



Consejo de la
Unión Europea

Bruselas, 3 de julio de 2014
(OR. en)

11528/14

DENLEG 120
AGRI 477
SAN 273

NOTA DE TRANSMISIÓN

De: Comisión Europea

Fecha de recepción: 2 de julio de 2014

A: la Secretaría General del Consejo

N.º doc. Ción.: D033633/02

Asunto: REGLAMENTO (UE) N.º .../.. DE LA COMISIÓN de XXX que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de ascorbato cálcico (E 302) y alginato sódico (E 401) en determinadas frutas y hortalizas no elaboradas

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – D033633/02.

Adj.: D033633/02



Bruselas, **XXX**
SANCO/10218/2014 Rev. 1
(POOL/E3/2014/10218/10218R1-
EN.doc) D033633/02
[...](2014) **XXX**

REGLAMENTO (UE) N° .../.. DE LA COMISIÓN

de **XXX**

que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de ascorbato cálcico (E 302) y alginato sódico (E 401) en determinadas frutas y hortalizas no elaboradas

(Texto pertinente a efectos del EEE)

REGLAMENTO (UE) N° .../.. DE LA COMISIÓN

de **XXX**

que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de ascorbato cálcico (E 302) y alginato sódico (E 401) en determinadas frutas y hortalizas no elaboradas

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios¹, y, en particular, su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y las condiciones de utilización.
- (2) La lista de la Unión de aditivos alimentarios puede actualizarse de conformidad con el procedimiento común descrito en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008², bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) El 12 de noviembre de 2012 se presentó una solicitud de autorización del uso de ascorbato cálcico (E 401) y alginato sódico (E 302) como agentes de recubrimiento de determinadas frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, que se puso a disposición de los Estados miembros de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1331/2008.
- (4) Existe una creciente demanda de fruta y hortalizas recién cortadas, listas para el consumo, sobre todo por lo prácticas que resultan y por los beneficios para la salud que su consumo aporta.
- (5) Las frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, son aquellas que se lavan y después se pelan o cortan, se despojan del pedúnculo, se envasan y se mantienen refrigeradas. Algunos de los componentes de las frutas y hortalizas pueden degradarse en contacto con el oxígeno o la luz, al cual se ven sometidos cuando las frutas y hortalizas se pelan, se cortan o se despojan del

¹ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

² Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

pedúnculo. Conviene minimizar la laceración de los tejidos de las frutas y hortalizas, pues induce alteraciones fisiológicas —como la oxidación o el ennegrecimiento— que reducen la calidad nutritiva de estos alimentos.

- (6) Es técnicamente necesario tratar con ascorbato cálcico (E 302) y alginato sódico (E 401) determinadas frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo. Estos aditivos combinados forman un gel comestible que se aplica a la superficie de las frutas y hortalizas en una fina capa protectora que constituye una barrera física frente al oxígeno y la humedad y disminuye la exudación y el secado de la superficie de dichas frutas y hortalizas. Se reducen así las reacciones de degradación fisiológica, lo que contribuye a preservar la calidad nutricional de las frutas y hortalizas. Por tanto, este gel hace posible que se conserven mejor y más tiempo dichas frutas y hortalizas.
- (7) El uso de ascorbato cálcico (E 302) y de alginato sódico (E 401) como agentes de recubrimiento contribuiría a mejorar la calidad de la conservación, durante su período de conservación, de determinadas frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, facilitando así su disponibilidad e incrementando su acceso al mercado.
- (8) El ascorbato cálcico (E 302) y el alginato sódico (E 401) pertenecen al grupo de aditivos alimentarios para los que no se ha especificado una ingesta diaria admisible³. Esto quiere decir que, en los niveles necesarios para lograr el efecto tecnológico deseado, no representan un riesgo para la salud.
- (9) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, con vistas a actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, salvo si las actualizaciones de que se trate están exentas de repercusiones en la salud humana. Puesto que la autorización del uso del ascorbato cálcico (E 302) y el alginato sódico (E 401) como agentes de recubrimiento en frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, constituye una actualización de dicha lista sin repercusiones en la salud humana, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- (10) En el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, el uso del ascorbato cálcico (E 302) ya está autorizado en «solo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas» en la categoría de alimentos 04.1.2 «Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas».
- (11) Por consiguiente, procede autorizar el uso del alginato sódico (E 401) como agente de recubrimiento en la categoría de alimentos 04.1.2 «Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas» del anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, en el nivel máximo de 2 400 mg/kg, y únicamente en combinación con ascorbato cálcico (E 302) en el nivel máximo de 800 mg/kg para formar un gel comestible.
- (12) Por tanto, procede modificar el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 en consecuencia.

³ Informe de la Comisión sobre la ingesta de aditivos alimentarios en la Unión Europea, COM(2001) 542 final.

- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO