REGOLAMENTO (UE) N. 1274/2013 DELLA COMMISSIONE

del 6 dicembre 2013

che modifica e rettifica gli allegati II e III 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 alcuni additivi alimentari

(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, l'articolo 14 e l'articolo 30, paragrafo 5,

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:

- L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 presenta un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e ne specifica le condizioni d'uso.
- (2) L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 presenta un elenco UE degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti e ne specifica le condizioni d'uso.
- (3) 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.
- (4) Tali elenchi possono essere aggiornati conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (5) Quando si aggiornano le specifiche è opportuno tener conto delle specifiche e delle tecniche di analisi per gli additivi alimentari così come stabilite dal comitato misto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari e adottate

dalla Commissione del Codex Alimentarius, nonché del sistema di numerazione internazionale per gli additivi alimentari, ossia delle denominazioni INS (4).

- (6) Il colorante alimentare attualmente autorizzato «Nero brillante BN, nero PN» (E 151) va ridenominato «Nero brillante PN» nell'elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso nonché nelle specifiche relative a tale additivo a fini di chiarezza e per armonizzarlo con la denominazione registrata nel sistema di numerazione internazionale.
- Attualmente la definizione dell'additivo alimentare «Caroteni derivati dalle alghe» [E 160a (iv)] nelle specifiche recita «I caroteni misti possono anche essere ottenuti dall'alga Dunaliella salina, che cresce in grandi laghi salini nella regione di Whyalla, Australia meridionale. [...]» facendo quindi riferimento al luogo specifico in cui crescono tali alghe, ossia la regione di Whyalla. Negli ultimi anni tuttavia la domanda mondiale di caroteni derivati dalle alghe è aumentata e sono stati realizzati altri laghi salini in Australia e in altri paesi. Non esistono riferimenti o restrizioni circa i luoghi in cui coltivare la Dunaliella salina né nelle specifiche in vigore relative ai caroteni derivati dalle alghe (5) del comitato misto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari né nel parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare relativo al riesame dei caroteni misti [E 160a (i)] e del betacarotene [E 160a (ii)] come additivi alimentari (6). Al fine di evitare perturbazioni del mercato va pertanto modificata la descrizione dei caroteni derivati dalle alghe [E 160a (iv)] nelle specifiche.
- (8) Il regolamento (UE) n. 231/2012 presenta errori nelle specifiche relative al bisolfito di calcio (E 227) e al bisolfito di potassio (E 228). Occorre rettificare tali errori.



⁽⁴⁾ Sistema di numerazione internazionale per gli additivi alimentari (INS).

⁽⁵⁾ Monografia 4 (2007) sui caroteni (alghe) disponibile sul seguente sito web: http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/ Monograph1/Additive-114.pdf

^(°) Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sugli additivi alimentari e sulle fonti di nutrienti aggiunti agli alimenti (ANS); parere scientifico relativo al riesame dei caroteni misti [E 160a (ii)] e del betacarotene [E 160a (ii)] come additivi alimentari. EFSA Journal 2012; 10(3):2593.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

- Il regolamento (UE) n. 231/2012 stabilisce inoltre le specifiche relative alla cellulosa microcristallina [E 460 (i)], in cui si precisa che il sinonimo di tale additivo alimentare è «gel di cellulosa». Poiché nel Codex alimentarius è stata adottata una denominazione duplice per la cellulosa microcristallina [E 460 (i)] la denominazione INS di detto additivo è «Cellulosa microcristallina (gel di cellulosa)». Tenendo conto delle pratiche precedenti (1), e al fine di garantire coerenza e di evitare perturbazioni del mercato, è opportuno adottare la denominazione duplice «Cellulosa microcristallina (gel di cellulosa)» per l'additivo alimentare [E 460 (i)]. La denominazione «gel di cellulosa» va quindi soppressa dalla voce «Sinonimi» nelle specifiche relative all'additivo alimentare in questione e va pertanto modificata la sua denominazione nell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (10) L'additivo alimentare «Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa» (E 466) va ridenominato «Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa» nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui agli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 e nelle specifiche relative a tale additivo a fini di chiarezza e per armonizzarlo con la sua denominazione INS registrata.
- (11) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione non è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») quando gli aggiornamenti in questione non hanno un potenziale effetto sulla salute umana. Poiché gli aggiornamenti degli elenchi UE di cui sopra non hanno un potenziale effetto sulla salute umana non è necessario chiedere il parere dell'Autorità.

