A BIZOTTSÁG (EU) 2023/2086 RENDELETE

(2023. szeptember 28.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a pufferolt ecet tartósítószerként és savasságot szabályozó anyagként 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 14. cikkére,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([2]) és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.

(2) A 231/2012/EU bizottsági rendelet ([3]) meghatározza az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit.

(3) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése értelmében az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének és az élelmiszer-adalékanyagok specifikációinak naprakésszé tétele vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.

(4) 2021 márciusában kérelmet nyújtottak be a Bizottsághoz a pufferolt ecet tartósítószerként és savasságot szabályozó anyagként történő felhasználásának engedélyezése iránt számos élelmiszer-kategória esetében. A kérelmet a Bizottság ezután az 1331/2008/EK rendelet 4. cikkének megfelelően hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.

(5) 2022. július 1-jén közzétett véleményében ([4]) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) értékelte a pufferolt ecet élelmiszer-adalékanyagként való javasolt alkalmazásának biztonságosságát. Mivel az ecetsav és sói a pufferolt ecet elsődleges összetevői, a Hatóság az ecetsavnak, mint növényvédőszer-hatóanyagnak a 2013. évi korábbi értékelésére ([5]) hivatkozott, amelyben arra a következtetésre jutott, hogy az ecetsav tekintetében nincs szükség megengedhető napi bevitel megállapítására. Ilyen következtetést az igen alacsony biztonsági kockázatot jelentő anyagokra vonatkozóan szoktak levonni, és csak akkor, ha megbízható információk állnak rendelkezésre mind az expozíció, mind a toxicitás tekintetében, valamint ha alacsony a valószínűsége az emberek egészségére gyakorolt káros hatásoknak olyan mennyiségekben, amelyek az állatoknál nem okoznak táplálkozás-élettani egyensúlyhiányt ([6]). Figyelembe véve az ecetsav 2013-as értékelését, valamint azt, hogy a pufferolt ecet ecetsav-anionra disszociál, amely az emberi táplálkozás és az emberi test természetes alkotórésze, és amelynek biológiai hatásairól kiterjedt adatok állnak rendelkezésre, a Hatóság a pufferolt ecet biztonságosságát az ezen élelmiszer-adalékanyaggal nyert biológiai vagy toxikológiai adatok nélkül értékelte, és arra a következtetésre jutott, hogy a pufferolt ecet élelmiszer-adalékanyagként való felhasználása a javasolt maximális felhasználási szintek mellett nem aggályos.

([1]) HL L 354., 2008.12.31., 16. o.
([2]) HL L 354., 2008.12.31., 1. o.
([3]) A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.).
([4]) EFSA Journal 2022;20(7):7351.
([5]) EFSA Journal 2013;11(1):3060.
([6]) EFSA Journal 2014;12(6):3697; *Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010*. (Nyilatkozat a 257/2010/EU bizottsági rendelet alapján újraértékelt egyes élelmiszer-adalékanyagok kockázatértékelésének fogalmi keretéről.

(6) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének C. része meghatározza az adalékanyagok összes csoportját. A C. rész I. csoportja azokat az élelmiszer-adalékanyagokat tartalmazza – a színezékek és az édesítőszerek kivételével –, amelyek esetében nem szükséges a megengedhető napi bevitel számszerűsítése, és amelyek számos élelmiszerben történő felhasználását a szóban forgó rendelet 3. cikke (2) bekezdésének h) pontjában meghatározott *quantum satis* elvnek megfelelően engedélyezték. A pufferolt ecet biztonsági értékelésének eredménye lehetővé teszi annak felvételét az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete C. részének I. csoportjába.

(7) A pufferolt ecet nátrium-/kálium-hidroxidok (E 524–525) és nátrium-/kálium-karbonátok (E 500–501) ecethez történő hozzáadásával előállított folyékony vagy szárított termék, amely megfelel az EN 13188:2000 európai szabványnak, és amelyet kizárólag mezőgazdasági eredetű anyagokból (fa/cellulóz kivételével), kettős (alkoholos és ecetes) erjesztéssel nyernek. A pufferolt ecetet más engedélyezett tartósítószerek vagy savasságot szabályozó anyagok, különösen az ecetsav és sói (E 260–263) alternatívájaként használják. A pufferelés növeli a pH-értéket, és számos élelmiszer-kategóriában lehetővé teszi a tartósítószerként vagy savasságot szabályozó anyagként történő felhasználást anélkül, hogy befolyásolná az élelmiszerek minőségét.

