

**REGULAMENTO (UE) 2023/2086 DA COMISSÃO****de 28 de setembro de 2023****que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito à utilização de vinagre tamponado como conservante e regulador de acidez****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, e o artigo 14.º,Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares <sup>(2)</sup>, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão <sup>(3)</sup> estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a lista da União de aditivos alimentares e as especificações para aditivos alimentares podem ser atualizadas por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido de um Estado-Membro ou de uma parte interessada.
- (4) Em março de 2021, foi apresentado à Comissão um pedido de autorização da utilização de vinagre tamponado como conservante e regulador de acidez numa ampla variedade de categorias de alimentos. O pedido foi subsequentemente comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (5) No parecer publicado em 1 de julho de 2022 <sup>(4)</sup>, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») avaliou a segurança da utilização proposta de vinagre tamponado como aditivo alimentar. Uma vez que o ácido acético e os seus sais são os constituintes primários do vinagre tamponado, a Autoridade remeteu para a sua anterior avaliação do ácido acético como substância ativa pesticida realizada em 2013 <sup>(5)</sup>, na qual concluiu que o estabelecimento de uma dose diária admissível (DDA) para o ácido acético não é considerado necessário. Chega-se a esta conclusão relativamente às substâncias que suscitam uma preocupação muito reduzida em termos de segurança e apenas se existem informações fiáveis tanto sobre a exposição como sobre a toxicidade, e se houver uma baixa probabilidade de efeitos adversos para a saúde humana a doses que não induzam desequilíbrios nutricionais nos animais <sup>(6)</sup>. Tendo em conta a avaliação em 2013 do ácido acético e que o vinagre tamponado se dissocia em anião acetato, um constituinte natural do regime alimentar humano e do corpo humano para o qual existem dados exaustivos sobre os seus efeitos biológicos, a Autoridade avaliou a segurança do vinagre tamponado sem dados biológicos ou toxicológicos obtidos com este aditivo alimentar e concluiu que não existem preocupações de segurança relativamente à utilização de vinagre tamponado como aditivo alimentar nos níveis máximos de utilização propostos.

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

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

<sup>(3)</sup> Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal*, vol. 20, n.º 7, artigo 7351, 2022.

<sup>(5)</sup> *EFSA Journal*, vol. 11, n.º 1, artigo 3060, 2013.

<sup>(6)</sup> *EFSA Journal*, vol. 12, n.º 6, artigo 3697, 2014; «Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010».

- (6) O anexo II, parte C, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 define todos os grupos de aditivos. A parte C, grupo I, enumera os aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes, que não carecem de uma dose diária admissível numérica e são autorizados para utilização em muitos géneros alimentícios segundo o princípio *quantum satis* definido no artigo 3.º, n.º 2, alínea h), do mesmo regulamento. O resultado da avaliação da segurança do vinagre tamponado permite a sua inclusão no anexo II, parte C, grupo I, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (7) O vinagre tamponado é um produto líquido ou seco preparado através da adição de hidróxido de sódio e hidróxido de potássio (E 524-525) e carbonatos de sódio e carbonatos de potássio (E 500-501) ao vinagre, que está em conformidade com a norma europeia EN 13188:2000 e é obtido exclusivamente a partir de uma origem agrícola (exceto madeira/celulose) por fermentação dupla (alcoólica e acética). O vinagre tamponado destina-se a ser utilizado como alternativa a outros conservantes ou reguladores de acidez autorizados, em especial ao ácido acético e seus sais (E 260-263). O tamponamento aumenta o pH e permite a utilização como conservante ou regulador de acidez em muitas categorias de alimentos, sem afetar a qualidade dos alimentos.
- (8) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de vinagre tamponado como aditivo alimentar e atribuir o número E 267 a esse aditivo.
- (9) As especificações relativas ao vinagre tamponado (E 267) devem ser incluídas no anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, uma vez que este aditivo é incluído pela primeira vez na lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (10) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 devem, por conseguinte, ser alterados em conformidade.
- (11) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 28 de setembro de 2023.

