II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) 2020/351 DA COMISSÃO

de 28 de fevereiro de 2020

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de ácido cítrico (E 330) em produtos de cacau e de chocolate

(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 ([1]), nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

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) Essa lista pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido.

(3) Nos termos do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, o ácido cítrico (E 330) é um aditivo alimentar autorizado na categoria de géneros alimentícios 05.1 «Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE», num teor máximo de 5 000 mg/kg.

(4) Em 6 de março de 2018, foi apresentado um pedido de alteração das condições de utilização do ácido cítrico (E 330) contido na categoria 05.1 «Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE», aumentando o seu teor máximo de utilização para 10 000 mg/kg no que se refere ao chocolate de leite. O pedido foi subsequentemente comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.

(5) O ácido cítrico (E 330), quando utilizado como estabilizador em massas de cacau que contenham elevados teores de polifenóis, reduz o pH e reage com uma parte dos polifenóis, intensificando a cor da massa do cacau, que adquire tonalidades de rosa características, assim como um sabor acidulado a bagas. Tanto as tonalidades rosa como o sabor acidulado a bagas se fazem ainda sentir no produto final, isto é, no chocolate. O pedido mostra que o teor máximo atualmente autorizado de 5 000 mg/kg não é suficiente para obter as tonalidades rosa desejadas e um sabor acidulado a bagas, que se obtém com o teor máximo de 10 000 mg/kg. Quanto à reação entre o ácido cítrico (E 330) e os polifenóis, é necessária uma proporção constante de ácido cítrico (E 330) em relação à massa de cacau, pelo que o teor de utilização mais elevado do ácido cítrico (E 330) implica um aumento do teor total de matéria seca de cacau no produto final. Por conseguinte, este produto final está em conformidade com a definição de chocolate de leite estabelecida no anexo I da Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([3]).

([1]) JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

([2]) 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 (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

([3]) Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de junho de 2000, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (JO L 197 de 3.8.2000, p. 19).

(6) Nos termos do disposto no artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares constante do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, exceto se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana.

(7) A segurança do ácido cítrico (E 330) foi avaliada em 1990 pelo Comité Científico da Alimentação Humana, que estabeleceu a sua dose diária admissível como «não especificada» ([4]). O termo «não especificada» é utilizado quando, com base nos dados toxicológicos, bioquímicos e clínicos disponíveis, a dose diária total da substância, decorrente da sua ocorrência natural e da sua utilização ou utilizações atuais em géneros alimentícios com os teores necessários para alcançar o efeito tecnológico desejado, não representa um risco para a saúde.

(8) O ácido cítrico (E 330) é um aditivo alimentar autorizado em diversos géneros alimentícios em conformidade com o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. Não se prevê que o aumento do seu teor máximo para 10 000 mg/kg, no que diz respeito ao chocolate de leite, tenha um impacto significativo na exposição global.

(9) Uma vez que a autorização da utilização de ácido cítrico (E 330) em chocolate de leite a 10 000 mg/kg exige uma atualização da lista da União que não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.

(10) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de ácido cítrico (E 330) em chocolate de leite a 10 000 mg/kg.

(11) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.

(12) 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 do presente regulamento.

Artigo 2.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 fevereiro de 2020.

Pela Comissão

A Presidente

Ursula VON DER LEYEN

([4]) Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 25.ª série, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

ANEXO

No anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na categoria 05.1 «Produtos à base de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE», é inserida a seguinte nova entrada após a entrada E 330:

	«E 330	Ácido cítrico	10 000		Unicamente chocolate de leite»