

**REGLAMENTO (UE) 2019/801 DE LA COMISIÓN****de 17 de mayo de 2019****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) en determinadas frutas frescas****(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 <sup>(1)</sup>, 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) Dicha lista puede actualizarse siguiendo el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) Los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) están autorizados como aditivo alimentario en diversos alimentos de conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (4) El 17 de febrero de 2017 se presentó una solicitud de autorización del uso de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) en todas las frutas y hortalizas frescas. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, posteriormente se permitió el acceso de los Estados miembros a la solicitud.
- (5) Los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), utilizados como agente de recubrimiento para el tratamiento de superficie de las frutas y hortalizas frescas, forman una capa fina e inerte que constituye una barrera física contra la pérdida de humedad y la oxidación, a fin de proteger la calidad nutritiva y prolongar el período de conservación. Según el solicitante, el uso propuesto atendería una creciente demanda de disponibilidad anual de productos frescos, reduciría el desperdicio de alimentos y mejoraría la eficiencia en el uso de los recursos naturales en la producción agrícola, merced a una reducción de las pérdidas y al uso de métodos de transporte con menos emisiones de dióxido de carbono.
- (6) La solicitud fue debatida por el Grupo de Trabajo de Expertos Gubernamentales sobre Aditivos. El Grupo de Trabajo señaló que existe una necesidad tecnológica, en particular para el tratamiento externo de determinadas frutas que se importan principalmente de países con clima tropical y que deben ser protegidas durante largos períodos de transporte. Normalmente, las pieles de esas frutas no se consumen.
- (7) El 10 de noviembre de 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad») publicó un dictamen científico sobre la reevaluación de la seguridad de los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) como aditivos alimentarios <sup>(3)</sup>. La Autoridad concluyó que no había necesidad de una ingesta diaria admisible numérica, y que, como aditivo alimentario, los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) no tenían ningún problema de seguridad en los usos y niveles de uso notificados. Esta conclusión se aplica a sustancias de muy bajo riesgo para la seguridad, y solo si existe información fiable sobre la exposición y la toxicidad y hay una baja probabilidad de efectos adversos para las personas a dosis que no inducen el desequilibrio nutricional en los animales <sup>(4)</sup>. Sin embargo, la Autoridad recomendó algunas modificaciones de las especificaciones de la UE para los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) como aditivo alimentario. La Comisión atenderá estas recomendaciones por separado, siguiendo el planteamiento general de los dictámenes de la Autoridad en los casos que suscitan alguna preocupación <sup>(5)</sup>.

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> *EFSA Journal* 2017;15(11):5045.

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal* 2014;12(6):3697, Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010 [Declaración sobre un marco conceptual para la evaluación de riesgos de determinados aditivos reevaluados con arreglo al Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión].

<sup>(5)</sup> <https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs-improv-approach.pdf>

- (8) Además, los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) están destinados a ser utilizados para el tratamiento externo, y no es previsible que migren a la parte comestible de las frutas. El tratamiento de frutas cuya piel no se consume no puede tener una repercusión en la salud humana. Procede, por tanto, permitir la utilización de los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) en determinadas frutas que se importan principalmente de países con un clima tropical o subtropical y cuyas pieles normalmente no se consumen, como los cítricos, melones, piñas, plátanos, papayas, mangos, aguacates y granadas.
- (9) De conformidad con el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad para actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, salvo si dicha actualización no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Dado que la autorización del uso de los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E 471) en cítricos, melones, piñas, plátanos, papayas, mangos, aguacates y granadas constituye una actualización de dicha lista que no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad.
- (10) Es preciso, pues, modificar en consecuencia el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (11) 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 con arreglo a 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 17 de mayo de 2019.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

En la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, dentro de la categoría de alimentos 04.1.1 (Frutas y hortalizas enteras frescas), se añade la nueva entrada siguiente después de la entrada E 464:

	«E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>		Solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, piñas, plátanos, papayas, mangos, aguacates y granadas».
--	--------	--	----------------------	--	---