

**REGLAMENTO (UE) 2015/538 DE LA COMISIÓN****de 31 de marzo de 2015****que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) en los camarones cocidos conservados en salmuera****(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 <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y las condiciones de utilización.
- (2) Dicha lista se actualizará con arreglo al procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (3) La Asociación Danesa de Alimentos Marinos presentó una solicitud de modificación de la lista de la Unión de aditivos alimentarios con el fin de aumentar el límite máximo permitido de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) en los camarones cocidos conservados en salmuera.
- (4) El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece el límite máximo para la utilización de ácido sórbico, sorbatos, ácido benzoico y benzoatos (E 200-213) en 2 000 mg/kg en semiconservas de pescado y productos de la pesca, incluso crustáceos, moluscos, surimi y pasta de pescado o de crustáceos; crustáceos y moluscos cocidos. En crustáceos y moluscos cocidos, el límite máximo permitido de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) es de 1 000 mg/kg.
- (5) Estos límites máximos permitidos en camarones cocidos conservados en salmuera con pH de 5,6 a 5,7 deben bastar para inhibir el crecimiento de *Listeria monocytogenes* en temperaturas de entre 5 y 8 °C. Sin embargo, pequeños cambios en los parámetros de preservación pueden provocar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. La Universidad Tecnológica de Dinamarca ha desarrollado un método predictivo matemático para determinar el nivel necesario de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) <sup>(3)</sup>. Según este modelo, el nivel de 1 000 mg/kg de E 210-213 no basta para evitar el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en camarones en salmuera con un pH de 5,8. A fin de evitar el crecimiento de *Listeria monocytogenes* en camarones, el modelo y las pruebas ponen de manifiesto que la combinación óptima de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) y ácido sórbico y sorbatos (E 200-203) debe ser de 1 500 mg/kg y 500 mg/kg, respectivamente.
- (6) En su informe sobre las tendencias y las fuentes de las zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en 2012 <sup>(4)</sup>, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») concluyó que el número de casos de listeriosis humana aumentó ligeramente en comparación con 2011, de los que se notificaron 1 642 casos confirmados en 2012. Se observó en la Unión una tendencia al aumento estadísticamente significativo durante el período 2008-2012, aunque solo aumentó lentamente, junto con una pauta estacional peculiar. Como en años anteriores, se notificó una alta tasa de letalidad (17,8 %). En 2012, dieciocho Estados miembros notificaron 198 muertes debidas a la listeriosis, el mayor número registrado desde 2006. La *Listeria monocytogenes* se detectaba raramente por encima del límite de seguridad jurídica para los alimentos listos para el consumo en el punto de venta al por menor. Las muestras que sobrepasan dicho límite se encontraban con más frecuencia en los productos de la pesca.

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

<sup>(2)</sup> 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 (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

<sup>(3)</sup> <http://sssp.dtuqua.dk>

<sup>(4)</sup> «The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012» (Informe de síntesis de la Unión Europea sobre las tendencias y las fuentes de las zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en 2012), *EFSA Journal* 2014 12(2):3547, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) El informe de la Comisión sobre la ingesta de aditivos alimentarios en la Unión Europea <sup>(1)</sup> concluyó que, sobre la base de los límites máximos permitidos, la exposición al ácido benzoico y los benzoatos podría llegar al 96 % de la ingesta diaria admisible (IDA) para los niños de corta edad y del 84 % para los adultos. En ese momento se estableció un nivel máximo en los camarones cocidos de 2 000 mg/kg de ácido sórbico y sorbatos en combinación con el ácido benzoico y los benzoatos. Este nivel fue revisado por la Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, cuando dicha autorización se amplió a todos los crustáceos y moluscos cocidos, aunque con un límite máximo de 1 000 mg/kg de ácido benzoico y benzoatos. Por consiguiente, se espera que el aumento de este nivel a 1 500 mg/kg, solo en los camarones cocidos conservados en salmuera, no dará lugar a una exposición adicional que sería un riesgo para la seguridad.
- (8) Con arreglo al artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad con miras a actualizar 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 sea susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Puesto que la autorización del uso de ácido benzoico y benzoatos (E 210-213) en camarones cocidos conservados en salmuera constituye una actualización de dicha lista que está exenta de repercusiones en la salud humana, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad.
- (9) Por tanto, procede modificar en consecuencia el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (10) 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° 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*.

Será aplicable a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento.

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

Hecho en Bruselas, el 31 de marzo de 2015.

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

<sup>(1)</sup> COM(2001) 542 final.

<sup>(2)</sup> Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006, por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (DO L 204 de 26.7.2006, p. 10).

## ANEXO

En el anexo II, parte E, del Reglamento (CE) nº 1333/2008, en la categoría de alimentos 09.2 «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», se añade la siguiente entrada después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 210-213:

	«E 210 — 213	Ácido benzoico y benzoatos	1 500	(1) (2)	Solo camarones cocidos conservados en salmuera»
--	--------------	----------------------------	-------	---------	---