A BIZOTTSÁG (EU) 2020/1418 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2020. október 6.)

a paprika *(Capsicum annuum)* elszappanosított kivonatának (kapszantin) brojlercsirkék, kevésbé jelentős vágóbaromfifajok, tojótyúkok és kevésbé jelentős tojóbaromfifajok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló, 2003. szeptember 22-i 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1831/2003/EK rendelet rendelkezik a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagok engedélyezéséről, az engedély megadásának feltételeiről és az engedélyezési eljárásokról. Az 1831/2003/EK rendelet 10. cikkének (2) bekezdése előírja a 70/524/EGK tanácsi irányelv ([2]) alapján engedélyezett adalékanyagok újraértékelését.

(2) A „színezőanyagok, beleértve a pigmenteket" csoportnak a „karotinoidok és xantofillek" címe alá tartozó, a paprika *(Capsicum annuum)* elszappanosított kivonatát (kapszantin) a 70/524/EGK irányelvnek megfelelően határozatlan időre engedélyezték baromfik takarmány-adalékanyagaként. Az adalékanyagot ezt követően – az 1831/2003/EK rendelet 10. cikke (1) bekezdése b) pontjának megfelelően – meglévő termékként felvették a takarmány-adalékanyagok nyilvántartásába.

(3) Az 1831/2003/EK rendelet 7. cikkével összefüggésben értelmezett 10. cikke (2) bekezdésének megfelelően kérelmet nyújtottak be a paprika *(Capsicum annuum)* elszappanosított kivonatának (kapszantin) brojlercsirkék, kevésbé jelentős vágóbaromfifajok, tojótyúkok és kevésbé jelentős tojóbaromfifajok takarmány-adalékanyagaként történő újraértékelésére vonatkozóan. A kérelmező az adalékanyagnak az „érzékszervi tulajdonságokat javító adalékanyagok" adalékanyag-kategóriába és a „színezékek: ii. az állati eredetű élelmiszert megszínező anyagok" funkcionális csoportba való besorolását kérte. A kérelemhez csatolták az 1831/2003/EK rendelet 7. cikkének (3) bekezdésében előírt adatokat és dokumentumokat.

(4) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) 2020. január 29-i véleményében ([3]) megállapította, hogy a paprika *(Capsicum annuum)* elszappanosított kivonata (kapszantin) a javasolt felhasználási feltételek mellett nincs káros hatással sem az állati egészségre, sem a fogyasztók biztonságra, sem pedig a környezetre. Megállapította, hogy a paprika *(Capsicum annuum)* elszappanosított kivonatának (kapszantin) brojlercsirkék és a tojótyúkok esetében való biztonságosságára vonatkozó következtetés a kevésbé jelentős vágó- és tojóbaromfira is extrapolálható. Azt is megállapította, hogy a hatóanyag egy viszkózus paszta, így a felhasználókat nem fenyegeti a hatóanyag belégzés útján történő expozíciója. A kérelmező elismeri, hogy a hatóanyag bőr- és szemirritáló hatású lehet. A Bizottság ezért úgy véli, hogy megfelelő óvintézkedéseket kell hozni az emberi egészségre, különösen az adalékanyag felhasználóira gyakorolt káros hatások megelőzése érdekében, beleértve az adalékanyagok készítmény formájában történő olyan felhasználását, ahol a belélegzésből, a bőr-/szemirritációból vagy a bőrszenzibilizációból eredő toxicitás nem zárható ki. A Hatóság arra a következtetésre jutott továbbá, hogy az adalékanyag hatékonyan képes színezni a brojlercsirkék bőrét és a tojássárgáját. Ezt a következtetést extrapolálta a kevésbé jelentős vágó- és tojóbaromfifajokra. A Hatóság úgy ítélte meg, hogy nem szükséges a forgalomba hozatalt követő egyedi nyomonkövetési előírásokat elrendelni. A Hatóság ellenőrizte továbbá az 1831/2003/EK rendelettel létrehozott uniós referencialaboratórium által benyújtott, a takarmányban található takarmány-adalékanyagra vonatkozó analitikai módszerről szóló jelentést.

(5) A paprika *(Capsicum annuum)* elszappanosított kivonatának (kapszantin) értékelése azt mutatja, hogy az 1831/2003/EK rendelet 5. cikkében előírt engedélyezési feltételek teljesülnek. Ennek megfelelően a szóban forgó adalékanyag használatát az e rendelet mellékletében meghatározottak szerint engedélyezni kell.

([1]) HL L 268., 2003.10.18., 29. o.
([2]) A Tanács 70/524/EGK irányelve (1970. november 23.) a takarmány-adalékanyagokról (HL L 270., 1970.12.14., 1. o.).
([3]) EFSA Journal 2020;18(2):6023.

