

## REGOLAMENTO (UE) 2020/355 DELLA COMMISSIONE

del 26 febbraio 2020

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) nelle emulsioni liquide di oli vegetali**

(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 Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) A norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) è un additivo alimentare già autorizzato nella categoria alimentare 02.2.2 «Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, quali definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ed emulsioni liquide» (ad un livello massimo di 4 000 mg/kg), ma solo per i grassi da spalmare quali definiti all'articolo 115 e all'allegato XV del regolamento (CE) n. 1234/2007 <sup>(3)</sup>, aventi tenore di grassi pari o inferiore al 41 % e prodotti analoghi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore al 10 %. Il regolamento (CE) n. 1234/2007 è stato successivamente abrogato dal regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(4)</sup>.
- (4) Il 27 maggio 2017 è stata presentata una domanda di autorizzazione dell'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come emulsionante nelle emulsioni liquide di oli vegetali per la vendita al consumatore finale aventi tenore di grassi pari o inferiore al 70 %. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri dalla Commissione, a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (5) Il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) è un emulsionante di acqua in olio in grado di formare emulsioni di oli molto stabili con un elevato tenore d'acqua. In studi condotti dal richiedente, in cui si confrontava l'efficacia di vari emulsionanti ai fini della produzione di emulsioni liquide di oli vegetali aventi ridotto tenore di grassi, il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) ha dato i risultati migliori in termini di proprietà sia fisiche sia organolettiche del prodotto ottenuto. L'emulsione può essere utilizzata allo stesso modo degli oli vegetali per la preparazione di pasti freddi e caldi. L'emulsione ha tuttavia un tenore di grassi ridotto (pari o inferiore al 70 %) e, di conseguenza, un valore calorico ridotto rispetto agli oli vegetali utilizzati per la sua produzione. La quantità di poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) necessaria per ottenere la funzione tecnologica desiderata era pari a 4 000 mg/kg.
- (6) Il 24 marzo 2017 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) <sup>(5)</sup> e ha stabilito una dose giornaliera ammissibile (DGA) pari a 25 mg di poliricinoleato di poliglicerolo/kg di peso corporeo al giorno. Considerato che le stime di esposizione non superavano la DGA, l'Autorità ha concluso che il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come additivo alimentare non pone problemi di sicurezza, se utilizzato nelle quantità e modalità autorizzate o comunicate.

<sup>(1)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> 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 (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1).

<sup>(4)</sup> Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2017; 15(3):4743.

- (7) Nella domanda il richiedente ha stimato l'esposizione utilizzando il Modello di assunzione di additivi alimentari <sup>(6)</sup> sviluppato dall'Autorità. Le stime fornite indicano che l'uso ulteriore del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) al livello massimo di 4 000 mg/kg nelle emulsioni liquide di oli vegetali aventi tenore di grassi pari o inferiore al 70 % non pone problemi di sicurezza in quanto non determinerebbe un'esposizione totale a tale sostanza superiore alla DGA stabilita.
- (8) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco dell'UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità, salvo nel caso in cui l'aggiornamento in questione non può avere un effetto sulla salute umana.
- (9) Non ponendo problemi di sicurezza, l'estensione dell'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) alla categoria alimentare 02.2.2 richiede un aggiornamento dell'elenco dell'Unione che non può avere un effetto sulla salute umana e non è quindi necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (10) È opportuno quindi autorizzare l'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come emulsionante nelle emulsioni liquide di oli vegetali per la vendita al consumatore finale aventi tenore di grassi pari o inferiore al 70 %, nella categoria alimentare 02.2.2 «Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, quali definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ed emulsioni liquide».
- (11) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (12) 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 del presente regolamento.

#### *Articolo 2*

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 26 febbraio 2020

*Per la Commissione*

*La presidente*

Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(6)</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/applications/foodingredients/tools>.

ALLEGATO

Nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008, nella categoria alimentare 02.2.2 «Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, quali definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ed emulsioni liquide», la voce relativa al poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) è sostituita dalla seguente:

«E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4 000		Solo grassi da spalmare, quali definiti all'articolo 75, paragrafo 1, lettera h), e all'articolo 78, paragrafo 1, lettera f), nonché nell'allegato VII, parte VII e appendice II, del regolamento (CE) n. 1308/2013 (*), aventi tenore di grassi pari o inferiore al 41 % e prodotti analoghi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore al 10 %; emulsioni liquide di oli vegetali per la vendita al consumatore finale aventi tenore di grassi pari o inferiore al 70 %.
--------	----------------------------------	-------	--	---

(\*) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 67.»