



2025/651

3.4.2025.

UREDBA KOMISIJE (EU) 2025/651

od 2. travnja 2025.

o izmjeni Uredbe (EZ) br. 1333/2008 u pogledu uporabe monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) i karnauba voska (E 903) kao sredstava za glaziranje određenog svježeg voća i manioke te uporabe lecitina (E 322) i masnih kiselina (E 570) kao nosača u sredstvima za glaziranje manioke

(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 prehranbenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma ⁽²⁾, a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je Unijin popis prehranbenih aditiva odobrenih za uporabu u hrani i uvjeti njihove uporabe. U Prilogu III. toj uredbi utvrđen je Unijin popis prehranbenih aditiva uključujući nosače odobrenih za uporabu u prehranbenim aditivima, prehranbenim enzimima, prehranbenim aromama, prehranbenim tvarima i uvjeti njihove uporabe.
- (2) Unijin popis prehranbenih aditiva može se ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008, na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva države članice ili zainteresirane strane.
- (3) Lecitini (E 322), monogliceridi i digliceridi masnih kiselina (E 471), masne kiseline (E 570) i karnauba vosak (E 903) tvari su koje su odobrene u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008. U kategoriji hrane 04.1.1. „Cijelo svježe voće i povrće” u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 monogliceridi i digliceridi masnih kiselina (E 471) odobreni su kao sredstvo za glaziranje za površinsku obradu određenog voća, a karnauba vosak (E 903) odobren je kao sredstvo za glaziranje za površinsku obradu istog tog ili drugog voća. Lecitini (E 322) i masne kiseline (E 570) navedeni su među nosačima čija je uporaba odobrena u sredstvima za glaziranje voća u dijelu 1. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (4) Dana 5. studenog 2020. podnesen je zahtjev za odobrenje uporabe monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) kao sredstva za glaziranje marakuje, kivija, jabuka, krušaka, bresaka, nektarina, šljiva, trešanja, jagoda, borovnica, krastavaca, šparoga, rajčica i paprika. Zahtjev je potom stavljen na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (5) Dana 20. svibnja 2023. podneseni su zahtjevi za odobrenje uporabe monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) i karnauba voska (E 903) kao sredstava za glaziranje manioke i za odobrenje uporabe lecitina (E 322) i masnih kiselina (E 570) kao nosača u sredstvima za glaziranje manioke. Zahtjevi su potom stavljeni na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (6) Prema mišljenju podnositelja zahtjeva predloženom uporabom monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) i karnauba voska (E 903) odgovorilo bi se na sve veću potražnju za cjelogodišnjom dostupnošću svježih proizvoda, smanjilo rasipanje hrane i povećala učinkovitost i iskorištavanje prirodnih resursa u poljoprivrednoj proizvodnji zbog smanjenja gubitaka i korištenja prijevoznih sredstava s nižim emisijama ugljikova dioksida.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

⁽²⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 1., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

