

**REGLAMENTO (UE) 2023/2086 DE LA COMISIÓN****de 28 de septiembre de 2023****por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que concierne al uso del vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,Visto el Reglamento (CE) n.º 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 <sup>(2)</sup>, y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, así como sus condiciones de utilización.
- (2) El Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión <sup>(3)</sup> establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) De conformidad con el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, la lista de aditivos alimentarios de la Unión y las especificaciones para aditivos alimentarios pueden actualizarse por iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (4) En marzo de 2021, se presentó a la Comisión una solicitud de autorización del uso de vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez en una gran variedad de categorías de alimentos. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, posteriormente se permitió el acceso de los Estados miembros a la solicitud.
- (5) En el dictamen publicado el 1 de julio de 2022 <sup>(4)</sup>, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») evaluó la seguridad del uso propuesto del vinagre tamponado como aditivo alimentario. Dado que el ácido acético y sus sales son los principales componentes del vinagre tamponado, la Autoridad se refirió a su anterior evaluación, realizada en 2013, del ácido acético como sustancia activa de plaguicidas <sup>(5)</sup>, en la que llegó a la conclusión de que no se considera necesario establecer una ingesta diaria admisible (IDA) para el ácido acético. Se llega a esta conclusión en el caso de sustancias de muy bajo riesgo para la seguridad, y solo si existe información fiable sobre la exposición y la toxicidad y hay una baja probabilidad de efectos adversos para las personas a dosis que no inducen el desequilibrio nutricional en los animales <sup>(6)</sup>. Teniendo en cuenta la evaluación del ácido acético realizada en 2013 y que el vinagre tamponado se disocia en el anión acetato, un componente natural de la dieta humana y del cuerpo humano sobre cuyos efectos biológicos existen numerosos datos, la Autoridad evaluó la seguridad del vinagre tamponado sin datos biológicos o toxicológicos obtenidos con este aditivo alimentario y llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para el uso del vinagre tamponado como aditivo alimentario a los niveles máximos de uso propuestos.

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> Reglamento (UE) n.º 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) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal* 2022;20(7):7351.

<sup>(5)</sup> *EFSA Journal* 2013;11(1):3060.

<sup>(6)</sup> *EFSA Journal* 2014;12(6):3697. Declaración sobre un marco conceptual para la determinación del riesgo de determinados aditivos alimentarios reevaluados con arreglo al Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión.

- (6) En la parte C del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se definen todos los grupos de aditivos. En el grupo I de la parte C se enumeran los aditivos alimentarios, a excepción de los colorantes y los edulcorantes, para los que no hay necesidad de una ingesta diaria admisible numérica y cuya utilización está autorizada en muchos alimentos de conformidad con el principio *quantum satis*, definido en el artículo 3, apartado 2, letra h), de dicho Reglamento. El resultado de la evaluación de la seguridad del vinagre tamponado permite su inclusión en el grupo I de la parte C del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (7) El vinagre tamponado es un producto líquido o desecado que se prepara añadiendo hidróxido sódico/potásico (E 524-525) y carbonato sódico/potásico (E 500-501) al vinagre, que cumple la norma europea EN 13188:2000 y tiene un origen exclusivamente agrícola (excepto madera/celulosa) por doble fermentación (alcohólica y acética). El vinagre tamponado se utiliza como alternativa a otros conservadores o correctores de la acidez autorizados, en particular el ácido acético y sus sales (E 260-263). El poder tampón aumenta el pH y permite el uso como conservador o corrector de la acidez en muchas categorías de alimentos sin que ello afecte a la calidad de los alimentos.
- (8) Procede, por tanto, autorizar el uso de vinagre tamponado como aditivo alimentario y asignar el número E 267 como número E a dicho aditivo.
- (9) Las especificaciones relativas al vinagre tamponado (E 267) deben incluirse en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 cuando este aditivo se incluya por primera vez en la lista de la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (10) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (11) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### *Artículo 1*

