ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/871 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 22ας Μαΐου 2017

για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση φωσφορικού οξέος — φωσφορικών αλάτων — διφωσφορικών αλάτων — τριφωσφορικών αλάτων και πολυφωσφορικών αλάτων (Ε 338-452) σε ορισμένα παρασκευάσματα κρέατος

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.

(2) Ο εν λόγω ενωσιακός κατάλογος μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την ενιαία διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([2]), είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από υποβολή αίτησης.

(3) Στις 11 Μαΐου 2015 υποβλήθηκε αίτηση από την Τσεχική Δημοκρατία για την έγκριση της χρήσης φωσφορικού οξέος, φωσφορικών αλάτων, διφωσφορικών αλάτων, τριφωσφορικών αλάτων και πολυφωσφορικών αλάτων («φωσφορικά άλατα») ως συντηρητικού στα ακόλουθα τσεχικά παρασκευάσματα κρέατος: *Bílá klobása, Vinná klobása, Svátební klobása* και *Syrová klobása*. Στη συνέχεια, η αίτηση κοινοποιήθηκε στα κράτη μέλη, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.

(4) Η χρήση φωσφορικών αλάτων είναι αναγκαία για τη διατήρηση της φυσικοχημικής κατάστασης και την αύξηση της συνδετικής ικανότητας των παρασκευασμάτων κρέατος όπως *Bílá klobása, Vinná klobása, Svátební klobása* και *Syrová klobása*, ιδίως όταν διατίθενται στην αγορά σε συσκευασία με προστατευτική ατμόσφαιρα και με παρατεταμένη διάρκεια ζωής. Σύμφωνα με τον αιτούντα, η τεχνολογική ανάγκη για τις εν λόγω πρόσθετες ουσίες στα σχετικά τσεχικά παρασκευάσματα κρέατος είναι παρεμφερής με εκείνη στα *breakfast sausages* και *Bräte*, για τα οποία επιτρέπεται η χρήση φωσφορικών αλάτων στο μέρος Ε του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 στην κατηγορία τροφίμων 08.2 «Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004».

(5) Η αιτιολογική σκέψη 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 ορίζει ότι για την έγκριση προσθέτων τροφίμων θα πρέπει να συνεκτιμώνται και άλλες παράμετροι που σχετίζονται με το υπό εξέταση το θέμα, όπως, μεταξύ άλλων, οι παραδοσιακές παράμετροι. Επομένως, είναι σκόπιμο να διατηρηθούν ορισμένα παραδοσιακά προϊόντα στην αγορά ορισμένων κρατών μελών, με την προϋπόθεση ότι η χρήση των προσθέτων τροφίμων στα προϊόντα αυτά συνάδει με τους γενικούς και τους ειδικούς όρους που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

(6) Με σκοπό να εξασφαλιστεί η ενιαία εφαρμογή της χρήσης των προσθέτων που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό, τα σχετικά τσεχικά παρασκευάσματα κρέατος θα περιγράφονται σε έγγραφο καθοδήγησης για την περιγραφή των κατηγοριών τροφίμων που αναφέρονται στο μέρος Ε του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 για τα πρόσθετα τροφίμων ([3]).

(7) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητεί τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή») για τις επικαιροποιήσεις του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων ο οποίος περιλαμβάνεται στο παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός εάν οι επικαιροποιήσεις αυτές δεν ενδέχεται να έχουν επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Η χρήση φωσφορικών αλάτων ως προσθέτων τροφίμων επιτρέπεται σε μεγάλη ποικιλία τροφίμων. Η ασφάλειά τους αξιολογήθηκε από την επιστημονική επιτροπή τροφίμων, η οποία θέσπισε τη μέγιστη ανεκτή ημερήσια πρόσληψη στα 70 mg/kg βάρους σώματος, εκπεφρασμένη σε φωσφόρο ([4]). Δεδομένου ότι η αίτηση για την επέκταση της χρήσης των φωσφορικών αλάτων

([1]) ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.
([2]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1).
([3]) http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en
([4]) Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, Εικοστή πέμπτη σειρά (σελίδα 13), 1991.

περιορίζεται σε συγκεκριμένα προϊόντα που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά, δεν αναμένεται ότι η επέκταση θα έχει σημαντικό αντίκτυπο στη συνολική έκθεση σε φωσφορικά άλατα. Επομένως, η διευρυμένη χρήση των εν λόγω προσθέτων συνιστά επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου η οποία δεν θεωρείται πιθανό να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία και δεν είναι απαραίτητο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.

(8) Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(9) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 22 Μαΐου 2017.

Για την Επιτροπή

Ο Πρόεδρος

Jean-Claude JUNCKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο μέρος Ε του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, στην κατηγορία 08.2 «Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004», η καταχώριση για το φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — διφωσφορικά — τριφωσφορικά και πολυφωσφορικά άλατα (Ε 338-452) αντικαθίσταται από την εξής καταχώριση:

	«Ε 338-452	Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — διφωσφορικά — τριφωσφορικά και πολυφωσφορικά άλατα	5 000	(1) (4)	μόνο *breakfast sausages*: στο προϊόν αυτό το κρέας είναι κατά τέτοιο τρόπο τεμαχισμένο ώστε οι μύες και ο λιπώδης ιστός να είναι πλήρως διασπαρμένοι, κατά τρόπο ώστε οι ίνες να ομογενοποιούνται με το λίπος και να δίνουν στο προϊόν την τυπική του όψη· φινλανδικό γκρίζο παστό χοιρομέρι των Χριστουγέννων, *burger meat* με ελάχιστη περιεκτικότητα σε λαχανικά και/ή δημητριακά 4 % ανάμεικτα μέσα στο κρέας, *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása* και *Syrová klobása*»