



## Revisión de la dosis máxima de uso recomendada de ascorbatos en lomos de atún sin elaborar

*Aprobado en la Comisión Institucional del 18/09/2020*

Como consecuencia de diversas comunicaciones en las que se ponía de manifiesto el uso de concentraciones elevadas de determinados aditivos antioxidantes (básicamente ascorbatos y citratos), en las que se cuestionaba la aplicación adecuada por parte de operadores del principio *quantum satis*, que figura como criterio de uso autorizado para tales aditivos en pescado y productos de la pesca sin elaborar (categoría 09.1. del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios), y con la intención de establecer un criterio uniforme que fuese aplicado en todo el territorio de la Unión, en el año 2018, el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea publicó la declaración [“Uso de cantidades excesivas de antioxidantes”](#) en la que se refleja que, para el caso concreto de ácido ascórbico y ascorbatos (E 300-302) en lomos de atún, se consideran suficientes 300 mg/kg para alcanzar el efecto antioxidante deseado.

Este valor estaba recogido en la [opinión científica de EFSA](#) de reevaluación de este grupo de aditivos a partir de un estudio realizado entre empresas del sector en la que sólo una, radicada en Reino Unido, comunicó dicho nivel de uso.

Sin embargo, desde entonces han sido varias las ocasiones en las que, bien Comunidades Autónomas o bien operadores, se ha cuestionado dicha dosis máxima recomendada de uso al no responder a la necesidad tecnológica precisada.

Para disponer de más información al respecto, durante el año 2019, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición organizó un [estudio prospectivo](#) para la determinación de citratos, ascorbatos e histamina en productos de la pesca que se desarrolló gracias a la colaboración de varias Comunidades Autónomas, las cuales, participaron mediante la toma de muestra y/o el análisis correspondiente de las mismas (128 muestras).

A las conclusiones del estudio hay que añadir la presentación, a través de la autoridad competente de una Comunidad Autónoma, de un expediente procedente una empresa del sector pesquero. En dicho documento se justifica la necesidad tecnológica del uso de ascorbatos para alcanzar el efecto antioxidante en lomos de atún (con una vida útil media de 10 días) en una dosis de  $767 \pm 115$  mg/kg.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, mediante esta nota se propone una **DOSIS MÁXIMA DE USO RECOMENDADA REVISADA de ASCORBATOS en LOMOS DE ATÚN SIN ELABORAR DE 900 mg/kg.**



Este procedimiento es acorde a lo acordado en la “[Guía](#) con criterios de orientación para las autoridades competentes en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano”.

El nuevo criterio se comunicará a la Comisión Europea para su información y efectos oportunos.

**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

*La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, de Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, de Ciencia e Innovación y de Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.*