

A BIZOTTSÁG (EU) 2015/538 RENDELETE

(2015. március 31.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a benzooesav – benzoátok (E 210–213) sós lében tartósított főtt garnélarákokban való használata 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,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete meghatározza az élelmiszerekben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és felhasználásuk feltételeit.
- (2) A szóban forgó jegyzék naprakésszé tétele az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 3. cikkének (1) bekezdésében említett egységes eljárás révén, a Bizottság kezdeményezésére vagy pedig kérelemre történhet.
- (3) A Danish Seafood Association (dán tengeri halászati szövetség) kérelmet nyújtott be az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének módosítása iránt annak érdekében, hogy növeljék a benzooesavnak – benzoátoknak (E 210–213) a sós lében tartósított főtt garnélarákokban megengedett legnagyobb mértékét.
- (4) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete 2 000 mg/kg-ban állapítja meg a féltartós halban és halászati termékekben, többek között a rákfélékben, a puhatestűekben, a surimiben és a hal-/rákpástétomban, valamint a főtt rákfélékben és puhatestűekben felhasznált szorbinsavra – szorbátokra és benzooesavra – benzoátokra (E 200–213) vonatkozó megengedett legnagyobb mértéket. A benzooesav – benzoátok (E 210–213) főtt rákfélékben és puhatestűekben megengedett legnagyobb mértéke pedig 1 000 mg/kg.
- (5) Ennek a megengedett legnagyobb mértéknek elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy gátolja a *Listeria monocytogenes* szaporodását az 5–8 °C közötti hőmérsékletre hűtött, 5,6–5,7 pH értékű főtt és sós lében tartósított garnélarákokban. Azonban már a tartósítási feltételek kismértékű változása is a *Listeria monocytogenes* szaporodásához vezethet. A Dán Műszaki Egyetemen matematikai prediktív módszert fejlesztettek ki annak meghatározására, hogy a benzooesav – benzoát (E 210–213) mekkora koncentrációja szükséges ⁽³⁾. A szóban forgó modell szerint az E 210–213 1 000 mg/kg koncentrációja nem elegendő ahhoz, hogy megakadályozza a *Listeria monocytogenes* szaporodását az 5,8 pH értékű, sós lében tartósított garnélarákokban. Mind a modell, mind a vizsgálatok azt mutatják, hogy a *Listeria monocytogenes* garnélarákokban való szaporodásának megelőzése érdekében a benzooesavat – benzoátokat (E 210–213) és a szorbinsavat – szorbátokat (E 200–203) 1 500 mg/kg, illetve 500 mg/kg koncentrációban kell együtt alkalmazni.
- (6) A zoonózisok, a zoonózis-kórokozók és az élelmiszer-eredetű megbetegedések 2012. évi tendenciáiról és forrásairól szóló jelentésében ⁽⁴⁾ az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) arra a következtetésre jutott, hogy 2011-hez képest enyhén növekedett a listeriosis okozta emberi megbetegedések száma, és 2012-ben 1 642 esetben jelentettek emberi megbetegedést. A 2008–2012 közötti időszakban statisztikailag szignifikánsan növekvő tendencia volt megfigyelhető az Unióban, noha a növekedés – a szezonális ingadozások mellett – lassú volt. A korábbi évekhez hasonlóan ezen eseteket magas halálozási arány (17,8 %) jellemezte. 2012-ben 18 tagállam összesen 198 listeriosis miatti halálesetről számolt be; 2006 óta ez volt a legtöbb halálos kimenetelű eset. A kiskereskedelmi értékesítés helyén a fogyasztásra kész élelmiszerekben ritkán mutatták ki a *Listeria monocytogenes* a jogszabályban meghatározott biztonsági határérték feletti mértékben. Az ezen határértéket túllépő minták leggyakrabban a halászati termékek köréből kerültek ki.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-i 1331/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>

⁽⁴⁾ Az Európai Unió összefoglaló jelentése a zoonózisok, a zoonózis-kórokozók és az élelmiszer-eredetű megbetegedések 2012. évi tendenciáiról és forrásairól (EFSA Journal 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) A „Report from the Commission on Dietary Food Additive Intake in the European Union” (Élelmiszer-adalékanyagok bevitel az Európai Unióban) című bizottsági jelentés ⁽¹⁾ azt a következtetést vonta le, hogy a megengedett legmagasabb mértékeknek megfelelő felhasználás alapján a benzooesavnak – benzoátoknak való expozíció kisgyermekes esetében elérheti a megengedhető napi bevitel 96 %-át, felnőttek esetében pedig a 84 %-át. A jelentés idején a főtt garnélarákokban a benzooesavval – benzoátokkal együtt alkalmazott szorbinsavra – szorbátokra vonatkozóan megállapított megengedett legmagasabb mérték 2 000 mg/kg volt. A 2006/52/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽²⁾ módosította ezt a mértéket, amikor ezt a jóváhagyást valamennyi főtt rákfélésekre és puhatestűre kiterjesztette, míg a benzooesavra – benzoátokra vonatkozóan 1 000 mg/kg-os legmagasabb értéket állapított meg. Ennek a mértéknek kizárólag a sós lében tartósított főtt garnélarákokra vonatkozó 1 500 mg/kg-ra emelése ezért várhatóan nem növeli olyan mértékben az expozíciót, hogy az biztonsági kockázatot jelentsen.
- (8) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének alapján a Bizottság kikéri a 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 az emberi egészségre. Mivel a benzooesav – benzoátok (E 210–213) sós lében tartósított főtt garnélarákokban való használatának engedélyezése az említett jegyzék olyan jellegű frissítését jelenti, amely valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre, nem szükséges kikérni a Hatóság véleményét.
- (9) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának 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* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet a hatálybalépésének napjától alkalmazandó.

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

Kelt Brüsszelben, 2015. március 31-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 végleges.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2006. július 5-i 2006/52/EK irányelve a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 95/2/EK irányelv és az élelmiszerekben felhasználandó édesítőszerrekről szóló 94/35/EK irányelv módosításáról (HL L 204., 2006.7.26., 10. o.).

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete E. része a „Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is” címet viselő 09.2. élelmiszer-kategória az E 210–213 élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

	„E 210–213	Benzoesav – benzoátok	1 500	(1) (2)	kizárólag: sós lében tartósított főtt garnélarákok”
--	------------	-----------------------	-------	---------	---