

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2015/538

z 31. marca 2015,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie kyseliny benzoovej – benzoanov (E 210 – 213) vo varených krevetách v slanom náleve

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾, a najmä jeho článok 10 ods. 3,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) Uvedený zoznam je možné aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾ buď na podnet Komisie alebo po podaní žiadosti.
- (3) Žiadosť o zmenu zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky predložilo združenie Danish Seafood Association s cieľom zvýšiť najvyššie povolené množstvo kyseliny benzoovej – benzoanov (E 210 – 213) vo varených krevetách v slanom náleve.
- (4) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovujú najvyššie prípustné množstvá pre používanie kyseliny sorbovej – sorbanov; kyseliny benzoovej – benzoanov (E 200 – 213) na 2 000 mg/kg v rybích polokonzervách a polokonzervách produktov rybolovu vrátane kôrovcov, mäkkýšov, surimi a pasty z rýb/kôrovcov; vo varených kôrovcoch a v mäkkýšoch. Okrem toho vo varených kôrovcoch a v mäkkýšoch je celkové najvyššie povolené množstvo kyseliny benzoovej – benzoanov (E 210 – 213) 1 000 mg/kg.
- (5) Tieto najvyššie povolené množstvá vo varených krevetách v slanom náleve s pH 5,6 až 5,7 by mali byť dostatočné na to, aby sa zabránilo rastu baktérie *Listeria monocytogenes* pri teplotách chladenia 5 až 8 °C. Malé zmeny konzervačných parametrov však môžu viesť k rastu baktérie *Listeria monocytogenes*. Dánska technická univerzita vyvinula prediktívnu matematickú metódu na určenie potrebného množstva kyseliny benzoovej – benzoanov (E 210 – 213) ⁽³⁾. Podľa tohto modelu množstvo 1 000 mg/kg E 210 – 213 nestačí na to, aby sa zabránilo rastu baktérie *Listeria monocytogenes* v krevetách v slanom náleve s pH 5,8. Z modelu a skúšok vyplýva, že na zabránenie rastu baktérie *Listeria monocytogenes* v týchto krevetách je optimálnou kombinácia 1 500 mg/kg kyseliny benzoovej – benzoanov (E 210 – 213) a 500 mg/kg kyseliny sorbovej – sorbanov (E 200 – 203).
- (6) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) vo svojej správe o vývoji a zdrojoch zoonóz, pôvodcoch zoonóz a ohniskách nákaz pochádzajúcich z potravín v roku 2012 ⁽⁴⁾ skonštatoval, že počet prípadov listeriózy u ľudí sa v porovnaní s rokom 2011 mierne zvýšil a že v roku 2012 bolo oznámených 1 642 potvrdených prípadov u ľudí. Štatisticky významný rastúci trend bol v Únii zaznamenaný v období rokov 2008 – 2012, hoci išlo iba o pomalý rast ovplyvnený sezónnymi výkyvmi. Rovnako ako v predchádzajúcich rokoch bola v súvislosti s týmito prípadmi hlásená vysoká miera úmrtnosti (17,8 %). V roku 2012 nahlásilo 18 členských štátov celkovo 198 úmrtí na listeriózu, čo predstavovalo najvyšší počet nahlásených smrteľných prípadov od roku 2006. Pokiaľ ide o prítomnosť baktérie *Listeria monocytogenes* v potravinách určených na priamu spotrebu, prekročenie bezpečnostného limitu sa na mieste maloobchodného predaja zistilo len zriedka. Vzorky, pri ktorých bol tento limit prekročený, boli najčastejšie odobrané z produktov rybolovu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>.

⁽⁴⁾ Súhrnná správa Európskej únie o vývoji a zdrojoch zoonóz, pôvodcoch zoonóz a ohniskách nákaz pochádzajúcich z potravín v roku 2012, [Vestník EFSA (EFSA Journal) 2014 12(2):3547], <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>.

- (7) V správe Komisie o dietetickom príjme prídavných látok v potravinách v Európskej únii ⁽¹⁾ sa konštatuje, že expozícia kyseline benzoovej – benzoanom by mohla byť až 96 % ADI v prípade malých detí a 84 % v prípade dospelých na základe použitia najvyšších povolených množstiev. V tom čase bolo pre kyselinu sorbovú – sorbany v kombinácii s kyselinou benzoovou – benzoanmi stanovené najvyššie množstvo vo varených krevetách vo výške 2 000 mg/kg. Toto množstvo sa zmenilo prostredníctvom smernice Európskeho parlamentu a Rady 2006/52/ES ⁽²⁾, ktorou sa povolenie rozšírilo na všetky varené kôrovce a mäkkýše, pričom sa však maximálne množstvo kyseliny benzoovej – benzoanov stanovilo na 1 000 mg/kg. Preto sa očakáva, že zvýšenie tohto množstva na 1 500 mg/kg len pre varené krevety v slanom náleve nebude viesť k dodatočnej expozícii, ktorá by predstavovala bezpečnostné riziko.
- (8) Komisia podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 požiadala úrad o vydanie stanoviska s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách uvedený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008, okrem prípadu, keď sa nepredpokladá, že predmetná aktualizácia bude mať vplyv na ľudské zdravie. Keďže povolenie používať kyselinu benzoovú – benzoany (E 210 – 213) vo varených krevetách v slanom náleve predstavuje aktualizáciu uvedeného zoznamu, ktorá by nemala mať vplyv na ľudské zdravie, nie je nutné žiadať úrad o stanovisko.
- (9) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 31. marca 2015

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ KOM(2001) 542 v konečnom znení.

⁽²⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2006/52/ES z 5. júla 2006, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 95/2/ES o potravinárskych prídavných látkach iných ako farbivá a sladidlá a smernica 94/35/ES o sladidlách používaných v potravinách (Ú. v. EÚ L 204, 26.7.2006, s. 10).

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa v kategórii potravín 09.2 „Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov“ dopĺňa za zápis prídavnej látky v potravinách E 210 – 213:

	„E 210 – 213	kyselina benzoová – benzoany	1 500	(1) (2)	len varené krevety v slanom náleve“
--	--------------	------------------------------	-------	---------	-------------------------------------