NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/682

zo 4. mája 2018,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) v emulgovaných omáčkach

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ([1]), a najmä na jeho článok 10 ods. 3,

keďže:

(1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky určené na používanie v potravinách, ako aj podmienky ich používania.

(2) Uvedený zoznam možno aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ([2]), a to buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.

(3) Podľa prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je už polyglycerolpolyricínoleát (E 476) povolenou prídavnou látkou v potravinovej kategórii 12.6 „Omáčky“ (v najvyššom prípustnom množstve 4 000 mg/kg), ale len v dresingoch.

(4) V zmysle článku 32 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1333/2008 musí polyglycerolpolyricínoleát (E 476) prejsť novým hodnotením rizika, ktoré vykoná Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“). V zmysle nariadenia Komisie (EÚ) č. 257/2010 ([3]) sa prehodnotenie emulgátorov malo dokončiť do 31. decembra 2016.

(5) Dňa 4. augusta 2014 bola predložená žiadosť o povolenie používania polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) ako emulgátora v emulgovaných omáčkach. Komisia žiadosť následne v zmysle článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008 sprístupnila členským štátom.

(6) Zníženie obsahu tukov v spracovaných potravinách, napr. v prípade emulgovaných omáčok, sa bežne dosahuje použitím zahusťovadiel. Zahusťovadlá použité v množstvách prekračujúcich určité koncentrácie však spôsobujú nežiaduce zmeny organoleptických vlastností potravín. Ďalšie zníženie obsahu tukov je možné v niektorých potravinách, napr. v emulgovaných omáčkach, dosiahnuť použitím emulgátorov schopných stabilizovať vysoký obsah vody v tukoch. V štúdiách, ktoré vypracoval žiadateľ, bola porovnávaná účinnosť rôznych emulgátorov pri ďalšom znižovaní obsahu tukov v emulgovaných omáčkach, pričom polyglycerolpolyricínoleát (E 476) dosiahol najlepšie výsledky z hľadiska fyzikálnych a organoleptických vlastností v získanej emulgovanej omáčke. Množstvo polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) potrebné na dosiahnutie želanej technologickej funkcie bolo 4 000 mg/kg.

(7) Komisia požiadala 27. mája 2016 úrad o hodnotenie bezpečnosti navrhovaného rozšírenia použitia polyglycerolpolyricínoleát (E 476) v emulgovaných omáčkach nad rámec prehodnotenia bezpečnosti tejto látky v zmysle nariadenia Komisie (EÚ) č. 257/2010.

(8) Úrad predložil 24. marca 2017 vedecké stanovisko k prehodnoteniu polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) ([4]) a stanovil prijateľný denný príjem (ADI) na úrovni 25 mg polyglycerolpolyricínoleátu na kg telesnej hmotnosti/deň. Odhady expozície neprekročili ADI, a preto úrad dospel k záveru, že polyglycerolpolyricínoleát (E 476) by ako prídavná látka v potravinách nepredstavoval bezpečnostné riziko, ak sa používa povoleným alebo

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1).
([3]) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 257/2010 z 25. marca 2010, ktorým sa ustanovuje program schválených prídavných látok v potravinách v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 80, 26.3.2010, s. 19).
([4]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2017) 15(3):4743.

oznámeným spôsobom a v povolených množstvách použitia. Úrad zároveň dospel k záveru že ďalšie použitie polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) v najvyššom prípustnom množstve 4 000 mg/kg v emulgovaných omáčkach by neviedlo k celkovej expozícii účinkom tejto látky prekračujúcej ADI. Z tohto dôvodu nepredstavuje rozšírenie použitia polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) v emulgovaných omáčkach žiadne bezpečnostné riziko.

(9) Úrad navyše odporučil niekoľko zmien v špecifikácii polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) v nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012 ([1]). Ide väčšinou o zmeny súvisiace s použitím glycerolu pri výrobe polyglycerolpolyricínoleátu (E 476), a preto sú podobné ako odporúčania úradu v jeho vedeckom stanovisku k prehodnoteniu glycerolu (E 422) ([2]). Z toho dôvodu sa k zmenám v špecifikácii polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) v súlade s odporúčaniami úradu bude pristupovať osobitne a v nadväznosti na špecifikácie glycerolu (E 422) a iných prídavných látok v potravinách na báze glycerolu.

(10) Preto je vhodné povoliť používanie polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) ako emulgátora v emulgovaných omáčkach vrátane dresingov v kategórii potravín 12. 6 „Omáčky“ (v najvyššom prípustnom množstve 4 000 mg/kg).

(11) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(12) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. mája 2018

Za Komisiu

predseda

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).

([2]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2017) 15(3):4720.

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa zápis týkajúci sa polyglycerolpolyricínoleátu (E 476) v kategórii potravín 12.6 „Omáčky“ nahrádza takto:

	„E 476	Polyglycerolpolyricínoleát	4 000		len emulgované omáčky“