



Consejo de la
Unión Europea

Bruselas, 9 de junio de 2023
(OR. en)

10413/23
ADD 1

DENLEG 30
FOOD 49
SAN 356

NOTA DE TRANSMISIÓN

De: Comisión Europea

Fecha de recepción: 9 de junio de 2023

A: Secretaría General del Consejo

N.º doc. Ción.: D089495/03 - ANEXOS 1 a 2

Asunto: ANEXOS del REGLAMENTO DE LA COMISIÓN por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que concierne al uso del vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – D089495/03 - ANEXOS 1 a 2.

Adj.: D089495/03 - ANEXOS 1 a 2

Bruselas, **XXX**
PLAN/2022/2864 ANNEX Rev1
(POOL/E2/2022/2864/2864R1-EN
ANNEX.docx) D089495/03
[...] (2023) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

del

REGLAMENTO DE LA COMISIÓN

por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que concierne al uso del vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez

ANEXO I

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

- a) en la parte B, punto 3 (Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes), se inserta la entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 263, Acetato cálcico:

«

E 267	Vinagre tamponado
-------	-------------------

»;

- b) en la parte C, grupo I, se inserta la entrada E 267 después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«

E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>
-------	-------------------	----------------------

»;

- c) la parte E se modifica como sigue:

- 1) en la categoría 01.7.1 (Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 260, Ácido acético:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		solo <i>mozzarella</i>
--	-------	-------------------	----------------------	--	------------------------

»;

- 2) en la categoría 01.7.4 (Requesón), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 260, Ácido acético:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 3) en la categoría 04.2.3 (Frutas y hortalizas en conserva), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 4) en la categoría 06.4.1 (Pastas alimenticias frescas), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) antes de la entrada E 270, Ácido láctico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 5) en la categoría 06.4.3 (Pastas alimenticias frescas precocidas), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) antes de la entrada E 270, Ácido láctico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 6) en la categoría 06.4.4 (Ñoquis de patata), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 200-202, Ácido sórbico y sorbato potásico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		solo ñoquis de patata frescos refrigerados
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 7) en la categoría 07.1.1 (Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 8) en la categoría 07.1.2 (*Pain courant français* y *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

»;

- 9) en la categoría 08.2 (Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«

	E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han
--	-------	-------------------	----------------------	--	---

				añadido ingredientes de los aditivos o de la sal	otros distintos
--	--	--	--	---	--------------------

».

ANEXO II

En el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012, se inserta la nueva entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 263 ACETATO DE CALCIO:

«

E 267 VINAGRE TAMPONADO	
Sinónimos	Vinagre tamponado (líquido); vinagre tamponado (en polvo)
Definición	El vinagre tamponado es un producto líquido o desecado que se prepara añadiendo tampones al vinagre. Los tampones utilizados son hidróxido sódico/potásico (E 524 a E 525) y carbonato sódico/potásico (E 500 a E 501). El vinagre se ajusta a la norma europea EN 13188:2000 y tiene un origen exclusivamente agrícola (excepto madera/celulosa) por doble fermentación, alcohólica y acética. Los principales componentes del vinagre tamponado son el ácido acético y sus sales.
Análisis	Líquido: 15–40 % (p/p) en equivalentes de ácido acético
	Polvo: 55–75 % (p/p) en equivalentes de ácido acético
	Del 2 al 20 % (p/p) de ácido acético libre
Descripción	Líquido: líquido viscoso entre incoloro y marrón
	Polvo: polvo cristalino de color blanco a blanco cremoso
Identificación	Líquido: pH 4,75–7,5
	Polvo: pH 4,75–6,75 (solución acuosa al 10 %)
Pureza	
Cationes	Líquido: No más del 10 % de sodio y del 30 % de potasio
	Polvo: No más del 30 % de sodio y del 40 % de potasio
Agua	Polvo: No más del 18 % (método Karl Fischer)
Etanol	No más del 0,5 % p/p
Arsénico	No más de 0,05 mg/kg
Plomo	No más de 0,05 mg/kg
Cadmio	No más de 0,05 mg/kg
Mercurio	No más de 0,05 mg/kg

».