

REGULAMENTO (UE) 2015/538 DA COMISSÃO**de 31 de março de 2015****que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de ácido benzoico — benzoatos (E 210 — 213) em camarões cozidos conservados em salmoura****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) Essa lista pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, quer por iniciativa da Comissão, quer no seguimento de um pedido.
- (3) A Danish Seafood Association apresentou um pedido de alteração da lista da União de aditivos alimentares tendo em vista o aumento do teor máximo autorizado de ácido benzoico — benzoatos (E 210 — 213) em camarões cozidos conservados em salmoura.
- (4) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece, para a utilização de ácido sórbico — sorbatos; ácido benzoico — benzoatos (E 200 — 213), o teor máximo de 2 000 mg/kg em semiconservas de peixe e produtos da pesca, incluindo crustáceos, moluscos, surimi e pastas de peixe e de crustáceos, e em crustáceos e moluscos cozidos. Nos crustáceos e moluscos cozidos, o teor máximo total autorizado de ácido benzoico — benzoatos (E 210 — 213) é de 1 000 mg/kg.
- (5) Estes teores máximos autorizados nos camarões cozidos e conservados em salmoura com pH de 5,6 a 5,7 são em princípio suficientes para inibir o crescimento de *Listeria monocytogenes* a temperaturas de refrigeração entre 5. °C e 8 °C. Porém, pequenas alterações dos parâmetros de conservação podem resultar no crescimento de *Listeria monocytogenes*. A Universidade Tecnológica da Dinamarca desenvolveu um método preditivo matemático para determinar o teor de ácido benzoico — benzoatos (E 210 — 213) necessário ⁽³⁾. De acordo com o modelo, o teor de 1 000 mg/kg de E 210 — 213 não é suficiente para impedir o crescimento de *Listeria monocytogenes* nos camarões em salmoura com um pH de 5,8. Para impedir o crescimento de *Listeria monocytogenes* nesses camarões, tanto o modelo como os testes realizados mostram que a combinação ótima de ácido benzoico — benzoatos (E 210 — 213) e ácido sórbico — sorbatos (E 200 — 203) é respetivamente de 1 500 mg/kg e 500 mg/kg.
- (6) No seu relatório sobre as tendências e origens das zoonoses, dos agentes zoonóticos e dos surtos de origem alimentar em 2012 ⁽⁴⁾, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») concluiu que o número de casos de listeriose no ser humano aumentou ligeiramente em comparação com 2011, tendo sido notificados 1 642 casos humanos confirmados em 2012. No período de 2008-2012 observou-se na União uma tendência de aumento estatisticamente significativa, embora caracterizada por um aumento lento e um padrão sazonal. Tal como em anos anteriores, foi registada uma taxa de mortalidade elevada (17,8 %) entre os casos de doença. Em 2012 foi notificado um total de 198 mortes por listeriose em 18 Estados-Membros, o número mais elevado de casos mortais comunicados desde 2006. A *Listeria monocytogenes* foi raramente detetada no ponto de retalho acima do limite legal de segurança nos alimentos prontos a consumir. As amostras que excediam este limite foram encontradas, na maior parte dos casos, em produtos da pesca.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ <http://sssp.tuaqua.dk>

⁽⁴⁾ Relatório de síntese da União Europeia sobre as tendências e origens das zoonoses, dos agentes zoonóticos e dos surtos de origem alimentar em 2012 [EFSA Journal 2014;12(2):3547], <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) No Relatório da Comissão relativo à ingestão de aditivos alimentares no âmbito do regime alimentar na União Europeia ⁽¹⁾ concluiu-se que a exposição ao ácido benzoico — benzoatos pode atingir 96 % da DDA no caso das crianças de tenra idade e 84 % no caso dos adultos, pressupondo a utilização dos teores máximos autorizados. Nessa altura, tinha sido fixado um teor máximo de 2 000 mg/kg para o ácido sórbico — sorbatos em combinação com o ácido benzoico — benzoatos nos camarões cozidos. Este teor foi revisto pela Diretiva 2006/52/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾ que alargou a autorização a todos os crustáceos e moluscos cozidos, embora com um teor máximo de 1 000 mg/kg para o ácido benzoico — benzoatos. Prevê-se, pois, que o aumento deste teor para 1 500 mg/kg, apenas para os camarões cozidos conservados em salmoura, não conduzirá a uma exposição adicional que possa suscitar preocupações de segurança.
- (8) Nos termos do disposto no artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares constante do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, exceto se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que a autorização da utilização de ácido benzoico — benzoatos (E 210 — 213) em camarões cozidos conservados em salmoura constitui uma atualização dessa lista que não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (9) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir da sua data de entrada em vigor.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 31 de março de 2015.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 final.

⁽²⁾ Diretiva 2006/52/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de julho de 2006, que altera a Diretiva 95/2/CE relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes e a Diretiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares (JO L 204 de 26.7.2006, p. 10).

Anexo

No anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na parte E, na categoria de géneros alimentícios 09.2 «Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos», é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo alimentar E 210 — 213:

	«E 210 — 213	Ácido benzoico — benzoatos	1 500	(1) (2)	Unicamente camarões cozidos conservados em salmoura»
--	--------------	----------------------------	-------	---------	--