

**REGOLAMENTO (UE) 2020/268 DELLA COMMISSIONE****del 26 febbraio 2020****che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dell'acido sorbico (E 200) nelle preparazioni liquide di coloranti per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo****(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 III del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti 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 III, parte 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008 l'acido sorbico (E 200) è un additivo alimentare già autorizzato nelle preparazioni di coloranti ad una quantità massima di 1 500 mg/kg nella preparazione, singolarmente o in combinazione con sorbato di potassio (E 202), acido benzoico (E 210), benzoato di sodio (E 211) e benzoato di potassio (E 212) e ad una quantità massima di 15 mg/kg nel prodotto finale, espresso come acido libero.
- (4) Il 27 aprile 2017 è stata presentata una domanda di autorizzazione dell'uso dell'acido sorbico (E 200) a una quantità massima più elevata, pari a 2 500 mg/kg, nelle preparazioni liquide di coloranti destinate alla vendita ai consumatori finali per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri dalla Commissione, a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (5) L'acido sorbico (E 200) è usato come conservante nelle preparazioni di coloranti. Il richiedente ha dimostrato che la quantità massima di acido sorbico (E 200) attualmente autorizzata nelle preparazioni di coloranti, pari a 1 500 mg/kg, non è sufficiente a garantire costantemente un'adeguata conservazione né, di conseguenza, la sicurezza microbiologica delle preparazioni liquide di coloranti per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo. Ciò è dovuto all'uso, nelle preparazioni, di coloranti alimentari di origine naturale non sterili e alla durata di conservazione necessaria di tale prodotto stagionale. La domanda dimostra che la quantità di acido sorbico (E 200) necessaria per ottenere la funzione tecnologica desiderata è di 2 500 mg/kg nelle preparazioni di coloranti. Dalle prove effettuate dal richiedente emerge che, ad un uso normale (colorazione di uova non danneggiate o leggermente danneggiate), la migrazione di acido sorbico (E 200) dal guscio alla parte commestibile dell'uovo è inferiore al livello di rilevazione di 5 mg/kg. Secondo la domanda la quantità più elevata di acido sorbico (E 200) nelle preparazioni liquide di coloranti per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo, oggetto della richiesta, non comporterebbe quindi un aumento dell'esposizione dei consumatori all'acido sorbico (E 200).
- (6) Il 30 giugno 2015 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione, tra l'altro, dell'acido sorbico (E 200) e del sorbato di potassio (E 202) <sup>(3)</sup>, in conseguenza del quale ha stabilito una nuova dose giornaliera ammissibile («DGA») globale temporanea per l'acido sorbico (E 200) e il sorbato di potassio (E 202), espressa in 3 mg di acido sorbico/kg di peso corporeo al giorno. Secondo le conclusioni dell'Autorità tale DGA globale temporanea di acido sorbico (E 200) e sorbato di potassio (E 202) era stata superata in un paese, nei gruppi di popolazione dei bambini piccoli e dei bambini, in condizioni di assunzione elevata. L'Autorità ha raccomandato di effettuare un ulteriore studio della tossicità per la riproduzione al fine di riesaminare la DGA globale temporanea di acido sorbico (E 200) e sorbato di potassio (E 202).

<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> EFSA Journal 2015; 13(6):4144.

- (7) Il 10 giugno 2016 la Commissione ha indetto un bando di gara per la raccolta di dati scientifici e tecnologici riguardanti, tra l'altro, l'acido sorbico (E 200) e il sorbato di potassio (E 202) <sup>(4)</sup>, inteso a soddisfare le esigenze di dati rilevate dall'Autorità. Gli operatori del settore hanno effettuato lo studio della tossicità per la riproduzione raccomandato dall'Autorità per l'acido sorbico (E 200) e per il sorbato di potassio (E 202) nei ratti e i dati ottenuti dallo studio sono stati trasmessi all'Autorità per la valutazione. Il 1° marzo 2019 l'Autorità ha quindi pubblicato un parere scientifico sul seguito della nuova valutazione dell'acido sorbico (E 200) e del sorbato di potassio (E 202) come additivi alimentari <sup>(5)</sup>. Sulla base dei nuovi dati relativi alla tossicità per la riproduzione l'Autorità ha stabilito una DGA globale per l'acido sorbico (E 200) e il sorbato di potassio (E 202) espressa in 11 mg di acido sorbico/kg di peso corporeo al giorno. L'Autorità ha confrontato questa nuova DGA globale con lo scenario di valutazione dell'esposizione più realistico stimato nel suo parere scientifico del 30 giugno 2015 e ha osservato che tale esposizione non superava la DGA globale in nessun gruppo di popolazione, né in condizioni di assunzione elevata né in condizioni di assunzione media.
- (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 III 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) Ai fini dell'estensione dell'uso dell'acido sorbico (E 200) nelle preparazioni liquide di coloranti per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo richiesta dal richiedente, è necessario un aggiornamento dell'elenco dell'Unione. L'estensione dell'uso dell'acido sorbico (E 200) non comporta un aumento dell'esposizione all'acido sorbico (E 200) e non può avere un effetto sulla salute umana. Inoltre, secondo l'Autorità, l'esposizione all'acido sorbico (E 200) e al sorbato di potassio (E 202) risultante dalle quantità e dagli usi attualmente autorizzati non rappresenta un problema di sicurezza in quanto non comporta il superamento della DGA. Non è quindi necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (10) È pertanto opportuno autorizzare l'uso dell'acido sorbico (E 200) come conservante nelle preparazioni liquide di coloranti destinate alla vendita ai consumatori finali per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo alla quantità massima di 2 500 mg/kg nella preparazione.
- (11) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato III 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 III 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>(4)</sup> [http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/re-evaluation\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/re-evaluation_en)

<sup>(5)</sup> *EFSA Journal* 2019; 17(3):5625.

ALLEGATO

Nell'allegato III, parte 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008, dopo le voci relative agli additivi alimentari «E 200-202, Acido sorbico – sorbato di potassio», «E 210, Acido benzoico», «E 211, Benzoato di sodio» ed «E 212, Benzoato di potassio» è inserita la seguente voce:

«E 200	Acido sorbico	2 500 mg/kg nella preparazione	Preparazioni liquide di coloranti destinate alla vendita al consumatore finale per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo».
--------	---------------	--------------------------------	---