



## Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
Ufficio 6 – Igiene delle tecnologie alimentari

<Spazio riservato per l'apposizione  
dell'etichetta di protocollo>

### **Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome**

Loro sedi

### **Agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali** PEC

E, p.c.

### **All'Istituto Superiore di Sanità**

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e  
Sicurezza Alimentare

PEC: protocollo.centrale@pec.iss.it;

### **DGSAF Ufficio 8**

### **DGISAN Uffici 2 e 8**

**OGGETTO: modifica dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 per quanto riguarda l'uso dell'acido ascorbico (E 300), dell'ascorbato di sodio (E 301) e dell'ascorbato di calcio (E 302) nel tonno- attuazione del regolamento (UE) n. 1923/2022**

Come è noto l'allegato II del reg. (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti con le relative condizioni d'uso che può essere aggiornato su iniziativa della CE o a seguito di un'eventuale domanda.

Nello specifico, l'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di sodio (E 301) e l'ascorbato di calcio (E 302), riportati nel suddetto allegato, sono attualmente autorizzati come antiossidanti *quantum satis*, nella categoria 09.1.1 "Pesce non trasformato" e nella categoria 09.2 "Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei".

Tuttavia a seguito delle indagini sulle frodi alimentari effettuate a norma del reg. (UE) 625/2017 sono stati segnalati negli ultimi anni dalle Autorità competenti, numerosi casi in cui si rilevavano quantità superiori a quelle ritenute necessarie allo scopo di ottenere l'effetto antiossidante sul tonno fresco.

Pertanto, gli Stati membri hanno chiesto alla CE di stabilire la quantità massima appropriata per l'uso di tali additivi come antiossidanti nel tonno, tale da tutelare la salute umana mantenendo livelli di uso legittimo secondo le buone pratiche di fabbricazione.

Ciò premesso, si informa che è stato pubblicato nella G.U.U.E., il Reg. (UE) 1923/2022 (allegato) che ha modificato l'allegato II del reg. (CE) n. 1333/2008 fissando a 300 mg/Kg il livello massimo per l'uso dell'acido ascorbico (E 300), dell'ascorbato di sodio (E 301) e dell'ascorbato di calcio (E 302) nel tonno.

Si invita a garantire la massima diffusione della presente nota alle autorità del controllo ufficiale.

**II DIRETTORE GENERALE  
Dott. UGO DELLA MARTA**

Referenti del procedimento:

Amico Maria Carmela: email: [mc.amico@sanita.it](mailto:mc.amico@sanita.it);

Loredana Verticchio: [email.l.verticchio@sanita.it](mailto:email.l.verticchio@sanita.it)

## REGOLAMENTO (UE) 2022/1923 DELLA COMMISSIONE

del 10 ottobre 2022

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dell'acido ascorbico (E 300), dell'ascorbato di sodio (E 301) e dell'ascorbato di calcio (E 302) nel tonno**

(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 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 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco 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>, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) A norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 l'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di sodio (E 301) e l'ascorbato di calcio (E 302) (gli «additivi alimentari») sono attualmente autorizzati, *quantum satis*, come additivi alimentari, tra le altre categorie, nella categoria 09.1.1 «Pesce non trasformato» e nella categoria 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei». Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha ritenuto accettabile il loro uso come antiossidanti. Nel suo parere scientifico in cui valutava nuovamente la sicurezza degli additivi alimentari, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (l'«Autorità») ha confermato che il loro uso come additivi alimentari <sup>(3)</sup> non pone problemi di sicurezza per gli usi e i livelli d'uso indicati e che non è necessario stabilire un valore numerico per la dose giornaliera ammissibile. Tale conclusione significa che la sostanza pone problemi di sicurezza molto ridotti, che esistono informazioni affidabili sull'esposizione e sulla tossicità e che vi è una bassa probabilità di effetti nocivi sulla salute dell'uomo in dosi che non provocano squilibri nutrizionali negli animali. Attualmente non è indicata una quantità numerica massima per tali additivi alimentari, che devono essere utilizzati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiore a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.
- (4) Nel pesce non trasformato gli antiossidanti sono utilizzati per rallentare la decolorazione della polpa di pesce e l'irrancidimento. Nel tonno non trasformato i consumatori associano la freschezza al colore rosso naturale della polpa di tonno fresco.
- (5) I filetti di tonno decongelati commercializzati come tonno «fresco» devono essere ottenuti da tonno congelato dopo la pesca ad una temperatura inferiore a -18 °C («tonno fresco»), mentre altri filetti di tonno decongelati devono essere utilizzati solo per la fabbricazione di conserve («tonno per la fabbricazione di conserve»), conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(4)</sup>. L'uso degli additivi alimentari nel tonno per la fabbricazione di conserve in quantità elevate al fine di ripristinare artificialmente il colore della polpa di tonno fresco offre l'opportunità di commercializzare in modo ingannevole il tonno per la fabbricazione di conserve come tonno fresco, vendendolo a un prezzo più elevato, inducendo in errore i consumatori in merito al prodotto ed esponendoli al rischio di intossicazione istaminica.
- (6) Tale uso degli additivi alimentari non è tuttavia conforme alle condizioni generali per l'inclusione di additivi alimentari negli elenchi dell'Unione e per il loro uso, né al principio *quantum satis*.

