

REGULAMENTUL (UE) 2020/1419 AL COMISIEI**din 7 octombrie 2020****de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea acidului ascorbic (E 300) și a acidului citric (E 330) pe legumele albe destinate prelucrării ulterioare****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari ⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 conține o listă a Uniunii cuprinzând aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în produse alimentare și condițiile de utilizare a acestora.
- (2) Lista respectivă poate fi actualizată în conformitate cu procedura comună menționată la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾ fie la inițiativa Comisiei, fie în urma unei cereri.
- (3) În conformitate cu anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, acidul ascorbic (E 300) și acidul citric (E 330) sunt autorizați în prezent pentru a fi utilizați ca aditivi alimentari într-o gamă largă de produse alimentare.
- (4) La 17 decembrie 2018, Comisia a primit o cerere de modificare a condițiilor de utilizare a acidului ascorbic (E 300) și a acidului citric (E 330) din cadrul categoriei de produse alimentare 04.1.2 „Fructe și legume descojite, tăiate și mărunțite” pentru a autoriza utilizarea acestor substanțe pe legumele albe destinate prelucrării ulterioare, inclusiv tratamentului termic, cum ar fi prăjirea, opărire sau frigerea, înainte ca acestea să fie consumate de consumatorul final.
- (5) Atunci când se taie în felii, bucăți sau cuburi, legumele albe pot suferi o înnegrire enzimatică, deoarece celulele se descompun, eliberând enzime, în special polifenol oxidaze, din țesuturi. Înnegrirea enzimatică poate fi controlată prin imersarea legumelor într-o soluție apoasă care conține acid ascorbic (E 300) și acid citric (E 330) la o concentrație de maximum 1 % timp de câteva minute. Din cerere rezultă că utilizarea propusă a acestor aditivi ca antioxidanți pe legumele neprelucrate destinate prelucrării ulterioare, inclusiv tratamentului termic, înainte de consum duce la reducerea deșeurilor alimentare prin creșterea calității generale a alimentelor și a termenului de valabilitate a legumelor tratate cu până la cinci zile.
- (6) În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, Comisia trebuie să solicite avizul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) pentru a actualiza lista Uniunii de aditivi alimentari prevăzută în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu excepția cazului în care actualizarea în cauză nu este susceptibilă să aibă efecte asupra sănătății umane.
- (7) La 6 mai 2015, autoritatea a publicat un aviz științific privind reevaluarea, printre altele, a siguranței acidului ascorbic (E 300) ca aditiv alimentar. Autoritatea a concluzionat că nu există niciun motiv de îngrijorare privind utilizarea acidului ascorbic (E 300) ca aditiv alimentar pe baza utilizărilor și a nivelurilor de utilizare raportate și că nu este necesară o doză zilnică acceptabilă numerică („DZA”) pentru acidul ascorbic și sărurile sale. O astfel de concluzie înseamnă că substanța prezintă un nivel foarte scăzut de îngrijorare în ceea ce privește siguranța, că există informații fiabile pentru expunere și pentru toxicitate și că există o probabilitate scăzută de a avea efecte adverse asupra sănătății umane în doze care nu induc dezechilibre nutriționale la animale ⁽³⁾.

⁽¹⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzime alimentare și aromele alimentare (JO L 354, 31.12.2008, p. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2014;12(6):3697.

- (8) Siguranța acidului citric (E 330) a fost evaluată în 1990 de către Comitetul științific pentru alimentație, care a stabilit DZA a acestei substanțe ca fiind „nespecificată” ⁽⁴⁾. Termenul „nespecificată” înseamnă că, pe baza datelor toxicologice, biochimice și clinice disponibile, doza zilnică totală a substanței, rezultată din apariția sa naturală și din utilizarea sau utilizările sale actuale în alimente la nivelurile necesare obținerii efectului tehnologic dorit, nu prezintă un pericol pentru sănătate. Până la reevaluarea acidului citric (E 330) în cadrul programului de reevaluare a aditivilor alimentari prevăzut în Regulamentul (UE) nr. 257/2010 al Comisiei ⁽⁵⁾, Comisia consideră că această evaluare a siguranței rămâne o bază valabilă pentru decizia sa, din aceleași motive pentru care a considerat atunci, pe baza criteriilor menționate în considerentul 5 din regulamentul respectiv, că acidul citric (E 330) prezenta un nivel scăzut de îngrijorare și că reevaluarea sa nu reprezenta o prioritate majoră.
- (9) Întrucât utilizarea acidului ascorbic (E 300) și a acidului citric (E 330) ca antioxidanți pe legumele albe preambalate destinate prelucrării ulterioare, inclusiv tratamentului termic, înainte de consum nu este susceptibilă de a avea un efect asupra sănătății umane, nu este necesar să se solicite avizul autorității.
- (10) Prin urmare, anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ar trebui modificată în consecință.
- (11) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 7 octombrie 2020.

Pentru Comisie

Președintele

Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 25, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

⁽⁵⁾ Regulamentul (UE) nr. 257/2010 al Comisiei din 25 martie 2010 de stabilire a unui program de reevaluare a aditivilor alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind aditivii alimentari (JO L 80, 26.3.2010, p. 19).

ANEXĂ

Partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică după cum urmează:

1. În categoria de produse alimentare 04.1.2 „Fructe și legume descojite, tăiate și mărunțite”, rubrica referitoare la acidul ascorbic (E 300) se înlocuiește cu următorul text:

„E 300	Acid ascorbic	<i>quantum satis</i>		numai fructele și legumele neprelucrate, refrigerate, preambalate și gata pentru consum, cartofii preambalați, neprelucrați și descojiți și legumele albe preambalate destinate prelucrării ulterioare, inclusiv tratamentului termic, înainte de consum”
--------	---------------	----------------------	--	---

2. În categoria de produse alimentare 04.1.2 „Fructe și legume descojite, tăiate și mărunțite”, rubrica referitoare la acidul citric (E 330) se înlocuiește cu următorul text:

„E 330	Acid citric	<i>quantum satis</i>		numai fructele și legumele neprelucrate, refrigerate, preambalate și gata pentru consum, cartofii preambalați, neprelucrați și descojiți și legumele albe preambalate destinate prelucrării ulterioare, inclusiv tratamentului termic, înainte de consum”
--------	-------------	----------------------	--	---