

## A BIZOTTSÁG 1068/2013/EU RENDELETE

(2013. október 30.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a difoszfátoknak (E 450), a trifoszfátoknak (E 451) és a polifoszfátoknak (E 452) sós lében konzervált halakban való 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 <sup>(1)</sup> 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 felhasználásuk feltételeit.
- (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 tanácsi rendeletben <sup>(2)</sup> említett eljárásnak megfelelően módosítható.
- (3) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése alapján az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.
- (4) 2009. június 19-én kérelmet nyújtottak be a Bizottsághoz a difoszfátoknak (E 450), a trifoszfátoknak (E 451) és a polifoszfátoknak (E 452) sós lében konzervált halakban való felhasználásának engedélyezése iránt, mely kérelmet a Bizottság hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.

- (5) A halak pácolhatók és tartósíthatók oly módon, hogy a nyersanyaghoz nagy mennyiségű só adnak. Az egylépés-esből többlépésessé fejlődött sózási eljárás része az elősózási lépés, amely lehetővé teszi a sózás időtartamának lerövidülését, és viszonylag homogén sókoncentrációt hoz létre a halak izomszöveteiben. Ezért a halakat először injektálással és/vagy sós lében pácolással elősózák, ami előkészített, ellenőrzött sókoncentrációjú páclé segítségével történik. Ezután a halakat szárazsózással (a tulajdonképpeni sózással) vetik alá a végtermék megfelelő sókoncentrációjának elérése érdekében.
- (6) Előfordulhat, hogy e hosszú tartósítási folyamat során oxidáció lép fel, amely elsősorban a halak izomszöveteiben jelen lévő zsírokat érinti. Ez a szín és az íz megváltozásához vezet. Az oxidációt felgyorsítják a halak izmaiban és a használt sóban található fémionok. A difoszfátok (E 450), a trifoszfátok (E 451) és a polifoszfátok (E 452) a fémionokkal kémiai komplexeket alkotnak, ezért bizonyítottan leghatékonyabbak a sós lében konzervált halak oxidáció elleni védelmében. A hozzáadott foszfátok és a só nagy része a vizes áztatás során, még a fogyasztás előtt eltávozik. A foszfátok ilyen használata nem növeli a sós lében konzervált végtermék víztartalmát. Az eredeti színüket és ízüket megtartó sózott halakra különösen nagy kereslet mutatkozik Spanyolországban, Olaszországban és Görögországban.
- (7) Az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK irányelv <sup>(3)</sup> 3. cikkének a 6. cikk (4) bekezdésével összefüggésben értelmezett rendelkezéseinek megfelelően a foszfátok sós lében konzervált halakban történő felhasználását fel kell tüntetni az összetevők listáján. Az élelmiszer-ipari vállalkozók azt is jelölhetik termékeiken, hogy nem használtak fel polifoszfátokat.
- (8) Mivel a hozzáadott foszfátok nagy része a vizes áztatás során eltávozik, a fogyasztók foszfátoknak való kitettsége minimális lesz, és ezért valószínűleg nem gyakorol hatást az emberi egészségre. Ezért helyénvaló engedélyezni a difoszfátok (E 450), a trifoszfátok (E 451) és a polifoszfátok (E 452) használatát a sós lében konzervált halak tartósításához.

<sup>(1)</sup> HL L 354., 2008.12.31., 16. o.<sup>(2)</sup> HL L 354., 2008.12.31., 1. o.<sup>(3)</sup> HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

- (9) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének alapján a Bizottságnak ki kell kérnie az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleményét ahhoz, hogy naprakésszé tehesse az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét, kivéve, ha a szóban forgó frissítések valószínűsíthetően nem gyakorolnak hatást az emberi egészségre. Mivel a difoszfátok (E 450), a trifoszfátok (E 451) és a polifoszfátok (E 452) használatának a sós lében konzervált halak tartósításához való engedélyezése az említett jegyzék olyan frissítésével jár, amely valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre, nem szükséges kikérni az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleményét.
- (10) A bacalhau vagy portugál tőkehal előállításakor a sós lében konzervált halat további szárításnak vetik alá. A polifoszfátok használata befolyásolhatja a szárítási eljárást. Ezenfelül a bacalhau tipikus színének és ízének kialakulását is gátolhatja. A foszfátokkal kezelt sózott halra ezért a hagyományos bacalhaut előállítók nem tartanának igényt. Annak érdekében, hogy a hagyományos bacalhau-előállítók alkalmazkodhassanak a foszfátokkal kezelt halak forgalomba hozatalával kialakuló helyzethez, átmeneti időszakot kell biztosítani számukra. Az említett időszak során a hagyományos bacalhau előállítói megállapodásokat köthetnek beszállítóikkal, és

megismerkedhetnek a halban jelen lévő hozzáadott foszfáttartalom ellenőrzésére szolgáló analitikai módszerekkel.

- (11) Annak érdekében, hogy a bacalhau-előállításhoz szükséges, sós lében konzervált halak hozzáférhetőségére gyakorolt hatást messzemenőbben értékelhesse, a Bizottság három éven keresztül nyomon fogja követni a sózott tőkehal előállításával foglalkozó jelentősebb országok polifoszfát-felhasználását.
- (12) A fentiek alapján az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ennek megfelelően módosítani kell.
- (13) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

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* történő kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

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

Kelt Brüsszelben, 2013. október 30-án.

*a Bizottság részéről*  
*az elnök*

José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. része a 09.2. „Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is” élelmiszer-kategóriában, az E 392-re vonatkozó bejegyzés után az alábbi bejegyzésekkel bővül:

|                                                                                                              |               |       |           |                                                                                                                                                                                                                             |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| „E 450                                                                                                       | Difoszfátok   | 5 000 | (4), (79) | kizárólag: a <i>Gadidae</i> családba tartozó sózott hal, amelyet legalább 18 %-os sóoldattal történő injektálással és/vagy ilyen sóoldatban való pácolással elősózna, ezt követően pedig gyakran szárazsózásnak vetnek alá. | Időbeli hatály:<br>2013. december 31-től kezdődő |
| E 451                                                                                                        | Trifoszfátok  | 5 000 | (4), (79) | kizárólag: a <i>Gadidae</i> családba tartozó sózott hal, amelyet legalább 18 %-os sóoldattal történő injektálással és/vagy ilyen sóoldatban való pácolással elősózna, ezt követően pedig gyakran szárazsózásnak vetnek alá. | Időbeli hatály:<br>2013. december 31-től kezdődő |
| E 452                                                                                                        | Polifoszfátok | 5 000 | (4), (79) | kizárólag: a <i>Gadidae</i> családba tartozó sózott hal, amelyet legalább 18 %-os sóoldattal történő injektálással és/vagy ilyen sóoldatban való pácolással elősózna, ezt követően pedig gyakran szárazsózásnak vetnek alá. | Időbeli hatály:<br>2013. december 31-től kezdődő |
| (4): A felső határérték P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> -ként van kifejezve.                                   |               |       |           |                                                                                                                                                                                                                             |                                                  |
| (79): A felső határérték az önállóan vagy együttesen használt E 450, E 451 és E 452 összegére alkalmazandó.” |               |       |           |                                                                                                                                                                                                                             |                                                  |