

REGOLAMENTO (UE) 2023/2086 DELLA COMMISSIONE**del 28 settembre 2023****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'aceto tamponato come conservante e regolatore dell'acidità****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3, e l'articolo 14,visto il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari ⁽²⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione ⁽³⁾ stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (3) A norma dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari e le specifiche degli additivi alimentari possono essere aggiornati o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda presentata da uno Stato membro o da una persona interessata.
- (4) Nel marzo 2021 è stata presentata alla Commissione una domanda di autorizzazione dell'uso dell'aceto tamponato come conservante e regolatore dell'acidità in un'ampia gamma di categorie di alimenti. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri, a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (5) Nel parere pubblicato il 1° luglio 2022 ⁽⁴⁾ l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») ha valutato la sicurezza dell'uso proposto dell'aceto tamponato come additivo alimentare. Poiché l'acido acetico e i suoi sali sono i costituenti principali dell'aceto tamponato, l'Autorità ha fatto riferimento alla sua precedente valutazione, effettuata nel 2013, dell'acido acetico come sostanza attiva antiparassitaria ⁽⁵⁾, nella quale ha concluso che non si ritiene necessario stabilire un valore per l'assunzione giornaliera ammissibile per l'acido acetico. Tale conclusione è raggiunta per le sostanze che pongono problemi di sicurezza molto ridotti e solo qualora esistano informazioni affidabili sull'esposizione e sulla tossicità e in caso di bassa probabilità di effetti nocivi sulla salute umana in dosi che non provocano squilibri nutrizionali negli animali ⁽⁶⁾. Tenendo conto della valutazione dell'acido acetico effettuata nel 2013 e del fatto che l'aceto tamponato si dissocia nell'anione acetico, un costituente naturale della dieta umana e del corpo umano sui cui effetti biologici esiste un'ampia raccolta di dati, l'Autorità ha valutato la sicurezza dell'aceto tamponato senza dati biologici o tossicologici ottenuti con tale additivo alimentare e ha concluso che non sussistono preoccupazioni per la sicurezza derivanti dall'uso dell'aceto tamponato come additivo alimentare ai livelli di uso massimi proposti.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

⁽⁴⁾ *EFSA Journal* 2022;20(7):7351.

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* 2013;11(1):3060.

⁽⁶⁾ *EFSA Journal* 2014;12(6):3697. Dichiarazione sul quadro concettuale per la valutazione del rischio di determinati additivi alimentari sottoposti a nuova valutazione a norma del regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione.

- (6) L'allegato II, parte C, del regolamento (CE) n. 1333/2008 definisce tutti i gruppi di additivi. La parte C, gruppo I, elenca gli additivi alimentari, ad eccezione dei coloranti e degli edulcoranti, per cui non è necessario esprimere l'assunzione giornaliera ammissibile con un valore numerico e il cui uso in numerosi alimenti è autorizzato in base al principio «quantum satis» quale definito all'articolo 3, paragrafo 2, lettera h), di tale regolamento. L'esito della valutazione della sicurezza dell'aceto tamponato ne consente l'inclusione nell'allegato II, parte C, gruppo I, del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (7) L'aceto tamponato è un prodotto liquido o essiccato preparato aggiungendo idrossido di sodio/di potassio (E 524-525) e carbonati di sodio/di potassio (E 500-501) all'aceto, il quale è conforme alla norma europea EN 13188:2000 ed è ottenuto esclusivamente da una fonte di origine agricola (ad eccezione del legno/della cellulosa) mediante doppia fermentazione (alcolica e acetica). L'aceto tamponato è destinato a essere utilizzato in alternativa ad altri conservanti o regolatori dell'acidità autorizzati, in particolare all'acido acetico e ai suoi sali (E 260-263). L'azione tampone aumenta il pH e consente l'uso della sostanza come conservante o regolatore dell'acidità in molte categorie di alimenti senza incidere sulla qualità di questi ultimi.
- (8) È pertanto opportuno autorizzare l'uso dell'aceto tamponato come additivo alimentare e assegnare a tale additivo il numero E 267.
- (9) Le specifiche dell'aceto tamponato (E 267) dovrebbero essere inserite nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, in quanto tale additivo è incluso per la prima volta nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (10) È pertanto opportuno modificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 28 settembre 2023

