

REGOLAMENTO (UE) 2017/1399 DELLA COMMISSIONE**del 28 luglio 2017****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il poliaspartato di potassio****(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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3, e l'articolo 14,visto il 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 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Soltanto gli additivi alimentari inclusi nell'elenco UE figurante nell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'uso ivi specificate.
- (3) Alcuni additivi alimentari sono destinati a usi specifici per determinate pratiche e determinati trattamenti enologici. L'uso di tali additivi alimentari dovrebbe essere conforme al regolamento (CE) n. 1333/2008 e alle disposizioni specifiche previste dalla pertinente normativa dell'Unione.
- (4) Le disposizioni specifiche che autorizzano l'uso di additivi nel vino sono stabilite dal regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, dalla decisione 2006/232/CE del Consiglio ⁽⁴⁾ e dal regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ⁽⁵⁾ come pure dalle loro misure di esecuzione.
- (5) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione ⁽⁶⁾ stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (6) L'elenco UE e le specifiche possono essere aggiornati conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, che può essere avviata o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (7) Il 24 febbraio 2015 è stata presentata una domanda di autorizzazione per l'uso del poliaspartato di potassio come stabilizzante del vino. La domanda è stata resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (8) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha valutato la sicurezza del poliaspartato di potassio come additivo alimentare e nel suo parere ⁽⁷⁾ del 9 marzo 2016 ha concluso che l'uso proposto nel vino, a un livello massimo di 300 mg/l e a livelli tipici compresi tra 100-200 mg/l, non pone problemi di sicurezza.

⁽¹⁾ GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

⁽⁴⁾ Decisione 2006/232/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2005, relativa alla conclusione dell'accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino (GU L 87 del 24.3.2006, pag. 1).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1).

⁽⁶⁾ 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).

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016; 14(3):4435.

- (9) Il poliaspartato di potassio agisce come stabilizzante contro la precipitazione dei cristalli di tartrato nel vino (vini rossi, rosé e bianchi), ne potenzia la conservabilità e la stabilità e non influisce sulle proprietà organolettiche. È pertanto opportuno includere il poliaspartato di potassio nell'elenco UE degli additivi alimentari e assegnargli il numero E 456 per consentirne l'autorizzazione come stabilizzante del vino nelle disposizioni specifiche della pertinente normativa dell'Unione.
- (10) Le specifiche del poliaspartato di potassio (E 456) dovrebbero essere inserite nel regolamento (UE) n. 231/2012 quando tale sostanza sarà inclusa per la prima volta nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (11) I regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012 dovrebbero pertanto essere modificati 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 I del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

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 28 luglio 2017

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO I

Nell'allegato II, parte B, del regolamento (CE) n. 1333/2008, al punto 3 «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti», dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 452, è inserita la seguente nuova voce:

«E 456	Poliaspartato di potassio»
--------	----------------------------

ALLEGATO II

Nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 452 (iv), è inserita la seguente nuova voce:

«E 456 POLIASPARTATO DI POTASSIO	
Sinonimi	
Definizione	Il poliaspartato di potassio è il sale di potassio dell'acido poliaspartico, prodotto a partire dall'acido L-aspartico e dall'idrossido di potassio. Il processo termico trasforma l'acido aspartico in polisuccinimide, insolubile, che viene trattata con idrossido di potassio, consentendo l'apertura dell'anello e la polimerizzazione delle unità. L'ultima fase è quella dell'essiccazione a spruzzo che la trasforma in una polvere di colore marrone chiaro.
Numero CAS	64723-18-8
Denominazione chimica	Acido L-aspartico, omopolimero, sale di potassio
Formula chimica	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Peso molecolare medio	Circa 5 300 g/mol
Tenore	Non meno del 98 % su base anidra
Dimensioni delle particelle	Non meno di 45 µm (non più dell'1 %, in peso, di particelle di dimensioni inferiori a 45 µm)
Descrizione	Polvere inodore di colore marrone chiaro
Identificazione	
Solubilità	Molto solubile in acqua e leggermente solubile nei solventi organici
pH	7,5-8,5 (40 % soluzione acquosa)
Purezza	
Grado di sostituzione	Non meno del 91,5 % su base anidra
Perdita all'essiccazione	Non più dell'11 % (105 °C, 12 ore)
Idrossido di potassio	Non più del 2 %
Acido aspartico	Non più dell'1 %
Altre impurità	Non più dello 0,1 %
Arsenico	Non più di 2,5 mg/kg
Piombo	Non più di 1,5 mg/kg
Mercurio	Non più di 0,5 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,1 mg/kg»