

UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/682**od 4. svibnja 2018.****o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) u emulgiranim umacima****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je Unijin popis prehrambenih aditiva odobrenih za uporabu u hrani i uvjeti njihove uporabe.
- (2) Taj se popis može ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ na inicijativu Komisije ili nakon podnošenja zahtjeva.
- (3) U skladu s Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 poliglicerol poliricinoleat (E 476) već je odobreni prehrambeni aditiv u kategoriji hrane 12.6. „Umaci” (u najvećoj dopuštenoj količini od 4 000 mg/kg), ali samo za preljeve za salatu.
- (4) U skladu s člankom 32. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europska agencija za sigurnost hrane („Agencija”) mora provesti novu procjenu rizika za poliglicerol poliricinoleat (E 476). U skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 257/2010 ⁽³⁾ ponovna procjena emulgatora trebala je biti dovršena do 31. prosinca 2016.
- (5) Dana 4. kolovoza 2014. podnesen je zahtjev za odobrenje uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) kao emulgatora u emulgiranim umacima. Komisija je potom na temelju članka 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 stavila zahtjev na raspolaganje državama članicama.
- (6) Smanjenje masti u prerađenim prehrambenim proizvodima, kao što su emulgirani umaci, obično se postiže uporabom zgušnjivača. Međutim, zgušnjivači dovode do neželjenih promjena organoleptičkih svojstava hrane ako se upotrebljavaju iznad određene koncentracije. Dodatno smanjenje sadržaja masti u određenoj hrani, kao što su emulgirani umaci, može se postići uporabom emulgatora za stabilizaciju visokog sadržaja vode u masti. U studijama koje je proveo podnositelj zahtjeva i u kojima je uspoređena učinkovitost različitih emulgatora u pogledu dodatnog smanjenja masti u emulgiranim umacima poliglicerol poliricinoleat (E 476) pokazao je najbolje rezultate u pogledu fizičkih i organoleptičkih svojstava dobivenog emulgiranog umaka. Količina poliglicerol poliricinoleata (E 476) potrebna za postizanje željene tehnološke funkcije bila je 4 000 mg/kg.
- (7) Dana 27. svibnja 2016. Komisija je od Agencije zatražila ocjenu sigurnosti predloženog proširenja uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) u emulgiranim umacima zajedno s ponovnom procjenom sigurnosti te tvari u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 257/2010.
- (8) Agencija je 24. ožujka 2017. donijela znanstveno mišljenje o ponovnoj procjeni poliglicerol poliricinoleata (E 476) ⁽⁴⁾ te utvrdila prihvatljivi dnevni unos (PDU) od 25 mg poliglicerol poliricinoleata po kg tjelesne mase po danu. S obzirom na to da procijenjena izloženost nije premašila PDU, Agencija je zaključila da poliglicerol poliricinoleat (E 476) kao prehrambeni aditiv ne predstavlja sigurnosni rizik ako se upotrebljava prema dopuštenoj ili

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).⁽³⁾ Uredba Komisije (EU) br. 257/2010 od 25. ožujka 2010. o uspostavi programa za ponovnu procjenu odobrenih prehrambenih aditiva u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o prehrambenim aditivima (SL L 80, 26.3.2010., str. 19.).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017.; 15(3):4743.

prijavljenoj uporabi i razinama uporabe. Agencija je zaključila i da dodatna uporaba poliglicerol poliricinoleata (E 476) u najvećoj dopuštenoj količini od 4 000 mg/kg u emulgiranim umacima ne bi dovela do ukupne izloženosti toj tvari koja bi premašila PDU. Stoga proširenje uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) na emulgirane umake ne predstavlja sigurnosni rizik.

- (9) Agencija je osim toga preporučila nekoliko izmjena specifikacija poliglicerol poliricinoleata (E 476) u Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 ⁽¹⁾. Izmjene su u velikoj mjeri povezane s uporabom glicerola u postupku proizvodnje poliglicerol poliricinoleata (E 476) i stoga su slične preporukama iz znanstvenog mišljenja Agencije o ponovnoj procjeni glicerola (E 422) ⁽²⁾. Slijedom toga i u skladu s preporukama Agencije, izmjena specifikacija poliglicerol poliricinoleata (E 476) rješavat će se zasebno, zajedno sa specifikacijama glicerola (E 422) i drugih prehrambenih aditiva na bazi glicerola.
- (10) Stoga je primjereno odobriti uporabu poliglicerol poliricinoleata (E 476) kao emulgatora u emulgiranim umacima, uključujući preljeve za salatu, u kategoriji hrane 12.6. „Umaci” (u najvećoj dopuštenoj količini od 4 000 mg/kg).
- (11) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (12) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. svibnja 2018.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 83, 22.3.2012., str. 1.).

⁽²⁾ EFSA Journal 2017.; 15(3):4720.

PRILOG

U dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, u kategoriji hrane 12.6. „Umaci”, unos za poliglicerol poliricinoleat (E 476) zamjenjuje se sljedećim:

	„E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo emulgirani umaci”
--	--------	-----------------------------	-------	--	------------------------