



Dosis máxima recomendada de ascorbatos en lomos de atún, derivada de la auditoría DG (SANTE) 2017-6301.

Aprobada por la Comisión Institucional el 23/05/18

Con motivo de la misión que la Comisión Europea realizó en España entre los días 16 y 23 de octubre de 2017 para evaluar el sistema vigente de control oficial de la producción y la comercialización de productos de la pesca derivados de especies de atún y como consecuencia de los hallazgos detectados se informa que:

Los aditivos alimentarios E-300 (ácido ascórbico), E-301 (ascorbato sódico), y E-302 (ascorbato cálcico), entre otros, están autorizados para su uso en productos de la pesca elaborados y no elaborados de acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, con una dosis máxima de uso de *quantum satis*. Este término, que deriva de la expresión latina “la cantidad adecuada”, se define en dicho Reglamento como: sin un nivel máximo de uso específico. En dicha definición se indica además que en tales casos los aditivos se utilizarán de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor.

Teniendo en cuenta estas informaciones, las que el propio equipo auditor constató durante la auditoría de octubre de 2017 y las que figuran en la opinión de EFSAⁱ sobre la reevaluación de los aditivos E 300, E301 y E 302, **se ha estimado como suficiente el empleo de una dosis de ascorbatos sobre los lomos de atún descongelados de 300 ppm.**

Tal dosis de uso no provoca un cambio de color en el lomo de atún tratado tan apreciable como el que provocaban las dosis que se venían utilizando anteriormente (2500-3000 ppm). Es por ello que se recomienda el respeto de tal dosis máxima para evitar el incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3h) del Reglamento (CE) Nº 1333/2008.

No obstante todo lo anterior, hay que señalar que el criterio de uso mencionado para los ascorbatos es sólo un nivel de referencia que los operadores podrán considerar y que, en todo caso, será responsabilidad de los operadores justificar la necesidad tecnológica de las concentraciones que los mismos utilicen en la elaboración de sus productos.

Por último, y para aclarar dudas sobre la clasificación de los productos objeto de esta nota, es decir, lomos de atún, se informa que la mera adición (por inyección u otros medios) de aditivos autorizados no conlleva la clasificación inmediata del producto como elaborado, al considerar que aún mantiene las características del pescado fresco. Para poder acogerse a la definición de “producto de la pesca elaborado” del Reglamento de aditivos, el pescado y los productos de la pesca en cuestión tienen que haber sufrido un proceso que haya dado lugar a un cambio sustancial de su estado original. Con ello nos referimos a cambios de textura, sabor, olor, y/o color que le hacen diferenciarse claramente del producto inicial (y pueda ser percibido así por los consumidores).



Esta nota complementa a aquella aprobada en la Comisión Institucional del 20/07/17 titulada: “*Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable*”.

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno

ⁱ *Scientific Opinion on the re-evaluation of ascorbic acid (E 300), sodium ascorbate (E 301) and calcium ascorbate (E 302) as food additives*
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4087>