

**REGOLAMENTO (UE) 2018/74 DELLA COMMISSIONE****del 17 gennaio 2018****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) nelle preparazioni congelate di carni su spiedi verticali****(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 <sup>(1)</sup>, 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 in conformità alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, su iniziativa della Commissione o in seguito a una domanda in tal senso.
- (3) Il 28 agosto 2015 è stata presentata una domanda di autorizzazione dell'uso di acido fosforico, fosfati, difosfati, trifosfati e polifosfati («fosfati») quali stabilizzanti e agenti umidificanti nelle preparazioni congelate di carni su spiedi verticali che rientrano nella categoria di alimenti 08.2 «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004» dell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008. 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 indispensabile affinché avvengano l'estrazione e la scissione parziale delle proteine della carne, in modo che si formi una pellicola proteica sugli spiedi verticali di carni, che compatti i pezzi di carne allo scopo di assicurare l'omogeneità della congelazione e della cottura. I fosfati inoltre garantiscono che la carne si mantenga succulenta durante lo scongelamento e che gli spiedi verticali di carni rimangano stabili. Tale necessità tecnica è stata riconosciuta per le preparazioni congelate di carni su spiedi verticali giranti, composte di carni ovine, di agnello, di vitello o di manzo trattate con condimento liquido, o di carni di pollame trattate con o senza condimento liquido, utilizzate pure o miste, anche affettate o macinate, e destinate ad essere arrostiti da un operatore del settore alimentare. Le striscioline di carne perfettamente arrostiti sono poi consumate dal consumatore finale.
- (5) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco dell'Unione 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 possono avere un effetto sulla salute umana.
- (6) La sicurezza dei fosfati è stata valutata dal comitato scientifico dell'alimentazione umana, che ha stabilito la dose massima tollerabile giornaliera in 70 mg/kg di peso corporeo espressi in fosforo <sup>(3)</sup>. L'uso dei fosfati come additivi alimentari è autorizzato in un'ampia gamma di alimenti, tra cui i prodotti a base di carne e determinate preparazioni di carne. Non si prevede pertanto che l'estensione dell'uso alle preparazioni congelate di carni su spiedi verticali abbia un impatto significativo sull'esposizione complessiva ai fosfati. Al fine di limitare ulteriormente l'esposizione ai fosfati aggiunti, l'estensione dell'uso dovrebbe essere riservata unicamente alle preparazioni congelate di carni su spiedi verticali per le quali è stata riconosciuta la necessità tecnica.
- (7) Poiché l'estensione dell'uso degli additivi in questione costituisce un aggiornamento dell'elenco dell'Unione che non può avere un effetto sulla salute umana, non risulta necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (8) È pertanto 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,

<sup>(1)</sup> GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.<sup>(2)</sup> 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).<sup>(3)</sup> Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, venticinquesima serie (1991), pag. 13.

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 17 gennaio 2018.

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

\_\_\_\_\_

## ANEXO

En la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, en la categoría de alimentos 08.2 «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004», la entrada correspondiente al ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) se sustituye por el texto siguiente:

	«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> , <i>Syrová klobása</i> e preparazioni congelate di carni su spiedi verticali giranti, composte di carni ovine, di agnello, di vitello o di manzo trattate con condimento liquido, o di carni di pol-lame trattate con o senza condimento liquido, utilizzate pure o miste, anche affet-tate e/o macinate, e destinate ad essere arrostiti da un operatore del settore alimen-tare e successivamente consumate dal consumatore finale»
--	------------	--	-------	---------	--