- (12) Occorre pertanto modificare e rettificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012.
- (13) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 sono modificati 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

Gli additivi alimentari «Nero brillante BN, nero PN» (E 151) o «Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa» (E 466) nonché gli alimenti contenenti tali additivi alimentari etichettati o immessi sul mercato fino a ventiquattro mesi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento e che non rispettano le prescrizioni di cui al presente regolamento possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Articolo 4

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

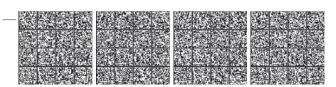
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

- 168

Fatto a Bruxelles, il 6 dicembre 2013

Per la Commissione Il presidente José Manuel BARROSO

⁽¹) La modifica proposta è in linea con altri casi simili, quali la carbossimetilcellulosa sodica (E 466), la carbossimetilcellulosa sodica reticolata (E 468) e la carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente (E 469), alle quali è stata attribuita una denominazione duplice.



ALLEGATO I

¹⁾ nella parte A, tabella 3, la voce relativa all'additivo alimentare E 151 è sostituita dalla seguente:

Nero brillante PN»
4
«E 151

2) nella parte B:

a) al punto 1 «Coloranti» la voce relativa all'additivo alimentare E 151 è sostituita dalla seguente:

Nero brillante PN»	
«E 151	

b) al punto 3 «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

cellulosa»	
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di	
«E 466	

3) nella parte C:

nel gruppo III «Coloranti alimentari con limite massimo combinato» la voce relativa all'additivo alimentare E 151 è sostituita dalla seguente:

Nero brillante PN»	
51	
«E 151	

b) nel gruppo I la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

quantum satis»
ossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa
«E 466 Carb

4) nella parte E:

a) nella categoria alimentare 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei» la voce relativa all'additivo alimentare E 151 è sostituita dalla seguente:

Solo pasta di pesce e crostacei»	
(35)	
100	
Nero brillante PN	
«E 151	









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

Solo crostacei precotti»	
(36)	
250	
Nero brillante PN	
«E 151	

c) nella categoria alimentare 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei» la voce relativa all'additivo alimentare E 151 è sostituita dalla seguente:

Solo pesce affumicato»	
(37)	
100	
Nero brillante PN	
«E 151	

d) nella categoria alimentare 11.4.1 «Edulcoranti da tavola in forma liquida» la voce relativa all'additivo alimentare E 460(i) è sostituita dalla seguente:

quantum satis»	
Cellulosa microcristallina, gel di cellulosa	
«E 460 (i)	

nella categoria alimentare 11.4.3 «Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse» la voce relativa all'additivo alimentare E 460(i) è sostituita dalla seguente:

quantum satis»	
Cellulosa microcristallina, gel di cellulosa	
«E 460 (i)	

nella categoria alimentare 01.6.1 «Panna o crema di latte pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

quantum satis»	
Carbossimetileellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466	

nella categoria alimentare 01.6.2 «Prodotti a base di panna o crema di latte non aromatizzati, ottenuti con fermenti lattici vivi, e loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente: 8

quantum satis»	
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466	

h) nella categoria alimentare 11.4.1 «Edulcoranti da tavola in forma liquida» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

quantum satis»	
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466	

nella categoria alimentare 11.4.2 «Edulcoranti da tavola in polvere» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

quantum satis»
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa
«Е 466

nella categoria alimentare 11.4.3 «Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente: <u>:</u>

n satis»	-
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«Е 466	

k) nella categoria alimentare 13.1.5.1 «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti, la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

A partire dalla nascita, nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo»
10 000
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa
«E 466

nella categoria alimentare 13.1.5.2 «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente: _

