NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/2086

ze dne 28. září 2023,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o použití pufrovaného octa jako konzervantu a regulátoru kyselosti

(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 a článek 14 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) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.

(2) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ([3]) stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.

(3) Podle čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 lze seznam Unie obsahující potravinářské přídatné látky a specifikace pro potravinářské přídatné látky aktualizovat buď z podnětu Komise, nebo na základě žádosti podané členským státem nebo zúčastněnou stranou.

(4) V březnu 2021 byla Komisi předložena žádost o povolení použití pufrovaného octa jako konzervantu a regulátoru kyselosti v široké škále kategorií potravin. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.

(5) Ve stanovisku zveřejněném dne 1. července 2022 ([4]) Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) vyhodnotil bezpečnost navrhovaného použití pufrovaného octa jako potravinářské přídatné látky. Vzhledem k tomu, že základními složkami pufrovaného octa jsou kyselina octová a její soli, odkázal úřad na své předchozí posouzení kyseliny octové jako pesticidní účinné látky z roku 2013 ([5]), v němž dospěl k závěru, že stanovení přijatelného denního příjmu (ADI) pro kyselinu octovou se nepovažuje za nutné. Takového závěru se dosahuje u látek, které vzbuzují velmi nízké bezpečnostní riziko, a pouze v případě, že existují spolehlivé informace o expozici i toxicitě a nízká pravděpodobnost nepříznivých účinků na lidské zdraví v dávkách, které nezpůsobují nutriční nerovnováhu u zvířat ([6]). S ohledem na posouzení kyseliny octové v roce 2013 a na skutečnost, že se pufrovaný ocet štěpí na acetátový anion, přirozenou složku lidské stravy a lidského těla, pro kterou existují rozsáhlé údaje o jejích biologických účincích, posoudil úřad bezpečnost pufrovaného octa bez biologických nebo toxikologických údajů získaných o této potravinářské přídatné látce a dospěl k závěru, že použití pufrovaného octa jako potravinářské přídatné látky nepředstavuje při navrhovaných maximálních množstvích použití žádné bezpečnostní riziko.

([1]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1.
([3]) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).
([4]) EFSA Journal 2022;20(7):7351.
([5]) EFSA Journal 2013;11(1):3060.
([6]) EFSA Journal 2014;12(6):3697; Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010.

(6) Část C přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 definuje všechny skupiny přídatných látek. Ve skupině I v části C jsou uvedeny potravinářské přídatné látky s výjimkou barviv a sladidel, u nichž není nutné číselně vyjádřit přijatelný denní příjem a které jsou povoleny pro použití v mnoha potravinách v souladu se zásadou *quantum satis*, jak je definována v čl. 3 odst. 2 písm. h) uvedeného nařízení. Výsledky posouzení bezpečnosti pufrovaného octa umožňují jeho zařazení do části C skupiny I přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008.

(7) Pufrovaný ocet je kapalný nebo sušený produkt připravený přidáním hydroxidů sodných/draselných (E 524 – 525) a uhličitanů sodných/draselných (E 500 – 501) do octa, který splňuje evropskou normu EN 13188:2000 a získává se výhradně ze zdroje zemědělského původu (s výjimkou dřeva/celulózy) dvojím (alkoholovým a octovým) kvašením. Pufrovaný ocet je určen k použití jako alternativa k jiným povoleným konzervantům nebo regulátorům kyselosti, zejména ke kyselině octové a jejím solím (E 260 – 263). Pufrování zvyšuje pH a umožňuje použití octa jako konzervantu nebo regulátoru kyselosti v mnoha kategoriích potravin, aniž by ovlivňovalo kvalitu potravin.

(8) Je proto vhodné povolit použití pufrovaného octa jako potravinářské přídatné látky a přidělit této přídatné látce číslo označení E 267.

(9) Specifikace pro pufrovaný ocet (E 267) by měly být zahrnuty do přílohy nařízení (EU) č. 231/2012, protože je tato přídatná látka poprvé zařazena na seznam potravinářských přídatných látek Unie stanovený v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008.

(10) Nařízení (ES) č. 1333/2008 a (EU) č. 231/2012 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(11) 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 I tohoto nařízení.

