



Consejo de la
Unión Europea

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

10413/23

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

Asunto: REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX 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.

Adj.: D089495/03



COMISIÓN
EUROPEA

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

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

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

(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 alimentarios¹, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,

Visto el 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 alimentarios², y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, así como sus condiciones de utilización.
- (1) El Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión³ establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (2) De conformidad con el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, la lista de aditivos alimentarios de la Unión y las especificaciones para aditivos alimentarios pueden actualizarse por iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (3) En marzo de 2021, se presentó a la Comisión una solicitud de autorización del uso de vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez en una gran variedad de categorías de alimentos. 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.
- (4) En el dictamen publicado el 1 de julio de 2022⁴, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») evaluó la seguridad del uso propuesto del vinagre tamponado como aditivo alimentario. Dado que el ácido acético y sus sales son los

¹ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

² DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

³ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

⁴ *EFSA Journal* 2022;20(7):7351.

principales componentes del vinagre tamponado, la Autoridad se refirió a su anterior evaluación, realizada en 2013, del ácido acético como sustancia activa de plaguicidas⁵, en la que llegó a la conclusión de que no se considera necesario establecer una ingesta diaria admisible (IDA) para el ácido acético. Se llega a esta conclusión en el caso de 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 animales⁶. Teniendo en cuenta la evaluación del ácido acético realizada en 2013 y que el vinagre tamponado se disocia en el anión acetato, un componente natural de la dieta humana y del cuerpo humano sobre cuyos efectos biológicos existen numerosos datos, la Autoridad evaluó la seguridad del vinagre tamponado sin datos biológicos o toxicológicos obtenidos con este aditivo alimentario y llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para el uso del vinagre tamponado como aditivo alimentario a los niveles máximos de uso propuestos.

- (5) En la parte C del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se definen todos los grupos de aditivos. En el grupo I de la parte C se enumeran los aditivos alimentarios, a excepción de los colorantes y los edulcorantes, para los que no hay necesidad de una ingesta diaria admisible numérica y cuya utilización está autorizada en muchos alimentos de conformidad con el principio *quantum satis*, definido en el artículo 3, apartado 2, letra h), de dicho Reglamento. El resultado de la evaluación de la seguridad del vinagre tamponado permite su inclusión en el grupo I de la parte C del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (6) El vinagre tamponado es un producto líquido o desecado que se prepara añadiendo hidróxido sódico/potásico (E 524-525) y carbonato sódico/potásico (E 500-501) al vinagre, que cumple la norma europea EN 13188:2000 y tiene un origen exclusivamente agrícola (excepto madera/celulosa) por doble fermentación (alcohólica y acética). El vinagre tamponado se utiliza como alternativa a otros conservadores o correctores de la acidez autorizados, en particular el ácido acético y sus sales (E 260-263). El poder tampón aumenta el pH y permite el uso como conservador o corrector de la acidez en muchas categorías de alimentos sin que ello afecte a la calidad de los alimentos.
- (7) Procede, por tanto, autorizar el uso de vinagre tamponado como aditivo alimentario y asignar el número E 267 como número E a dicho aditivo.
- (8) Las especificaciones relativas al vinagre tamponado (E 267) deben incluirse en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 cuando este aditivo se incluya por primera vez en la lista de la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (9) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

⁵ EFSA Journal 2013;11(1):3060.

⁶ EFSA Journal 2014;12(6):3697. Declaración sobre un marco conceptual para la determinación del riesgo de determinados aditivos alimentarios reevaluados con arreglo al Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión.

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 I del presente Reglamento.

Artículo 2

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

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

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN