

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/74**zo 17. januára 2018,****ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie kyseliny fosforečnej – fosforečnanov – di-, tri- a polyfosforečnanov (E 338 – 452) v mrazenom mäse na vertikálnom ražni v tvare homole****(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 na jeho článok 10 ods. 3,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je stanovený zoznam Únie obsahujúci prídavné látky schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) Uvedený zoznam možno aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾, a to buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (3) Dňa 28. augusta 2015 bola predložená žiadosť o povolenie na používanie kyseliny fosforečnej, fosforečnanov, difosforečnanov, trifosforečnanov a polyfosforečnanov (ďalej len „fosforečnany“) ako stabilizátora a zvlhčovadla v mrazenom mäse na vertikálnom ražni v tvare homole patriaceho do kategórie potravín 08.2 „Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004“ v časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008. Žiadosť bola následne sprístupnená členským štátom podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008.
- (4) Používanie fosforečnanov je potrebné na čiastočnú extrakciu a štiepenie mäsových bielkovín na vytvorenie proteínového filmu na mrazenom mäse na vertikálnom ražni v tvare homole, ktorý umožňuje spojenie kúskov mäsa s cieľom zabezpečiť homogénne mrazenie a opekánie. Okrem toho fosforečnany zabezpečujú, aby mäso zostalo šťavnaté pri rozmrazovaní a aby mrazené mäso na vertikálnom ražni v tvare homole zostalo stabilné. Táto technologická potreba bola uznaná v prípade mrazeného mäsa na rotujúcom vertikálnom ražni v tvare homole, ktoré bolo vyrobené z ovčieho, jahňacieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa ošetrovaného tekutými prísadami alebo z hydínového mäsa ošetrovaného alebo neošetrovaného tekutými prísadami používaného samostatne alebo v kombinácii, ako aj krájaného alebo mletého a pripraveného tak, aby ho mohol prevádzkovateľ potravinárskeho podniku opekať. Dôkladne opečené pásy mäsa sú následne spotrebované konečným spotrebiteľom.
- (5) Podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 musí Komisia požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) o stanovisko s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 s výnimkou prípadov, keď by predmetná aktualizácia nemala mať vplyv na ľudské zdravie.
- (6) Bezpečnosť fosforečnanov vyhodnotil Vedecký výbor pre potraviny, ktorý stanovil maximálny prípustný denný príjem, vyjadrený ako fosfor, na 70 mg/kg telesnej hmotnosti ⁽³⁾. Fosforečnany sa povoľujú na používanie ako prídavné látky v potravinách v širokej škále potravín vrátane mäsových výrobkov a určitých mäsových prípravkov. Preto sa neočakáva, že rozšírenie používania na mrazené mäso na vertikálnom ražni v tvare homole bude mať výrazný vplyv na celkové vystavenie účinkom fosforečnanov. S cieľom obmedziť ďalšie vystavenie účinkom pridaných fosforečnanov by sa rozšírenie používania malo obmedziť len na mrazené mäso na vertikálnom ražni v tvare homole, v prípade ktorého bola identifikovaná technologická potreba.
- (7) Keďže rozšírené používanie uvedených prídavných látok znamená aktualizáciu zoznamu Únie, ktorá pravdepodobne nemá vplyv na ľudské zdravie, nie je potrebné žiadať úrad o stanovisko.
- (8) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (9) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

⁽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⁾ Správy Vedeckého výboru pre potraviny, 25. séria, 1991, s. 13.

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*.

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

V Bruseli 17. januára 2018

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa v kategórii potravín 08.2 „Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004“ položka týkajúca sa kyseliny fosforečnej – fosforečnanov – di-, tri- a polyfosforečnanov (E 338 – 452) nahrádza takto:

	„E 338 – 452	Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany	5 000	(1) (4)	iba párky a mäkké salámy (breakfast sausages): v týchto výrobkoch je mäso pomleté tak, aby sa svalové a tukové tkanivo úplne rozptýlilo, a vláknina tak vytvárala s tukom emulziu, ktorá dodáva týmto výrobkom ich charakteristický vzhľad; fínska vianočná šunka nasolená šedou soľou, mleté mäso (burger meat) obsahujúce najmenej 4 % zeleniny a/alebo obilnín vmiešaných do mäsa, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása a Syrová klobása a mrazené mäso na rotujúcom vertikálnom ražni v tvare homole vyrobené z ovčieho, jahňacieho, teľacieho a/alebo hovädzieho mäsa ošetreného tekutými prísadami alebo z hydinového mäsa ošetreného alebo neošetreného tekutými prísadami používaného samostatne a/alebo v kombinácii, ako aj krájaného a/alebo mletého a pripraveného tak, aby ho mohol prevádzkovateľ potravinárskeho podniku opekať a konečný spotrebiteľ následne konzumovať.“
--	--------------	--	-------	---------	---