

REGLAMENTO (UE) 2022/141 DE LA COMISIÓN**de 21 de enero de 2022****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne al uso de carbonatos de sodio (E 500) y carbonatos de potasio (E 501) en cefalópodos sin elaborar****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos y sus condiciones de utilización.
- (2) Esta lista puede actualizarse de conformidad con el procedimiento común mencionado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, bien a iniciativa de la Comisión o a raíz de una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (3) De conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, los carbonatos de sodio (E 500) y los carbonatos de potasio (E 501) están autorizados para su uso *quantum satis* como aditivos alimentarios en una amplia variedad de alimentos. Están autorizados, entre otros, para su uso en la categoría de alimentos 9.2 «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos».
- (4) El 9 de septiembre de 2020, la Comisión recibió una solicitud de autorización del uso de carbonatos de sodio (E 500) y carbonatos de potasio (E 501) en cefalópodos sin elaborar.
- (5) Los carbonatos tienen un efecto en la apariencia de los cefalópodos similar al de ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452), cuyo uso está autorizado actualmente en moluscos y crustáceos congelados y ultracongelados. El proceso de fabricación aplicable a los cefalópodos implica un tratamiento por inmersión en baños que contengan una disolución de sal, citratos y carbonatos en una concentración máxima del 3 % para regular la acidez del baño durante 2-3 días. Este tratamiento tiene como resultado la hidratación del producto, un cambio en su consistencia y textura y el mantenimiento del color. Tras la cocción al vapor, los cefalópodos tratados con carbonatos y citratos tienen mejores propiedades organolépticas, tales como carne más blanda, mejor sabor y un color más claro que los cefalópodos tratados únicamente con citratos. Del análisis sensorial realizado por el solicitante se desprende que el uso propuesto de carbonatos de sodio (E 500) y de carbonatos de potasio (E 501) como reguladores de la acidez, en lugar de los fosfatos, mejora las propiedades organolépticas de los cefalópodos y su percepción por parte del consumidor.
- (6) De conformidad con el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, para actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»), salvo cuando dicha actualización no sea susceptible de tener una repercusión en la salud humana.
- (7) El Comité Científico de la Alimentación Humana evaluó en 1990 la seguridad del carbonato de sodio (E 500) y del carbonato de potasio (E 501), y estableció una ingesta diaria admisible (IDA) «no especificada» ⁽³⁾. La expresión «no especificada» se utiliza cuando, a partir de los datos toxicológicos, bioquímicos y clínicos disponibles, la ingesta diaria total de la sustancia, como consecuencia de su presencia natural y de su uso o usos actuales en los alimentos

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 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).

⁽³⁾ Informes del Comité Científico de la Alimentación Humana, vigesimoquinta serie, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scf_reports_25.pdf).

en las cantidades necesarias para conseguir el efecto tecnológico deseado, no presenta ningún peligro para la salud. En esta situación, y a falta de prioridades específicas para la reevaluación de los carbonatos de sodio (E 500) y los carbonatos de potasio (E 501) en el marco del programa para la reevaluación de aditivos alimentarios establecido el Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión ⁽⁴⁾, esta considera que la autorización del uso de carbonatos de sodio (E 500) y de carbonatos de potasio (E 501) como reguladores de la acidez de los cefalópodos sin elaborar constituye una actualización de la mencionada lista que no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana y, por lo tanto, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad.

- (8) En consecuencia, procede autorizar el uso *quantum satis* de carbonatos de sodio (E 500) y de carbonatos de potasio (E 501) como reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 09.1.2 «Moluscos y crustáceos sin elaborar» del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 para los cefalópodos. Debido a la limitación del uso de fosfatos a moluscos y crustáceos congelados y ultracongelados, el uso de carbonatos de sodio (E 500) y carbonatos de potasio (E 501), en lugar de fosfatos, en cefalópodos sin elaborar debe limitarse a los cefalópodos congelados y ultracongelados no tratados con ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452).
- (9) Procede, por tanto, modificar el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica de conformidad con lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 21 de enero de 2022.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010, por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios (DO L 80 de 26.3.2010, p. 19).

ANEXO

La parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

- i) En la categoría de alimentos 09.1.2 «Moluscos y crustáceos sin elaborar», después de la entrada sobre el E 385, Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio), se insertan las entradas siguientes:

«E 500	Carbonatos de sodio	<i>quantum satis</i>	(95)	solo cefalópodos congelados y ultracongelados
E 501	Carbonatos de potasio	<i>quantum satis</i>	(95)	solo cefalópodos congelados y ultracongelados»

- ii) Se añade la nota a pie de página (95) después de la nota a pie de página (90):

«(95) No puede utilizarse en combinación con ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452).».