<sup>(1)</sup> GU L 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 (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2015;13(5):4087, 124 pagg.

<sup>(4)</sup> Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

- (7) A seguito delle indagini sulle frodi alimentari condotte a norma del regolamento (CE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup>, le autorità competenti segnalano regolarmente i casi in cui si rileva che filetti di tonno venduti come freschi contengono additivi alimentari in quantità superiori a quelle ritenute necessarie da tali autorità competenti allo scopo di ottenere il tipico effetto antiossidante sul tonno fresco. Per questo le autorità competenti sospettano che gli additivi alimentari siano utilizzati nel tonno per la fabbricazione di conserve al fine di ripristinarne il colore e di immetterlo sul mercato come fresco.
- (8) Poiché spetta alle autorità nazionali competenti stabilire se il principio *quantum satis* sia stato o meno rispettato, e ciò può risultare difficile, gli Stati membri, e in particolare la Spagna, hanno chiesto alla Commissione di stabilire la quantità massima appropriata per l'uso degli additivi alimentari come antiossidanti nel tonno decongelato venduto come tonno fresco (non trasformato) o tonno marinato (trasformato).
- (9) Ai fini della certezza del diritto e per garantire un elevato livello di protezione dei consumatori e prassi leali nel commercio degli alimenti, è pertanto opportuno fissare un livello massimo per l'uso nel tonno degli additivi nelle categorie alimentari 09.1.1 e 09.2 di cui all'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (10) Il livello massimo dovrebbe consentire di mantenere gli attuali livelli di uso legittimo secondo le buone pratiche di fabbricazione. Sulla base delle informazioni fornite dall'industria all'Autorità in vista di una nuova valutazione della sicurezza degli additivi alimentari, si ritiene appropriato un livello massimo di 300 mg/kg. Si tratta del livello d'uso più elevato comunicato dall'industria, come indicato nel parere scientifico dell'Autorità.
- (11) La Commissione è stata informata di studi effettuati dall'industria ittica e del parere di un'autorità competente, la quale è giunta alla conclusione che per controllare l'ossidazione nei filetti di tonno mantenuti al di sotto di 4 °C per dieci giorni è necessario l'uso di 900 mg/kg di additivi alimentari. Alla luce delle informazioni disponibili, e in particolare del fatto che i controlli ufficiali effettuati da altre autorità competenti hanno dimostrato che è possibile raggiungere una durata di conservazione di dieci giorni per il tonno decongelato con un trattamento di 300 mg/kg senza alterare il colore iniziale, il livello di 300 mg/kg sembra tuttavia essere sufficiente per ottenere l'effetto antiossidante desiderato.
- (12) La fissazione di un livello massimo per l'uso di acido ascorbico (E 300), ascorbato di sodio (E 301) e ascorbato di calcio (E 302) come antiossidanti nel tonno non può avere un effetto sulla salute umana. Pertanto, a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1331/2008, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (13) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (14) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

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

<sup>(3)</sup> Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1).

*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 10 ottobre 2022

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ALLEGATO

L'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

- i) nella categoria alimentare 09.1.1 «Pesce non trasformato», tra la voce relativa all'additivo E 302 Ascorbato di calcio e la voce relativa all'additivo E 315 Acido eritorbico sono inserite le voci seguenti:

	«E 300	Acido ascorbico	300 mg/kg	(96)	Solo tonno
	E 301	Ascorbato di sodio	300 mg/kg	(96)	Solo tonno
	E 302	Ascorbato di calcio	300 mg/kg	(96)	Solo tonno

(96): E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione; il limite massimo si applica alla somma espressa come acido ascorbico»;

- ii) nella categoria alimentare 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei», tra la voce relativa all'additivo E 251-252 Nitrati e la voce relativa all'additivo E 315 Acido eritorbico sono inserite le voci seguenti:

	«E 300	Acido ascorbico	300 mg/kg	(96)	Solo tonno
	E 301	Ascorbato di sodio	300 mg/kg	(96)	Solo tonno
	E 302	Ascorbato di calcio	300 mg/kg	(96)	Solo tonno

(96): E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione; il limite massimo si applica alla somma espressa come acido ascorbico».