NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2020/1419

zo 7. októbra 2020,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie kyseliny askorbovej (E 300) a kyseliny citrónovej (E 330) v bielej zelenine určenej na ďalšie spracovanie

(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 je stanovený zoznam Únie obsahujúci prídavné látky schválené na používanie v potravinách a 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 sú kyselina askorbová (E 300) a kyselina citrónová (E 330) v súčasnosti povolené na použitie ako prídavné látky v širokej škále potravín.

(4) Komisii bola 17. decembra 2018 doručená žiadosť o zmenu podmienok používania kyseliny askorbovej (E 300) a kyseliny citrónovej (E 330) obsiahnutých v kategórii potravín 04.1.2 „Ošúpané, krájané a strúhané ovocie a zelenina“ s cieľom povoliť používanie týchto látok na bielu zeleninu určenú na ďalšie spracovanie vrátane tepelného ošetrenia, ako je praženie, naparovanie alebo grilovanie, pred tým, než ich spotrebuje konečný spotrebiteľ.

(5) Keď sa biela zelenina krája, reže, polí alebo seká, je náchylná na enzymatické hnednutie, keďže bunky sa štiepia a z tkanív uvoľňujú enzýmy, najmä polyfenolové oxidázy. Enzymatickému hnednutiu možno zabrániť tak, že zelenina sa na niekoľko minút ponorí do vodného roztoku s obsahom kyseliny askorbovej (E 300) a kyseliny citrónovej (E 330) pri maximálnej koncentrácii 1 %. Zo žiadosti vyplýva, že navrhované použitie týchto prídavných látok ako antioxidantov v prípade čerstvej zeleniny určenej na ďalšie spracovanie vrátane tepelného ošetrenia pred spotrebou vedie k zníženiu plytvania potravinami tým, že sa zvyšuje celková kvalita potravín a trvanlivosť spracovanej zeleniny až o päť dní.

(6) Podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 musí Komisia požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) o stanovisko s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 s výnimkou prípadov, keď by predmetná aktualizácia nemala mať vplyv na ľudské zdravie.

(7) Úrad uverejnil 6. mája 2015 vedecké stanovisko, v ktorom okrem iného prehodnocuje bezpečnosť kyseliny askorbovej (E 300) ako prídavnej látky v potravinách. Úrad dospel k záveru, že neexistuje žiadne bezpečnostné riziko, pokiaľ ide o používanie kyseliny askorbovej (E 300) ako prídavnej látky v potravinách pri oznámených použitiach a prípustných množstvách, a že nie je potrebné číselne vyjadriť prijateľný denný príjem (acceptable daily intake – ADI) kyseliny askorbovej a jej solí. Takýto záver znamená, že látka vzbudzuje veľmi nízke obavy z hľadiska bezpečnosti, sú k dispozícii spoľahlivé informácie o expozícii aj toxicite a existuje nízka pravdepodobnosť nepriaznivých účinkov na zdravie ľudí pri dávkach, ktoré nespôsobujú výživovú nerovnováhu u zvierat ([3]).

([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]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2014) 12(6):3697.

(8) Bezpečnosť kyseliny citrónovej (E 330) posúdil v roku 1990 Vedecký výbor pre potraviny, ktorý stanovil ADI ako „nešpecifikovaný“ ([4]). Pojem „nešpecifikovaný“ znamená, že z dostupných toxikologických, biochemických a klinických údajov vyplýva, že celkový denný príjem látky vychádzajúci z jej prirodzeného výskytu a jej súčasného použitia v potravinách v množstvách potrebných na dosiahnutie požadovaného technologického účinku nepredstavuje zdravotné riziko. Až do prehodnotenia kyseliny citrónovej (E 330) v rámci programu prehodnotenia prídavných látok v potravinách stanoveného v nariadení Komisie (EÚ) č. 257/2010 ([5]) sa Komisia domnieva, že toto posúdenie bezpečnosti zostáva platným základom pre jej rozhodnutie z tých istých dôvodov, prečo v danom čase na základe kritérií uvedených v odôvodnení 5 uvedeného nariadenia usúdila, že kyselina citrónová (E 330) predstavuje nízke riziko a že jej prehodnotenie nie je vysokou prioritou.

(9) Keďže používanie kyseliny askorbovej (E 300) a kyseliny citrónovej (E 330) ako antioxidantov v prípade balenej bielej zeleniny určenej na ďalšie spracovanie vrátane tepelného ošetrenia pred spotrebou by nemalo mať vplyv na ľudské zdravie, nie je potrebné požiadať úrad o stanovisko.

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

(11) 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 7. októbra 2020

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

([4]) *Reports of the Scientific Committee for Food* (Správy Vedeckého výboru pre potraviny), 25. séria, 1991, s. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

([5]) 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).

PRÍLOHA

Časť E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

1. V kategórii potravín 04.1.2 „Ošúpané, krájané a strúhané ovocie a zelenina“ sa zápis týkajúci sa kyseliny askorbovej (E 300) nahrádza takto:

	„E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*		iba balené chladené nespracované ovocie a zelenina pripravené na priamu konzumáciu, balené nespracované a ošúpané zemiaky a balená biela zelenina určená na ďalšie spracovanie vrátane tepelného ošetrenia pred spotrebou“

2. V kategórii potravín 04.1.2 „Ošúpané, krájané a strúhané ovocie a zelenina“ sa zápis týkajúci sa kyseliny citrónovej (E 330) nahrádza takto:

	„E 330	Kyselina citrónová	*quantum satis*		iba balené chladené nespracované ovocie a zelenina pripravené na priamu konzumáciu, balené nespracované a ošúpané zemiaky a balená biela zelenina určená na ďalšie spracovanie vrátane tepelného ošetrenia pred spotrebou“