

REGULAMENTUL (UE) 2017/871 AL COMISIEI**din 22 mai 2017****de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea de acid fosforic, fosfați, difosfați, trifosfați și polifosfați (E 338-452) în anumite preparate din carne****(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 aprobați spre utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestor aditivi.
- (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) La 11 mai 2015, Republica Cehă a înaintat o cerere de autorizare pentru utilizarea de acid fosforic, fosfați, difosfați, trifosfați și polifosfați (denumiți în continuare „fosfați”) ca stabilizator în următoarele preparate cehești din carne: *Bílá klobása*, *Vinná klobása*, *Sváteční klobása* și *Syrová klobása*. Cererea a fost ulterior pusă la dispoziția statelor membre în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008.
- (4) Utilizarea fosfaților este necesară pentru a menține starea fizico-chimică și pentru a crește capacitatea de legare a unor preparate din carne cum ar fi *Bílá klobása*, *Vinná klobása*, *Sváteční klobása* și *Syrová klobása*, în special atunci când sunt introduse pe piață într-un ambalaj cu atmosferă protectoare și cu termen de valabilitate extins. Potrivit solicitantului, necesitatea tehnologică de a utiliza acești aditivi în respectivele preparate cehești din carne este similară cu necesitatea de a-i utiliza în *breakfast sausages* și *Bräte*, pentru care utilizarea fosfaților este autorizată în partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 pentru categoria de produse alimentare 08.2: „Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004”.
- (5) În considerentul 7 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se prevede că la aprobarea aditivilor alimentari ar trebui să se țină seama și de alți factori relevanți pentru domeniul în cauză, inclusiv, printre altele, de factorii tradiționali. Prin urmare, este oportun să se mențină pe piață anumite produse tradiționale în anumite state membre, cu condiția ca utilizarea aditivilor alimentari în produsele respective să respecte condițiile generale și specifice prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.
- (6) În scopul asigurării unei aplicări uniforme a utilizării aditivilor vizați de prezentul regulament, preparatele cehești din carne relevante sunt prezentate în documentul de orientare care descrie categoriile de produse alimentare în partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 privind aditivii alimentari ⁽³⁾.
- (7) În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, Comisia trebuie să solicite avizul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) pentru a actualiza lista Uniunii de aditivi alimentari prevăzută în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu excepția cazului în care actualizarea în cauză nu este de natură să aibă un efect asupra sănătății umane. Utilizarea fosfaților ca aditivi alimentari este autorizată pentru o mare varietate de produse alimentare. Siguranța acestora a fost evaluată de Comitetul științific pentru alimentație, care a stabilit doza zilnică maximă tolerabilă de 70 mg/kg greutate corporală, exprimată în fosfor ⁽⁴⁾. Dat fiind că cererea de extindere a utilizării fosfaților se limitează la câteva

⁽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://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en.⁽⁴⁾ Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria douăzeci și cinci (pagina 13), 1991.

produse specifice utilizate în mod tradițional, se preconizează că extinderea nu va avea un impact semnificativ asupra expunerii totale la fosfați. Prin urmare, extinderea utilizării aditivilor respectivi constituie o actualizare a listei Uniunii care nu este susceptibilă să aibă un efect asupra sănătății umane, nefiind astfel necesar avizul autorității.

- (8) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ar trebui modificată în consecință.
- (9) Măsurile prevăzute în 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*.

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

Adoptat la Bruxelles, 22 mai 2017.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

În partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, pentru categoria de produse alimentare 08.2: „Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004”, rubrica referitoare la acid fosforic, fosfați, difosfați, trifosfați și polifosfați (E 338-452) se înlocuiește cu următorul text:

| | | | | | |
|--|------------|--|-------|---------|---|
| | „E 338-452 | Acid fosforic, fosfați, difosfați, trifosfați și polifosfați | 5 000 | (1) (4) | numai <i>breakfast sausages</i> : în acest produs, carnea este tocată în așa fel încât țesutul muscular și adipos sunt complet dispersate, astfel încât fibra formează o emulsie cu grăsimea, conferind produsului aspectul său caracteristic; Jambon sărat gri finlandez de Crăciun, <i>burger meat</i> cu un conținut minim de legume și/sau cereale de 4 % în amestec cu carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváte ční klobása</i> și <i>Syrová klobása</i> ” |
|--|------------|--|-------|---------|---|