

**REGLAMENTO (UE) 2018/682 DE LA COMISIÓN****de 4 de mayo de 2018****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a la utilización de polirricinoleato de poliglicerol (E 476) en salsas emulsionadas****(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,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y sus condiciones de utilización.
- (2) Dicha lista puede actualizarse siguiendo el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) De conformidad con anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) es un aditivo alimentario ya autorizado en la categoría de alimentos 12.6, «Salsas» (hasta un nivel máximo de 4 000 mg/kg), pero solo en aderezos para ensaladas.
- (4) De conformidad con el artículo 32, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) debe someterse a una nueva evaluación del riesgo por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad»). Tal como establece el Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión <sup>(3)</sup>, la reevaluación de los emulsionantes debía completarse antes del 31 de diciembre de 2016.
- (5) El 4 de agosto de 2014, se presentó una solicitud de autorización del uso de polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como emulsionante en salsas emulsionadas. Posteriormente, la Comisión dio acceso a la solicitud a los Estados miembros de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008.
- (6) La reducción de grasa en los alimentos elaborados, como las salsas emulsionadas, se consigue normalmente utilizando espesantes. No obstante, si superan una determinada concentración, los espesantes dan lugar a una modificación indeseada de las propiedades organolépticas de los alimentos. En algunos alimentos, como las salsas emulsionadas, se puede lograr una reducción adicional del contenido de grasa utilizando emulsionantes capaces de estabilizar un alto contenido de agua dentro de la grasa. En estudios efectuados por el solicitante, en los que se comparaba la eficacia de distintos emulsionantes para reducir aún más el contenido de grasa en salsas emulsionadas, el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) ofreció los mejores resultados por lo que respecta a las propiedades tanto físicas como organolépticas de las salsas emulsionadas obtenidas. La proporción de polirricinoleato de poliglicerol (E 476) necesaria para lograr la función tecnológica prevista es de 4 000 mg/kg.
- (7) El 27 de mayo de 2016, la Comisión solicitó a la Autoridad que evaluara la seguridad de la propuesta de ampliación del uso del polirricinoleato de poliglicerol (E 476) en salsas emulsionadas, además de la reevaluación de la seguridad de esta sustancia con arreglo al Reglamento (UE) n.º 257/2010.
- (8) El 24 de marzo de 2017, la Autoridad emitió un dictamen científico sobre la reevaluación del polirricinoleato de poliglicerol (E 476) <sup>(4)</sup> y estableció una ingesta diaria admisible (IDA) de 25 mg de polirricinoleato de poliglicerol diarios por kg de peso corporal. Teniendo en cuenta que las estimaciones de exposición no superaban la IDA, la Autoridad concluyó que el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como aditivo alimentario no plantearía ningún

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.<sup>(2)</sup> 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 (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).<sup>(3)</sup> Reglamento (UE) n.º 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010, por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios (DO L 80 de 26.3.2010, p. 19).<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2017;15(3):4743.

problema de seguridad si su uso se ajusta al uso y los niveles de uso permitidos o notificados. La Autoridad concluyó también que el uso adicional de polirricinoleato de poliglicerol (E 476) hasta el nivel máximo de 4 000 mg por kg en salsas emulsionadas no daría lugar a una exposición total a esa sustancia superior a la IDA. En consecuencia, la ampliación del uso de polirricinoleato de poliglicerol (E 476) en salsas emulsionadas no plantea ningún problema de seguridad.

- (9) Además, la Autoridad recomendó hacer varias modificaciones en las especificaciones del polirricinoleato de poliglicerol (E 476) en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión <sup>(1)</sup>. En gran medida, esas modificaciones están relacionadas con la utilización de glicerol en el proceso de fabricación del polirricinoleato de poliglicerol (E 476) y, por lo tanto, son similares a las recomendaciones formuladas por la Autoridad en su dictamen científico sobre la reevaluación del glicerol (E 422) <sup>(2)</sup>. En consecuencia, siguiendo las recomendaciones de la Autoridad, la modificación de las especificaciones del polirricinoleato de poliglicerol (E 476) se tratará por separado, junto con las especificaciones del glicerol (E 422) y de otros aditivos alimentarios a base de glicerol.
- (10) En consecuencia, resulta adecuado autorizar el uso de polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como emulsionante en salsas emulsionadas, incluidos los aderezos para ensaladas, en la categoría de alimentos 12.6, «Salsas» (hasta un nivel máximo de 4 000 mg/kg).
- (11) Procede, por tanto, modificar el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en consecuencia.
- (12) 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 del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

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 4 de mayo de 2018.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</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>(2)</sup> *EFSA Journal* 2017;15(3):4720.

## ANEXO

En la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, en la categoría de alimentos 12.6, «Salsas», la entrada correspondiente al polirricinoleato de poliglicerol (E 476) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	4 000		solo salsas emulsionadas»
--	--------	----------------------------------	-------	--	---------------------------