

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/682 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Μαΐου 2018

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο εν λόγω κατάλογος μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την ενιαία διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽²⁾, είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από υποβολή αίτησης.
- (3) Σύμφωνα με το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) αποτελούν ήδη εγκεκριμένο πρόσθετο τροφίμων στην κατηγορία τροφίμων 12.6 «Σάλτσες» (σε μέγιστο επίπεδο 4 000 mg/kg), αλλά μόνο για σάλτσες για σαλάτες.
- (4) Σύμφωνα με το άρθρο 32 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) πρέπει να υποβληθούν σε νέα εκτίμηση επικινδυνότητας από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή»). Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 257/2010 της Επιτροπής ⁽³⁾, η επαναξιολόγηση γαλακτωματοποιητών έπρεπε να ολοκληρωθεί έως τις 31 Δεκεμβρίου 2016.
- (5) Στις 4 Αυγούστου 2014 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) ως γαλακτωματοποιητών σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες. Στη συνέχεια, η αίτηση διαβίβαστηκε από την Επιτροπή στα κράτη μέλη, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (6) Η μείωση λίπους σε μεταποιημένα τρόφιμα, όπως οι γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, επιτυγχάνεται συνήθως με τη χρήση πυκνωτικών μέσων. Ωστόσο, τα πυκνωτικά μέσα έχουν ως αποτέλεσμα την ανεπιθύμητη τροποποίηση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του τροφίμου όταν χρησιμοποιείται πάνω από ένα ορισμένο επίπεδο συγκέντρωσης. Πρόσθετη μείωση λίπους μπορεί να επιτευχθεί σε ορισμένα τρόφιμα, όπως οι γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, με τη χρήση γαλακτωματοποιητών ικανών να σταθεροποιήσουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό εντός του λίπους. Σε μελέτες που πραγματοποιήθηκαν από τον αιτούντα για τη σύγκριση της αποτελεσματικότητας των διαφόρων γαλακτωματοποιητών όσον αφορά την περαιτέρω μείωση του λίπους σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) είχαν τα καλύτερα αποτελέσματα τόσο ως προς τις φυσικές όσο και ως προς τις οργανοληπτικές ιδιότητες της λαμβανόμενης γαλακτωματοποιημένης σάλτσας. Το απαιτούμενο επίπεδο πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) για την επίτευξη της επιδιωκόμενης τεχνολογικής λειτουργίας ήταν 4 000 mg/kg.
- (7) Στις 27 Μαΐου 2016 η Επιτροπή ζήτησε από την Αρχή να αξιολογήσει την ασφάλεια της προτεινόμενης επέκτασης της χρήσης πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, επιπλέον της επαναξιολόγησης της ασφάλειας της ουσίας αυτής σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 257/2010 της Επιτροπής.
- (8) Στις 24 Μαρτίου 2017 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη για την επαναξιολόγηση των πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) ⁽⁴⁾ και καθόρισε ως αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ΑΗΠ) τα 25 mg πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος/kg σωματικού βάρους/ημέρα. Δεδομένου ότι οι εκτιμήσεις έκθεσης δεν υπερέβαιναν την ΑΗΠ, η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476), ως πρόσθετα τροφίμων,

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1).

⁽³⁾ Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 257/2010 της Επιτροπής, της 25ης Μαρτίου 2010, σχετικά με την κατάρτιση προγράμματος για την επαναξιολόγηση εγκεκριμένων προσθέτων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 80 της 26.3.2010, σ. 19).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017· 15(3):4743.

δεν θα πρέπει να προκαλούν ανησυχίες ως προς την ασφάλεια αν χρησιμοποιούνται στις επιτρεπόμενες ή αναφερόμενες χρήσεις και στα επιτρεπόμενα ή αναφερόμενα επίπεδα χρήσης. Η Αρχή κατέληξε επίσης στο συμπέρασμα ότι η πρόσθετη χρήση των πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) σε μέγιστο επίπεδο 4 000 mg/kg, σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες δεν θα οδηγήσει σε συνολική έκθεση στην εν λόγω ουσία που να υπερβαίνει την ΑΗΠ. Συνεπώς, η επέκταση της χρήσης των πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες δεν δημιουργεί ανησυχίες για την ασφάλεια.

- (9) Επιπλέον, η Αρχή συνέστησε διάφορες τροποποιήσεις των προδιαγραφών για τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) που περιέχονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής⁽¹⁾. Οι συστάσεις αυτές συνδέονται, σε μεγάλο βαθμό, με τη χρήση γλυκερίνης στη διαδικασία παραγωγής πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) και, ως εκ τούτου, είναι παρόμοιες με τις συστάσεις που έγιναν από την Αρχή στην επιστημονική γνώμη σχετικά με την επαναξιολόγηση της γλυκερόλης (E 422)⁽²⁾. Κατά συνέπεια, η τροποποίηση των προδιαγραφών για τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476), σύμφωνα με τις συστάσεις της Αρχής, θα πρέπει να εξεταστεί χωριστά, μαζί με τις προδιαγραφές για τη γλυκερίνη (E 422) και άλλα πρόσθετα τροφίμων με βάση τη γλυκερίνη.
- (10) Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση των πολυγλυκεριδίων του πολυρικινελαϊκού οξέος (E 476) ως γαλακτωματοποιητών σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, συμπεριλαμβανομένων των σαλτσών για σαλάτες, στην κατηγορία τροφίμων 12.6 «Σάλτσες» (σε μέγιστο επίπεδο 4 000 mg/kg).
- (11) Συνεπώς, το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα.
- (12) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Μαΐου 2018.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1).

⁽²⁾ EFSA Journal 2017· 15(3):4720.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο μέρος Ε του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, στην κατηγορία τροφίμων 12.6 «Σάλτσες», η εγγραφή για τα πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος (Ε 476) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

	«Ε 476	Πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος	4 000		μόνο γαλακτωματοποιημένες σάλτσες»
--	--------	---	-------	--	------------------------------------