# REGLAMENTO (UE) Nº 923/2014 DE LA COMISIÓN

## de 25 de agosto de 2014

que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) y cochinilla, ácido carmínico y carmines (E 120) en determinadas categorías de alimentos y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 en cuanto a las especificaciones para la riboflavina (E 101)

#### (Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (¹), y, en particular, su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,

## Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1333/2008 establece en su anexo II una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser utilizados en alimentos, así como las condiciones de su utilización.
- (2) El Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión (²) establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008.
- (3) La lista de aditivos alimentarios de la Unión y las especificaciones pueden actualizarse de conformidad con el procedimiento común descrito en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud (²).
- (4) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (en lo sucesivo, «la Autoridad»), en su dictamen de 22 de mayo de 2008 (4), recomendó reducir la ingesta semanal tolerable (IST) de aluminio a 1 mg/kg de peso corporal por semana. Además, la Autoridad consideró que el nivel revisado de la IST se supera generalmente en el caso de los grandes consumidores, en particular los niños, en una parte significativa de la Unión. A fin de garantizar que no se supere la IST revisada, el Reglamento (UE) nº 380/2012 de la Comisión modificó las condiciones de utilización y los niveles de utilización de los aditivos alimentarios que contienen aluminio, incluidas las lacas de aluminio (5).
- (5) El Reglamento (UE) nº 380/2012 establece que las placas de aluminio preparadas a partir de todos los colorantes que figuran en el cuadro 1 de la parte B del anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 se autorizan hasta el 31 de julio de 2014. A partir del 1 de agosto de 2014 solamente se autorizan las lacas de aluminio preparadas a partir de los colorantes que figuran en el cuadro 3 de la parte A del anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008, y únicamente en aquellas categorías de alimentos en las que las disposiciones sobre límites máximos de aluminio procedente de lacas se establezcan explícitamente en la parte E de dicho anexo.
- (6) Las solicitudes de autorización de la utilización de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) y de la ampliación de la utilización de lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines (E 120) se presentaron en el transcurso de 2013 y se han puesto a disposición de los Estados miembros con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1331/2008. Al considerar las solicitudes, se prestó especial atención a la posible exposición al aluminio para no socavar el Reglamento (UE) nº 380/2012.
- (7) En las lacas de aluminio de colorantes, el tinte se hace insoluble y presenta características diferentes de las de su tinte equivalente (por ejemplo, brillo, pH y estabilidad al calor mejorados que evitan que el color se destiña y proporcionan un tono diferente a los colorantes del tinte), haciendo que la forma de laca sea adecuada para determinadas aplicaciones técnicas específicas.

(1) DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

- (²) Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).
- (²) Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).
- (4) Dictamen científico de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Matériales en contacto con los alimentos (AFC): Safety of aluminium from dietary intake (Seguridad del aluminio procedente de la ingesta de alimentos), EFSA Journal (2008) 754, p. 1.
  (5) Reglamento (UE) nº 380/2012 de la Comisión, de 3 de mayo de 2012, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE)
- (°) Reglamento (UE) nº 380/2012 de la Comisión, de 3 de mayo de 2012, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las condiciones de utilización y los niveles de utilización de aditivos alimentarios que contienen aluminio (DO L 119 de 4.5.2012, p. 14).

- (8) La autorización de lacas de aluminio de riboflavina ofrece una alternativa a las lacas de aluminio de otros colorantes amarillos en alimentos en los que está autorizada la utilización de lacas de aluminio. Los niveles de utilización solicitados para las lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines son bajos y la ampliación de la utilización es para productos de nicho o para productos que no son consumidos por niños. Es preciso un nivel de utilización superior en las huevas de pescado pasteurizadas debido al tratamiento térmico para garantizar un color estable durante la vida útil del producto. No se espera que la autorización de lacas de aluminio de riboflavina y la ampliación de la utilización de las lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines vaya a tener un impacto significativo en la exposición total al aluminio.
- (9) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1331/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad con vistas a la actualización de la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008, salvo si las actualizaciones de que se trata no son susceptibles de tener una repercusión en la salud humana. Dado que la autorización de las lacas de riboflavina y la ampliación de las lacas de cochinilla, ácido carmínico y carmines constituyen actualizaciones de dichas lista que no son susceptibles de tener una repercusión en la salud humana, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad.
- (10) El anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 dispone que un colorante solo podrá utilizarse en forma de lacas de aluminio cuando así se indique explícitamente. Por lo tanto, la autorización de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) requiere la modificación de las especificaciones para dicho aditivo alimentario establecidas en el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 con respecto a la utilización de lacas de aluminio de colorantes.
- (11) Por tanto, procede modificar en consecuencia el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012.
- (12) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

