

**REGLAMENTO (UE) 2017/871 DE LA COMISIÓN****de 22 de mayo de 2017****que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) en determinados preparados de carne****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos y sus condiciones de uso.
- (2) Dicha lista puede actualizarse con arreglo al procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, bien por iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) El 11 de mayo de 2015, Chequia presentó una solicitud de autorización del uso de ácido fosfórico, fosfatos, difosfatos, trifosfatos y polifosfatos («fosfatos») como estabilizador en los siguientes preparados checos de carne: *Bílá klobása*, *Vinná klobása*, *Sváteční klobása* y *Syrová klobása*. Posteriormente, se permitió el acceso de los Estados miembros a la solicitud con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008.
- (4) Es necesario usar fosfatos para mantener el estado físico-químico y aumentar la capacidad aglutinante de preparados de carne como *Bílá klobása*, *Vinná klobása*, *Sváteční klobása* y *Syrová klobása*, en particular cuando se comercializan en un embalaje con atmósfera protectora y con un período ampliado de conservación. Según el solicitante, la necesidad tecnológica de estos aditivos en dichos preparados checos de carne es similar a la de las *breakfast sausages* y las *Bráte*, para las que se autoriza el uso de fosfatos en la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, en la categoría de alimentos 08.2 «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004».
- (5) El considerando 7 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece que, a la hora de autorizar aditivos alimentarios, conviene tener también en cuenta otros factores pertinentes, en particular factores relacionados con tradiciones. Por tanto, procede mantener determinados productos tradicionales en el mercado de algunos Estados miembros, siempre que el uso de aditivos alimentarios en dichos productos cumpla las condiciones generales y específicas fijadas en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (6) Para garantizar la aplicación uniforme del uso de los aditivos a los que se refiere el presente Reglamento, los preparados checos de carne en cuestión han de figurar en un documento de orientación en el que se describan las categorías de alimentos de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(3)</sup>.
- (7) Con arreglo al artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, antes de actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad»), salvo cuando la actualización no sea susceptible de tener una repercusión en la salud humana. El uso de fosfatos como aditivos alimentarios está autorizado en una amplia variedad de alimentos. Su seguridad fue evaluada por el Comité Científico de la Alimentación Humana, que estableció una ingesta diaria tolerable máxima de 70 mg/kg de peso corporal, expresado como fósforo <sup>(4)</sup>. Dado que la solicitud de extensión del uso de los fosfatos se limita a un pequeño

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

<sup>(3)</sup> [http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/eu\\_rules\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en)

<sup>(4)</sup> Informes del Comité Científico de la Alimentación Humana, vigésimoquinta serie (página 13), 1991.

número de productos concretos que se han utilizado tradicionalmente, no es de esperar que la ampliación tenga un impacto significativo en la exposición total a los fosfatos. Por tanto, la ampliación del uso de dichos aditivos constituye una actualización de la lista de la Unión que no es susceptible de tener repercusión en la salud humana y no es preciso recabar el dictamen de la Autoridad.

- (8) El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 debe modificarse en consecuencia.
- (9) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 22 de mayo de 2017.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

ANEXO

En la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, en la categoría de alimentos 08.2 «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004», la entrada correspondiente al ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) se sustituye por el texto siguiente:

«E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo <i>breakfast sausages</i> : en este producto, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra con la grasa, lo cual da al producto su aspecto típico; jamón salado de Navidad finlandés; <i>burger meat</i> con un contenido mínimo en vegetales y/o cereales del 4 %, mezclados con la carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bilá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> y <i>Syrová klobása</i> »
------------	---	-------	---------	---