

REGOLAMENTO (UE) 2017/871 DELLA COMMISSIONE

del 22 maggio 2017

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (E 338-452) in alcune preparazioni di carni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) L'11 maggio 2015 la Repubblica ceca ha presentato una domanda di autorizzazione dell'impiego di acido fosforico, fosfati, difosfati, trifosfati e polifosfati («fosfati») come stabilizzanti nelle seguenti preparazioni di carni della Repubblica ceca: *Bílá klobása*, *Vinná klobása*, *Sváteční klobása* e *Syrová klobása*. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (4) L'uso dei fosfati è necessario per mantenere lo stato fisico-chimico e aumentare la capacità di formare legami di preparazioni di carni quali *Bílá klobása*, *Vinná klobása*, *Sváteční klobása* e *Syrová klobása*, in particolare quando sono immesse sul mercato in un imballaggio in atmosfera protettiva e con durata di conservazione prolungata. Secondo il richiedente, la necessità tecnica di tali additivi nelle pertinenti preparazioni di carni della Repubblica ceca è simile a quella che si riscontra in *breakfast sausages* e *Bráte*, prodotti per i quali l'uso dei fosfati è autorizzato nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008 nella categoria di alimenti 08.2 «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004».
- (5) Il considerando 7 del regolamento (CE) n. 1333/2008 specifica che l'autorizzazione degli additivi alimentari dovrebbe tenere conto di altri fattori pertinenti per la questione in esame, inclusi, tra l'altro, i fattori tradizionali. È quindi opportuno mantenere sul mercato determinati prodotti tradizionali in alcuni Stati membri, a condizione che l'uso degli additivi alimentari in tali prodotti rispetti le condizioni generali e specifiche di cui al regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (6) Al fine di garantire l'applicazione uniforme dell'uso degli additivi contemplati dal presente regolamento, le pertinenti preparazioni di carni della Repubblica ceca saranno descritte in un documento di orientamento che illustra le categorie di alimenti nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari ⁽³⁾.
- (7) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità»), salvo nel caso in cui gli aggiornamenti in questione non possano avere un effetto sulla salute umana. L'uso dei fosfati come additivi alimentari è autorizzato in una vasta gamma di alimenti. La loro sicurezza è stata valutata dal comitato scientifico dell'alimentazione umana, che ha stabilito la dose massima tollerabile giornaliera di 70 mg/kg di peso corporeo espressi in fosforo ⁽⁴⁾. Poiché la domanda di estensione dell'uso dei fosfati è limitata ad alcuni prodotti specifici

⁽¹⁾ GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ 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 (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

⁽³⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en.

⁽⁴⁾ Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, venticinquesima serie (pagina 13), 1991.

tradizionalmente utilizzati, non si prevede che tale estensione avrà un effetto significativo sull'esposizione complessiva ai fosfati. Pertanto, l'estensione dell'uso di tali additivi costituisce un aggiornamento dell'elenco dell'Unione che non può avere un effetto sulla salute umana e non è quindi necessario chiedere il parere dell'Autorità.

- (8) È opportuno modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (9) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 22 maggio 2017

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

Nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008, nella categoria di alimenti 08.2 «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004», la voce relativa ad acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (E 338-452) è sostituita dalla seguente:

«E 338-452	Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo <i>breakfast sausages</i> : in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto; prosciutto di Natale finlandese salato, <i>burger meat</i> con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4 % mischiati all'interno della carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> e <i>Syrová klobása</i> ».
------------	--	-------	---------	--