#### Artículo 2

El anexo del Reglamento (UE)  $n^{\circ}$  231/2012 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

## Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 25 de agosto de 2014.

Por la Comisión El Presidente José Manuel BARROSO ANEXO I

El anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/200	U8 queda modificado como sigue:
---	---------------------------------

1) En el cuadro 3 de la parte A se inserta la siguiente entrada después del aditivo alimentario E 100

«E 101	Riboflavin
«E 101	Riboflavi

- 2) La parte E queda modificada como sigue:
  - a) en la categoría 01.7.2. Queso curado:
    - i) la entrada correspondiente al aditivo E 120 se sustituye por la siguiente:

	«E 120	Cochinilla, ácido carmínico y carmines	125	(83)	solo queso veteado rojizo»
--	--------	--	-----	------	----------------------------

ii) se añade la siguiente nota a pie de página:

«(83): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico y carmines: 3,2 mg/kg. No
pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe
aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.»

- b) en la categoría 08.2 Carne elaborada, tal como se define en el Reglamento (CE) nº 853/2004:
  - i) la entrada correspondiente al aditivo E 120 se sustituye por la siguiente:

«E 120	Cochinilla, ácido carmínico y carmines	100		solo breakfast sausages con un contenido mínimo en cereales del 6 %, burger meat con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne (en estos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra en la grasa, lo cual da al producto su aspecto típico), productos de tipo merguez, salchicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici y pljeskavice»
--------	--	-----	--	--

ii) se añade la siguiente nota a pie de página:

«(66): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico y carmines: 1,5 mg/kg. A efect	tos
del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 201	3.»

«Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500	(84)	solo surimi y productos similares y sucedáneos de salmón»		
a entrada correspondier	ate al aditivo E 120 se sustituye por la siguiente:					
«E 120	Cochinilla, ácido carmínico y carmines	100	(35) (85)	Solo pasta de pescado y pasta de crustáceos»		
e añaden las siguientes	notas a pie de página:					
	excepción a esta regla, y únicamente en el	«(84): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico y carmines: 4 mg/kg. Como excepción a esta regla, y únicamente en el caso de los sucedáneos de salmón, el límite máximo será de 5,5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.				
	(85): Límite máximo de aluminio procedente de las lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico y carmines: 2 mg/k de pescado. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (Cese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.»					
categoría 09.3 Huevas	:					
a entrada correspondie	nte al grupo III se sustituye por la siguiente:					
«Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300	(86)	excepto huevas de esturión (caviar)»		
e añade la siguiente no	a a pie de página:		,			
	excepción a esta regla, y únicamente en e	el caso de lo	os productos p	inio de E 120 cochinilla, ácido carmínico y carmines: 3 mg/kg. Como asteurizados, el límite máximo será de 50 mg/kg. No pueden utilizarse g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir		

c)

d)

El anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 queda modificado como sigue:

- 1) Se inserta la siguiente frase al final de la entrada del aditivo E 101 i) RIBOFLAVINA: «Pueden utilizarse lacas de aluminio de este color.»
- 2) Se inserta la siguiente frase al final de la entrada del aditivo E 101 ii) RIBOFLAVINA-5'-FOSFATO: «Pueden utilizarse lacas de aluminio de este color.»

ANEXO II