

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2022/1923

2022 m. spalio 10 d.

kuriuo dėl askorbo rūgšties (E 300), natrio askorbato (E 301) ir kalcio askorbato (E 302) naudojimo tunui iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų ⁽¹⁾, ypač į jo 10 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;
- (2) pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1331/2008 ⁽²⁾ 3 straipsnio 1 dalyje nurodytą bendrą procedūrą tas sąrašas gali būti atnaujintas Komisijos iniciatyva arba gavus paraišką;
- (3) pagal Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedą askorbo rūgštį (E 300), natrio askorbato (E 301) ir kalcio askorbato (E 302) (toliau – maisto priedai) šiuo metu leidžiama naudoti *quantum satis* kaip maisto priedus, be kitų, 09.1.1 kategorijai „Neperdirbtos žuvys“ ir 09.2 kategorijai „Perdirbtos žuvys ir žuvininkystės produktai, įskaitant moliuskus ir vėžiagyvius“. Maisto produktų mokslinis komitetas nusprendė, kad minėtus maisto priedus galima naudoti kaip antioksidantus. Europos maisto saugos tarnyba (toliau – Tarnyba) mokslinėje nuomonėje ⁽³⁾, kurioje iš naujo įvertinta maisto priedų sauga, patvirtino, kad nėra susirūpinimo dėl jų kaip maisto priedų naudojimo saugos pagal nurodytą paskirtį ir neviršijant didžiausių kiekių, o kiekybiškai išreikštos leidžiamos paros dozės nustatyti nereikia. Tokia išvada reiškia, kad medžiagos sauga kelia labai mažą susirūpinimą ir yra patikimos informacijos apie jos poveikį bei toksiškumą, o tikimybė, kad, naudojant ją dozėmis, nesukeliančiomis gyvūnų mitybos disbalanso, pasireikš neigiamas poveikis žmonių sveikatai, yra maža. Šiuo metu šiems maisto priedams nenustatytas didžiausias kiekybiškai išreikštas leidžiamas kiekis ir jie turi būti naudojami atsižvelgiant į gerosios gamybos praktiką, o naudojami kiekiai negali būti didesni už būtinus siekiant numatytų tikslų ir jokia būdu neklaidinant vartotojo;
- (4) neperdirbtose žuvyse antioksidantai naudojami siekiant sulėtinti žuvenos spalvos pokyčius ir gaižumo atsiradimą. Neperdirbtų tunų atveju vartotojai šviežumą sieja su natūralia raudona šviežių tunų mėsos spalva;
- (5) atšildytos tunų nugarinės, parduodamos kaip šviežias tunas, turi būti gaunamos iš tunų, užšaldytų po žvejybos žemesnėje nei –18 °C temperatūroje („švieži tunai“), o kitos atšildytos tunų nugarinės turi būti naudojamos tik konservams („tunas konservams“) pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 ⁽⁴⁾. Maisto priedų naudojimas tunui konservams dideliais kiekiais dirbtinai atkuriant šviežios tuno mėsos spalvą suteikia galimybę apgaulingai parduoti konservams skirtą tuną kaip šviežią tuną, jį parduoti didesne kaina, klaidinant vartotojus dėl produkto ir keliant jiems apsinuodijimo histaminu riziką;
- (6) tačiau toks maisto priedų naudojimas neatitinka maisto priedų įtraukimo į Sąjungos sąrašus ir jų naudojimo bendrųjų sąlygų ir *quantum satis* principo;

⁽¹⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 16.⁽²⁾ 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1331/2008, nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą (OL L 354, 2008 12 31, p. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2015;13(5):4087, 124 pp.⁽⁴⁾ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30, p. 55).

