REGOLAMENTO (UE) N. 510/2013 DELLA COMMISSIONE

del 3 giugno 2013

che modifica gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172), dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) e dei polisorbati (E 432 - 436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta

(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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, l'articolo 10, paragrafo 3, e l'articolo 30, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato I del regolamento (CE) n. 1333/2008 fissa le categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari.
- (2) Se il progresso scientifico e tecnologico lo rende necessario, possono essere aggiunte ulteriori categorie funzionali nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (3) La ricerca e lo sviluppo hanno dimostrato che gli ossidi e gli idrossidi di ferro (E 172), se applicati sulla superficie degli ortofruccicoli, in seguito alla depigmentazione di alcune parti (per esempio mediante trattamento laser), aumentano il contrasto di queste parti con il resto della superficie interagendo con alcune componenti rilasciate dell'epidermide. Tale effetto può essere utilizzato per marcare gli ortofruccicoli. È quindi opportuno aggiungere la nuova categoria funzionale «intensificatori del contrasto» nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (4) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e specifica le condizioni del loro uso.
- (5) L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati in additivi alimentari, enzimi alimentari, aromi e nutrienti e specifica le condizioni del loro uso.

- (6) Tali elenchi possono essere modificati conformemente alla procedura di cui al 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⁾.
- (7) A norma dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, l'elenco dell'Unione di additivi alimentari può essere aggiornato o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (8) L'8 aprile 2011 è stata presentata e messa a disposizione degli Stati membri una domanda di autorizzazione per l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) come intensificatori del contrasto, dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) come agente di rivestimento per la marcatura indelebile di alcuni tipi di frutta e dei polisorbati (E 432 - 436) come emulsionanti nella preparazione di intensificatori del contrasto.
- (9) Per incidere indicazioni sulla superficie della frutta fresca è stata sviluppata una nuova tecnica di marcatura che utilizza un laser all'anidride carbonica. L'azione di depigmentazione diretta del raggio laser produce un segno distinguibile sulla superficie di alcuni prodotti alimentari, ma non su tutti. Esiste quindi una necessità tecnologica di utilizzare gli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) come intensificatori del contrasto, l'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) come agente di rivestimento e i polisorbati (E 432 - 436) come emulsionanti nella preparazione di intensificatori del contrasto, allo scopo di aumentare il contrasto e consentire la marcatura indelebile di alcuni tipi di frutta. Gli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) producono un contrasto sufficiente delle aree marcate con il resto della superficie della frutta, l'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) forma una sottile membrana protettiva sulle aree marcate e i polisorbati (E 432 - 436) assicurano una dispersione omogenea della preparazione di additivi alimentari sulle aree marcate degli alimenti.
- (10) L'utilizzo degli additivi alimentari deve offrire vantaggi e benefici per i consumatori. La nuova tecnica di marcatura può essere utilizzata per ripetere tutte o alcune delle indicazioni obbligatorie prescritte dalla normativa dell'Unione o dalla legislazione degli Stati membri. I consumatori possono anche beneficiare dell'utilizzo della nuova tecnica di marcatura quando il marchio e il metodo di produzione sono forniti su base volontaria.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

