

**REGOLAMENTO (UE) N. 969/2014 DELLA COMMISSIONE****del 12 settembre 2014****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofrutticoli non trasformati****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) L'elenco UE degli additivi alimentari può essere aggiornato conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) Una domanda di autorizzazione relativa all'impiego di alginato di sodio (E 401) e di ascorbato di calcio (E 302) come agenti di rivestimento in taluni ortofrutticoli preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo è stata presentata il 12 novembre 2012 e resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (4) Vi è una domanda crescente di ortofrutticoli tagliati freschi, dovuta principalmente alla loro comodità come cibi pronti e ai benefici per la salute associati al consumo di frutta e verdura.
- (5) Gli ortofrutticoli preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo consistono di frutta e verdura fresca che viene lavata per poi essere sbucciata e/o tagliata e/o depicciolata, confezionata e conservata al freddo mediante refrigerazione. Alcuni costituenti degli ortofrutticoli sono soggetti a rischio di degrado a causa dell'esposizione all'ossigeno o alla luce che può verificarsi mentre i prodotti vengono sbucciati e/o tagliati e/o depicciolati. I danni ai tessuti della frutta e degli ortaggi inducono in questi alimenti una serie di disturbi fisiologici quali l'ossidazione, l'annerimento ecc., che ne riducono la qualità nutrizionale e devono essere ridotti al minimo.
- (6) Esiste una necessità tecnologica per l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in determinati ortofrutticoli preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo. Tali additivi sono utilizzati in combinazione per formare un gel commestibile che viene poi applicato sulla superficie degli ortofrutticoli, creando un sottile rivestimento protettivo che agisce come una barriera fisica all'ossigeno e all'umidità e ne riduce l'essudazione e l'essiccazione superficiale. In questo modo le reazioni fisiologiche di degradazione sono ridotte, contribuendo così a preservare la qualità nutrizionale degli ortofrutticoli. Il gel consente pertanto una conservazione migliore e più duratura degli ortofrutticoli in questione.
- (7) L'impiego di ascorbato di calcio (E 302) e di alginato di sodio (E 401) come agenti di rivestimento contribuirebbe a migliorare la qualità degli ortofrutticoli preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo durante il loro periodo di conservabilità, agevolandone così la disponibilità e incrementando l'accesso al mercato di frutta e verdura tagliata fresca e pronta per il consumo.
- (8) L'ascorbato di calcio (E 302) e l'alginato di sodio (E 401) appartengono al gruppo di additivi per i quali non è stata specificata la dose giornaliera ammissibile <sup>(3)</sup>. Ciò significa che l'impiego di tali additivi ai livelli necessari per ottenere l'effetto tecnologico desiderato non presenta rischi per la salute.

<sup>(1)</sup> GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Relazione della Commissione sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea [COM(2001) 542 definitivo].

- (9) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione non è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare se gli aggiornamenti in questione non possono avere un effetto sulla salute umana. Poiché l'autorizzazione all'impiego di ascorbato di calcio (E 302) e di alginato di sodio (E 401) come agenti di rivestimento in ortofrutticoli preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo comporta un aggiornamento di tale elenco che non può avere un effetto sulla salute umana, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- (10) Conformemente all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, l'uso di ascorbato di calcio (E 302) è già autorizzato per «solo frutta e ortaggi preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate» nella categoria di alimenti 04.1.2 «Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati».
- (11) È pertanto opportuno autorizzare l'impiego di alginato di sodio (E 401) come agente di rivestimento per la categoria di alimenti 04.1.2 «Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati» di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, a un livello massimo di 2 400 mg/kg, e soltanto in combinazione con ascorbato di calcio (E 302) a un livello massimo di 800 mg/kg, al fine di formare un gel commestibile.
- (12) Date tali premesse occorre pertanto modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (13) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 settembre 2014

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

Nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008, nella categoria di alimenti 04.1.2 «Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati», dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 333 è aggiunta la seguente voce:

|  |        |                   |       |      |   |
|--|--------|-------------------|-------|------|---|
|  | «E 401 | Alginato di sodio | 2 400 | (82) | Solo frutta e ortaggi preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo, destinati alla vendita al consumatore finale |
| (82): Può essere impiegato soltanto in combinazione con l'additivo E 302 come agente di rivestimento e con un livello massimo di 800 mg/kg di E 302 nell'alimento finale.» |        |                   |       |      |   |