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

- a) nella parte B, al punto 3, «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti», dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 263, Acetato di calcio, è inserita la nuova voce seguente:

«E 267	Aceto tamponato»;
--------	-------------------

- b) nella parte C, gruppo I, dopo la voce relativa all'additivo E 263, Acetato di calcio, è inserita la voce relativa all'additivo E 267:

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »
--------	-----------------	------------------------

- c) la parte E è così modificata:

- (1) nella categoria 01.7.1 (Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16), dopo la voce relativa all'additivo E 260, Acido acetico, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i>	Solo mozzarella»
--------	-----------------	----------------------	------------------

- (2) nella categoria 01.7.4 (Formaggio ottenuto dal siero di latte), dopo la voce relativa all'additivo E 260, Acido acetico, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »
--------	-----------------	------------------------

- (3) nella categoria 04.2.3 (Ortofrutticoli in recipienti), dopo la voce relativa all'additivo E 263, Acetato di calcio, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »
--------	-----------------	------------------------

- (4) nella categoria 06.4.1 (Pasta fresca), prima della voce relativa all'additivo E 270, Acido lattico, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »
--------	-----------------	------------------------

- (5) nella categoria 06.4.3 (Pasta fresca precotta), prima della voce relativa all'additivo E 270, Acido lattico, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »
--------	-----------------	------------------------

- (6) nella categoria 06.4.4 (Gnocchi di patate), dopo la voce relativa all'additivo E 200-202, Acido sorbico – sorbato di potassio, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i>	Solo gnocchi di patate freschi refrigerati»
--------	-----------------	----------------------	---

- (7) nella categoria 07.1.1 (Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale), dopo la voce relativa all'additivo E 263, Acetato di calcio, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

	«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »			
--	--------	-----------------	------------------------	--	--	--

- (8) nella categoria 07.1.2 (*Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*), dopo la voce relativa all'additivo E 263, Acetato di calcio, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

	«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i> »			
--	--------	-----------------	------------------------	--	--	--

- (9) nella categoria 08.2 (Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004), dopo la voce relativa all'additivo E 263, Acetato di calcio, è inserita la voce relativa all'additivo E 267 (Aceto tamponato):

	«E 267	Aceto tamponato	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale»
--	--------	-----------------	----------------------	--	--

ALLEGATO II

Nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 263 ACETATO DI CALCIO è inserita la nuova voce seguente:

«E 267 ACETO TAMPONATO	
Sinonimi	Aceto tamponato (liquido); aceto tamponato (in polvere)
Definizione	L'aceto tamponato è un prodotto liquido o essiccato preparato aggiungendo agenti tamponanti all'aceto. Gli agenti tamponanti utilizzati sono idrossido di sodio/di potassio (E 524-525) e carbonati di sodio/di potassio (E 500-501). L'aceto è conforme alla norma europea EN 13188:2000 ed è ottenuto esclusivamente da una fonte di origine agricola (ad eccezione del legno/della cellulosa) mediante doppia fermentazione (alcolica e acetica). I costituenti principali dell'aceto tamponato sono l'acido acetico e i suoi sali.
Tenore	Liquido: 15-40 % (p/p) di acido acetico equivalente
	Polvere: 55-75 % (p/p) di acido acetico equivalente
	Dal 2 al 20 % (p/p) di acido acetico libero
Descrizione	Liquido: liquido viscoso da incolore a marrone
	Polvere: polvere cristallina da bianca a color crema
Identificazione	Liquido: pH 4,75-7,5
	Polvere: pH 4,75-6,75 (soluzione acquosa al 10 %)
Purezza	
Cationi	Liquido: non più del 10 % di sodio e del 30 % di potassio
	Polvere: non più del 30 % di sodio e del 40 % di potassio
Acqua	Polvere: non più del 18 % (metodo di Karl Fischer)
Etanolo	Non più dello 0,5 % p/p
Arsenico	Non più di 0,05 mg/kg
Piombo	Non più di 0,05 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,05 mg/kg
Mercurio	Non più di 0,05 mg/kg».