

Uso de ácido ascórbico (E 300) y ácido cítrico (E 330) en hortalizas blancas destinadas a una transformación ulterior

[DESCARGA EN PDF](#)

Se ha publicado el

Reglamento (UE) 2020/1419 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de ácido ascórbico (E 300) y ácido cítrico (E 330) en hortalizas blancas destinadas a una transformación ulterior

En diciembre de 2018, la Comisión recibió una solicitud de modificación de las condiciones de uso del ácido ascórbico (E 300) y del ácido cítrico (E 330) en la categoría “Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas”, con el fin de autorizar el uso de estas sustancias en las hortalizas blancas destinadas a su transformación ulterior.

Las hortalizas blancas troceadas pueden sufrir un pardeamiento enzimático, el cual puede controlarse sumergiendo las hortalizas en una solución acuosa que contenga ácido ascórbico (E 300) y ácido cítrico (E 330) en una concentración máxima del 1% durante un par de minutos.

Previamente, en el 2015, la Autoridad publicó un dictamen científico en el que se evaluaba la seguridad del ácido ascórbico (E 300) como aditivo alimentario. Llegó a la conclusión de que **no existe ningún problema de seguridad en los niveles de uso notificados y que no hay necesidad de una ingesta diaria admisible (IDA) para el ácido ascórbico.**

Por otro lado, la seguridad del ácido cítrico (E 330) fue evaluada en 1990 por el Comité Científico de la Alimentación Humana, que clasificó su ingesta diaria admisible como “no especificada”. Esta expresión se utiliza cuando, a partir de los datos disponibles, la ingesta diaria total de la sustancia **no presenta ningún peligro para la salud.**

A la espera de la reevaluación del ácido cítrico (E 330) la Comisión considera que esta evaluación de la seguridad sigue siendo una base válida.

Dado que el uso del ácido ascórbico (E 300) y del ácido cítrico (E 330) como antioxidantes en las hortalizas blancas preenvasadas destinadas antes de su consumo a una transformación ulterior, inclusive mediante tratamiento térmico, no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana, no es necesario obtener el dictamen de la Autoridad.

Por tanto, procede modificar el anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008 de la siguiente manera:

En la **categoría de alimentos 04.1.2, «Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas**

Processing...

E300 - ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>	solo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, patatas peladas sin elaborar y preenvasadas y hortalizas blancas preenvasadas destinadas antes de su consumo a una transformación ulterior, inclusive mediante tratamiento térmico
E330 - ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	solo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, patatas peladas sin elaborar y preenvasadas y hortalizas blancas preenvasadas destinadas antes de su consumo a una transformación ulterior, inclusive mediante tratamiento térmico

ELIKA

. Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .

berri@elika.eus

Necesarias

Siempre activado