

## 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 <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 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 <sup>(2)</sup>, 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 semiconservate 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) <sup>(3)</sup>. 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 <sup>(4)</sup>, 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.

<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).

<sup>(3)</sup> <http://sssp.dtuqua.dk>

<sup>(4)</sup> 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>

