

REGOLAMENTO (UE) 2015/538 DELLA COMMISSIONE**del 31 marzo 2015****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico — benzoati (E 210-213) nei gamberetti cotti in salamoia****(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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) Una richiesta di modifica dell'elenco dell'Unione degli additivi alimentari è stata presentata dalla *Danish Seafood Association* al fine di aumentare il livello massimo consentito di acido benzoico — benzoati (E 210-213) nei gamberetti cotti in salamoia.
- (4) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 fissa i limiti massimi per l'uso di acido sorbico — sorbati; acido benzoico — benzoati (E 200-213) a 2 000 mg/kg in semiconserve di pesce e prodotti della pesca, compresi crostacei, molluschi, surimi e pasta di pesce/crostacei, crostacei e molluschi cotti. Per i crostacei e i molluschi cotti, il livello massimo consentito di acido benzoico — benzoati (E 210-213) è inoltre di 1 000 mg/kg.
- (5) Tali livelli massimi ammissibili nei gamberetti cotti e in salamoia con pH compreso tra 5,6 e 5,7 dovrebbero essere sufficienti a inibire la crescita di *Listeria monocytogenes* a temperature di raffreddamento comprese tra i 5 e gli 8 °C. Piccoli cambiamenti nei parametri di conservazione possono tuttavia determinare la crescita di *Listeria monocytogenes*. Un metodo matematico predittivo è stato elaborato alla *Technological University of Denmark* per stabilire il livello necessario di acido benzoico — benzoati (E 210-213) ⁽³⁾. In base a tale modello il livello di 1 000 mg/kg di E 210-213 non è sufficiente per evitare la crescita di *Listeria monocytogenes* in gamberetti in salamoia a pH 5,8. Al fine di evitare la crescita di *Listeria monocytogenes* in questi gamberetti, il modello e i test dimostrano che la combinazione ottimale di acido benzoico — benzoati (E 210-213) e acido sorbico — sorbati (E 200-203) è rispettivamente di 1 500 mg/kg e 500 mg/kg.
- (6) Nella sua relazione su tendenze e fonti di zoonosi, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare nel 2012 ⁽⁴⁾, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha concluso che il numero di casi di listeriosi nell'uomo è leggermente aumentato rispetto al 2011, e sono stati segnalati 1 642 casi confermati nell'uomo nel 2012. Un aumento statisticamente significativo, benché lento e ad andamento stagionale, è stato osservato nell'Unione nel corso del periodo 2008-2012. Come negli anni precedenti si è registrato un alto tasso di mortalità (17,8 %). Nel 2012 18 Stati membri hanno segnalato un totale di 198 decessi dovuti a listeriosi; si tratta del più elevato numero di casi segnalati dal 2006. Raramente sono state rilevate concentrazioni di *Listeria monocytogenes* al di sopra del limite di sicurezza stabilito dalla legge negli alimenti pronti al consumo presso i punti di vendita al dettaglio. I campioni che più frequentemente hanno superato tale limite erano prodotti della pesca.

⁽¹⁾ GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>

⁽⁴⁾ Relazione di sintesi dell'Unione europea su tendenze e fonti di zoonosi, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare nel 2012 (*The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012*), (EFSA Journal 2014; 12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) La relazione della Commissione sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea ⁽¹⁾ ha concluso che con un uso ai massimi livelli consentiti l'esposizione ad acido benzoico — benzoati potrebbe arrivare al 96 % della DGA per i bambini e all'84 % per gli adulti. In quel momento il livello massimo di acido sorbico — sorbati in combinazione con acido benzoico — benzoati nei gamberetti cotti era fissato a 2 000 mg/kg. Questo livello è stato riveduto dalla direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ che ha esteso tale autorizzazione a tutti i crostacei e molluschi cotti, mantenendo tuttavia un livello massimo di 1 000 mg/kg di acido benzoico — benzoati. Si ritiene quindi che l'aumento di tale livello a 1 500 mg/kg unicamente per i gamberetti cotti in salamoia non porterà a un'esposizione aggiuntiva che sia motivo di preoccupazione per la sicurezza.
- (8) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione non è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità se gli aggiornamenti in questione non possono avere un effetto sulla salute umana. Poiché l'autorizzazione all'uso di acido benzoico — benzoati (E 210-213) nei gamberetti cotti in salamoia costituisce un aggiornamento di tale elenco che non ha effetti sulla salute umana, non si rende necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

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*.

Esso si applica dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 31 marzo 2015

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 def.

⁽²⁾ Direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006, che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari (GU L 204 del 26.7.2006, pag. 10).

ALLEGATO

Nella parte E dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, nella categoria di alimenti 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei», la seguente voce è aggiunta dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 210-213:

| | | | | | |
|--|------------|---------------------------|-------|---------|------------------------------------|
| | «E 210-213 | acido benzoico — benzoati | 1 500 | (1) (2) | Solo gamberetti cotti in salamoia» |
|--|------------|---------------------------|-------|---------|------------------------------------|