

REGULAMENTO (UE) 2020/1419 DA COMISSÃO**de 7 de outubro de 2020****que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de ácido ascórbico (E 300) e ácido cítrico (E 330) em produtos hortícolas de cor branca destinados a transformação posterior****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) Essa lista pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido.
- (3) Nos termos do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, o ácido ascórbico (E 300) e o ácido cítrico (E 330) estão atualmente autorizados para utilização como aditivos alimentares numa grande variedade de géneros alimentícios.
- (4) Em 17 de dezembro de 2018, a Comissão recebeu um pedido de alteração das condições de utilização do ácido ascórbico (E 300) e do ácido cítrico (E 330) contidos na categoria de géneros alimentícios 04.1.2 «Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados», para autorizar a utilização destas substâncias em produtos hortícolas de cor branca destinados a transformação posterior, incluindo mediante tratamento térmico como assar, cozer a vapor ou grelhar, antes de serem consumidos pelo consumidor final.
- (5) Quando fatiados, cortados, picados ou cortados em cubos, os produtos hortícolas de cor branca são suscetíveis ao escurecimento enzimático, uma vez que as células são decompostas libertando enzimas dos tecidos, nomeadamente polifenol oxidases. O escurecimento enzimático pode ser controlado através da imersão dos produtos hortícolas numa solução aquosa que contenha ácido ascórbico (E 300) e ácido cítrico (E 330) numa concentração máxima de 1 % durante alguns minutos. Decorre do pedido que a utilização proposta destes aditivos como antioxidantes em produtos hortícolas não transformados que se destinam a transformação posterior antes do consumo, incluindo o tratamento térmico, resulta na redução do desperdício alimentar através do aumento da qualidade global e do prazo de conservação dos produtos hortícolas tratados até cinco dias.
- (6) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão tem de solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana.
- (7) Em 6 de maio de 2015, a Autoridade publicou um parecer científico que reavalia, nomeadamente, a segurança do ácido ascórbico (E 300) como aditivo alimentar. A Autoridade concluiu que não existe qualquer preocupação de segurança decorrente da utilização do ácido ascórbico (E 300) como aditivo alimentar relativamente às utilizações e níveis de utilização comunicados e que não é necessária uma dose diária admissível (DDA) numérica para o ácido ascórbico e seus sais. Esta conclusão significa que a substância suscita uma preocupação muito reduzida em termos de segurança, que existem informações fiáveis sobre a exposição e a toxicidade e que existe uma baixa probabilidade de efeitos adversos para a saúde humana a doses que não induzam desequilíbrios nutricionais nos animais ⁽³⁾.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal (2014); 12(6): 3697.

- (8) A segurança do ácido cítrico (E 330) foi avaliada em 1990 pelo Comité Científico da Alimentação Humana, que estabeleceu a sua DDA como «não especificada» ⁽⁴⁾. O termo «não especificada» significa que, com base nos dados toxicológicos, bioquímicos e clínicos disponíveis, a dose diária total da substância, decorrente da sua ocorrência natural e da sua utilização ou utilizações atuais em géneros alimentícios com os teores necessários para alcançar o efeito tecnológico desejado, não representa um risco para a saúde. Na pendência da reavaliação do ácido cítrico (E 330) ao abrigo do programa de reavaliação de aditivos alimentares estabelecido no Regulamento (UE) n.º 257/2010 da Comissão ⁽⁵⁾, a Comissão considera que esta avaliação de segurança continua a ser uma base válida para a sua decisão, pelas mesmas razões que considerou na altura, com base nos critérios referidos no considerando 5 daquele regulamento, que o ácido cítrico (E 330) era pouco preocupante e que a sua reavaliação não era prioritária.
- (9) Uma vez que a utilização de ácido ascórbico (E 300) e ácido cítrico (E 330) como antioxidantes em produtos hortícolas de cor branca pré-embalados destinados a transformação posterior, incluindo o tratamento térmico, antes do consumo não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (10) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (11) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de outubro de 2020.

Pela Comissão

A Presidente

Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 25.ª série, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

⁽⁵⁾ Regulamento (UE) n.º 257/2010 da Comissão, de 25 de março de 2010, que estabelece o programa de reavaliação de aditivos alimentares aprovados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos aditivos alimentares (JO L 80 de 26.3.2010, p. 19).

ANEXO

O anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

1) Na categoria de géneros alimentícios 04.1.2 «Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados» a entrada relativa ao ácido ascórbico (E 300) passa a ter a seguinte redação:

«E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir, batata não transformada e descascada pré-embalada e produtos hortícolas de cor branca pré-embalados, destinados a transformação posterior, incluindo o tratamento térmico, antes do consumo»;
--------	-----------------	----------------------	--	--

2) Na categoria de géneros alimentícios 04.1.2 «Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados» a entrada relativa ao ácido cítrico (E 330) passa a ter a seguinte redação:

«E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir, batata não transformada e descascada pré-embalada e produtos hortícolas de cor branca pré-embalados, destinados a transformação posterior, incluindo o tratamento térmico, antes do consumo».
--------	---------------	----------------------	--	--