(8) Ezért helyénvaló engedélyezni a pufferolt ecet élelmiszer-adalékanyagként való felhasználását, és az adalékanyaghoz az E 267 E-számot hozzárendelni.

(9) A pufferolt ecetre (E 267) vonatkozó specifikációkat bele kell foglalni a 231/2012/EU rendelet mellékletébe, mivel ez az élelmiszer-adalékanyag először kerül felvételre az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében az élelmiszer-adalékanyagok tekintetében megállapított uniós jegyzékébe.

(10) Az 1333/2008/EK és a 231/2012/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(11) 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 I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A 231/2012/EU rendelet melléklete e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

3. 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, 2023. szeptember 28-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

I. MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete a következőképpen módosul:

a) a B. rész 3. pontjában („A színezékektől és édesítőszerektől különböző más adalékanyagok”) az E 263 (Kalcium-acetát) élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 267	Pufferolt ecet”

b) a C. részben, az I. csoportban az E 263-ra (Kalcium-acetát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis”*

c) az E. rész a következőképpen módosul:

1. A 01.7.1 kategóriában (Érlelés nélküli sajt, kivéve a 16. kategóriába tartozó termékeket) az E 260-ra (Ecetsav) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis*		kizárólag: mozzarella”

2. A 01.7.4 kategóriában (Savósajt) az E 260-ra (Ecetsav) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis”*		

3. A 04.2.3 kategóriában (Dobozos vagy üveges gyümölcs- és zöldségkonzervek) az E 263-ra (Kalcium-acetát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis”*		

4. A 06.4.1 kategóriában (Friss tészta) az E 270-re (Tejsav) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis”*		

5. A 06.4.3 kategóriában (Friss előfőzött tészta) az E 270-re (Tejsav) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis”*		

6. A 06.4.4 kategóriában (Burgonyagnocchi) az E 200–202-re (Szorbinsav – kálium-szorbát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis*		kizárólag: friss, hűtött burgonyagnocchi”

7. A 07.1.1 kategóriában (Kizárólag a következő összetevőkből készült kenyér: búzaliszt, víz, élesztő vagy kovász, só) az E 263-ra (Kalcium-acetát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis*”			

8. A 07.1.2 kategóriában (Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek) az E 263-ra (Kalcium-acetát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis*”		

9. A 08.2 kategóriában (Előkészített hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint) az E 263-ra (Kalcium-acetát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 267-re (Pufferolt ecet) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 267	Pufferolt ecet	*quantum satis*		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús”

II. MELLÉKLET

A 231/2012/EU rendelet melléklete az E 263 (KALCIUM-ACETÁT) élelmiszer-adalékanyagra vonatkozó bejegyzés után a következő új bejegyzéssel egészül ki:

„**E 267 PUFFEROLT ECET**	
Szinonimák	Pufferolt ecet (folyékony formában); Pufferolt ecet (por formában)
Meghatározás	A pufferolt ecet olyan folyékony vagy szárított termék, amelyet pufferoló szerek ecethez való hozzáadásával állítanak elő. A felhasznált pufferoló szerek nátrium-/kálium-hidroxidok (E 524–E 525) és nátrium-/kálium-karbonátok (E 500–E 501). Az ecet megfelel az EN 13188:2000 európai szabványnak, és kizárólag mezőgazdasági eredetű anyagokból (fa/cellulóz kivételével), kettős (alkoholos és ecetes) erjesztéssel nyerik. A pufferolt ecet elsődleges összetevői az ecetsav és sói.
Analitika	Folyékony formában: 15–40 % (m/m) ecetsav-ekvivalens
	Por formában: 55–75 % (m/m) ecetsav-ekvivalens
	2–20 % (m/m) szabad ecetsav
Leírás	Folyékony formában: Színtelentől a világosbarnáig terjedő színű viszkózus folyadék
	Por formában: Fehértől a krémfehérig terjedő színű kristályos por
Azonosítás	Folyékony formában: pH 4,75–7,5
	Por formában: pH 4,75–6,75 (10 %-os vizes oldat)
Tisztaság	
Kationok	Folyékony formában: Legfeljebb 10 % nátrium és 30 % kálium
	Por formában: Legfeljebb 30 % nátrium és 40 % kálium
Víztartalom	Por formában: Legfeljebb 18 % (Karl Fischer-módszer)
Etanol	Legfeljebb 0,5 % m/m
Arzén	Legfeljebb 0,05 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,05 mg/kg
Kadmium	Legfeljebb 0,05 mg/kg
Higany	Legfeljebb 0,05 mg/kg”