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

#### *Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 28 de septiembre de 2023.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANEXO I

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

- a) en la parte B, punto 3 (Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes), se inserta la entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 263, Acetato cálcico:

«E 267	Vinagre tamponado»
--------	--------------------

- b) en la parte C, grupo I, se inserta la entrada E 267 después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »
--------	-------------------	------------------------

- c) la parte E se modifica como sigue:

- 1) en la categoría 01.7.1 (Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 260, Ácido acético:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		solo <i>mozzarella</i> »
--------	-------------------	----------------------	--	--------------------------

- 2) en la categoría 01.7.4 (Requesón), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 260, Ácido acético:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »		
--------	-------------------	------------------------	--	--

- 3) en la categoría 04.2.3 (Frutas y hortalizas en conserva), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »		
--------	-------------------	------------------------	--	--

- 4) en la categoría 06.4.1 (Pastas alimenticias frescas), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) antes de la entrada E 270, Ácido láctico:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »		
--------	-------------------	------------------------	--	--

- 5) en la categoría 06.4.3 (Pastas alimenticias frescas precocidas), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) antes de la entrada E 270, Ácido láctico:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »		
--------	-------------------	------------------------	--	--

- 6) en la categoría 06.4.4 (Ñoquis de patata), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 200-202, Ácido sórbico y sorbato potásico:

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		solo ñoquis de patata frescos refrigerados»
--------	-------------------	----------------------	--	---

- 7) en la categoría 07.1.1 (Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

	«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »			
--	--------	-------------------	------------------------	--	--	--

- 8) en la categoría 07.1.2 (*Pain courant français* y *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

	«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i> »			
--	--------	-------------------	------------------------	--	--	--

- 9) en la categoría 08.2 (Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004), se inserta la entrada E 267 (Vinagre tamponado) después de la entrada E 263, Acetato cálcico:

	«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal»
--	--------	-------------------	----------------------	--	---

## ANEXO II

En el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012, se inserta la nueva entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 263 ACETATO DE CALCIO:

<b>«E 267 VINAGRE TAMPONADO</b>	
<b>Sinónimos</b>	Vinagre tamponado (líquido); vinagre tamponado (en polvo)
<b>Definición</b>	El vinagre tamponado es un producto líquido o desecado que se prepara añadiendo tampones al vinagre. Los tampones utilizados son hidróxido sódico/potásico (E 524 a E 525) y carbonato sódico/potásico (E 500 a E 501). El vinagre se ajusta a la norma europea EN 13188:2000 y tiene un origen exclusivamente agrícola (excepto madera/celulosa) por doble fermentación, alcohólica y acética. Los principales componentes del vinagre tamponado son el ácido acético y sus sales.
<b>Análisis</b>	Líquido: 15–40 % (p/p) en equivalentes de ácido acético
	Polvo: 55–75 % (p/p) en equivalentes de ácido acético
	Del 2 al 20 % (p/p) de ácido acético libre
<b>Descripción</b>	Líquido: líquido viscoso entre incoloro y marrón
	Polvo: polvo cristalino de color blanco a blanco cremoso
<b>Identificación</b>	Líquido: pH 4,75–7,5
	Polvo: pH 4,75–6,75 (solución acuosa al 10 %)
<b>Pureza</b>	
<b>Cationes</b>	Líquido: No más del 10 % de sodio y del 30 % de potasio
	Polvo: No más del 30 % de sodio y del 40 % de potasio
<b>Agua</b>	Polvo: No más del 18 % (método Karl Fischer)
<b>Etanol</b>	No más del 0,5 % p/p
<b>Arsénico</b>	No más de 0,05 mg/kg
<b>Plomo</b>	No más de 0,05 mg/kg
<b>Cadmio</b>	No más de 0,05 mg/kg
<b>Mercurio</b>	No más de 0,05 mg/kg»