

Bruselas, 23 de julio de 2025  
(OR. en)

11822/25

DENLEG 37  
FOOD 70  
SAN 482

### NOTA DE TRANSMISIÓN

---

De: Comisión Europea

Fecha de recepción: 18 de julio de 2025

A: Secretaría General del Consejo

---

Asunto: REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico

---

Adjunto se remite a las delegaciones el documento D(2025) 107732.

---

Adj.: D(2025) 107732



Bruselas, **XXX**  
PLAN/2025/788 (PLAN/2025/788/788-  
EN.docx) D107732/02  
[...] (2025) **XXX** draft

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

de **XXX**

**por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

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

de **XXX**

**por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico**

(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,

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 alimentarios<sup>2</sup>, y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece una lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para ser utilizados en alimentos, y las condiciones de dicha utilización.
- (2) De conformidad con el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, la lista de la Unión de aditivos alimentarios puede actualizarse a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (3) En junio de 2024, se presentó a la Comisión una solicitud de autorización del uso del sorbato potásico (E 202) como conservante en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico hasta una dosis máxima de 500 mg/kg. Con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, seguidamente se permitió el acceso de los Estados miembros a la solicitud.
- (4) De conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, el ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) están regulados como grupo «E 200-202: ácido sórbico y sorbato potásico» y están autorizados para un uso combinado en una amplia variedad de alimentos. En la categoría de alimentos 16 (Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4), el ácido sórbico y el sorbato potásico (E 200-202) están autorizados para su uso en postres lácteos no sometidos a tratamiento térmico en una dosis máxima de 300 mg/kg, en *frugtgrød*, *rote Grütze* y *pasha*, y en postres de gelatina a base de agua con sabor a frutas en 1 000 mg/kg y en *ostkaka* en 2 000 mg/kg.
- (5) Las *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico son postres con diversos sabores (por ejemplo, fruta o chocolate) con un pH entre 3,5 y 5,5 que no pueden pasteurizarse ni esterilizarse, ya que ello destruiría sus características organolépticas,

<sup>1</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

<sup>2</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

como la oxigenación, la suavidad y la estructura. Por lo tanto, el uso de un conservante es necesario para garantizar la seguridad microbiológica del producto hasta el final de su vida útil. El sorbato potásico (E 202) se ha establecido como conservante adecuado para su uso en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico hasta una dosis máxima de 500 mg/kg, debido a su eficacia con un pH ácido inferior a 7,4 sin tener efectos negativos en el sabor.

- (6) El 1 de marzo de 2019, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») emitió un dictamen científico sobre el seguimiento de la reevaluación del ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) como aditivos alimentarios<sup>3</sup>. Sobre la base de nuevos datos sobre la toxicidad para la reproducción, la Autoridad cambió el valor de la ingesta diaria admisible (IDA) temporal a una nueva IDA de grupo de 11 mg de ácido sórbico por kg de peso corporal al día para el ácido sórbico (E 200) y su sal potásica (E 202). Las estimaciones de exposición estaban muy por debajo de la nueva IDA de grupo para todos los grupos de población, tanto en los niveles medios como en los altos.
- (7) 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 la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, excepto si la actualización no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Dado que el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 autoriza el ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) para su uso en una amplia variedad de alimentos, incluidos varios postres de la categoría de alimentos 16 (Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4), no se prevé que el uso propuesto en las *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico tenga un impacto significativo en la exposición global, que, por lo tanto, se mantendrá por debajo de la IDA. Esto se ve corroborado por la estimación proporcionada por el solicitante, que utilizó el modelo de ingesta de aditivos alimentarios desarrollado por la Autoridad. Por tanto, el uso del ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico no es susceptible de tener repercusiones en la salud humana y, en consecuencia, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad.
- (8) Por consiguiente, procede autorizar el uso de ácido sórbico (E 200) y sorbato potásico (E 202) como conservantes en *mousses* vegetales no sometidas a tratamiento térmico en una dosis máxima de 500 mg/kg.
- (9) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en consecuencia.
- (10) 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 de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

---

<sup>3</sup> *Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives* [«Dictamen sobre el seguimiento de la reevaluación del ácido sórbico (E200) y el sorbato potásico (E202) como aditivos alimentarios», documento en inglés]. *EFSA Journal* 2019;17(3):5625, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625>.

*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

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
*Ursula VON DER LEYEN*