

Antiossidanti nei prodotti della pesca, raccomandazioni del CNSA



A febbraio 2023 la sezione Sicurezza Alimentare del CNSA (Comitato Nazionale per la sicurezza alimentare, ha emesso il documento tecnico "[Impiego di antiossidanti nei prodotti della pesca – raccomandazioni](#)".

L'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di sodio (E 301) e l'ascorbato di calcio (E 302) sono additivi alimentari autorizzati e comunemente utilizzati come antiossidanti nel pesce trasformato e non trasformato per rallentare la decolorazione della polpa di pesce e l'irrancidimento.

In assenza di una normativa europea che indicasse la quantità massima per tali additivi alimentari, il Ministero della salute ha ritenuto opportuno procedere a una valutazione del rischio per il consumatore per determinazioni di acido ascorbico superiori ai 300 mg/kg nel tonno incaricando la Sezione 1 del CNSA a redigere un apposito parere scientifico.

Ora il Regolamento UE 2022/1923 fissa a 300 mg/kg i livelli massimi di utilizzo degli antiossidanti E300, E 301 ed E 302 nel tonno.

A conclusione del proprio parere, gli esperti del CNSA raccomandano l'importanza di mantenere alta l'attenzione verso una buona pratica di produzione, conservazione, vendita e utilizzo del prodotto a cominciare dal mantenimento della catena del freddo.

Fonte: Ministero della Salute