Euroopan unionin
virallinen lehti

FI
L-sarja

2024/2608

8.10.2024

KOMISSION ASETUS (EU) 2024/2608,

annettu 7 päivänä lokakuuta 2024,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II muuttamisesta siltä osin kuin on kyse selluloosajauheen (E 460(ii)) ja glukonodeltalaktonin (E 575) käytöstä kypsyttämättömissä pehmeissä levitettävissä juustotuotteissa

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ([1]) ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 ([2]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.

(2) Unionissa hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelo voidaan saattaa ajan tasalle asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai jäsenvaltion tai asianomaisen osapuolen hakemuksen johdosta.

(3) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II mukaan selluloosajauhe (E 460(ii)) ja glukonodeltalaktoni (E 575) on hyväksytty käytettäväksi elintarvikelisäaineina useissa eri elintarvikkeissa.

(4) Komissiolle toimitettiin 28 päivänä heinäkuuta 2022 kaksi hakemusta, jotka koskivat selluloosajauheen (E 460(ii)) ja glukonodeltalaktonin (E 575) käytön hyväksymistä kypsyttämättömissä pehmeissä levitettävissä juustotuotteissa, jotka kuuluvat elintarvikeryhmään 01.7.6 ”Juustotuotteet, paitsi ryhmään 16 kuuluvat tuotteet”. Hakemukset asetettiin myöhemmin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.

(5) Selluloosajauhe (E 460(ii)) ja glukonodeltalaktoni (E 575) on tarkoitettu käytettäväksi kypsyttämättömien pehmeiden levitettävien juustotuotteiden valmistuksessa. Glukonodeltalaktoni (E 575) hapattaa maitoseoksen ja koaguloi kaseiinin nopeasti alentamalla pH-arvoa hallitusti ilman maitohappobakteerien käyttöä. Selluloosajauhe (E 460(ii)) sitoo heraa ja estää sitä erottumasta juustomassasta, mikä takaa tuotteen stabiiliuden koko säilyvyysajan. Selluloosajauheen (E 460(ii)) ja glukonodeltalaktonin (E 575) aiottu käyttö johtaa siten tehokkaampaan tuotantoprosessiin, joka vaatii vähemmän raaka-aineita, energiaa ja aikaa.

(6) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 2 kohdan mukaan komissio pyytää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta, jäljempänä ’elintarviketurvallisuusviranomainen’, lausunnon asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II esitetyn unionissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelon saattamiseksi ajan tasalle, paitsi jos kyseisellä ajan tasalle saattamisella ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen.

([1]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.

(7) Elintarviketurvallisuusviranomainen julkaisi 16 päivänä tammikuuta 2018 tieteellisen lausunnon ([3]), jossa arvioidaan uudelleen muun muassa selluloosajauheen (E 460(ii)) turvallisuutta elintarvikelisäaineena. Elintarviketurvallisuusviranomainen totesi, että numeerinen hyväksyttävän päiväsaannin arvo (ADI-arvo) ei ole tarpeen ja että muuntamattomat ja muunnetut selluloosat (E 460(i), E 460(ii), E 461–466, E 468 ja E 469) eivät aiheuta turvallisuuden kannalta huolta ilmoitetuissa käyttötarkoituksissa ja ilmoitettuina käyttömäärinä. Tällainen päätelmä tehdään aineista, joista aiheutuu vain hyvin vähäinen huoli turvallisuuden kannalta, ja ainoastaan, jos sekä altistumisesta että toksisuudesta on luotettavaa tietoa ja ihmisten terveydelle aiheutuvien haitallisten vaikutusten todennäköisyys on vähäinen annoksilla, jotka eivät aiheuta ravitsemuksellista epätasapainoa eläimillä. ([4])

(8) Elintarvikealan tiedekomitea arvioi vuonna 1990 glukonodeltalaktonin (E 575) turvallisuutta, ja totesi, että sen ADI-arvo on ”määrittelemätön”. ([5]) Termi ”määrittelemätön” tarkoittaa, että saatavilla olevien toksikologisten, biokemiallisten ja kliinisten tietojen perusteella aineen kokonaispäiväsaanti, joka syntyy sen luonnollisesta esiintymisestä ja sen nykyisestä käytöstä elintarvikkeissa niin suurina määrinä kuin on tarpeen halutun teknologisen vaikutuksen saamiseksi, ei aiheuta vaaraa terveydelle. Komission asetuksessa (EU) N:o 257/2010 ([6]) komissio katsoi, että glukonodeltalaktonin (E 575) aiheuttama huoli oli vähäinen ja että sen uudelleenarviointia ei priorisoitu korkealle, koska arvioinnin kyseenalaistavaa uutta aineellista näyttöä ei ollut ja kun otetaan huomioon vuonna 2001 annettu komission raportti elintarvikelisäaineiden saannista ravinnon kautta Euroopan unionissa ([7]) sekä Pohjoismaiden ministerineuvoston komissiolle toimittama raportti ”Food additives in Europe 2000” ([8]), jossa annetaan lisätietoja lisäaineiden uudelleenarvioinnin priorisointia varten. Samoista syistä ja odotettaessa glukonodeltalaktonin (E 575) uudelleenarviointia kyseisen ohjelman mukaisesti komissio katsoo, että elintarvikealan tiedekomitean päätelmät ovat edelleen voimassa.

(9) Koska selluloosajauheen (E 460(ii)) käytöllä stabilointiaineena ja glukonodeltalaktonin (E 575) käytöllä happamuudensäätöaineena kypsyttämättömissä pehmeissä levitettävissä juustotuotteissa ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen, elintarviketurvallisuusviranomaiselta ei ole tarpeen pyytää lausuntoa.

(10) Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitettä II olisi muutettava.

(11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

([3]) Scientific Opinion on the re-evaluation of celluloses E 460(i),E 460(ii), E 461, E 462, E 463, E 464, E 465, E 466, E 468 and E 469 as food additives. (*EFSA Journal* 2018;16(1):5047, 104 sivua, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.5047).

([4]) Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010. (*EFSA Journal* 2014;12(6):3697, 11 sivua, https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3697).

([5]) Reports of the Scientific Committee for Food, Twenty-fifth series, 1991 (https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-12/sci-com_scf_reports_25.pdf).

([6]) Komission asetus (EU) N:o 257/2010, annettu 25 päivänä maaliskuuta 2010, hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden uudelleenarviointiohjelman perustamisesta elintarvikelisäaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti (EUVL L 80, 26.3.2010, s. 19, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2010/257/oj).

([7]) KOM(2001) 542 lopullinen.

([8]) Food Additives in Europe 2000, Status of safety assessments of food additives presently permitted in the EU. Pohjoismaiden ministerineuvosto, TemaNord 2002:560.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä lokakuuta 2024.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevassa E osassa olevaa elintarvikeryhmää 01.7.6 ”Juustotuotteet, paitsi ryhmään 16 kuuluvat tuotteet” seuraavasti:

a) Korvataan selluloosajauhetta (E 460) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 460(ii)	Selluloosajauhe	*quantum satis*		Ainoastaan raastetut ja viipaloidut kypsytetyt ja kypsyttämättömät tuotteet; kypsyttämättömät pehmeät levitettävät juustotuotteet.”

b) Korvataan glukonodeltalaktonia (E 575) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 575	Glukonodeltalaktoni	*quantum satis*		Ainoastaan kypsytetyt tuotteet; kypsyttämättömät pehmeät levitettävät juustotuotteet.”