

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1321/2013 DELLA COMMISSIONE

del 10 dicembre 2013

che istituisce un elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 6,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2065/2003 dispone la compilazione di un primo elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati (di seguito «prodotti primari»). Tale elenco viene compilato sulla base delle domande di autorizzazione presentate dagli operatori commerciali e del parere formulato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») in merito al prodotto primario in questione.
- (2) In conformità all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 2065/2003, l'Autorità ha ricevuto 14 domande di autorizzazione valide per prodotti primari prima del 16 giugno 2005. Tre domande sono state ritirate. L'Autorità ha valutato quindi in totale 11 prodotti primari. Una domanda valutata è stata ritirata dopo che era stata completata la valutazione.
- (3) A norma dell'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 2065/2003, l'autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura può essere soggetta a specifiche condizioni d'impiego e a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, di tale regolamento le autorizzazioni sono valide per un periodo di dieci anni, rinnovabile conformemente all'articolo 12 di detto regolamento.
- (4) I prodotti primari e gli aromatizzanti di affumicatura derivati sono utilizzati nei o sui prodotti alimentari per conferire un sapore di affumicato o per completare un altro aroma senza conferire un aroma di affumicatura. Essi sono utilizzati anche per affumicare la carne, il pesce e i prodotti lattieri. Lo studio dettagliato dell'esposizione effettuato dal Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ dimostra che, indipendentemente dal me-

todo di calcolo dell'esposizione utilizzato, i fattori che contribuiscono maggiormente all'assunzione elevata sono in prevalenza i prodotti alimentari affumicati tradizionali, come le salsicce e la pancetta affumicate cotte. I gruppi di prodotti alimentari non tradizionalmente affumicati, come le patatine, le zuppe e le salse, non influiscono in modo significativo sull'esposizione. Dato che i prodotti primari vengono ottenuti con fumo sottoposto a processi di frazionamento e purificazione, l'impiego di aromatizzanti di affumicatura è generalmente considerato meno preoccupante per la salute dell'impiego del fumo ottenuto con la combustione di legna o con il riscaldamento di segatura o trucioli di legno ⁽³⁾.

- (5) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Scansmoke PB1110, approvata il 26 marzo 2009 ⁽⁴⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto, ma che gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli di impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Scansmoke PB1110 a specifiche condizioni d'impiego.
- (6) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Zesti Smoke Code 10, approvata il 29 gennaio 2009 ⁽⁵⁾ e il 6 luglio 2011 ⁽⁶⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Zesti Smoke Code 10 a specifiche condizioni d'impiego.
- (7) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Smoke Concentrate 809045, approvata il 29 gennaio 2009 ⁽⁷⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti dal richiedente non suscitano timori sulla sicurezza. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Smoke Concentrate 809045 a specifiche condizioni d'impiego.

⁽¹⁾ GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1.

⁽²⁾ «Refined exposure assessment of smoke flavouring primary products with use levels provided by the industry. A pilot study into data collection of use levels.» Relazione 320026003 inviata dal RIVM.

⁽³⁾ EFSA Journal (2008) 724, pagg. 1-114.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2009) ON-1056, pagg. 1-23.

⁽⁵⁾ EFSA Journal (2009) ON-982, pagg. 1-24.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2307.

⁽⁷⁾ EFSA Journal (2009) ON-981, pagg. 1-19.

