

REGOLAMENTO (UE) 2022/141 DELLA COMMISSIONE**del 21 gennaio 2022****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) nei cefalopodi non trasformati****(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 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 stabilisce un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato secondo la procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda presentata da uno Stato membro o da una persona interessata.
- (3) A norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, l'uso dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) come additivi alimentari è autorizzato in un'ampia gamma di alimenti in quantità *quantum satis*. Tale uso è tra l'altro autorizzato per la categoria di alimenti 9.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei».
- (4) Il 9 settembre 2020 la Commissione ha ricevuto una domanda di autorizzazione per l'uso dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) nei cefalopodi non trasformati.
- (5) I carbonati hanno un effetto sull'aspetto dei cefalopodi analogo a quello di acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (E 338-452), attualmente autorizzati nei molluschi e crostacei congelati e surgelati. Il processo di fabbricazione dei cefalopodi comprende un trattamento di immersione per 2-3 giorni in bagni contenenti una soluzione di sale, citrati e carbonati a una concentrazione massima del 3 % per regolare l'acidità del bagno. I risultati del trattamento sono l'idratazione, una modifica della consistenza e della struttura del prodotto e la conservazione del colore. Dopo la cottura al vapore, i cefalopodi trattati con carbonati e citrati presentano proprietà organolettiche migliori, quali una polpa più morbida, un sapore migliore e un colore più chiaro, rispetto ai cefalopodi trattati solo con citrati. Dalla valutazione sensoriale effettuata dal richiedente risulta che l'uso proposto dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) come regolatori di acidità in alternativa ai fosfati migliora le proprietà organolettiche dei cefalopodi e la percezione che ne ha il consumatore.
- (6) 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 l'aggiornamento in questione non può avere un effetto sulla salute umana.
- (7) La sicurezza del carbonato di sodio (E 500) e del carbonato di potassio (E 501) è stata valutata nel 1990 dal comitato scientifico dell'alimentazione umana, che ne ha stabilito la dose giornaliera ammissibile (DGA) come «non specificata» ⁽³⁾. La dicitura «non specificata» significa che, sulla base dei dati tossicologici, biochimici e clinici disponibili, l'assunzione giornaliera totale della sostanza, derivante dalla sua presenza naturale e dal suo attuale uso/dai suoi attuali usi negli alimenti ai livelli necessari per ottenere l'effetto tecnologico desiderato, non rappresenta

⁽¹⁾ GU L 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 (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1).

⁽³⁾ Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, 25a serie, 1991, pag. 13 (https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scf_reports_25.pdf).

un pericolo per la salute. Alla luce di quanto sopra e in assenza di priorità specifiche per una nuova valutazione dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) nell'ambito del programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari istituito dal regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione ⁽⁴⁾, la Commissione ritiene che l'autorizzazione dell'uso dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) come regolatori di acidità nei cefalopodi non trasformati costituisca un aggiornamento del suddetto elenco che non può avere un effetto sulla salute umana e che pertanto non sia necessario chiedere il parere dell'Autorità.

- (8) È pertanto opportuno autorizzare *quantum satis* per i cefalopodi l'uso dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) come regolatori di acidità nella categoria di alimenti 09.1.2 «Molluschi e crostacei non trasformati» di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008. In ragione della restrizione dell'uso dei fosfati ai molluschi e crostacei congelati e surgelati, l'uso dei carbonati di sodio (E 500) e dei carbonati di potassio (E 501) in alternativa ai fosfati nei cefalopodi non trasformati dovrebbe essere limitato ai cefalopodi congelati e surgelati non trattati con acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (E 338-452).
- (9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (10) 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 21 gennaio 2022

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione, del 25 marzo 2010, che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari (GU L 80 del 26.3.2010, pag. 19).

ALLEGATO

L'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

- i) nella categoria di alimenti 09.1.2 «Molluschi e crostacei non trasformati», dopo la voce relativa all'additivo E 385 Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico) sono inserite le voci seguenti:

«E 500	Carbonati di sodio	<i>quantum satis</i>	(95)	Solo cefalopodi congelati e surgelati
E 501	Carbonati di potassio	<i>quantum satis</i>	(95)	Solo cefalopodi congelati e surgelati;

- ii) dopo la nota a piè di pagina (90) è aggiunta la nota a piè di pagina (95) seguente:

«(95) Non possono essere utilizzati in combinazione con acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (E 338-452)».
