

REGULAMENTO (UE) N.º 1068/2013 DA COMISSÃO**de 30 de outubro de 2013****que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à utilização de difosfatos (E 450), trifosfatos (E 451) e polifosfatos (E 452) no peixe de salga húmida****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, e o artigo 30.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) Essa lista pode ser alterada em conformidade com o procedimento referido no Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares ⁽²⁾.
- (3) Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a lista da União de aditivos alimentares pode ser atualizada por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido.
- (4) Foi apresentado em 19 de junho de 2009, e colocado à disposição dos Estados-Membros, um pedido de autorização da utilização de difosfatos (E 450), trifosfatos (E 451) e polifosfatos (E 452) no peixe de salga húmida.

- (5) O peixe pode ser curado e conservado mediante a adição de níveis elevados de sal ao produto cru. O processo de salga evoluiu de uma única etapa para um processo de várias etapas que inclui uma etapa de pré-salga, a qual permite um período de salga mais curto e uma concentração de sal relativamente homogénea no músculo do peixe. Assim, o peixe é, primeiro, pré-salgado por injeção e/ou imersão em salmoura preparada com uma concentração de sal controlada. Em seguida, o peixe é submetido a uma salga a seco (cura), a fim de se obter a concentração de sal correta no produto final.
- (6) Durante este longo processo de conservação pode ocorrer oxidação, em especial dos lípidos presentes no músculo do peixe. Essa oxidação provoca uma alteração da cor e do sabor. A oxidação é acelerada pelos iões metálicos presentes no músculo do peixe e no sal utilizado. Dado que os difosfatos (E 450), os trifosfatos (E 451) e os polifosfatos (E 452) formam complexos químicos com iões metálicos, ficou demonstrado que são muito eficazes na proteção do peixe salgado contra a oxidação. A maior parte dos fosfatos adicionados e do sal é eliminada mediante a demolha do peixe em água antes do consumo. Esta utilização dos fosfatos não aumenta o teor de água no produto final de salga húmida. O peixe salgado em que a cor e o sabor originais foram mantidos é procurado, em especial, nos mercados espanhol, grego e italiano.
- (7) Em conformidade com o artigo 3.º, em conjugação com o artigo 6.º, n.º 4, da Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ⁽³⁾, a utilização de fosfatos no peixe de salga húmida tem de ser mencionada na lista de ingredientes constante do rótulo. Os operadores de empresas do setor alimentar podem também indicar nos seus produtos que não foram utilizados polifosfatos.
- (8) Dado que a maior parte dos fosfatos adicionados é eliminada durante a demolha do peixe em água, a exposição dos consumidores aos fosfatos será mínima e, por essa razão, não é suscetível de afetar a saúde humana. Por conseguinte, é adequado permitir a utilização de difosfatos (E 450), trifosfatos (E 451) e polifosfatos (E 452) para a conservação de peixe de salga húmida.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 1.⁽³⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

- (9) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares, estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em questão não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que a autorização da utilização de difosfatos (E 450), trifosfatos (E 451) e polifosfatos (E 452) para a conservação de peixe de salga húmida constitui uma atualização dessa lista que não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.
- (10) O bacalhau português é produzido por secagem suplementar do peixe de salga húmida. A utilização de polifosfatos pode influenciar este processo de secagem. Além disso, esta utilização pode igualmente impedir que se desenvolvam a cor e o sabor habituais do bacalhau. O peixe salgado tratado com fosfatos não seria, pois, desejado pelos produtores de bacalhau tradicional. A fim de permitir que os produtores de bacalhau tradicional se adaptem à situação em que é autorizada a colocação no mercado de peixe tratado com fosfatos, convém propor um período transitório. Durante esse período, os produtores de bacalhau tradicional podem estabelecer acordos com os fornecedores e familiarizar-se com os métodos analíticos suscetíveis de ser utilizados para controlar a presença de fosfatos adicionados no peixe.
- (11) A fim de avaliar o impacto ao nível da disponibilidade de peixe de salga húmida para a produção de bacalhau, a Comissão monitorizará durante três anos a utilização de polifosfatos nos principais países produtores de bacalhau salgado.
- (12) Tendo em conta o que precede, o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (13) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 30 de outubro de 2013.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO

No anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na categoria de géneros alimentícios 09.2 «Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos», após a entrada relativa ao aditivo E 392 são inseridas as seguintes entradas:

	«E 450	Difosfatos	5 000	(4), (79)	Unicamente peixe salgado da família <i>Gadidae</i> que tenha sido pré-salgado por injeção e/ou imersão em salmoura com uma solução de pelo menos 18% de sal, frequentemente seguida de salga a seco	Período de aplicação: a partir de 31 de dezembro de 2013
	E 451	Trifosfatos	5 000	(4), (79)	Unicamente peixe salgado da família <i>Gadidae</i> que tenha sido pré-salgado por injeção e/ou imersão em salmoura com uma solução de pelo menos 18% de sal, frequentemente seguida de salga a seco	Período de aplicação: a partir de 31 de dezembro de 2013
	E 452	Polifosfatos	5 000	(4), (79)	Unicamente peixe salgado da família <i>Gadidae</i> que tenha sido pré-salgado por injeção e/ou imersão em salmoura com uma solução de pelo menos 18% de sal, frequentemente seguida de salga a seco	Período de aplicação: a partir de 31 de dezembro de 2013
(4): O teor máximo encontra-se expresso em P ₂ O ₅						
(79): O teor máximo é aplicável à soma de E 450, E 451 e E 452 utilizados estremes ou em combinação»						