

**REGOLAMENTO (UE) N. 1084/2014 DELLA COMMISSIONE****del 15 ottobre 2014****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E 450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitati pronti****(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,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce un elenco UE degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) L'elenco UE degli additivi alimentari può essere aggiornato mediante la procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, la quale può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) Il 7 luglio 2013 è stata presentata e resa accessibile agli Stati membri una domanda di autorizzazione all'impiego dei difosfati (E 450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitati pronti.
- (4) Per gli impasti freschi utilizzati come base per la preparazione di pizze, quiche, crostate e prodotti analoghi è necessario un sistema di lievitazione a base di bicarbonato di sodio (E 500), difosfati (E 450) e lievito. In condizioni di refrigerazione questi impasti non dovrebbero lievitare, mentre la lievitazione dovrebbe essere attivata durante la preparazione finale da parte del consumatore. La lievitazione è dovuta principalmente al bicarbonato di sodio, mentre il lievito con un basso potere di lievitazione è necessario in particolare per ottenere il tipico gusto aromatico. I difosfati sono necessari come regolatori di acidità per controllare la formazione di biossido di carbonio dal bicarbonato di sodio.
- (5) Detto sistema di lievitazione a base di bicarbonato di sodio, difosfati e lievito può essere impiegato in alternativa alla farina autolievitante nella quale sono autorizzati livelli di fosfati più elevati. L'autorizzazione all'impiego dei difosfati negli impasti lievitati pronti non determinerà pertanto un aumento dell'assunzione di fosfati. È di conseguenza opportuno autorizzare l'impiego dei difosfati come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitati pronti utilizzati come base per pizze, quiche, crostate e prodotti analoghi.
- (6) 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 europea per la sicurezza alimentare se gli aggiornamenti in questione non possono avere un effetto sulla salute umana. Dato che si ritiene che l'autorizzazione all'impiego dei difosfati come regolatori di acidità negli impasti lievitati utilizzati come base per pizze, quiche, crostate e prodotti analoghi non ponga problemi di sicurezza, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- (7) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbe pertanto essere modificato di conseguenza.
- (8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

<sup>(1)</sup> GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> 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).

