



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ufficio 6 DGISAN
Via G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

Alla DGSAAF
Ufficio 8
Sede

Oggetto:

Impiego di antiossidanti nei prodotti della pesca.

In relazione alla richiesta di chiarimenti sull'argomento in oggetto si conferma quanto segue.

Nel 2018, a seguito dell'attivazione del sistema di allerta comunitario per l'eccessiva quantità di **acido ascorbico riscontrato nei filetti di tonno non trasformato**, la Commissione europea (CE) ha predisposto una nota atta a chiarire quali quantità di tale antiossidante possano essere considerate conformi alla normativa vigente (all.1).

Con la nota allegata, sottoposta al Comitato PAFF nella Sezione che si occupa della sicurezza tossicologica nella catena alimentare, la CE ha ribadito il principio per cui gli additivi alimentari impiegati, quali antiossidanti, devono essere utilizzati ad un livello non superiore a quello necessario per raggiungere lo scopo previsto, ossia un effetto antiossidante. L'eventuale utilizzo di antiossidanti a livelli superiori a quelli necessari potrebbe, ad esempio, mascherare o sostituire l'uso dei conservanti o estendere la durata di conservazione per cui tale uso dovrà perciò essere considerato non conforme al principio *quantum satis* (q.s.) e pertanto non autorizzato.

In pratica nel caso di specie il livello q.s. di acido ascorbico e dei suoi sali (E 300-302) nei filetti di tonno, ritenuto sufficiente ad ottenere l'effetto antiossidante desiderato, è non superiore a 300 mg/kg.

IL DIRETTORE GENERALE

* F.to Gaetana Ferri

* Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993