

Bruxelas, 23 de julho de 2025
(OR. en)

11822/25

DENLEG 37
FOOD 70
SAN 482

NOTA DE ENVIO

de:	Comissão Europeia
data de receção:	18 de julho de 2025
para:	Secretariado-Geral do Conselho
n.º doc. Com.:	D107732/02
Assunto:	REGULAMENTO (UE) .../... DA COMISSÃO, de XXX, que altera o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de ácido sórbico (E 200) e de sorbato de potássio (E 202) em <i>mousses</i> de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento D107732/02.

Anexo: D107732/02



COMISSÃO
EUROPEIA

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

REGULAMENTO (UE) .../... DA COMISSÃO

de XXX

**que altera o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no
que diz respeito à utilização de ácido sórbico (E 200) e de sorbato de potássio (E 202) em
mousses de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

REGULAMENTO (UE) .../... DA COMISSÃO

de XXX

que altera o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de ácido sórbico (E 200) e de sorbato de potássio (E 202) em *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares¹, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares², nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e suas condições de utilização.
- (2) Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a lista da União de aditivos alimentares pode ser atualizada por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido de um Estado-Membro ou de uma parte interessada.
- (3) Em junho de 2024, foi apresentado à Comissão um pedido de autorização da utilização de sorbato de potássio (E 202) como conservante em *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico, até um teor máximo de 500 mg/kg. O pedido foi subsequentemente comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (4) Nos termos do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, o ácido sórbico (E 200) e o sorbato de potássio (E 202) são regulamentados como um grupo «Ácido sórbico – sorbato de potássio (E 200-202)» e são autorizados para utilização combinada numa grande variedade de géneros alimentícios. Na categoria de géneros alimentícios 16 «Sobremesas, exceto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4», os aditivos ácido sórbico – sorbato de potássio (E 200-202) são autorizados para utilização em sobremesas à base de produtos lácteos não submetidos a tratamento térmico num teor máximo de 300 mg/kg, em *Frugtgrød*, *Rote Grütze* e *Pasha* e sobremesas aquosas gelificadas com aromas de frutos num teor máximo de 1 000 mg/kg e em *Ostkaka* num teor máximo de 2 000 mg/kg.

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

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

- (5) As *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico são sobremesas com vários sabores (por exemplo, frutos, chocolate) com um pH compreendido entre 3,5 e 5,5, que não podem ser pasteurizadas nem esterilizadas, uma vez que esses tratamentos destruiriam as suas características organoléticas, tais como a textura arejada, a suavidade e a estrutura. Assim, a utilização de um conservante é necessária para garantir a segurança microbiológica do produto até ao final do seu prazo de conservação. O sorbato de potássio (E 202) foi identificado como um conservante adequado para utilização em *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico no teor máximo de 500 mg/kg, devido à sua eficácia em pH ácido, a valores inferiores a 7,4, sem efeitos negativos no sabor.
- (6) Em 1 de março de 2019, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») emitiu um parecer científico sobre o seguimento da reavaliação do ácido sórbico (E 200) e do sorbato de potássio (E 202) como aditivos alimentares³. Com base em novos dados sobre a toxicidade reprodutiva, a Autoridade alterou o valor da dose diária admissível (DDA) temporária para uma nova DDA de grupo de 11 mg de ácido sórbico/kg de peso corporal por dia para o ácido sórbico (E 200) e o seu sal de potássio (E 202). As estimativas de exposição foram muito inferiores à nova DDA de grupo para todos os grupos populacionais, tanto a níveis médios como elevados.
- (7) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão tem de solicitar o parecer da Autoridade a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares constante do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, exceto se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que o ácido sórbico (E 200) e o sorbato de potássio (E 202) são autorizados para utilização numa grande variedade de géneros alimentícios pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008, incluindo em diferentes sobremesas da categoria de géneros alimentícios 16 «Sobremesas, exceto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4», não se prevê que a utilização proposta em *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico tenha um impacto significativo na exposição global, que, por conseguinte, permanecerá abaixo da DDA. Esta constatação é igualmente corroborada pela estimativa fornecida pelo requerente que utilizou o modelo de ingestão de aditivos alimentares desenvolvido pela Autoridade. Por conseguinte, a utilização de ácido sórbico (E 200) e sorbato de potássio (E 202) em *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico não é suscetível de afetar a saúde humana, pelo que não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (8) Assim, é adequado autorizar a utilização de ácido sórbico (E 200) e sorbato de potássio (E 202) como conservantes em *mousses* de origem vegetal não submetidas a tratamento térmico, num teor máximo de 500 mg/kg.
- (9) O Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

³ «Scientific Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives», *EFSA Journal*, vol. 17, n.º 3, artigo 5625, 2019, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625>.

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em

*Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN*