

## REGOLAMENTO (UE) N. 1068/2013 DELLA COMMISSIONE

del 30 ottobre 2013

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato**

(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, e l'articolo 30, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e ne specifica le condizioni d'impiego.
- (2) Tale elenco può essere modificato conformemente alla procedura di cui al 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 <sup>(2)</sup>.
- (3) A norma dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, l'elenco UE degli additivi alimentari può essere aggiornato o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (4) Una domanda di autorizzazione per l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato è stata presentata il 19 giugno 2009 ed è stata resa accessibile agli Stati membri.

- (5) Il pesce può essere essiccato e conservato aggiungendo un tasso elevato di sale alla materia prima. La salagione si è evoluta da una singola fase a un processo di varie fasi, comprendente una fase di presalatura che consente di ridurre i tempi della salagione e di ottenere una concentrazione di sale relativamente omogenea nel muscolo di pesce. A tal fine, il pesce viene dapprima presalato mediante iniezione e/o in salamoia, preparata con una concentrazione controllata di sale. Poi il pesce è sottoposto a una salatura a secco (essiccazione) per ottenere la giusta concentrazione di sale nel prodotto finito.
- (6) Durante il lungo processo di conservazione può ancora verificarsi un'ossidazione, in particolare dei lipidi presenti nel muscolo di pesce, che causa un'alterazione del colore e del sapore. L'ossidazione è accelerata da ioni metallici presenti nel muscolo di pesce e nel sale utilizzato. Dato che i difosfati (E 450), i trifosfati (E 451) e i polifosfati (E 452) formano complessi chimici con gli ioni metallici, si sono dimostrati più efficaci per proteggere il pesce salato dall'ossidazione. La maggior parte dei fosfati aggiunti e del sale vengono rimossi immergendo il pesce in acqua prima del consumo. Il tenore di acqua nel prodotto finito salato non aumenta con l'utilizzo dei fosfati. Il pesce salato il cui colore e sapore originali sono stati conservati è particolarmente richiesto sui mercati della Spagna, dell'Italia e della Grecia.
- (7) A norma dell'articolo 3, in combinato disposto con l'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità <sup>(3)</sup> l'impiego dei fosfati nel pesce salato deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti. Gli operatori del settore alimentare possono anche indicare sui loro prodotti che non sono stati utilizzati polifosfati.
- (8) Dato che la maggior parte dei fosfati viene rimossa con l'immersione in acqua, l'esposizione del consumatore ai fosfati è minima e per questo motivo non può avere un effetto sulla salute umana. È quindi opportuno consentire l'utilizzo di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) per la conservazione del pesce salato.

<sup>(1)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.<sup>(2)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.<sup>(3)</sup> GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.