

REGOLAMENTO (UE) N. 1069/2013 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 fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

di scorrevolezza degli involucri naturali, facilitando il processo di insaccamento e riducendo la forza di trazione cui gli involucri sono esposti e che ne provoca la rottura.

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, e l'articolo 30, paragrafo 5,

- (7) La dose massima tollerabile giornaliera (MTDI) di fosfati stabilita dal comitato scientifico dell'alimentazione umana⁽²⁾ è di 70 mg/kg di peso corporeo. Il livello massimo proposto dal richiedente è di 12 600 mg/kg di involucro che comporta un trasferimento massimo di fosfati, dagli involucri nelle salsicce finite, di 250 mg/kg. Il contributo massimo dei fosfati attraverso gli involucri naturali trattati sarà pari al 2,1 % della MTDI. È quindi opportuno consentire l'impiego di fosfati di sodio come regolatori di acidità per migliorare le proprietà meccaniche degli involucri per salsicce.

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 su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda, conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del 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⁽²⁾.
- (3) Una domanda di autorizzazione per l'impiego dei fosfati di sodio (E 339) come regolatori di acidità negli involucri naturali per salsicce è stata presentata il 26 agosto 2010 e resa accessibile agli Stati membri.
- (4) I fosfati di sodio (E 339) sono compresi nell'elenco UE degli additivi alimentari e il loro impiego è autorizzato in determinati prodotti alimentari, fra cui non sono inclusi gli involucri naturali per salsicce.
- (5) Importanti caratteristiche meccaniche degli involucri naturali che ne riducono l'efficacia e causano problemi all'industria delle salsicce sono la rottura durante l'insaccamento e una minore scorrevolezza (maggiore adesività) degli involucri sui tubi di sacco per salsicce.
- (6) I fosfati di sodio (E 339) utilizzati come regolatori di acidità si sono dimostrati adatti a migliorare le proprietà

- (8) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, la Commissione non è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare per aggiornare l'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 se l'aggiornamento in questione non può avere un effetto sulla salute umana. Dato che l'autorizzazione dell'impiego di fosfati di sodio (E 339) per il miglioramento delle proprietà meccaniche degli involucri naturali per salsicce costituisce un aggiornamento di tale elenco che non può avere un effetto sulla salute umana per le ragioni sopra menzionate, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- (9) Occorre pertanto 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 la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.⁽³⁾ Reports of the Scientific Committee for Food 25a serie (pag. 13), 1991, disponibili sul sito: http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_25.pdf