



REGOLAMENTO (UE) 2025/651 DELLA COMMISSIONE

del 2 aprile 2025

che modifica il regolamento (CE) n. 1333/2008 per quanto riguarda l'uso di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) e di cera di carnauba (E 903) come agenti di rivestimento su determinati tipi di frutta fresca e sulla cassava e per quanto riguarda l'uso di lecitine (E 322) e acidi grassi (E 570) come supporti negli agenti di rivestimento sulla cassava

(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 del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

visto il 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 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

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. L'allegato III di detto regolamento contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari, compresi i supporti, autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti e le condizioni del loro uso.
- (2) L'elenco dell'Unione degli additivi alimentari può essere aggiornato, conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda presentata da uno Stato membro o da una persona interessata.
- (3) Le lecitine (E 322), i mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), gli acidi grassi (E 570) e la cera di carnauba (E 903) sono sostanze autorizzate a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008. Nella categoria di alimenti 04.1.1 «Ortofrutticoli freschi interi» di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, i mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) sono autorizzati come agente di rivestimento per il trattamento superficiale di determinati tipi di frutta e la cera di carnauba (E 903) è autorizzata come agente di rivestimento per il trattamento superficiale degli stessi o di altri tipi di frutta. Le lecitine (E 322) e gli acidi grassi (E 570) figurano nell'allegato III, parte 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008 come supporti autorizzati per l'uso negli agenti di rivestimento per frutta.
- (4) Il 5 novembre 2020 è stata presentata una domanda di autorizzazione per l'uso di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) come agente di rivestimento su frutti della passione, kiwi, mele, pere, pesche, pesche noci, prugne, ciliegie, fragole, mirtilli, cetrioli, asparagi, pomodori e peperoni. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (5) Il 20 maggio 2023 sono state presentate domande di autorizzazione per l'uso di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) e di cera di carnauba (E 903) come agenti di rivestimento sulla cassava e di autorizzazione per l'uso di lecitine (E 322) e di acidi grassi (E 570) come supporti negli agenti di rivestimento per la cassava. Le domande sono state successivamente rese accessibili agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (6) Secondo i richiedenti, l'uso proposto di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) e di cera di carnauba (E 903) risponderebbe alla crescente domanda di disponibilità di prodotti freschi per tutto l'anno, ridurrebbe gli sprechi alimentari e migliorerebbe l'efficienza dell'uso delle risorse naturali nella produzione agricola, limitando le perdite e utilizzando metodi di trasporto a ridotta emissione di biossido di carbonio.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

