

**REGLAMENTO (UE) N° 510/2013 DE LA COMISIÓN**

**de 3 de junio de 2013**

**por el que se modifican los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de óxidos e hidróxidos de hierro (E 172), hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) y polisorbatos (E 432-436) para marcar determinadas frutas**

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

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 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 9, apartado 2, su artículo 10, apartado 3, y su artículo 30, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo I del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece una lista de clases funcionales de aditivos alimentarios para ser empleados en productos alimenticios, aditivos alimentarios y enzimas alimentarias.
- (2) En caso necesario, como resultado del progreso científico o de las novedades tecnológicas, pueden añadirse clases funcionales al anexo I del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (3) La investigación y el desarrollo han mostrado que los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172), al ser aplicados a la superficie de frutas o verduras tras la despigmentación de determinadas partes (por ejemplo, mediante láser), mejoran el contraste de estas partes con el resto de la superficie al interactuar con ciertos componentes de la epidermis liberados. Este efecto puede utilizarse para marcar las frutas o las verduras. Por tanto, conviene añadir la nueva clase funcional «potenciadores del contraste» al anexo I del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (4) El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y las condiciones de utilización.
- (5) El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en los aditivos alimentarios, enzimas alimentarias y aromas alimentarios y en los nutrientes, así como las condiciones de uso.

(6) Dichas listas pueden modificarse de conformidad con el procedimiento contemplado en el Reglamento (CE) n° 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>.

(7) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, la lista de aditivos alimentarios de la Unión puede actualizarse, bien por iniciativa de la Comisión, bien en respuesta a una solicitud.

(8) El 8 de abril de 2011 se presentó una solicitud, difundida a los Estados miembros, de autorización de utilización de óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) como potenciadores del contraste, de hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) como agente de recubrimiento para marcar indeleblemente determinadas frutas, y de polisorbatos (E 432-436) como emulgente en el preparado del potenciador del contraste.

(9) Se ha desarrollado una nueva tecnología de marcado que utiliza un láser de dióxido de carbono para grabar la información en la superficie de la fruta fresca. Algunos productos alimenticios desarrollan una marca visible en su superficie debido a la acción directa de despigmentación de un rayo láser, pero otros no. Por tanto, existe la necesidad tecnológica de utilizar óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) como potenciadores del contraste, de hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) como agente de recubrimiento para marcar indeleblemente determinadas frutas, y de polisorbatos (E 432-436) como emulgente en el preparado del potenciador del contraste para mejorar el contraste y permitir el marcado indeleble de determinadas frutas. Los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) aportan un contraste suficiente de las zonas marcadas con respecto al resto de la superficie de la fruta, la hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) forma una fina película protectora de las zonas marcadas y los polisorbatos (E 432-436) garantizan la dispersión homogénea del preparado de aditivos alimentarios en las zonas marcadas de los productos alimenticios.

(10) La utilización de aditivos alimentarios debería aportar ventajas y beneficios para los consumidores. La nueva tecnología de marcado puede utilizarse para repetir toda o parte de la información obligatoria exigida por la legislación de la Unión o de los Estados miembros. Además, los consumidores podrán beneficiarse de la utilización de la nueva tecnología de marcado cuando la marca y el método de producción se proporcionen voluntariamente.

