

DIRETTIVA 2011/3/UE DELLA COMMISSIONE

del 17 gennaio 2011

recante modifica della direttiva 2008/128/CE che stabilisce i requisiti di purezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

tivi così autorizzati siano conformi a condizioni d'uso sicure, deve essere modificata la direttiva 2008/128/CE.

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 30, paragrafo 5,

sentita l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA),

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 2008/128/CE della Commissione ⁽²⁾, stabilisce i requisiti di purezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare menzionate nella direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari ⁽³⁾.
- (2) L'articolo 30, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce che le specifiche degli additivi alimentari di cui ai paragrafi da 1 a 3 di tale articolo (e che comprendono anche gli additivi autorizzati in virtù della direttiva 94/36/CE) siano adottate, a norma del 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 ⁽⁴⁾, all'atto dell'inclusione di tali additivi alimentari negli allegati, come disposto in detti paragrafi.
- (3) Dato che gli elenchi non sono ancora stati redatti e al fine di garantire che la modifica degli allegati della direttiva 94/36/CE conformemente all'articolo 31 del regolamento (CE) n. 1333/2008 abbia efficacia e che gli addi-

- (4) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (di seguito «l'Autorità») ha, nel parere del 30 gennaio 2008 ⁽⁵⁾, valutato la sicurezza dell'uso del licopene di qualsiasi origine come colorante alimentare. Sono state considerate le seguenti origini: a. E160 d, licopene ottenuto mediante estrazione con solvente da ceppi naturali di pomodori rossi (*Lycopersicon esculentum* L.) con successiva eliminazione del solvente, b. licopene sintetico e c. licopene ottenuto da *Blakeslea trispora*.
- (5) La legislazione vigente stabilisce specifiche unicamente per la licopina (ora licopene) dei pomodori rossi e deve essere modificata mediante l'inclusione delle altre due origini. Occorre altresì aggiornare le specifiche relative al licopene estratto dai pomodori rossi. Il diclorometano non va più incluso nell'elenco dei solventi di estrazione, in quanto — secondo le informazioni trasmesse dalle parti interessate — non è più utilizzato per l'estrazione del licopene dai pomodori rossi. Per motivi di sicurezza occorre abbassare il limite massimo per il piombo, mentre il riferimento ai metalli pesanti è troppo generico e non più pertinente. Inoltre il riferimento ai ceppi naturali va aggiornato conformemente al regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾.
- (6) Viene segnalato l'impiego del diclorometano (cloruro di metilene) nella fabbricazione di formulazioni di licopene pronte per la vendita e anche il parere dell'Autorità del

⁽¹⁾ GU L 354 del 13.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 6 del 10.1.2009, pag. 20.

⁽³⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.

⁽⁴⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽⁵⁾ Parere scientifico del gruppo di esperti scientifici sugli additivi alimentari, gli aromatizzanti, i coadiuvanti tecnologici e i materiali a contatto con gli alimenti, espresso a seguito di una richiesta della Commissione europea relativa a un parere scientifico 1. sulla sicurezza dell'uso del licopene ottenuto per fermentazione da *Blakeslea trispora* quale colorante alimentare nelle categorie alimentari e ai livelli d'impiego proposti dal richiedente, 2. sulla sicurezza dell'uso del licopene sintetico quale colorante alimentare nelle categorie alimentari elencate nell'allegato III e nell'allegato V, parte 2, della direttiva 94/36/CE sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari, 3. tenendo conto delle diverse richieste relative al licopene, attualmente in esame e che comprendono una nuova valutazione del licopene ottenuto dai pomodori nel quadro della nuova valutazione sistematica di tutte le sostanze coloranti per uso alimentare. The EFSA Journal (2008) 674, pagg. 1-66.

⁽⁶⁾ GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

