

## REGOLAMENTO (UE) 2023/2108 DELLA COMMISSIONE

del 6 ottobre 2023

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda gli additivi alimentari nitriti (E 249-250) e nitrati (E 251-252)

(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 14,visto il 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>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione <sup>(3)</sup> stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati nell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (3) A norma dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari può essere aggiornato o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (4) Il nitrito di potassio (E 249), il nitrito di sodio (E 250), il nitrato di sodio (E 251) e il nitrato di potassio (E 252) sono sostanze autorizzate conformemente all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008. Da molti decenni vengono utilizzati come conservanti per garantire, insieme ad altri fattori, la conservazione e la sicurezza microbiologica degli alimenti, in particolare prodotti a base di carne e pesce e prodotti caseari, e per contribuire alle loro caratteristiche proprietà organolettiche. D'altra parte è anche noto che la presenza di nitriti e nitrati negli alimenti può determinare la formazione di nitrosammine, alcune delle quali sono cancerogene. È pertanto necessario ridurre al minimo il rischio di formazione di nitrosammine derivante dalla presenza di nitriti e nitrati negli alimenti, da un lato, e mantenerne gli effetti protettivi contro la moltiplicazione dei batteri, in particolare del *C. botulinum*, responsabile del botulismo, dall'altro.
- (5) I livelli massimi di nitriti (E 249 ed E 250) e nitrati (E 251 ed E 252) negli alimenti attualmente stabiliti nel regolamento (CE) n. 1333/2008 si basano sui pareri del comitato scientifico dell'alimentazione umana del 1990 <sup>(4)</sup> e del 1995 <sup>(5)</sup> nonché sul parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») del 26 novembre 2003 <sup>(6)</sup>. Essi sono espressi come «dose aggiunta», ove possibile, in quanto, secondo l'Autorità, la dose aggiunta di nitriti, e non la dose residua, contribuisce all'attività inibitoria contro il *C. botulinum*.

<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> Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

<sup>(4)</sup> Parere su nitrati e nitriti, adottato il 19 ottobre 1990, Commissione europea — Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana (26ª serie), pag. 21.

<sup>(5)</sup> Parere su nitrati e nitriti, adottato il 22 settembre 1995, Commissione europea — Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana (38ª serie), pag. 1.

<sup>(6)</sup> Parere del gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici, adottato a seguito di una richiesta della Commissione, relativo agli effetti dei nitriti/nitrati sulla sicurezza microbiologica dei prodotti a base di carne, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14> (solo in EN).

