

REGULAMENTUL (UE) NR. 1068/2013 AL COMISIEI

din 30 octombrie 2013

de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea difosfaților (E 450), trifosfaților (E 451) și polifosfaților (E 452) în peștele conservat prin sărare umedă

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari ⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (3) și articolul 30 alineatul (5),

întrucât:

(1) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 prevede o listă a Uniunii de aditivi alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora.

(2) Lista respectivă poate fi modificată în conformitate cu procedura prevăzută în Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare ⁽²⁾.

(3) În conformitate cu articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, lista de aditivi alimentari a Uniunii poate fi actualizată fie la inițiativa Comisiei, fie în urma unei cereri.

(4) O cerere de autorizare a utilizării difosfaților (E 450), trifosfaților (E 451) și polifosfaților (E 452) în peștele conservat prin sărare umedă a fost prezentată la 19 iunie 2009 și a fost pusă la dispoziția statelor membre.

(5) Peștii pot fi uscați și conservați prin adăugarea unor cantități ridicate de sare în materia primă. Compus inițial dintr-o singură etapă, procesul de sărare cuprinde în prezent mai multe etape, printre care o etapă de presărare, care oferă un timp de sărare mai scurt și o concentrație de sare relativ omogenă în mușchii peștelui. Pentru aceasta, peștele este supus procesului de presărare prin injectare și/sau imersie în saramură cu o concentrație de sare controlată. În continuare, peștele este supus sărării uscate (uscării), pentru a se obține concentrația de sare adecvată în produsul final.

(6) Acest lung proces de prelucrare poate duce la oxidare, în special a lipidelor prezente în mușchii peștelui. Prin urmare, culoarea și aroma acestuia vor fi modificate. Oxidarea este accelerată de ioni metalici prezenți în mușchii peștelui și în sarea utilizată. Deoarece formează complecși chimici cu ioni metalici, difosfații (E 450), trifosfații (E 451) și polifosfații (E 452) s-au dovedit a fi cei mai eficace pentru a proteja peștele sărat împotriva oxidării. Fosfații adăugați și sarea sunt îndepărtați în mare parte prin înmuiere în apă înainte de consum. Conținutul de apă din produsul final conservat prin sărare umedă nu crește prin folosirea fosfaților. Peștele sărat care și-a păstrat culoarea și gustul inițial este solicitat în special pe piețele din Spania, Italia și Grecia.

(7) În conformitate cu articolul 3 coroborat cu articolul 6 alineatul (4) din Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora ⁽³⁾, utilizarea fosfaților în peștele conservat prin sărare umedă trebuie să apară pe etichetă în lista de ingrediente. Operatorii din sectorul alimentar pot, de asemenea, indica pe produsele lor că nu au fost utilizați polifosfați.

(8) Întrucât fosfații adăugați sunt în mare parte îndepărtați în cursul înmuierii în apă, expunerea consumatorilor la fosfați va fi minimă și, din acest motiv, nu este susceptibilă să aibă un efect asupra sănătății umane. Prin urmare, este adecvat să se permită utilizarea difosfaților (E 450), trifosfaților (E 451) și polifosfaților (E 452) pentru conservarea prin sărare umedă a peștelui.

⁽¹⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ JO L 109, 6.5.2000, p. 29.

- (9) În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, Comisia trebuie să solicite avizul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară pentru a actualiza lista de aditivi alimentari a Uniunii prevăzută în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu excepția cazului în care actualizarea în cauză nu este susceptibilă de a avea un efect asupra sănătății umane. Întrucât autorizarea utilizării difosfaților (E 450), trifosfaților (E 451) și polifosfaților (E 452) pentru conservarea prin sărare umedă a peștelui constituie o actualizare a respectivei liste care nu este susceptibilă de a avea un efect asupra sănătății umane, nu este necesar să se solicite avizul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară.
- (10) Bacalhau (codul portughez) este produs prin uscarea suplimentară a peștelui conservat prin sărare umedă. Utilizarea polifosfaților ar putea să influențeze acest proces de uscare. În plus, această utilizare ar putea, de asemenea, să împiedice formarea culorii și gustului specifice pentru bacalhau. Prin urmare, producătorii de bacalhau tradițional nu doresc pește sărat care este tratat cu fosfați. Pentru a permite producătorilor de bacalhau tradițional să se adapteze introducerii eventuale pe piață a peștelui tratat cu fosfați, ar trebui să se propună o perioadă de tranziție. În această perioadă, producătorii de bacalhau tradițional pot încheia acorduri cu furnizorii și se pot familiariza cu

metodele de analiză care pot fi utilizate pentru a controla prezența fosfaților adăugați în pește.

- (11) Pentru o mai bună evaluare a impactului disponibilității peștelui conservat prin sărare umedă asupra producției de bacalhau, Comisia va monitoriza, timp de trei ani, utilizarea polifosfaților în principalele țări producătoare de cod sărat.
- (12) Prin urmare, anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ar trebui modificată în consecință.
- (13) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 30 octombrie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXĂ

În partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se adaugă următoarele rubrici în categoria alimentară 09.2 „Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee”, după rubrica pentru E 392:

	„E 450	Difosfați	5 000	(4), (79)	Numai peștele sărat din familia <i>Gadidae</i> supus presărării prin injectare și/sau imersie în saramură cu un conținut de sare de cel puțin 18 %, supus adesea în continuare sărării uscate	Perioada de aplicare: de la 31 decembrie 2013
	E 451	Trifosfați	5 000	(4), (79)	Numai peștele sărat din familia <i>Gadidae</i> supus presărării prin injectare și/sau imersie în saramură cu un conținut de sare de cel puțin 18 %, supus adesea în continuare sărării uscate	Perioada de aplicare: de la 31 decembrie 2013
	E 452	Polifosfați	5 000	(4), (79)	Numai peștele sărat din familia <i>Gadidae</i> supus presărării prin injectare și/sau imersie în saramură cu un conținut de sare de cel puțin 18 %, supus adesea în continuare sărării uscate	Perioada de aplicare: de la 31 decembrie 2013
		(4): Nivelul maxim este exprimat ca P ₂ O ₅ .				
		(79): Nivelul maxim se aplică sumei de E 450, E 451 și E 452, utilizați individual sau în combinație.”				