«E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	10 000	A partire dalla nascita, nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo»

m) nella categoria alimentare 14.1.3 «Nettari di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi» la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla

Solo sciroppi di frutta a base di agrumi tradizi nali svedesi e finlandesi»	
quantum satis	
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466	

Zio-

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

1) nella parte 1, la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

Tutti gli additivi alimentari»	
quantum satis	
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466	









2) nella parte 3, la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

S1»	
uantum satis	
quantum satis quant	
quantum satis	
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466	

3) nella parte 5, sezione A, la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente:

Tutti i nutrienti Sl»	
quantum satis	
arbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	
«E 466 Carbossi gomma	

4) nella parte 5, sezione B, la voce relativa all'additivo E 466 è sostituita dalla seguente:

Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE»
Tutti i nutrienti
Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che nutrienti non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II
Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa
«E 466

) nella parte 6, tabella 1, la voce relativa all'additivo alimentare E 466 è sostituita dalla seguente

relativa all'additivo alimentare E 466 e sostituita dalla seguente:	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa»
5) nella parte 6, tabella 1, la voco	«E 466

ALLEGATO II

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è così modificato:

1) alla voce relativa a E 160a (iv) «Caroteni derivati dalle alghe» le specifiche riguardanti la definizione sono sostituite dalle seguenti:

«Definizione	I caroteni misti possono anche essere ottenuti da ceppi dell'alga <i>Dunaliella salina</i> . L'estrazione del beta-carotene avviene mediante un olio essenziale. La preparazione è in sospensione al 20-30 % in olio commestibile. Il rapporto di isomeri trans e cis è dell'ordine di $50/50 - 71/29$.
	Il colorante principale è costituito da carotenoidi il cui componente maggiore è il beta-carotene. Possono anche essere presenti alfa-carotene, luteina, zeaxantina e beta-criptoxantina. Oltre ai pigmenti coloranti questa sostanza può contenere oli, grassi e cere che si trovano naturalmente nel materiale di partenza.»

- 2) la voce relativa a E 151 «Nero brillante BN, nero PN» è così modificata:
 - a) l'intestazione è sostituita dalla seguente:

«E 151 NERO BRILLANTE PN»

b) le specifiche riguardanti la definizione sono sostituite dalle seguenti:

«Definizione	Il nero brillante PN è costituito essenzialmente da tetrasodio-4-acetammido-5-idrossi-6-[7-solfonato-4-(4-solfonatofenilazo)-1-naftilazo]naftalen-1,7-disolfonato e da coloranti accessori accompagnati da cloruro sodico e/o da solfato sodico quali principali componenti incolori.
	Il nero brillante PN è descritto sotto forma di sale sodico.
	Sono ammessi anche i sali di calcio e di potassio.»

3) alla voce relativa a E 227 «Calcio bisolfito» l'intestazione è sostituita dalla seguente:

«E 227 IDROGENO SOLFITO DI CALCIO»

4) alla voce relativa a E 228 «Potassio solfito acido» l'intestazione è sostituita dalla seguente:

«E 228 IDROGENO SOLFITO DI POTASSIO»

- 5) la voce relativa a E 460 (i) «Cellulosa microcristallina» è così modificata:
 - a) l'intestazione è sostituita dalla seguente:

«E 460 (i) CELLULOSA MICROCRISTALLINA, GEL DI CELLULOSA»

b) le specifiche riguardanti i sinonimi sono sostituite dalle seguenti:

«Sinonimi»

- 6) la voce relativa a E 466 «Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa» è così modificata:
 - a) l'intestazione è sostituita dalla seguente:

«E 466 CARBOSSIMETILCELLULOSA SODICA, GOMMA DI CELLULOSA»

b) le specifiche riguardanti i sinonimi sono sostituite dalle seguenti:

«Sinonimi NaCMC; CMC di sodio»

c) le specifiche riguardanti la definizione sono sostituite dalle seguenti:

«Definizione	La carbossimetilcellulosa sodica è un sale sodico parziale di un etere carbossime-
	tilico della cellulosa, che è ottenuta direttamente da ceppi naturali di fibre vege- tali»
	VINAA**

14CE0221

