

A BIZOTTSÁG 1149/2012/EU RENDELETE

(2012. december 4.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a rozmaryngkivonatok (E 392) száraztészta-töltelékekben antioxidánsként történő felhasználása tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke ⁽³⁾ bekezdésére és 30. cikke ⁽⁵⁾ bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete meghatározza az élelmiszerekben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználási feltételeiket.
- (2) Az említett jegyzék az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerezszerek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és a tanácsi rendeletben ⁽²⁾ említett eljárásnak megfelelően módosítható.
- (3) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke ⁽¹⁾ bekezdésének alapján az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.
- (4) A Bizottsághoz engedélyezés iránti kérelem érkezett a rozmaryngkivonatok (E 392) száraztészta-töltelékekben antioxidánsként történő felhasználására, melyet a Bizottság hozzáférhetővé tett a tagállamok számára.
- (5) Az antioxidánsok olyan anyagok, amelyek az oxidáció okozta romlástól – mint pl. a zsírok avasodása és a színváltozások – védik az élelmiszert. A száraztészta-töltelékekben felhasznált rozmaryngkivonatok (E 392) növelik a receptúrában a zsírok és az olajok stabilizálást (például a növényi olajokét, zsírokét a húsokban, sajt- és tejalapú összetevőket) a termék eltarthatóságának teljes ideje alatt. A töltött száraztészta íze tartósabb marad az érzékszervekre ható organoleptikus behatások, illetve a zsíroxidáció okozta mellékíz nélkül.
- (6) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság értékelte a rozmaryngkivonat élelmiszer-adalékanyagként való hasz-

nálatát ⁽³⁾. A különböző tanulmányokból a NOAEL ⁽⁴⁾ használatával megállapított biztonsági határértékek, amelyek közül általában a NOAEL szerinti vizsgálati dózisszintek voltak a legmagasabbak, valamint a hagyományos étrendi expozíciós becslések alapján a Hatóság arra a következtetésre jutott, hogy a tudományos szakvéleményben meghatározott rozmaryngkivonat felhasználása a javasolt felhasználási feltételek és mennyiség mellett biztonságossági szempontból nem aggályos. A töltött száraztésztánál az új felhasználáson alapuló többletbevétel az összbevételt nem befolyásolja jelentősen. Ezért indokolt a rozmaryngkivonatok (E 392) száraztészta-töltelékekben antioxidánsként történő felhasználásának engedélyezése.

- (7) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke ⁽²⁾ bekezdésének alapján a Bizottság kikéri az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve, ha a szóban forgó frissítések valószínűsíthetően nem gyakorolnak hatást a közegészségre. Mivel az említett jegyzék naprakésszé tétele a rozmaryngkivonatok (E 392) száraztészta-töltelékekben antioxidánsként történő felhasználásának engedélyezése tekintetében valószínűsíthetően nem gyakorol hatást a közegészségre, nem szükséges kikérni az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleményét.
- (8) Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az élelmiszer-adalékok uniós jegyzékének létrehozásával történő módosításáról szóló, 2011. november 11-i 1129/2011/EU bizottság rendelet ⁽⁵⁾ átmeneti rendelkezései alapján az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználási feltételeiket megállapító II. mellékletet 2013. június 1-jétől kell alkalmazni. Ahhoz, hogy a rozmaryngkivonatot (E 392) már az említett időpont előtti is fel lehessen használni száraztészta töltelékeihez, ezen élelmiszer-adalékanyagok felhasználására vonatkozóan korábbi hatálybalépési időpontot kell megállapítani.
- (9) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével, és sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem ellenezte őket,

⁽³⁾ EFSA Journal (2008) 721, 1–29. o.

⁽⁴⁾ NOAEL (megfigyelhető káros hatást nem okozó szint) – vizsgált anyag olyan adagja vagy koncentrációja, amelynél nem figyelhető meg káros hatás.

⁽⁵⁾ HL L 295., 2011.11.12., 1. o.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 1. o.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. december 4-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. részében a 06.4.5. kategóriában „Töltött tészta töltelékei (ravioli és hasonló termékek)”:

a) az E 200–203-ra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

	„E 392	Rozmaringkivonatok	250	(41) (46)	kizárólag: száraz tészta töltelékeiben	Időbeli hatály: 2012. december 25-től”
--	--------	--------------------	-----	-----------	--	---

b) a 2. lábjegyzet után az alábbi lábjegyzetet kell beszúrni:

„(41): Zsirtalomra számítva.

(46): A karnozol és karnozolsav összmenyiségében kifejezve.”