

REGULAMENTO (UE) 2018/74 DA COMISSÃO**de 17 de janeiro de 2018****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 fosfórico — fosfatos — di-, tri- e polifosfatos (E 338-452) em espetadas de carne verticais congeladas****(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) Em 28 de agosto de 2015, foi apresentado um pedido de autorização da utilização de ácido fosfórico, fosfatos, difosfatos, trifosfatos e polifosfatos («fosfatos») como estabilizadores e humidificantes em espetadas de carne verticais congeladas incluídas na categoria de géneros alimentícios 08.2 «Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004» na parte E do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. O pedido foi subsequentemente comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (4) A utilização de fosfatos é necessária para a extração parcial e degradação das proteínas da carne para que se forme uma película de proteína em redor das espetadas verticais a fim de manter unidos os pedaços de carne, de forma a garantir a homogeneidade do congelamento e da assadura. Além disso, os fosfatos garantem que a carne se mantém suculenta durante a descongelação e que as espetadas de carne verticais permanecem estáveis. Esta necessidade tecnológica foi reconhecida para as espetadas verticais giratórias congeladas de carne de carneiro, borrego, vitela ou vaca tratada com tempero líquido, ou de carne de aves de capoeira tratada com ou sem tempero líquido, utilizada isoladamente ou combinada, bem como em fatias ou picada, e destinada a ser assada por um operador de uma empresa do setor alimentar. As tiras de carne completamente assadas são depois consumidas pelo consumidor final.
- (5) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão tem de solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade»), a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana.
- (6) A segurança dos fosfatos foi avaliada pelo Comité Científico da Alimentação Humana, que estabeleceu a dose diária tolerável máxima em 70 mg/kg de peso corporal, expressa em fósforo ⁽³⁾. Os fosfatos são autorizados para utilização como aditivos alimentares numa ampla variedade de géneros alimentícios, incluindo produtos à base de carne e determinados preparados de carne. Por conseguinte, não se prevê que o alargamento da utilização a espetadas de carne verticais congeladas tenha um impacto significativo na exposição total aos fosfatos. A fim de limitar a exposição suplementar a fosfatos adicionados, o alargamento da utilização deve ser limitado apenas às espetadas de carne verticais congeladas para as quais foi identificada a necessidade tecnológica.
- (7) Uma vez que o alargamento da utilização destes aditivos constitui uma atualização da lista da União que não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (8) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, portanto, ser alterado em conformidade.
- (9) 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,

⁽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⁾ Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana, 25.ª série, 1991, p. 13.

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 obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 17 de janeiro de 2018.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

No anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na categoria de géneros alimentícios 08.2 «Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004», a entrada relativa a ácido fosfórico — fosfatos — di-, tri- e polifosfatos (E 338-452) passa a ter a seguinte redação:

	«E 338-452	Ácido fosfórico — fosfatos — di-, tri- e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente <i>breakfast sausages</i> : neste produto, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo ao produto o seu aspeto típico; fiambre cinzento salgado de Natal finlandês, <i>burger meat</i> com um teor mínimo de 4 % de vegetais e/ou de cereais misturados com a carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> , <i>Syrová klobása</i> e espetadas verticais giratórias congeladas de carne de carneiro, borrego, vitela e/ou vaca tratada com tempero líquido, ou de carne de aves de capoeira tratada com ou sem tempero líquido, utilizada isoladamente e/ou combinada, bem como em fatias e/ou picada, e destinada a ser assada por um operador de uma empresa do setor alimentar e depois consumida pelo consumidor final»
--	------------	---	-------	---------	---