

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2015/538**ze dne 31. března 2015,****kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o používání kyseliny benzoové – benzoanů (E 210 – 213) ve vařených krevetách ve slaném nálevu****(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 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) Uvedený seznam může být aktualizován v souladu s jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾, a to buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (3) Žádost o změnu seznamu potravinářských přídatných látek Unie byla předložena sdružením Danish Seafood Association za účelem zvýšení maximálního povoleného množství kyseliny benzoové – benzoanů (E 210 – 213) ve vařených krevetách ve slaném nálevu.
- (4) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví maximální limity pro použití kyseliny sorbové – sorbanů; kyseliny benzoové – benzoanů (E 200 – 213) ve výši 2 000 mg/kg v polokonzervovaných rybích produktech a produktech rybolovu včetně koryšů, měkkýšů, surimi a pasty z ryb/koryšů; vařených koryšů a měkkýšů. Ve vařených koryšů a měkkýšů je navíc celkové maximální povolené množství kyseliny benzoové – benzoanů (E 210 – 213) 1 000 mg/kg.
- (5) Tato maximální povolená množství ve vařených krevetách ve slaném nálevu s pH 5,6 až 5,7 by měla být dostatečná k zabránění růstu *Listeria monocytogenes* při teplotě chlazení v rozmezí 5 až 8 °C. K růstu *Listeria monocytogenes* však mohou vést malé změny parametrů konzervace. Dánská technická univerzita vyvinula metodu matematické predikce k určení toho, jaké množství kyseliny benzoové – benzoanů (E 210 – 213) je zapotřebí ⁽³⁾. Podle uvedeného modelu není množství 1 000 mg/kg E 210 – 213 dostatečné k tomu, aby se zabránilo růstu *Listeria monocytogenes* u krevet ve slaném nálevu s pH 5,8. Jak model, tak testy ukazují, že k tomu, aby se zabránilo růstu *Listeria monocytogenes* v těchto krevetách, je optimální kombinace kyseliny benzoové – benzoanů (E 210 – 213) v množství 1 500 mg/kg a kyseliny sorbové – sorbanů (E 200 – 203) v množství 500 mg/kg.
- (6) Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) dospěl ve své zprávě o tendencích a zdrojích zoonóz, původců zoonóz a ohnisek chorob vyvolaných původcem v potravinách v roce 2012 ⁽⁴⁾ k závěru, že počet případů listeriózy u člověka se ve srovnání s rokem 2011 lehce zvýšil a v roce 2012 bylo hlášeno 1 642 potvrzených případů u člověka. Vedle sezónnosti byla v Unii v období 2008–2012 pozorována statisticky významná vzestupná tendence, ačkoli pouze pomalu rostoucí. Jako v předchozích letech byla u těchto případů hlášena vysoká míra fatalit (17,8 %). V roce 2012 ohlásilo 18 členských států celkem 198 úmrtí způsobených listeriózou, což byl nejvyšší počet smrtelných případů ohlášených od roku 2006. V místě maloobchodního prodeje byla *Listeria monocytogenes* zřídkakdy zjištěna v hodnotách přesahujících právními předpisy stanovený bezpečnostní limit pro potraviny určené k přímé spotřebě. Vzorok, které tuto hranici přesahovaly, byly nejčastěji zjištěny u produktů rybolovu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ 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 (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ <http://sssp.tuaqua.dk>

⁽⁴⁾ European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012 (Souhrnná zpráva Evropské unie o vývojových tendencích a zdrojích zoonóz, původců zoonóz a ohnisek chorob vyvolaných původcem v potravinách v roce 2012), (EFSA Journal 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) Komise ve své zprávě o dietárním příjmu potravinářských přídatných látek v Evropské unii ⁽¹⁾ dospěla k závěru, že expozice kyselině benzoové – benzoanům by mohla být až 96 % přijatelného denního příjmu (ADI) pro malé děti a 84 % pro dospělé, a to na základě použití při maximálních povolených množstvích. V té době bylo pro kyselinu sorbovou – sorbany v kombinaci s kyselinou benzoovou – benzoany stanoveno maximální množství ve vařených krevetách na 2 000 mg/kg. Toto množství bylo revidováno směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2006/52/ES ⁽²⁾, která toto povolení rozšířila na všechny vařené koryše a měkkýše, nicméně s maximálním množstvím kyseliny benzoové – benzoanů ve výši 1 000 mg/kg. Proto se očekává, že zvýšení tohoto množství na 1 500 mg/kg pouze u vařených krevet ve sláném nálevu nepovede k dodatečné expozici, která by představovala bezpečnostní riziko.
- (8) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna požádat o stanovisko úřadu za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie stanoveného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, s výjimkou případů, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Vzhledem k tomu, že povolení používat kyselinu benzoovou – benzoany (E 210 – 213) ve vařených krevetách konzervovaných ve sláném nálevu představuje aktualizaci uvedeného seznamu, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné žádat úřad o stanovisko.
- (9) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (10) 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 tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se od okamžiku vstupu tohoto nařízení v platnost.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 31. března 2015.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ KOM(2001) 542 v konečném znění.

⁽²⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/52/ES ze dne 5. července 2006, kterou se mění směrnice 95/2/ES o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a náhradní sladidla a směrnice 94/35/ES o náhradních sladidlech pro použití v potravinách (Úř. věst. L 204, 26.7.2006, s. 10).

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 v kategorii potravin 09.2 „Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů“ se za položku pro potravinářskou přídatnou látku E 210 – 213 vkládá nová položka, která zní:

	„E 210 – 213	Kyselina benzoová – benzoany	1 500	(1) (2)	pouze vařené krevety ve slaném nálevu“
--	--------------	------------------------------	-------	---------	--