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

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

- (11) Por otra parte, la nueva tecnología de marcado indeleble representa una alternativa a las etiquetas autoadhesivas de papel extraíbles que se utilizan actualmente y limita el riesgo de perder, mezclar o intercambiar los productos alimenticios, por lo que facilita el transporte y el almacenamiento de las frutas en cuestión. A tal fin, también puede ser útil indicar el código PLU (número de identificación utilizado por los explotadores de empresas alimentarias para facilitar la salida y el control de inventario de los productos), el código QR (código de barras en matriz que permite escanear a gran velocidad la información codificada) y un código de barras. Por tanto, procede autorizar que dicha información esté presente en determinadas frutas.
- (12) Los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172), la hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) y los polisorbatos (E 432-436) deben utilizarse en pequeñas cantidades y solo en la parte externa de la fruta, y no se espera que migren significativamente a la parte interna. Por esta razón, el tratamiento de frutas cuyas pieles normalmente no se consumen no puede tener repercusiones en la salud humana. Por lo tanto, procede autorizar la utilización de los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) y de la hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) solo para marcar los cítricos, los melones y las granadas, y autorizar la utilización de los polisorbatos (E 432-436) solo en el preparado del potenciador del contraste.
- (13) El Comité Científico de la Alimentación Humana evaluó por última vez los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) en 1975 <sup>(1)</sup>. Se mostró que solo un 1 % de los óxidos e hidróxidos de hierro era susceptible de solubilizarse en el tubo gastrointestinal y, por tanto, el Comité determinó una ingesta diaria aceptable sin especificar un límite máximo. El Comité Científico de la Alimentación Humana evaluó por última vez la hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) en 1992 <sup>(2)</sup>. Se atribuyó una ingesta diaria aceptable «sin especificar» a un grupo de cinco celulosas modificadas. En 1983, el Comité atribuyó al grupo de los polisorbatos (E 432-436) una ingesta diaria admisible de 10 mg/kg de peso corporal/día <sup>(3)</sup>. El Informe de la Comisión sobre la ingesta de aditivos alimentarios en la Unión Europea <sup>(4)</sup> concluyó que, por lo que se refiere a los polisorbatos (E 432-436), las evaluaciones de la ingesta deberían utilizar cálculos más realistas, basados en los niveles reales de utilización de los aditivos alimentarios. Está previsto que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria evalúe dicha ingesta con motivo de la reevaluación de los polisorbatos (E 432-436) que debe llevarse a cabo de aquí a finales de 2016, tal como se establece en el Reglamento (UE) n° 257/2010 de la Comisión <sup>(5)</sup>. Hasta entonces, solo deben examinarse para una posible ampliación del uso los productos cuyo aporte a la ingesta total de dichas sustancias no sea significativo.
- (14) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria con vistas a la actualización de las listas de aditivos alimentarios de la Unión establecidas en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008, salvo en el caso de que la actualización de que se trate no sea susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Como la autorización del uso de los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) y de la hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) para marcar cítricos, melones y granadas, y de los polisorbatos (E 432-436) para su utilización en el preparado del potenciador del contraste constituyen actualizaciones de dichas listas que no son susceptibles de repercutir en la salud humana, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- (15) Con arreglo a las disposiciones transitorias del Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión <sup>(6)</sup>, el anexo II por el que se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y condiciones de uso, es aplicable a partir del 1 de junio de 2013. A fin de permitir la utilización de los óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) y la hidroxipropil-metil-celulosa (E 464) para marcar determinadas frutas antes de esa fecha, es necesario especificar una fecha de aplicación anterior con respecto a dichos aditivos alimentarios.
- (16) Por tanto, los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 deben modificarse en consecuencia.
- (17) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

Los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

#### Artículo 2

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

<sup>(1)</sup> [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_01.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_01.pdf).

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_32.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf).

<sup>(3)</sup> [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_15.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_15.pdf).

<sup>(4)</sup> COM(2001) 542 final.

<sup>(5)</sup> DO L 80 de 26.3.2010, p. 19.

<sup>(6)</sup> DO L 295 de 12.11.2011, p. 1.

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

Hecho en Bruselas, el 3 de junio de 2013.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

ANEXO

El Reglamento (CE) nº 1333/2008 queda modificado como sigue:

1) En el anexo I se añade la entrada 27 siguiente:

«27. "Potenciadores del contraste": sustancias que, al ser aplicadas a la superficie exterior de frutas o verduras tras la despigmentación de determinadas partes (por ejemplo, mediante láser), ayudan a distinguir estas partes del resto de la superficie al aplicar color a raíz de su interacción con determinados componentes de la epidermis.».

2) El anexo II se modifica como sigue:

a) en la parte B, sección 3, «Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes», a continuación de la entrada correspondiente a E 170 se añade la entrada siguiente:

«E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro»
--------	--------------------------------

b) en la parte E, la categoría de alimento 04.1.1, «Frutas y hortalizas enteras frescas», se modifica como sigue:

i) a continuación de la entrada correspondiente a E 200-203 se añade la entrada E 172 siguiente:

«E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro	6	<p>solo como potenciador del contraste para marcar cítricos, melones y granadas para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— repetir la totalidad o parte de los datos obligatorios exigidos por la legislación nacional o de la Unión,</li> <li>y/o</li> <li>— proporcionar voluntariamente la marca, el método de producción, los códigos PLU o QR o el código de barras</li> </ul>	<p>Período de aplicación: a partir del 24 de junio de 2013»</p>
--------	-------------------------------	---	---	---

ii) a continuación de la entrada correspondiente a E 445 se añade la entrada E 464 siguiente:

«E 464	Hidroxipropil-metil-celulosa	10	<p>solo para cítricos, melones y granadas a fin de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— repetir la totalidad o parte de los datos obligatorios exigidos por la legislación nacional o de la Unión,</li> <li>y/o</li> <li>— proporcionar voluntariamente la marca, el método de producción, los códigos PLU o QR o el código de barras</li> </ul>	<p>Período de aplicación: a partir del 24 de junio de 2013»</p>
--------	------------------------------	----	---	---

3) En la parte 2 del anexo III, la entrada correspondiente a E 432-436 se sustituye por el texto siguiente:

«E 432-E 436	Polisorbatos	<i>quantum satis</i>	Preparados de colorantes, potenciadores del contraste, antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento de frutas»
--------------	--------------	----------------------	---