

REGULAMENTUL (UE) 2015/538 AL COMISIEI**din 31 martie 2015****de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea de acid benzoic-benzoați (E 210-213) în creveții fierți și conservați în saramură****(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),

întrucât:

- (1) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 prevede o listă a Uniunii conținând aditivii alimentari autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora.
- (2) Această listă poate fi actualizată în conformitate cu procedura comună menționată la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾, fie la inițiativa Comisiei, fie în urma unei cereri.
- (3) Asociația daneză pentru fructele de mare a depus o cerere de modificare a listei aditivilor alimentari din Uniune, în sensul creșterii nivelului maxim admis de acid benzoic-benzoați (E 210-213) în creveții fierți și conservați în saramură.
- (4) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 stabilește limitele maxime pentru utilizarea de acid sorbic-sorbați și acid benzoic-benzoați (E 200-213) cu concentrația de 2 000 mg/kg în peștele și produsele pescărești semiconservate, inclusiv în crustacee, moluște, surimi și pasta de pește/crustacee, precum și în crustaceele și moluștele fierte. În plus, în cazul crustaceelor și al moluștelor fierte, nivelul maxim total admis de acid benzoic-benzoați (E 210-213) este de 1 000 mg/kg.
- (5) Aceste niveluri maxime admise în cazul creveților fierți și conservați în saramură, cu un pH cuprins între 5,6 și 5,7, ar trebui să fie suficiente pentru a inhiba proliferarea *Listeria monocytogenes* la temperaturi de răcire între 5 și 8 °C. Cu toate acestea, o ușoară modificare a parametrilor de conservare poate conduce la proliferarea *Listeria monocytogenes*. Universitatea Tehnologică din Danemarca a elaborat o metodă predictivă matematică, pentru a stabili nivelul necesar de acid benzoic-benzoați (E 210-213) ⁽³⁾. Potrivit acestui model, un nivel de 1 000 mg/kg al E 210-213 nu este suficient pentru a evita proliferarea *Listeria monocytogenes* în creveții fierți și conservați în saramură, la un pH de 5,8. Atât modelul, cât și testele demonstrează că, pentru a preveni proliferarea *Listeria monocytogenes* în acești creveți, combinația optimă de acid benzoic-benzoați (E 210-213) și acid sorbic-sorbați (E 200-203) este de 1 500 mg/kg, respectiv 500 mg/kg.
- (6) În raportul său privind tendințele și sursele de zoonoze, de agenți zoonotici și de focare de toxiinfecție alimentară în 2012 ⁽⁴⁾, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) a concluzionat că, în 2012, numărul cazurilor de listerioză la oameni a crescut ușor în comparație cu 2011, înregistrându-se 1 642 de cazuri confirmate. În perioada 2008-2012, s-a observat o tendință de creștere statistic semnificativă la nivelul Uniunii, deși această creștere a fost lentă și a avut un caracter sezonier. La fel ca în anii precedenți, cazurile de îmbolnăvire au prezentat o rată ridicată a mortalității (17,8 %). Conform rapoartelor primite în 2012 din partea a 18 state membre, numărul total al deceselor cauzate de listerioză a fost de 198, acesta fiind cel mai mare număr de cazuri mortale raportate începând cu 2006. Au fost rare situațiile în care s-a constatat că numărul de *Listeria monocytogenes* depășește limita legală de siguranță pentru produsele alimentare gata de consum, la punctele de vânzare cu amănuntul. Eșantioanele care depășeau această limită proveneau cel mai adesea de la produse pescărești.

⁽¹⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ 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 (JO L 354, 31.12.2008, p. 1).⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>⁽⁴⁾ Raport de sinteză al Uniunii Europene privind tendințele și sursele de zoonoze, de agenți zoonotici și de focare de toxiinfecție alimentară în 2012 [EFSA Journal 2014;12(2):3547], <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) Raportul Comisiei privind consumul de aditivi alimentari în Uniunea Europeană ⁽¹⁾ a concluzionat că expunerea la acidul benzoic-benzoați ar putea fi de până la 96 % din DZA pentru copiii mici și de până la 84 % pentru adulți, pornind de la o utilizare la nivelurile maxime permise. La momentul respectiv, nivelul maxim de acid sorbic-sorbați, în combinație cu acid benzoic-benzoați, era stabilit la 2 000 mg/kg pentru creveții fierți. Acest nivel a fost revizuit prin Directiva 2006/52/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽²⁾, care a extins autorizația respectivă la toate crustaceele și moluștele preparate, însă cu o valoare maximă de 1 000 mg/kg pentru acidul benzoic-benzoați. Prin urmare, se preconizează că simpla creștere a acestui nivel la 1 500 mg/kg pentru creveții fierți și conservați în saramură nu va conduce la o expunere suplimentară care să prezinte probleme de siguranță.
- (8) În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, Comisia trebuie să solicite avizul autorității 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 a avea un efect asupra sănătății umane. Întrucât autorizarea utilizării de acid benzoic-benzoați (E 210-213) în creveții fierți și conservați în saramură constituie o actualizare a listei respective, care nu este susceptibilă a avea un efect asupra sănătății umane, nu este necesar să se solicite avizul autorității.
- (9) Prin urmare, anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ar trebui modificată în consecință.
- (10) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

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*.

Se aplică de la data intrării în vigoare a prezentului regulament.

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

Adoptat la Bruxelles, 31 martie 2015.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 final.

⁽²⁾ Directiva 2006/52/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 5 iulie 2006 de modificare a Directivei 95/2/CE privind aditivii alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii, și a Directivei 94/35/CE privind îndulcitorii care trebuie utilizați în produsele alimentare (JO L 204, 26.7.2006, p. 10).

ANEXĂ

În partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, la categoria de produse alimentare 09.2. „Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee”, după rubrica referitoare la aditivul alimentar E 210-213, se introduce următoarea rubrică:

	„E 210-213	Acid benzoic-benzoați	1 500	(1) (2)	Numai creveții fierți și conservați în sa- ramură”
--	------------	-----------------------	-------	---------	---