- (7) atlikus sukčiavimo maisto produktų srityje tyrimus pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 2017/625 ⁽³⁾, kompetentingos institucijos reguliariai praneša apie atvejus, kai nustatoma, kad tunų nugarinių, kurios parduodamos kaip šviežias tunas, sudėtyje yra didesnis kiekis maisto priedų nei, tų kompetentingų institucijų nuomone, būtina užtikrinti tipišką antioksidacinį poveikį šviežiam tunui. Tuo remdamosi kompetentingos institucijos įtaria, kad maisto priedai naudojami tunui konservams, siekiant atkurti jo spalvą ir pateikti jį rinkai kaip šviežią;
- (8) kadangi nacionalinės kompetentingos institucijos turi nustatyti, kad nebuvo laikomasi *quantum satis* principo, o tai gali būti sudėtinga, valstybės narės, visų pirma Ispanija, paprašė Komisijos nustatyti tinkamą didžiausią leidžiamą maisto priedų kaip antioksidantų kiekį atšildytuose tunuose, parduodamuose kaip švieži tunai (neperdirbti) arba marinuoti tunai (perdirbti);
- (9) todėl siekiant teisinio tikrumo ir siekiant užtikrinti aukštą vartotojų apsaugos lygį ir sąžiningą prekybos maisto produktais praktiką, tikslinga nustatyti didžiausią leidžiamą Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo E dalies 09.1.1 ir 09.2 maisto kategorijų maisto priedų naudojimo tunui kiekį;
- (10) nustačius didžiausią leidžiamą kiekį turėtų būti sudarytos sąlygos išlaikyti dabartinį teisėto naudojimo lygį laikantis gerosios gamybos praktikos. Remiantis Tarnybai pramonės pateikta informacija siekiant iš naujo įvertinti maisto priedų saugą, manoma, kad tikslinga nustatyti didžiausią leidžiamą kiekį – 300 mg/kg. Tarnybos mokslinėje nuomonėje nurodyta, kad tai yra pramonės įvardytas didžiausias naudojamas kiekis;
- (11) Komisijai buvo pranešta apie žuvininkystės pramonės atliktus tyrimus ir vienos kompetentingos institucijos nuomonę, kurioje padaryta išvada, kad, siekiant kontroliuoti tunų nugarinių, jas laikant dešimt dienų žemesnėje nei 4 °C temperatūroje, oksidaciją, būtinas naudoti maisto priedų kiekis yra 900 mg/kg. Tačiau, atsižvelgiant į turimą informaciją ir visų pirma į tai, kad kai kurių kitų kompetentingų institucijų atlikta oficiali kontrolė parodė, kad atšildyto tuno, kuriam apdoroti skirtas kiekis yra 300 mg/kg, tinkamumo vartoti laikas gali būti dešimt dienų nepasikeičiant jo pradinei spalvai, 300 mg/kg kiekis laikomas pakankamu pageidaujiamam antioksidaciniam poveikiui pasiekti;
- (12) didžiausio leidžiamo askorbo rūgšties (E 300), natrio askorbato (E 301) ir kalcio askorbato (E302), kurie naudojami kaip antioksidantai tunui, kiekio nustatymas nedaro poveikio žmonių sveikatai. Todėl pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą nebūtina prašyti Tarnybos pateikti nuomonę;
- (13) todėl Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (14) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

⁽³⁾ 2017 m. kovo 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2017/625 dėl oficialios kontrolės ir kitos oficialios veiklos, kuri vykdoma siekiant užtikrinti maisto ir pašarų srities teisės aktų bei gyvūnų sveikatos ir gerovės, augalų sveikatos ir augalų apsaugos produktų taisyklių taikymą, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 999/2001, (EB) Nr. 396/2005, (EB) Nr. 1069/2009, (EB) Nr. 1107/2009, (ES) Nr. 1151/2012, (ES) Nr. 652/2014, (ES) 2016/429 ir (ES) 2016/2031, Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1/2005 ir (EB) Nr. 1099/2009 bei Tarybos direktyvos 98/58/EB, 1999/74/EB, 2007/43/EB, 2008/119/EB ir 2008/120/EB, ir kuriuo panaikinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, Tarybos direktyvos 89/608/EEB, 89/662/EEB, 90/425/EEB, 91/496/EEB, 96/23/EB, 96/93/EB ir 97/78/EB bei Tarybos sprendimas 92/438/EEB (OL L 95, 2017 4 7, p. 1).

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2022 m. spalio 10 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo E dalis iš dalies keičiama taip:

- i) maisto produktų kategorijoje 09.1.1 „Neperdirbtos žuvis“ tarp kalcio askorbatui (E 302) skirto įrašo ir eritorbo rūgščiai (E 315) skirto įrašo įterpiami šie įrašai:

	„E 300	Askorbo rūgštis	300 mg/kg	(96)	Tik tunai
	E 301	Natrio askorbatas	300 mg/kg	(96)	Tik tunai
	E 302	Kalcio askorbatas	300 mg/kg	(96)	Tik tunai

(96): E 300, E 301 ir E 302 leidžiama naudoti atskirai arba kartu, didžiausias leidžiamas kiekis taikomas bendram kiekiui, išreikštam askorbo rūgštimi“;

- ii) maisto produktų kategorijoje 09.2 „Perdirbtos žuvis ir žuvininkystės produktai, įskaitant moliuskus ir vėžiagyvius“ tarp nitratams (E 251–252) skirto įrašo ir eritorbo rūgščiai (E 315) skirto įrašo įterpiami šie įrašai:

	„E 300	Askorbo rūgštis	300 mg/kg	(96)	Tik tunai
	E 301	Natrio askorbatas	300 mg/kg	(96)	Tik tunai
	E 302	Kalcio askorbatas	300 mg/kg	(96)	Tik tunai

(96): E 300, E 301 ir E 302 leidžiama naudoti atskirai arba kartu, didžiausias leidžiamas kiekis taikomas bendram kiekiui, išreikštam askorbo rūgštimi“.