- (7) Kad se rabe kao sredstvo za glaziranje pri površinskoj obradi svježeg voća i povrća radi očuvanja nutritivne kvalitete i produljenja trajnosti tih proizvoda, monogliceridi i digliceridi masnih kiselina (E 471) i karnauba vosak (E 903) čine tanku i inertnu fizičku prepreku koja sprečava gubitak vlage i oksidaciju.
- (8) Kad se rabe kao nosači, lecitini (E 322) i masne kiseline (E 570) olakšavaju formiranje stabilnih i ujednačenih premaza sredstava za glaziranje koja se nanose na voće i manioku.
- (9) U skladu s člankom 15. Uredbe (EZ) br. 1333/2008 prehrambeni aditivi ne smiju se koristiti u neprerađenim namirnicama, osim ako je takva primjena posebno propisana u Prilogu II.
- (10) Potrošači ne očekuju uporabu prehrambenih aditiva na svježem voću i povrću i zakonodavstvom Unije nije propisana obveza informiranja o prehrambenim aditivima koji se rabe na takvim proizvodima. Međutim, ne očekuje se da će sredstva za glaziranje koja se nanose na koru voća ili povrća prodrijeti u njihove unutarnje dijelove. Stoga, budući da se kora marakuje, kivija i manioke obično ne konzumira, takvi proizvodi, čak i ako ih se tretira sredstvima za glaziranje, u obliku u kojem se konzumiraju ne sadržavaju sredstva za glaziranje.
- (11) Nadalje, na takvim proizvodima može biti posebno potrebno rabiti sredstva za glaziranje jer se, posebno marakuja i manioka, uglavnom proizvode na područjima s toplom klimom i nekad se dugo prevoze i skladište na tim područjima prije stavljanja na tržište Unije.
- (12) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je prije ažuriranja Unijina popisa prehrambenih aditiva iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 dužna zatražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane („Agencija”), osim ako nije vjerojatno da će predmetno ažuriranje utjecati na zdravlje ljudi.
- (13) Agencija je 4. listopada 2012. izdala znanstveno mišljenje o ponovnoj ocjeni karnauba voska (E 903) kao prehrambenog aditiva ⁽³⁾, u kojem je zaključila da trenutačno odobrene uporabe ne predstavljaju sigurnosni rizik.
- (14) Agencija je 7. travnja 2017. izdala znanstveno mišljenje o ponovnoj ocjeni lecitina (E 322) kao prehrambenog aditiva ⁽⁴⁾, u kojem je zaključila da nije potrebno utvrditi brojčanu vrijednost prihvatljivog dnevnog unosa i da taj aditiv ne predstavlja sigurnosni rizik za opću populaciju. Takav se zaključak donosi za tvari vrlo niskog sigurnosnog rizika, i to samo ako postoje pouzdane informacije o izloženosti i toksičnosti te niska vjerojatnost pojave štetnih učinaka na zdravlje ljudi u dozama koje ne uzrokuju nutritivnu neravnotežu kod životinja ⁽⁵⁾.
- (15) Agencija je 5. svibnja 2017. izdala znanstveno mišljenje o ponovnoj ocjeni masnih kiselina (E 570) kao prehrambenog aditiva ⁽⁶⁾, u kojem je zaključila da nema sigurnosnog rizika pri prijavljenim uporabama i razinama uporabe.
- (16) Agencija je 10. studenog 2017. izdala znanstveno mišljenje o ponovnoj ocjeni monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) kao prehrambenih aditiva ⁽⁷⁾, u kojem je zaključila da nije potrebno utvrditi brojčanu vrijednost prihvatljivog dnevnog unosa i da taj prehrambeni aditiv ne predstavlja sigurnosni rizik kad se upotrebljava u hrani za opću populaciju.
- (17) Nadalje, budući da se kora marakuje, kivija i manioke obično ne konzumira i ne očekuje se da će monogliceridi i digliceridi masnih kiselina (E 471), karnauba vosak (E 903), lecitini (E 322) i masne kiseline (E 570) prodrijeti u njihove unutarnje jestive dijelove kad se koriste kao sredstva za glaziranje odnosno u sredstvima za glaziranje pri površinskoj obradi, nije vjerojatno da će takva uporaba imati učinak na zdravlje ljudi. Stoga nije potrebno zatražiti mišljenje Agencije.
- (18) Stoga je primjereno odobriti uporabu monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) na marakuji, kiviju i manioki, uporabu karnauba voska (E 903) na manioki te uporabu lecitina (E 322) i masnih kiselina (E 570) u sredstvima za glaziranje manioke.

⁽³⁾ EFSA Journal 2012.; 10[10]:2880.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017.; 15[4]:4742.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2014.; 12[6]: 3697.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2017.; 15[5]:4785.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017.; 15[11]:5045.

- (19) Priloge II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (20) Mjere predviđene u ovoj Uredbi 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 I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

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

Članak 3.

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 2. travnja 2025.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

U dijelu E (Odobreni prehrambeni aditivi i uvjeti uporabe u kategorijama hrane) Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 kategorija hrane 04.1.1. (Cijelo svježe voće i povrće) mijenja se kako slijedi:

(a) unos za „Mono- i digliceridi masnih kiselina” (E 471) zamjenjuje se sljedećim:

	„E 471	Monogliceridi i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu agruma, dinja, ananasa, banana, papaja, manga, avokada, šipaka, marakuje, kivija i manioke”
--	--------	---	----------------------	--	---

(b) unos za „Karnauba vosak” (E 903) zamjenjuje se sljedećim:

	„E 903	Karnauba vosak	200		samo za površinsku obradu agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, šipaka, manga, avokada, papaje i manioke te kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova”
--	--------	----------------	-----	--	---

PRILOG II.

U dijelu 1. (Nosači u prehranbenim aditivima) Priloga III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 iza unosa za prehrambene aditive „E 1201 Polivinilpirolidon” i „E 1202 Polivinilpolipirolidon” umeće se sljedeći unos:

	„E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	sredstva za glaziranje manioke
	E 570	Masne kiseline		