

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/1870**zo 7. novembra 2019,****ktorým sa mení a opravuje nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu kyseliny erukovej a kyseliny kyanovodíkovej v určitých potravinách****(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ktorým sa stanovujú postupy Spoločenstva u kontaminujúcich látok v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže:

- (1) Nariadením Komisie (ES) č. 1881/2006 ⁽²⁾ sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách vrátane kyseliny erukovej v určitých potravinách.
- (2) Vedecká skupina pre kontaminanty v potravinovom reťazci (CONTAM) Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad EFSA“ prijala 21. septembra 2016 vedecké stanovisko k prítomnosti kyseliny erukovej v krmivách a potravinách ⁽³⁾. Úrad EFSA stanovil prípustný denný príjem kyseliny erukovej na 7 mg/kg telesnej hmotnosti na deň. Najvyššie hodnoty expozície zo stravy boli pozorované u dojčiat a iných detí, keď prekračovali prípustný denný príjem. To môže viesť k ohrozeniu mladých jedincov s nadmernou expozíciou účinkom kyseliny erukovej.
- (3) Údaje o prítomnosti kyseliny erukovej v rastlinných olejoch a tukoch dokazujú, že pri väčšine rastlinných olejov a tukov možno využitím osvedčených postupov dosiahnuť nižšie hodnoty obsahu napr. použitím typov s nízkym obsahom kyseliny erukovej. Preto je vhodné znížiť maximálne hodnoty obsahu v prípade rastlinných olejov s výnimkou oleja z ľanovníka, horčice a boráka lekárskeho na hodnoty stanovené v potravinovom kódexe (*Codex Alimentarius*) pre olej z repky olejnej s nízkym obsahom kyseliny erukovej ⁽⁴⁾.
- (4) V prípade oleja z ľanovníka, horčice a boráka lekárskeho existujú dôkazy o tom, že nie je možné dosiahnuť nižšie hodnoty obsahu využitím osvedčených postupov, keďže pri týchto druhoch neexistujú typy, z ktorých by sa dali získať rastlinné oleje s nižším obsahom kyseliny erukovej ako je maximálna hodnota navrhovaná pre iné rastlinné oleje. Preto, ako aj z dôvodu, že tieto oleje majú menší význam z hľadiska expozície ľudí ich účinkom ako iné rastlinné oleje, by sa maximálne hodnoty obsahu kyseliny erukovej v oleji z ľanovníka, horčice a boráka lekárskeho mali zachovať. Okrem toho je vhodné zabrániť zatváraníu malých a mikropodnikov v určitých členských štátoch, a preto treba udeliť výnimku oleju z horčice vyrábanému a konzumovanému miestne v malých množstvách pri uplatnení maximálnych hodnôt a po dohode s príslušným orgánom.
- (5) Maximálne hodnoty obsahu rastlinných olejov a tukov platia aj pre rastlinné oleje používané ako zložky potravín, preto netreba stanoviť maximálny obsah kyseliny erukovej v potravinách obsahujúcich pridané rastlinné oleje a tuky.
- (6) Vzhľadom na vysokú koncentráciu kyseliny erukovej v horčici existuje značné riziko expozície účinkom kyseliny erukovej konzumovaním horčice. Preto je vhodné stanoviť maximálny obsah kyseliny erukovej v horčici.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 37, 13.2.1993, s. 1.⁽²⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. v. EÚ L 364, 20.12.2006, s. 5).⁽³⁾ Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2016) 14(11):4593.⁽⁴⁾ Norma pre označené rastlinné oleje (CODEX STAN 210-1999), *Codex Alimentarius*.

- (7) Maximálne hodnoty obsahu kyseliny erukovej v počiatočnej dojčenskej výžive a následnej dojčenskej výžive už boli stanovené delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2016/127 ⁽⁵⁾. Z dôvodu zrozumiteľnosti by sa maximálne hodnoty obsahu kyseliny erukovej v počiatočnej dojčenskej výžive a následnej dojčenskej výžive stanovené v nariadení Komisie (ES) č. 1881/2006 mali zrušiť.
- (8) V nariadení Komisie (EÚ) 2017/1237 ⁽⁶⁾ nie je stanovená žiadna jednotka na meranie maximálnej hodnoty obsahu kyseliny kyanovodíkovej. Preto je vhodné z dôvodu právnej istoty túto chybu opraviť.
- (9) Nariadenie (ES) č. 1881/2006 by sa preto malo 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 k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Potraviny uvedené v prílohe k tomuto nariadeniu, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi umiestnené na trh pred nadobudnutím účinnosti tohto nariadenia, môžu zostať na trhu až do dátumu minimálnej trvanlivosti alebo spotreby.

Článok 4

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 7. novembra 2019

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

⁽⁵⁾ Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2016/127 z 25. septembra 2015, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 609/2013, pokiaľ ide o osobitné požiadavky na zloženie a informácie platné pre počiatočnú dojčenskú výživu a následnú dojčenskú výživu a pokiaľ ide o požiadavky na informácie týkajúce sa výživy dojčiat a malých detí (Ú. v. EÚ L 25, 2.2.2016, s. 1).

⁽⁶⁾ Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1237 zo 7. júla 2017, ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálnu hodnotu obsahu kyanovodíka v nespracovaných celých, drvených, mletých, lúpaných a sekaných marhuľových jadrách umiestňovaných na trh pre konečného spotrebiteľa (Ú. v. EÚ L 177, 8.7.2017, s. 36).

PRÍLOHA I

V oddiele 8 prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa položka 8.1 nahrádza takto:

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (g/kg)
„8.1.	Kyselina eruková vrátane kyseliny erukovej viazanej na tuk	
8.1.1.	Rastlinné oleje a tuky umiestňované na trh pre konečného spotrebiteľa alebo na použitie ako zložky potravín s výnimkou oleja z ľanovníka, horčice a boráka lekárskeho	20,0
8.1.2.	Olej z ľanovníka, horčice ⁽¹⁾ a boráka lekárskeho	50,0
8.1.3.	Horčica (ako chuťová prísada)	35,0

⁽¹⁾ So súhlasom príslušného orgánu sa maximálna hodnota obsahu nevzťahuje na olej z horčice určený na miestnu produkciu a spotrebu.“

PRÍLOHA II

V oddiele 8 prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa položka 8.3 nahrádza takto:

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálna hodnota obsahu (mg/kg)
„8.3.“	Kyselina kyanovodíková vrátane kyseliny kyanovodíkovej viazanej v kyanogénnych glykozidoch	
8.3.1.	Nespracované celé, drvené, mleté, lúpané a sekané marhuľové jadrá umiestňované na trh pre konečného spotrebiteľa ⁽¹⁾ ⁽²⁾	20,0

⁽¹⁾ „Nespracované produkty“ podľa vymedzenia v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín. (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1).

⁽²⁾ „Umiestnenie na trh“ a „konečný spotrebiteľ“ podľa vymedzenia v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1).“