- (7) I mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) e la cera di carnauba (E 903), ove utilizzati come agenti di rivestimento per il trattamento superficiale di ortofrutticoli freschi, formano uno strato inerte e sottile che agisce da barriera fisica contro la perdita di umidità e l'ossidazione per proteggere la qualità nutrizionale e prolungare la durata di conservazione di tali prodotti.
- (8) Se usati come supporti, le lecitine (E 322) e gli acidi grassi (E 570) facilitano la formazione di rivestimenti stabili e uniformi di agenti di rivestimento applicati alla frutta e alla cassava.
- (9) A norma dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1333/2008 è vietato l'impiego di additivi alimentari negli alimenti non trasformati, tranne nei casi specificati nell'allegato II.
- (10) I consumatori non si aspettano l'uso di additivi alimentari sugli ortofrutticoli freschi e la legislazione dell'Unione non prevede l'obbligo di informazione in merito agli additivi alimentari utilizzati su tali prodotti. Tuttavia, gli agenti di rivestimento sono applicati alla buccia degli ortofrutticoli e non dovrebbero migrare nella parte interna di questi ultimi. Pertanto, poiché le bucce di frutti della passione, kiwi e cassava non sono di norma consumate, tali prodotti, anche qualora siano trattati con agenti di rivestimento, non contengono agenti di rivestimento quando sono ingeriti.
- (11) Inoltre, l'uso di agenti di rivestimento su tali prodotti può essere particolarmente necessario poiché i frutti della passione e la cassava in particolare sono prodotti principalmente in zone con un clima caldo e possono essere soggetti a lunghi tempi di trasporto e conservazione in tali zone prima di essere immessi sul mercato dell'Unione.
- (12) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, al fine di aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità»), salvo nel caso in cui l'aggiornamento in questione non può avere un effetto sulla salute umana.
- (13) Il 4 ottobre 2012 l'Autorità ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione della cera di carnauba (E 903) come additivo alimentare ⁽³⁾, nel quale ha concluso che gli usi attualmente autorizzati non pongono problemi di sicurezza.
- (14) Il 7 aprile 2017 l'Autorità ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione delle lecitine (E 322) come additivo alimentare ⁽⁴⁾, nel quale ha concluso che non è necessario stabilire un valore numerico per l'assunzione giornaliera ammissibile e che l'additivo non pone problemi di sicurezza per la popolazione generale. Tale conclusione è utilizzata per le sostanze che pongono problemi di sicurezza molto ridotti e solo qualora esistano informazioni affidabili sull'esposizione e sulla tossicità, nonché in caso di bassa probabilità di effetti nocivi sulla salute umana in dosi che non provocano squilibri nutrizionali negli animali ⁽⁵⁾.
- (15) Il 5 maggio 2017 l'Autorità ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione degli acidi grassi (E 570) come additivo alimentare ⁽⁶⁾, nel quale ha concluso che non pone problemi di sicurezza per gli usi e i livelli d'uso indicati.
- (16) Il 10 novembre 2017 l'Autorità ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) come additivi alimentari ⁽⁷⁾, nel quale ha concluso che non è necessario stabilire un valore numerico per l'assunzione giornaliera ammissibile e che l'additivo alimentare non pone problemi di sicurezza se utilizzato negli alimenti per la popolazione generale.
- (17) Pertanto, poiché le bucce di frutti della passione, kiwi e cassava non sono di norma consumate e i mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), la cera di carnauba (E 903), le lecitine (E 322) e gli acidi grassi (E 570) non dovrebbero migrare nella parte interna di tali prodotti qualora utilizzati, rispettivamente, come agenti di rivestimento o in agenti di rivestimento per il trattamento superficiale, tale uso non può avere un effetto sulla salute umana. Non è quindi necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (18) È pertanto opportuno autorizzare l'uso di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) su frutti della passione, kiwi e cassava, l'uso di cera di carnauba (E 903) sulla cassava e l'uso di lecitine (E 322) e di acidi grassi (E 570) negli agenti di rivestimento per la cassava.

⁽³⁾ EFSA Journal 2012; 10[10]:2880.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017; 15[4]:4742.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2014; 12[6]: 3697.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2017; 15[5]:4785.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017; 15[11]:5045.

- (19) Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza.
- (20) 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 I del presente regolamento.

Articolo 2

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

Articolo 3

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 2 aprile 2025

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

Nell'allegato II, parte E (Additivi alimentari autorizzati e condizioni del loro uso nelle categorie alimentari), del regolamento (CE) n. 1333/2008, la categoria di alimenti 04.1.1 (Ortofrutticoli freschi interi) è così modificata:

a) la voce relativa ai mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) è sostituita dalla seguente:

	«E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	<i>quantum satis</i>		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, ananas, banane, papaie, manghi, avocado, melagrane, frutti della passione, kiwi e cassava»
--	--------	--	----------------------	--	---

b) la voce relativa alla cera di carnauba (E 903) è sostituita dalla seguente:

	«E 903	Cera di carnauba	200		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, melagrane, manghi, avocado, papaie e cassava nonché agente di rivestimento su frutta a guscio»
--	--------	------------------	-----	--	---

ALLEGATO II

Nell'allegato III, parte 1 (Supporti negli additivi alimentari), del regolamento (CE) n. 1333/2008, dopo le voci relative agli additivi alimentari «E 1201 Polivinilpirrolidone» ed «E 1202 Polivinilpolipirrolidone» è inserita la voce seguente:

	«E 322	Lecitine	<i>quantum satis</i>	Agenti di rivestimento per la cassava»
	E 570	Acidi grassi		