

REGLAMENTO (UE) N° 1068/2013 DE LA COMISIÓN
de 30 de octubre de 2013

por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de Difosfatos (E 450), Trifosfatos (E 451) y Polifosfatos (E 452) en el pescado salado en húmedo

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10, apartado 3, y su artículo 30, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece en su anexo II una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser utilizados en alimentos, así como las condiciones de su utilización.
- (2) Dicha lista puede modificarse de conformidad con el procedimiento contemplado en el Reglamento (CE) n° 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 ⁽²⁾.
- (3) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, la lista de aditivos alimentarios de la Unión puede actualizarse, bien por iniciativa de la Comisión, bien en respuesta a una solicitud.
- (4) El 19 de junio de 2009 se presentó una solicitud de autorización del uso de Difosfatos (E 450), Trifosfatos (E 451) y Polifosfatos (E 452) en el pescado salado en húmedo, que se ha puesto a disposición de los Estados miembros.

- (5) El pescado se puede someter a procesos de curado y conserva añadiendo grandes cantidades de sal a la materia prima. La salazón ha evolucionado, pasando de ser un proceso de una sola etapa a un proceso que incluye varias etapas, incluida una manipulación previa a la salazón que permite un tiempo de salazón más corto y una concentración de sal relativamente homogénea en el músculo de pescado. Para ello, el pescado se sala previamente, bien inyectándole una solución salina, bien dejándolo en salmuera en dicha solución, preparada con una concentración de sal controlada. Posteriormente, el pescado se sala en seco (se cura) a fin de obtener la concentración de sal adecuada en el producto final.
- (6) Durante este largo proceso de conserva, puede producirse oxidación, especialmente en los lípidos presentes en el músculo de pescado. Esto llevará a un cambio de color y sabor. Los iones de metal presentes en el músculo de pescado y en la sal utilizada aceleran la oxidación. Debido a que forman compuestos químicos con los iones de metal, los Difosfatos (E 450), Trifosfatos (E 451) y Polifosfatos (E 452) han demostrado ser los más eficaces para proteger el pescado salado de la oxidación. La mayoría de los fosfatos añadidos, así como la sal, se eliminan mediante el remojo previo al consumo. El uso de fosfatos no incrementa el contenido de agua en el producto salado en fresco final. Especialmente en los mercados de España, Grecia e Italia hay una importante demanda de pescado en salazón que haya conservado el color y el sabor originales.
- (7) Según el artículo 3, en conjunción con el artículo 6, apartado 4, de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽³⁾, el uso de fosfatos en el pescado salado en húmedo debe mencionarse en la lista de ingredientes del etiquetado. Los operadores de empresa alimentaria también pueden indicar en sus productos que no se han utilizado polifosfatos.
- (8) Puesto que la mayor parte de los fosfatos se eliminan durante el remojo en agua, la exposición del consumidor a los fosfatos será mínima y, en consecuencia, no son susceptibles de tener una repercusión en la salud de las personas. Por tanto, procede permitir el uso de Difosfatos (E 450), Trifosfatos (E 451) y Polifosfatos (E 452) para la conservación de pescado salado en húmedo.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

- (9) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria con vistas a la actualización de la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, salvo en el caso de que la actualización de que se trate no pueda tener una repercusión en la salud humana. Puesto que la autorización del uso de Difosfatos (E 450), Trifosfatos (E 451) y Polifosfatos (E 452) para la conservación de pescado salado en húmedo constituye una actualización de dicha lista que no puede tener una repercusión sobre la salud humana, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- (10) El *bacalhau* (bacalao portugués) se obtiene dejando secar de nuevo el pescado salado en húmedo. El uso de polifosfatos podría influir en este proceso de secado. Además, este uso también podría obstaculizar el desarrollo del color y el sabor típicos del *bacalhau*. Por eso, los productores de *bacalhau* tradicional rechazarían el pescado salado tratado con fosfatos. Debe proponerse un período transitorio a fin de permitir que los productores de *bacalhau* tradicional se adapten a una situación en que se puede comercializar el pescado tratado con fosfatos. Durante este período, los productores de *bacalhau* tradicional pueden cerrar acuerdos con los proveedores y familiarizarse con los métodos analíticos que pueden utilizarse para controlar la presencia de fosfatos añadidos en el pescado.
- (11) Con objeto de evaluar más pormenorizadamente el impacto de la disponibilidad de pescado salado en húmedo para la producción de *bacalhau*, la Comisión supervisará durante tres años el uso de polifosfatos en los principales países productores de bacalao.
- (12) Por tanto, procede modificar el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 en consecuencia.
- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al 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 30 de octubre de 2013.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

En el anexo II, parte E, del Reglamento (CE) n° 1333/2008, en la categoría de alimentos 09.2, «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», después de la entrada correspondiente a E 392 se insertan las entradas siguientes:

«E 450	Difosfatos	5 000	(4) (79)	solo pescado salado de la familia <i>Gadidae</i> que haya sido salado previamente, bien inyectándole una solución salina de al menos un 18 %, bien dejándolo en salmuera en dicha solución, a menudo seguido de un salado en seco	Período de aplicación: Desde el 31 de diciembre de 2013
E 451	Trifosfatos	5 000	(4) (79)	solo pescado salado de la familia <i>Gadidae</i> que haya sido salado previamente, bien inyectándole una solución salina de al menos un 18 %, bien dejándolo en salmuera en dicha solución, a menudo seguido de un salado en seco	Período de aplicación: Desde el 31 de diciembre de 2013
E 452	Polifosfatos	5 000	(4) (79)	solo pescado salado de la familia <i>Gadidae</i> que haya sido salado previamente, bien inyectándole una solución salina de al menos un 18 %, bien dejándolo en salmuera en dicha solución, a menudo seguido de un salado en seco	Período de aplicación: Desde el 31 de diciembre de 2013
(4) La dosis máxima se expresa como P ₂ O ₅ .					
(79) La dosis máxima se aplica a la suma de E 450, E 451 y E 452, usados de forma individual o combinada.»					