NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/801

ze dne 17. května 2019,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o použití mono- a diglyceridů mastných kyselin (E 471) u některého čerstvého ovoce

(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) Mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471) jsou potravinářská přídatná látka povolená v řadě potravin v souladu s přílohou II nařízení (ES) č. 1333/2008.

(4) Dne 17. února 2017 byla podána žádost o povolení použití mono- a diglyceridů mastných kyselin (E 471) u veškerého čerstvého ovoce a zeleniny. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.

(5) Mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471), jsou-li používány jako lešticí látka pro povrchové ošetření čerstvého ovoce a zeleniny, tvoří tenkou, inertní, fyzickou bariérovou vrstvu proti ztrátě vlhkosti a oxidaci za účelem ochrany výživové jakosti a prodloužení trvanlivosti. Podle žadatele by navrhované použití řešilo rostoucí poptávku po celoroční dostupnosti ovoce a zeleniny, omezilo plýtvání potravinami a zlepšilo účinnost využívání přírodních zdrojů v zemědělské výrobě, jelikož by se snížily ztráty a používaly by se způsoby dopravy s nižšími emisemi oxidu uhličitého.

(6) Žádost byla projednána pracovní skupinou vládních odborníků pro potravinářské přídatné látky. Pracovní skupina konstatovala, že existuje technologická potřeba, zejména pokud jde o vnější ošetření určitých druhů ovoce, které se převážně dovážejí ze zemí s tropickým podnebím a které musí být chráněny během dlouhé přepravy. Kůra tohoto ovoce se obvykle nekonzumuje.

(7) Dne 10. listopadu 2017 zveřejnil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) vědecké stanovisko, v němž přehodnotil bezpečnost mono- a diglyceridů mastných kyselin (E 471) jako potravinářských přídatných látek ([3]). Úřad dospěl k závěru, že není zapotřebí číselně vyjádřit přijatelný denní příjem a že potravinářská přídatná látka mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471) nepředstavuje při oznámených množstvích a způsobech použití žádné bezpečnostní riziko. Takový závěr se používá pro látky, které vzbuzují velmi malé obavy, 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 ([4]). Úřad však doporučil některé změny specifikací EU pro potravinářskou přídatnou látku mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471). Komise bude tato doporučení řešit samostatně, a to na základě obecného přístupu ke stanoviskům úřadu, v nichž byly identifikovány určité obavy ([5]).

([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]) EFSA Journal 2017;15(11):5045.
([4]) 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.
([5]) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs-improv-approach.pdf

(8) Kromě toho jsou mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471) určeny k použití pro vnější ošetření a neočekává se, že budou migrovat do vnitřní jedlé části ovoce. Ošetření ovoce, jehož kůra se obvykle nekonzumuje, pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Je proto vhodné umožnit použití mono- a diglyceridů mastných kyselin (E 471) u některých druhů ovoce, které jsou dováženy převážně ze zemí s tropickým/subtropickým podnebím a jejichž kůra se obvykle nekonzumuje, tj. citrusové ovoce, melouny, ananas, banány, papáje, mango, avokáda a granátová jablka.

(9) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie stanoveného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008 požádat o stanovisko úřadu s výjimkou případu, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Vzhledem k tomu, že povolení používat mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471) u citrusových plodů, melounů, ananasu, banánů, papájí, manga, avokád a granátových jablek představuje aktualizaci uvedeného seznamu, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné žádat úřad o stanovisko.

(10) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 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 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. května 2019.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 se v kategorii potravin 04.1.1 „Celé čerstvé ovoce a zelenina“ za položku E 464 vkládá nová položka, která zní:

	„E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	*quantum satis*		pouze povrchové ošetření citrusových plodů, melounů, ananasů, banánů, papájí, mang, avokád a granátových jablek“