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANEXO I

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

- a) Na parte B, ponto 3, «Aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes», após a entrada relativa ao aditivo E 263, Acetato de cálcio, é inserida a seguinte nova entrada:

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

- b) Na parte C, grupo I, após a entrada relativa ao aditivo E 263, Acetato de cálcio, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267:

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

- c) A parte E é alterada do seguinte modo:

- 1) Na categoria 01.7.1 (Queijos não curados, exceto produtos abrangidos pela categoria 16), após a entrada relativa ao aditivo E 260, Ácido acético, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 2) Na categoria 01.7.4 (Queijos de soro de leite), após a entrada relativa ao aditivo E 260, Ácido acético, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 3) Na categoria 04.2.3 (Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco), após a entrada relativa ao aditivo E 263, Acetato de cálcio, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 4) Na categoria de géneros alimentícios 06.4.1 (Massas alimentícias frescas), antes da entrada relativa ao aditivo E 270, Ácido láctico, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 5) Na categoria de géneros alimentícios 06.4.3 (Massas alimentícias frescas pré-cozinhadas), antes da entrada relativa ao aditivo E 270, ácido láctico, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 6) Na categoria 06.4.4 (*Gnocchi* de batata), após a entrada relativa ao aditivo E 200-202, Ácido sórbico — sorbato de potássio, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>	Unicamente <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados»
--------	-------------------	----------------------	---

- 7) Na categoria 07.1.1 (Pão preparado exclusivamente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou massa levedada, sal), após a entrada relativa ao aditivo E 263, Acetato de cálcio, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 8) Na categoria 07.1.2 (*Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*), após a entrada relativa ao aditivo E 263, Acetato de cálcio, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

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

- 9) Na categoria 08.2 (Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004), após a entrada relativa ao aditivo E 263, Acetato de cálcio, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 267 (Vinagre tamponado):

	«E 267	Vinagre tamponado	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal»
--	--------	-------------------	----------------------	--	---

## ANEXO II

No anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, após a entrada relativa ao aditivo E 263 ACETATO DE CÁLCIO, é inserida a seguinte nova entrada:

<b>«E 267 VINAGRE TAMPONADO</b>	
<b>Sinónimos</b>	Vinagre tamponado (líquido); vinagre tamponado (em pó)
<b>Definição</b>	O vinagre tamponado é um produto líquido ou seco preparado através da adição de agentes tamponizantes ao vinagre. Os agentes tamponizantes utilizados são hidróxido de sódio e hidróxido de potássio (E 524 a E 525) e carbonatos de sódio e carbonatos de potássio (E 500 a E 501). O vinagre está em conformidade com a norma europeia EN 13188:2000 e é obtido exclusivamente a partir de uma origem agrícola (exceto madeira/celulose) por fermentação dupla, alcoólica e acética. Os constituintes primários do vinagre tamponado são o ácido acético e os seus sais.
<b>Composição</b>	Produto líquido: 15–40 % (m/m) equivalentes de ácido acético
	Produto pulverulento: 55–75 % (m/m) equivalentes de ácido acético
	2 a 20 % (m/m) ácido acético livre
<b>Descrição</b>	Produto líquido: líquido viscoso incolor a castanho
	Produto pulverulento: pó cristalino, de cor branca a creme
<b>Identificação</b>	Produto líquido: pH 4,75–7,5
	Produto pulverulento: pH 4,75–6,75 (solução aquosa a 10 %)
<b>Pureza</b>	
<b>Catiões</b>	No produto líquido: máximo 10 % de sódio e 30 % de potássio
	No produto pulverulento: máximo 30 % de sódio e 40 % de potássio
<b>Teor de água</b>	No produto pulverulento: não superior a 18 % (método de Karl Fischer)
<b>Etanol</b>	Teor não superior a 0,5 % (m/m)
<b>Arsénio</b>	Teor não superior a 0,05 mg/kg
<b>Chumbo</b>	Teor não superior a 0,05 mg/kg
<b>Cádmio</b>	Teor não superior a 0,05 mg/kg
<b>Mercúrio</b>	Teor não superior a 0,05 mg/kg»