

REGLAMENTO (UE) N° 505/2014 DE LA COMISIÓN**de 15 de mayo de 2014****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de los colorantes de caramelo (E 150a-d) en la cerveza y las bebidas a base de malta****(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 ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece en su anexo II una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser utilizados en alimentos, así como las condiciones de su utilización.
- (2) Esta lista puede actualizarse de conformidad con el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) Los colorantes de caramelo son unos colorantes alimentarios cuyo uso está autorizado actualmente y que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008. Esta autorización tiene en cuenta las ingestas diarias admisibles (IDA) establecidas por el Comité Científico de la Alimentación Humana (CCAH) en 1987, 1990 y 1996.
- (4) El 3 de febrero de 2011, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») emitió un dictamen sobre la reevaluación de la seguridad de los colorantes de caramelo como aditivos alimentarios ⁽³⁾. En dicho dictamen, la Autoridad estableció una IDA para todo este grupo de colorantes de 300 mg/kg de peso corporal/día. Dentro de esta IDA de grupo, se fijó una IDA individual de 100 mg/kg de peso corporal/día para el caramelo amónico (E 150c). La Autoridad llegó a la conclusión de que la exposición alimentaria prevista de niños y adultos puede superar la IDA en el caso del caramelo natural (E 150a), el caramelo amónico (E 150c) y el caramelo de sulfito amónico (E 150d).
- (5) El 3 de diciembre de 2012, la Autoridad emitió una declaración en la que presentaba una evaluación más precisa de la exposición a los colorantes de caramelo E 150a, E 150c y E 150d y llegó a la conclusión de que la exposición alimentaria prevista era considerablemente inferior a la estimada en su dictamen anterior ⁽⁴⁾. No obstante, la Autoridad concluyó que los niños de 12 a 35 meses y los adultos podrían seguir rebasando la IDA en el caso del caramelo amónico (E 150c). Si bien la IDA se superó solo ligeramente (el 6 %) en los niveles altos en la categoría de los niños de 12 a 35 meses de un Estado miembro, en el caso de los adultos, la IDA se sobrepasó entre el 5 y el 51 % en cinco Estados miembros. Tras considerar una información nacional más detallada sobre los usos reales del caramelo amónico (E 150c), los Estados miembros afectados demostraron que la ingesta real es notablemente más baja. Sin embargo, teniendo en cuenta que la cerveza es el alimento que en mayor medida contribuye a la exposición en los adultos, conviene modificar las condiciones de utilización y establecer niveles máximos de uso del caramelo amónico (E 150c) en los alimentos de la subcategoría 14.2.1 «Cerveza y bebidas a base de malta» para garantizar un alto nivel de protección de la salud humana.
- (6) De conformidad con el artículo 11, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1333/2008, los niveles máximos de los colorantes deben aplicarse a las cantidades de principio colorante contenidas en el preparado colorante, salvo que se indique otra cosa. Sin embargo, la complejidad y los conocimientos limitados de la composición química de los colorantes de caramelo dificultan su identificación en los productos alimenticios. Por consiguiente, a la hora de realizar los controles oficiales, las autoridades competentes podrían también plantearse verificar el nivel en los productos alimenticios de 2-acetil-4-tetrahidroxi-butilimidazol, es decir, la impureza que puede determinarse analíticamente y que se tuvo en cuenta para calcular la IDA del caramelo amónico (E 150c).

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ 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 (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2011; 9(3):2004.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2012; 10(12):3030.

- (7) El 4 de junio de 2013 se presentó una solicitud de autorización del uso de los colorantes de caramelo (E 150a-d) en bebidas a base de malta que se ha puesto a disposición de los Estados miembros con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1331/2008.
- (8) La cerveza no está definida en la legislación de la Unión y los Estados miembros tienen definiciones distintas. En consecuencia, un producto concreto clasificado como cerveza en un Estado miembro podría clasificarse como bebida a base de malta en otro. Dado que los colorantes de caramelo (E 150a-d) son necesarios desde un punto de vista tecnológico en las bebidas a base de malta y que solo están autorizados en la cerveza, la situación actual tiene una repercusión negativa en el mercado interior y obstaculiza la libre circulación de estos productos. Por tanto, es conveniente corregir esta situación.
- (9) Las características comunes de las bebidas a base de malta son la ausencia de la malta como tal en el producto final y las similitudes que comparten con las cervezas en cuanto a tecnología y necesidad de aditivos alimentarios. Se precisan los colorantes de caramelo para restablecer un color homogéneo que se haya perdido en los procesos de producción o para aumentar el atractivo visual de las bebidas a base de malta pálida. No pueden utilizarse las maltas tostadas para proporcionar el color oscuro, ya que dan un sabor intenso que no se adecua a este tipo de productos.
- (10) Las bebidas a base de malta son productos muy especializados que se ofrecen como alternativa a otros productos en los que el uso de los colorantes de caramelo está autorizado actualmente (es decir, las bebidas aromatizadas y las cervezas). En consecuencia, no se prevé que la autorización del uso de los colorantes de caramelo en bebidas a base de malta repercuta significativamente en la exposición total a estos colorantes.
- (11) 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 con vistas a la actualización de la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, salvo en el caso de que no sea probable que dicha actualización repercuta en la salud humana. Puesto que la ampliación del uso de los colorantes de caramelo (E 150a-d) a las bebidas a base de malta constituye una actualización de dicha lista que no es probable que repercuta en la salud humana, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad.
- (12) Por tanto, procede modificar en consecuencia el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado 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*.

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

Hecho en Bruselas, el 15 de mayo de 2014.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

En la parte E del anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008, en la subcategoría de alimentos 14.2.1, «Cerveza y bebidas a base de malta», el texto de la entrada correspondiente a E 150a-d se sustituye por el texto siguiente:

	«E 150a,b,d	Caramelo natural, caramelo de sulfito cáustico y caramelo de sulfito amónico	quantum satis		
	E 150c	Caramelo amónico	6 000		
	E 150c	Caramelo amónico	9 500		únicamente “bière de table/Tafelbier/table beer” (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo); brown ale, porter, stout y old ale»