

**REGOLAMENTO (UE) 2018/682 DELLA COMMISSIONE****del 4 maggio 2018****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 salse emulsionate****(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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato, in conformità della procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) Conformemente all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) è un additivo alimentare già autorizzato nella categoria alimentare 12.6 «Salse» (ad un livello massimo di 4 000 mg/kg), ma solo per i condimenti.
- (4) A norma dell'articolo 32, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008 è necessario sottoporre il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) a una nuova valutazione dei rischi da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità»). A norma del regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione <sup>(3)</sup>, la nuova valutazione degli emulsionanti doveva essere ultimata entro il 31 dicembre 2016.
- (5) Il 4 agosto 2014 è stata presentata una domanda di autorizzazione dell'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come emulsionante nelle salse emulsionate. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri dalla Commissione, in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (6) Negli alimenti trasformati, come le salse emulsionate, la riduzione dei grassi è di norma ottenuta mediante l'impiego di addensanti. Gli addensanti tuttavia determinano una modifica indesiderata delle proprietà organolettiche dell'alimento, se utilizzati al di sopra di una determinata concentrazione. In alcuni alimenti, come le salse emulsionate, un'ulteriore riduzione del contenuto di grassi può essere ottenuta mediante l'impiego di emulsionanti in grado di stabilizzare un elevato tenore d'acqua all'interno dei grassi. In studi condotti dal richiedente, in cui si confronta l'efficacia di vari emulsionanti ai fini dell'ulteriore riduzione dei grassi nelle salse emulsionate, il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) ha fornito i risultati migliori in termini di proprietà sia fisiche sia organolettiche della salsa emulsionata ottenuta. Il livello di poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) necessario per ottenere la funzione tecnologica desiderata era di 4 000 mg/kg.
- (7) Il 27 maggio 2016 la Commissione ha chiesto all'Autorità di valutare la sicurezza della proposta estensione dell'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) nelle salse emulsionate, in aggiunta alla nuova valutazione della sicurezza di tale sostanza a norma del regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione.
- (8) Il 24 marzo 2017 l'Autorità ha formulato un parere scientifico sulla nuova valutazione del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) <sup>(4)</sup> e ha stabilito una dose giornaliera ammissibile (DGA) di 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

<sup>(1)</sup> GUL 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 (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione, del 25 marzo 2010, che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari (GUL 80 del 26.3.2010, pag. 19).

<sup>(4)</sup> *The EFSA Journal* 2017; 15(3):4743.

di sicurezza, se impiegato conformemente all'utilizzo e ai livelli di utilizzo autorizzati o comunicati. L'Autorità ha inoltre concluso che l'ulteriore uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) al livello massimo di 4 000 mg/kg nelle salse emulsionate non determinerebbe un'esposizione totale a tale sostanza superiore alla DGA. Ne consegue che l'estensione dell'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) nelle salse emulsionate non pone problemi di sicurezza.

- (9) L'Autorità ha altresì raccomandato di apportare varie modifiche alle specifiche del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) nel regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione <sup>(1)</sup>. Tali modifiche sono in ampia misura collegate all'uso del glicerolo nel processo di fabbricazione del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) e pertanto sono simili alle raccomandazioni formulate dall'Autorità nel suo parere scientifico sulla nuova valutazione del glicerolo (E 422) <sup>(2)</sup>. La modifica delle specifiche del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476), in linea con le raccomandazioni dell'Autorità, verrà pertanto effettuata separatamente, congiuntamente alle specifiche del glicerolo (E 422) e di altri additivi alimentari a base di glicerolo.
- (10) È quindi opportuno autorizzare l'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come emulsionante nelle salse emulsionate, compresi i condimenti, nella categoria alimentare 12.6 «Salse» (ad un livello massimo di 4 000 mg/kg).
- (11) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbe pertanto essere modificato di conseguenza.
- (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 4 maggio 2018

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal* 2017; 15(3):4720.

## ALLEGATO

Nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008, nella categoria alimentare 12.6 «Salse», la voce relativa al poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) è sostituita dalla seguente:

	«E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4 000		Solo salse emulsionate»
--	--------	----------------------------------	-------	--	-------------------------