- (11) La nuova tecnica di marcatura indelebile rappresenta inoltre un'alternativa agli adesivi di carta rimovibili utilizzati attualmente e limita il rischio di perdere, mescolare o invertire i prodotti alimentari, facilitandone il trasporto e il magazzinaggio. A tal fine può essere utile anche l'indicazione di un codice PLU (*price look-up code*, un numero di identificazione utilizzato dagli operatori del settore alimentare per facilitare il controllo in uscita e il controllo dell'inventario dei prodotti), un codice QR (*quick response code*, un codice a barre a matrice che consente la rapida scansione delle informazioni codificate) e un codice a barre. È pertanto opportuno autorizzare tali indicazioni su alcuni tipi di frutta.
- (12) Gli ossidi e idrossidi di ferro (E 172), l'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) e i polisorbati (E 432 - 436) sono da utilizzare in piccole quantità e solo sulla parte esterna della frutta e si presume che non penetrino in modo significativo nella parte interna. Per questo motivo il trattamento della frutta di cui in genere non si consuma la buccia non ha potenziali effetti sulla salute umana. È pertanto opportuno autorizzare l'uso degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) e dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) unicamente per la marcatura di agrumi, meloni e melegrane e l'uso dei polisorbati (E 432 - 436) per la preparazione di intensificatori del contrasto.
- (13) Gli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) sono stati valutati l'ultima volta nel 1975 dal comitato scientifico dell'alimentazione umana ⁽¹⁾. È stato dimostrato che solo l'1 % degli ossidi di ferro e degli ossidi idrati di ferro può diventare solubile nel tratto gastrointestinale umano e quindi il comitato ha stabilito una dose giornaliera ammissibile senza specificare un limite massimo. L'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) è stata valutata l'ultima volta nel 1992 dal comitato scientifico dell'alimentazione umana ⁽²⁾. Un gruppo sulla dose giornaliera ammissibile «non specificata» è stato istituito per 5 tipi di cellulosa modificati. Nel 1983 il comitato ha attribuito al gruppo dei polisorbati (E 432-436) una dose giornaliera ammissibile di 10 mg/kg di peso corporeo/giorno ⁽³⁾. La relazione della Commissione sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea ⁽⁴⁾ ha concluso che per i polisorbati (E 432-436) può essere necessaria una valutazione più realistica della dose, basata sui livelli di utilizzo effettivo degli additivi alimentari. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare dovrà effettuare tale valutazione della dose nel corso della nuova valutazione dei polisorbati (E 432-436) entro la fine del 2016, come previsto dal regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione ⁽⁵⁾. Entro tale data va valutata una possibile
- estensione dell'uso dei soli fattori che contribuiscono in misura modesta alla dose complessiva di tali sostanze.
- (14) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare gli elenchi dell'Unione di additivi alimentari figuranti negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008, la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, tranne quando gli aggiornamenti in questione non possono avere un effetto sulla salute umana. Dato che l'autorizzazione dell'uso degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) e dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) per la marcatura di agrumi, meloni e melegrane e dell'uso dei polisorbati (E 432 - 436) per la preparazione di intensificatori del contrasto, costituisce un aggiornamento di questi elenchi che non può avere un effetto sulla salute umana, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- (15) In conformità alle disposizioni transitorie del regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione, dell'11 novembre 2011, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari ⁽⁶⁾, l'allegato II che istituisce l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro utilizzo si applica a decorrere dal 1° giugno 2013. Al fine di permettere l'uso degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172) e dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) per la marcatura di alcuni tipi di frutta prima di tale data, è necessario specificare una data di applicazione precedente per quanto riguarda tali additivi alimentari.
- (16) Occorre pertanto modificare di conseguenza gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (17) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e a esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_01.pdf

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽³⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_15.pdf

⁽⁴⁾ COM(2001) 542 definitivo.

⁽⁵⁾ GU L 80 del 26.3.2010, pag. 19.

⁽⁶⁾ GU L 295 del 12.11.2011, pag. 1.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 3 giugno 2013

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

Il regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

1) nell'allegato I è aggiunta la seguente voce 27:

«27. Gli “intensificatori del contrasto” sono sostanze che, se applicate sulla superficie esterna degli ortofrutticoli in seguito alla depigmentazione di parti predefinite (per esempio mediante trattamento laser), aiutano a distinguere tali parti dal resto della superficie conferendo una colorazione in seguito all’interazione con alcune componenti dell’epidermide.»;

2) l'allegato II è così modificato:

a) nella parte B, sezione 3 «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti», dopo la voce E 170 è inserita la voce seguente:

«E 172	Ossidi e idrossidi di ferro»

b) nella parte E, la categoria alimentare 04.1.1 «Ortofrutticoli freschi interi» è così modificata:

i) prima della voce E 200-203 è inserita la seguente voce E 172:

«E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	6	Solo come intensificatore del contrasto per la marcatura di agrumi, meloni e melegrane, per: — ripetere tutte o alcune delle indicazioni obbligatorie prescritte dalla normativa dell’Unione e/o dalla legislazione nazionale e/o — indicare su base volontaria il marchio, il metodo di produzione, il codice PLU, il codice QR e/o il codice a barre	Periodo di applicazione: a decorrere dal 24 giugno 2013»

ii) dopo la voce E 445 è inserita la seguente voce E 464:

«E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	10	Solo per agrumi, meloni e melegrane per: — ripetere tutte o alcune delle indicazioni obbligatorie prescritte dalla normativa dell’Unione e/o dalla legislazione nazionale e/o — indicare su base volontaria il marchio, il metodo di produzione, il codice PLU, il codice QR e/o il codice a barre	Periodo di applicazione: a decorrere dal 24 giugno 2013»

3) nell'allegato III, parte 2, la voce E 432 – E 436 è sostituita dalla seguente:

«E 432-E 436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>	Preparazioni di colori, intensificatori del contrasto, antiossidanti liposolubili e agenti di rivestimento per la frutta»