Článek 2

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Článek 3

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 28. září 2023.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA I

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

a) v části B se v oddíle 3 „Potravinářské přídatné látky jiné než barviva a sladidla“ za zápis pro potravinářskou přídatnou látku E 263 (Octan vápenatý) vkládá nový zápis, který zní:

„E 267	Pufrovaný ocet“

b) v části C se ve skupině I za zápis pro E 263 (Octan vápenatý) vkládá nový zápis pro E 267, který zní:

„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“

c) část E se mění takto:

1) v kategorii 01.7.1 (Nezrající sýry kromě výrobků spadajících do kategorie 16) se za zápis pro E 260 (Kyselina octová) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*		pouze *mozzarella*“

2) v kategorii 01.7.4 (Syrovátkové sýry) se za zápis pro E 260 (Kyselina octová) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“		

3) v kategorii 04.2.3 (Sterilované ovoce a zelenina v plechovkách nebo sklenicích) se za zápis pro E 263 (Octan vápenatý) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“		

4) v kategorii 06.4.1 (Čerstvé těstoviny) se za zápis pro E 270 (Kyselina mléčná) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“		

5) v kategorii 06.4.3 (Čerstvé předvařené těstoviny) se za zápis pro E 270 (Kyselina mléčná) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“		

6) v kategorii 06.4.4 (Bramborové gnocchi) se za zápis pro E 200 – 202 (Kyselina sorbová – sorban draselný) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*		pouze čerstvě zmrazené bramborové gnocchi“

7) v kategorii 07.1.1 (Chléb připravený pouze z těchto složek: pšeničná mouka, voda, droždí nebo kvásek, sůl) se za zápis pro E 263 (Octan vápenatý) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“			

8) v kategorii 07.1.2 (*Pain courant francais* (běžný francouzský chléb); *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*) se za zápis pro E 263 (Octan vápenatý) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*“		

9) v kategorii 08.2 (Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004) se za zápis pro E 263 (Octan vápenatý) vkládá nový zápis pro E 267 (Pufrovaný ocet), který zní:

	„E 267	Pufrovaný ocet	*quantum satis*		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl“

PŘÍLOHA II

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se za zápis pro potravinářskou přídatnou látku E 263 OCTAN VÁPENATÝ vkládá nový zápis, který zní:

„**E 267 PUFROVANÝ OCET**	
Synonyma	Pufrovaný ocet (kapalina); pufrovaný ocet (ve formě prášku)
Definice	Pufrovaný ocet je kapalný nebo sušený produkt připravený přidáním pufračních činidel do octa. Jako pufrační činidla se používají hydroxidy sodné/draselné (E 524 až E 525) a uhličitany sodné/draselné (E 500 až E 501). Ocet splňuje evropskou normu EN 13188:2000 a získává se výhradně ze zdroje zemědělského původu (s výjimkou dřeva/celulózy) dvojím kvašením, alkoholovým a octovým. Základními složkami pufrovaného octa jsou kyselina octová a její soli.
Obsah	Kapalina: 15–40 % (hmotnostních) ekvivalentů kyseliny octové
	Prášek: 55–75 % (hmotnostních) ekvivalentů kyseliny octové
	2 až 20 % (hmotnostních) volné kyseliny octové
Popis	Kapalina: bezbarvá až hnědá viskózní kapalina
	Prášek: bílý nebo krémově bílý krystalický prášek
Identifikace	Kapalina: pH 4,75–7,5
	Prášek: pH 4,75–6,75 (10 % vodný roztok)
Čistota	
Kationty	Kapalina: ne více než 10 % sodíku a 30 % draslíku
	Prášek: ne více než 30 % sodíku a 40 % draslíku
Obsah vody	Prášek: ne více než 18 % (Karl-Fischerova metoda)
Ethanol	Ne více než 0,5 % hmotnostních
Arsen	Ne více než 0,05 mg/kg
Olovo	Ne více než 0,05 mg/kg
Kadmium	Ne více než 0,05 mg/kg
Rtuť	Ne více než 0,05 mg/kg“