(6) mivel semmilyen biztonsági ok nem indokolja az érintett anyagok engedélyezési feltételeire vonatkozó módosítások azonnali alkalmazását, helyénvaló átmeneti időszakot biztosítani az érdekelt felek számára, hogy felkészülhessenek az engedélyezésből adódó új követelmények teljesítésére.

(7) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A mellékletben meghatározott, az „érzékszervi tulajdonságokat javító adalékanyagok" adalékanyag-kategóriába és a „színezékek: ii. az állati eredetű élelmiszert megszínező anyagok" funkcionális csoportba tartozó anyag takarmány-adalékanyagként történő felhasználása a mellékletben meghatározott feltételek mellett engedélyezett.

2. cikk

(1) A mellékletben meghatározott anyag és az azt tartalmazó előkeverékek, 2021. április 27. előtt állítottak elő és címkéztek a 2020. október 27. előtt alkalmazandó szabályoknak megfelelően, a meglévő készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és használhatók.

(2) A mellékletben meghatározott anyagot tartalmazó azon takarmánykeverékek és takarmány-alapanyagok, amelyeket 2021. október 27. előtt állítottak elő és címkéztek a 2020. október 27. előtt alkalmazandó szabályoknak megfelelően, a meglévő készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és használhatók, amennyiben azokat élelmiszer-termelő állatok takarmányozására szánják.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2020. október 6-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

Az adalékanyag azonosító száma	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
					a hatóanyag összes karotionid-tartalma (mg/kg) 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban			
Kategória: érzékszervi tulajdonságokat javító adalékanyagok. Funkcionális csoport: színezékek: ii. az állati eredetű élelmiszert megszínező anyagok								
2a160c	A paprika elszappanosított kivonata (kapszantin)	**Az adalékanyag összetétele** A *Capsicum annuum L.* száraz gyümölcseiből elszappanosítással nyert, kapszantinban gazdag kivonat. Benzol ≤ 2 mg/kg Hexán ≤ 130 mg/kg Kapszaicin ≤ 250 mg/kg	Brojlercsirkék	–	–	40	1. Az adalékanyag és az előkeverék használati utasításában fel kell tüntetni a tárolási feltételeket és a hőkezeléssel szembeni stabilitást. 2. Az adalékanyag összes karotionidtartalmát fel kell tüntetni az adalékanyag címkéjén és az előkeverékek címkéjén. 3. A paprika elszappanosított kivonatát készítmények adalékanyagaként kell forgalomba hozni és felhasználni. 4. A paprika elszappanosított kivonatának más engedélyezett karotinoidokkal és/vagy xantofillekkel alkotott keverékének mennyisége a teljes értékű takarmányban nem haladhatja meg a 80 mg/kg teljes karotinoid- és/vagy xantofilltartalmat. 5. Az adalékanyag és az előkeverékek felhasználóira vonatkozóan a takarmányipari vállalkozóknak munkafolyamatokat és szervezeti intézkedéseket kell meghatározniuk a használatból fakadó lehetséges kockázatok kezelésére. Ha a kockázatokat e folyamatokkal vagy intézkedésekkel nem lehet kiküszöbölni vagy minimálisra csökkenteni, akkor az adalékanyagot és az előkeverékeket egyéni védőeszközökkel, többek között szemvédővel és védőmaszkkal kell használni.	2030.10.27.
			Kevésbé jelentős vágóbaromfi	–	–	40		
			Tojótyúkok	–	–	40		
		A hatóanyag jellemzése A *C. annuum* L. száraz gyümölcseiből elszappanosítással nyert kivonat Összes karotionid-tartalom: 25–90 g/kg Kapszantin ≥ az összes karotinoid 35 %-a CAS-szám kapszantin: 465-42-9 EINECS-szám kapszantin: 207-364-1 Viszkózus paszta	Kevésbé jelentős tojóbaromfi	–	–	40		
		Analitikai módszer ([1]) A takarmány-adalékanyag, az előkeverékek és a takarmányok kapszantintartalmának meghatározására: – nagy teljesítményű folyadékkromatográfia vizuális meghatározással (HPLC-Vis) A takarmány-adalékanyag összes karotinoid- és xantofilltartalmának meghatározására: – a FAO JECFA Combined Compendium for Food Additive Specifications „paprikakivonat” című 5. sz. monográfiájára (2008) hivatkozó 231/2012/EU bizottsági rendelet						

		Az előkeverékek és a takarmányok összes karotinoid- és xantofilltartalmának meghatározására: – folyadékkromatográfia vizuális meghatározással (LC-Vis) – AOAC hivatalos módszer 970.64						

([1]) Az analitikai módszerek részletes leírása a referencialaboratórium honlapján található: https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports