

A BIZOTTSÁG 723/2013/EU RENDELETE

(2013. július 26.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a rozmarinkivonatoknak (E 392) az egyes alacsony zsírtartalmú húsokban és haltermékekben történő felhasználása tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾, és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete meghatározza az élelmiszerekben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználási feltételeiket.
- (2) Az említett jegyzék az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerezínek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárását létrehozó, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽²⁾ említett egységes eljárásnak megfelelően módosítható.
- (3) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése alapján az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.
- (4) 2012. február 3-án kérelem érkezett a Bizottsághoz annak engedélyezése iránt, hogy a rozmarinkivonatokat (E 392) alkalmazhatók legyenek antioxidánsként az előkészített húsokban, az alacsony zsírtartalmú, nem hőkezelt és hőkezelt feldolgozott húsokban, valamint alacsony zsírtartalmú feldolgozott halakban és halászati termékekben, beleértve a kagylóféléket és a rákféléket; a Bizottság a kérelmet hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.
- (5) Az antioxidánsok olyan anyagok, amelyek az oxidáció okozta romlástól – mint pl. a zsírok avasodása és a színváltozások – védik az élelmiszert. A feldolgozott húsokban, valamint a feldolgozott halakban és halászati termékekben – beleértve a kagylóféléket és a rákféléket – található rozmarinkivonatokat (E392) jelenleg engedélyezett maximális felhasználási szintjei az egyes élelmiszer-kategóriák zsírtartalma alapján meghatározva (a szárazkolbászok és a szárított húsok kivételével). Az egyes élelmiszer-kategóriák zsírtartalma alapján meghatározott rozmarinkivonatokat (E392) engedélyezett maxi-

mális felhasználási szintje nem biztosítja az alacsony zsírtartalmú élelmiszerek megfelelő védelmét, mivel ebből az antioxidánsból bizonyos kritikus minimális adag szükséges az elvárt hatás eléréséhez. Jelenleg a rozmarinkivonatokat (E392) a magasabb zsírtartalmú termékekben lehet hatékony adagban használni. Az alacsony zsírtartalmú termékekben is felléphet azonban nagy mértékű oxidáció a telítetlen zsírsavak magas koncentrációjának köszönhetően. Ezért indokolt a rozmarinkivonatokat (E392) maximális felhasználási szintjét 15 mg/kg értékben meghatározni a 10 %-nál nem magasabb zsírtartalmú termékek esetében, valamint megtartani a zsírtartalom alapján kifejezett 150 mg/kg engedélyezett maximális szintet a 10 %-nál magasabb zsírtartalmú termékek esetében.

- (6) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: a Hatóság) 2008-ban értékelte a rozmarinkivonatokat (E392) élelmiszer-adalékanyagként való használatának biztonságát ⁽³⁾, és megállapította, hogy a javasolt használatok és felhasználási szintek kapcsán nem merülnek fel a biztonsággal kapcsolatos aggályok. Egy hagyományos, étrendet alapul vevő expozíciós becslésben a Hatóság azt feltételezte, hogy a rozmarinkivonatokat felhasználása az egyes élelmiszer-kategóriák minden javasolt élelmiszerében a maximális felhasználási szinten történne (azaz 150 mg/kg a feldolgozott húsok, baromfik, illetve halak és tengeri eredetű termékek esetében). Ez a feltételezés a 10 %-nál nem magasabb zsírtartalmú, nem hőkezelt és hőkezelt feldolgozott húsokra és a feldolgozott halakra és halászati termékekre – beleértve a kagylóféléket és a rákféléket – is vonatkozott.
- (7) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének alapján a Bizottság kikérheti a Hatóság véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve, ha a szóban forgó frissítések valószínűsíthetően nem gyakorolnak hatást az emberi egészségre. A Hatóságnak a fentebb említett, 2008. évi szakvéleményére való tekintettel a 10 %-nál nem magasabb zsírtartalmú, nem hőkezelt és hőkezelt feldolgozott húsok és a feldolgozott halak és halászati termékek – beleértve a kagylóféléket és a rákféléket – esetében a rozmarinkivonatokat (E392) maximális felhasználási szintjének 15 mg/kg szinten történő meghatározása a jegyzék olyan frissítésének minősül, amely valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre, ezért nem szükséges a Hatóság szakvéleményét kérni.
- (8) A fentiek alapján az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ennek megfelelően módosítani kell.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.⁽²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 1. o.⁽³⁾ The EFSA Journal (2008) 721, 1–29. o.

- (9) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével, és sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem ellenezte őket,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. július 26-án.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. része a következőképpen módosul:

1. A 08.2.1 számú „Nem hőkezelt feldolgozott húsok” élelmiszer-kategóriában a szárazkolbászokat kizáró E392 adalékanyagra (rozmarinkivonatok) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„E 392	Rozmarinkivonatok	15	(46)	Kizárólag a 10 %-nál nem magasabb zsírtartalmú húsok, kivéve szárazkolbászok
E 392	Rozmarinkivonatok	150	(41) (46)	Kizárólag a 10 %-nál magasabb zsírtartalmú húsok, kivéve szárazkolbászok”

2. A 08.2.2 számú „Hőkezelt feldolgozott húsok” élelmiszer-kategóriában a szárazkolbászokat kizáró E392 adalékanyagra (rozmarinkivonatok) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„E 392	Rozmarinkivonatok	15	(46)	Kizárólag a 10 %-nál nem magasabb zsírtartalmú húsok, kivéve szárazkolbászok
E 392	Rozmarinkivonatok	150	(41) (46)	Kizárólag a 10 %-nál magasabb zsírtartalmú húsok, kivéve szárazkolbászok”

3. A 09.2 számú „Feldolgozott halak és halászati termékek, beleértve a kagylóféléket és a rákféléket” élelmiszer-kategóriában az E392 adalékanyagra (rozmarinkivonatok) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„E 392	Rozmarinkivonatok	15	(46)	Kizárólag a 10 %-nál nem magasabb zsírtartalmú halak és halászati termékek, beleértve a kagylóféléket és a rákféléket
E 392	Rozmarinkivonatok	150	(41) (46)	Kizárólag a 10 %-nál magasabb zsírtartalmú halak és halászati termékek, beleértve a kagylóféléket és a rákféléket”