

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/74**ze dne 17. ledna 2018,****kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o použití kyseliny fosforečné – fosforečnanů – di-, tri- a polyfosforečnanů (E 338–452) ve zmrazených masných homolích pro vertikální grilování****(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 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) Dne 28. srpna 2015 byla podána žádost o povolení použití kyseliny fosforečné, fosforečnanů, difosforečnanů, trifosforečnanů a polyfosforečnanů (dále jen „fosforečnany“) jako stabilizátoru a zvlhčující látky ve zmrazených masných homolích pro vertikální grilování spadajících do kategorie potravin 08.2 „Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004“ v části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.
- (4) Použití fosforečnanů je nutné k částečné extrakci a rozkladu masných bílkovin, aby se na vertikálních masných homolích vytvořil bílkovinný povlak, který spojí jednotlivé kusy masa dohromady, a tím se zajistí homogenní zmrazení a grilování. Kromě toho fosforečnany zaručí, že maso zůstane během rozmrazování šťavnaté a že vertikální masné homole zůstanou stabilní. Tato technologická potřeba byla uznána pro zmrazené masné homole pro vertikální rotující gril, a sice ze skopového, jehněčího, telecího či hovězího masa ošetřeného tekutými ochucovacími přísadami nebo z drůbežního masa, také ošetřeného tekutými ochucovacími přísadami, použitého samostatně nebo v kombinaci, jakož i nakrájeného na plátky nebo mletého, které provozovatel potravinářského podniku upravil ke grilování. Důkladně propečené proužky masa poté konzumuje konečný spotřebitel.
- (5) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie uvedeného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008 požádat o stanovisko Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“), s výjimkou případu, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví.
- (6) Bezpečnost fosforečnanů byla zhodnocena Vědeckým výborem pro potraviny, který stanovil maximální tolerovatelný denní příjem, vyjádřený jako fosfor, na 70 mg/kg tělesné hmotnosti ⁽³⁾. Fosforečnany jsou povoleny pro použití jako potravinářské přídatné látky v celé řadě potravin včetně masných výrobků a některých masných polotovarů. Proto se neočekává, že by rozšíření jejich použití na zmrazené masné homole pro vertikální grilování mělo významný dopad na všeobecnou expozici fosforečnanům. Aby se omezila další expozice přidaným fosforečnanům, mělo by být rozšíření jejich použití omezeno pouze na zmrazené masné homole pro vertikální grilování, u nichž byla zjištěna technologická potřeba.
- (7) Jelikož rozšíření použití uvedených přídatných látek představuje aktualizaci seznamu Unie, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné žádat o stanovisko úřadu.
- (8) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (9) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

⁽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 aroma (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, 25. řada, 1991, s. 13.

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*.

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

V Bruselu dne 17. ledna 2018.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008, v kategorii potravin 08.2 „Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004“, se položka pro kyselinu fosforečnou – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany (E 338–452) nahrazuje tímto:

„E 338–452	Kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany	5 000	(1) (4)	pouze <i>breakfast sausages</i> : v těchto výrobcích je maso pomleté takovým způsobem, aby se svalová a tuková tkáň úplně rozptýlila a vláknina vytvořila emulzi s tukem, což dává těmto výrobkům jejich charakteristický vzhled; finská vánoční šunka nasolená šedou solí, <i>burger meat</i> obsahující minimálně 4 % zeleniny a/nebo obilovin zamíchaných do masa, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>bílá klobása</i> , <i>vinná klobása</i> , <i>sváteční klobása</i> , <i>syrová klobása</i> a zmrazené masné homole pro vertikální rotující gril vyrobené ze skopového, jehněčího, telecího a/nebo hovězího masa ošetřeného tekutými ochucovacími přísadami nebo z drůbežího masa, také ošetřeného tekutými ochucovacími přísadami, použitého samostatně a/nebo v kombinaci, jakož i nakrájeného na plátky a/nebo mletého, které provozovatel potravinářského podniku upravil ke grilování a které poté konzumuje konečný spotřebitel“
------------	---	-------	---------	---