2025/2060

15.10.2025

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2025/2060

ze dne 14. října 2025,

kterým se mění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) No 1333/2008, pokud jde o použití kyseliny sorbové (E 200) a sorbanu draselného (E 202) v tepelně neošetřených rostlinných pěnách

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ([1]), a zejména na čl. 10 odst. 3 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aromata ([2]), a zejména na čl. 7 odst. 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.

(2) Podle čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 lze seznam potravinářských přídatných látek Unie aktualizovat buď z podnětu Komise, nebo na základě žádosti členského státu nebo zúčastněné strany.

(3) V červnu 2024 byla Komisi podána žádost o povolení použití sorbanu draselného (E 202) jako konzervantu v tepelně neošetřených rostlinných pěnách do maximálního množství 500 mg/kg. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.

(4) Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 jsou kyselina sorbová (E 200) a sorban draselný (E 202) regulovány jako skupina „kyselina sorbová – sorban draselný (E 200 – 202)“ a jsou povoleny pro kombinované použití v celé řadě potravin. V kategorii potravin 16 „Dezerty, kromě výrobků spadajících do kategorií 1, 3 a 4“ jsou kyselina sorbová – sorban draselný (E 200 – 202) povoleny pro použití v tepelně neošetřených dezertech na bázi mléka v maximálním množství 300 mg/kg, v želatinových dezertech na bázi vody s ovocnou příchutí *frugtgrød, rote Grütze* a *pasha* v maximálním množství 1 000 mg/kg a v dezertu *ostkaka* v maximálním množství 2 000 mg/kg.

(5) Tepelně neošetřené rostlinné pěny jsou dezerty s různými příchutěmi (např. ovocnou, čokoládovou) s pH v rozmezí 3,5 až 5,5, které nelze pasterizovat ani sterilizovat, protože by se tím zničily jejich organoleptické vlastnosti, jako je nadýchanost, jemnost a konzistence. Pro zajištění mikrobiologické bezpečnosti výrobku až do konce doby jeho použitelnosti je proto nezbytné použití konzervantu. Pro použití v tepelně neošetřených rostlinných pěnách byl jako vhodný konzervant označen sorban draselný (E 202) v množství do 500 mg/kg, a to z důvodu jeho účinnosti při kyselém pH k než 7,4, aniž by měl negativní účinky na chuť.

(6) Dne 1. března 2019 zveřejnil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) vědecké stanovisko k následným krokům po přehodnocení kyseliny sorbové (E 200) a sorbanu draselného (E 202) jako potravinářských přídatných látek ([3]). Na základě nových údajů o reprodukční toxicitě úřad změnil dočasnou hodnotu přijatelného denního příjmu (dále jen „ADI“) v případě kyseliny sorbové (E 200) a její draselné sůli (E 202) na nový skupinový ADI ve výši 11 mg kyseliny sorbové / kg tělesné hmotnosti na den. Odhady expozice byly výrazně nižší než nový skupinový ADI pro všechny skupiny obyvatelstva, a to jak na střední, tak na vysoké úrovni.

([1]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Scientific Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives.. *EFSA Journal* 2019;17(3):5625, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625.

(7) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie stanoveného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008 požádat o stanovisko úřadu s výjimkou případu, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Vzhledem k tomu, že kyselina sorbová (E 200) a sorban draselný (E 202) jsou nařízením (ES) č. 1333/2008 povoleny pro použití v široké škále potravin, včetně různých dezertů v kategorii potravin 16 „Dezerty, kromě výrobků spadajících do kategorií 1, 3 a 4“, neočekává se, že navrhované použití v tepelně neošetřených rostlinných pěnách bude mít významný dopad na celkovou expozici, která tedy zůstane pod úrovní ADI. Tato skutečnost je rovněž podpořena odhadem, který poskytl žadatel s použitím modelu příjmu potravinářských přídatných látek vyvinutého úřadem. Použití kyseliny sorbové (E 200) a sorbanu draselného (E 202) v tepelně neošetřených rostlinných pěnách tedy pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, a proto není nutné žádat úřad o stanovisko.

(8) Je proto vhodné povolit použitíí kyseliny sorbové (200) a sorbanu draselného (E 202) jako konzervantů v tepelně neošetřených rostlinných pěnách v maximálním množství 500 mg/kg.

(9) Nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.

(10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. října 2025.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 v kategorii potravin 16 „Dezerty, kromě výrobků spadajících do kategorií 1, 3 a 4“ se mezi položky pro potravinářské přídatné látky E 160d Lykopen a E 200 – 202 Kyselina sorbová – sorban draselný vkládá nová položka, která zní:

	„E 200 – 202	Kyselina sorbová – sorban draselný	500	(1) (2)	pouze tepelně neošetřené rostlinné pěny“