

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2018/682,**4. mai 2018,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa seoses polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) kasutamise emulgeeritud kastmetes****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 10 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa on sätestatud Euroopa Liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainete kohta ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.
- (2) Kõnealust loetelu võib komisjoni algatusel või pärast taotluse esitamist ajakohastada Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1331/2008 ⁽²⁾ artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt.
- (3) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa kohaselt on polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) juba lubatud toidu lisaainena kasutada toidugrupis 12.6 „Kastmed“ (maksimaalse sisaldusega 4 000 mg/kg), kuid ainult salatikastmetes.
- (4) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 32 lõike 1 kohaselt peab Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) tegema polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) uue riskihindamise. Komisjoni määruse (EL) nr 257/2010 ⁽³⁾ kohaselt pidi emulgaatorite uus hindamine olema lõpetatud 31. detsembriks 2016.
- (5) 4. augustil 2014 esitati loataotlus polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) kasutamiseks emulgeeritud kastmetes emulgaatoritena. Seejärel tegi komisjon taotluse vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artiklile 4 liikmesriikidele kättesaadavaks.
- (6) Töödeldud toidu, näiteks emulgeeritud kastmete väiksem rasvasisaldus saavutatakse tavaliselt paksendajate kasutamisega. Kuid kui kasutamisel ületatakse teatav kontsentratsioon, põhjustavad paksendajad organoleptiliste omaduste ebasoovitavaid muutusi. Mõnede toitude, näiteks emulgeeritud kastmete rasvasisaldust on võimalik täiendavalt vähendada, kui kasutada emulgaatoreid, mis suudavad stabiliseerida suure koguse rasvasisaldust sisaldavast veest. Taotleja tehtud uuringutes, milles võrreldi erinevate emulgaatorite tõhusust emulgeeritud kastmete rasvasisalduse täiendavaks vähendamiseks, saadi nii emulgeeritud kastme füüsikaliste kui ka organoleptiliste omaduste osas parimaid tulemusi polüglütseroolpolüriitsinolaadiga (E 476). Kavandatud tehnoloogilise toime saavutamiseks vajalik polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) sisaldus oli 4 000 mg/kg.
- (7) 27. mail 2016 palus komisjon toiduohutusametil lisaks polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) ohutuse uuesti hindamisele komisjoni määruse (EL) nr 257/2010 alusel hinnata ka seda, kui ohutu on nende ainete kasutamise kavandatud laiendamine emulgeeritud kastmetele.
- (8) 24. märtsil 2017 esitas toiduohutusamet teadusliku arvamuse polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) uuesti hindamise kohta ⁽⁴⁾ ja kehtestas lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks 25 mg polüglütseroolpolüriitsinolaadi kehamassi kilogrammi kohta päevas. Arvestades, et hinnanguline kokkupuude ei ületanud lubatud päevast tarbitavat kogust, järeldas toiduohutusamet, et polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) kasutamine toidu lisaainena

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus (ELT L 354, 31.12.2008, lk 1).⁽³⁾ Komisjoni 25. märtsi 2010. aasta määrus (EL) nr 257/2010, millega kehtestatakse toidus lubatud lisaainete uue hindamise kava kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta (ELT L 80, 26.3.2010, lk 19).⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* 2017; 15(3):4743.

lubatud või teatatud viisil ja kogustes ei ole ohtlik. Samuti jõudis toiduohutusamet järeldusele, et polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) täiendav kasutamine emulgeeritud kastmetes kontsentratsioonis kuni 4 000 mg/kg ei põhjustaks lubatud päevas tarbitavat kogust ületavat kokkupuudet. Seega ei ole ohtlik laiendada polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) kasutamist emulgeeritud kastmetele.

- (9) Peale selle soovitas toiduohutusamet mitut polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) spetsifikatsiooni muudatust komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 ⁽¹⁾. Need on suurel määral seotud glütserooli kasutamisega polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476) tootmisprotsessis ning sarnanevad seepärast soovitustega, mida toiduohutusamet andis oma teaduslikus arvamuses glütserooli (E 422) uuesti hindamise kohta ⁽²⁾. Seega tehakse polüglütseroolpolüriitsinolaadi (E 476), glütserooli (E 422) ja teiste glütseroolipõhiste toidu lisaainete spetsifikatsioonide muudatused eraldi, järgides toiduohutusameti soovitusi.
- (10) Seepärast on asjakohane lubada kasutada polüglütseroolpolüriitsinolaati (E 476) emulgaatorina toidugruppi 12.6 „Kastmed“ kuuluvates emulgeeritud kastmetes, kaasa arvatud salatikastmed (maksimaalne kontsentratsioon 4 000 mg/kg).
- (11) Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa vastavalt muuta.
- (12) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 4. mai 2018

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).

⁽²⁾ *The EFSA Journal* 2017; 15(3):4720.

LISA

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osa toidugrupis 12.6 „Kastmed“, asendatakse polüglütseroolpolüritsinolaati (E 476) käsitlev kanne järgmisega:

	„E 476	Polüglütseroolpolüritsinolaat	4 000		ainult emulgeeritud kastmed“
--	--------	-------------------------------	-------	--	------------------------------