

## II

(Nelegislatívne akty)

## NARIADENIA

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2020/351

z 28. februára 2020,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie kyseliny citrónovej (E 330) vo výrobkoch z kaka a čokolády

(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 <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup>, a to buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (3) Podľa prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je kyselina citrónová (E 330) povolenou prídavnou látkou v kategórii potravín 05.1 „Výrobky z kaka a čokolády zahrnuté v smernici 2000/36/ES“ v maximálnom množstve 5 000 mg/kg.
- (4) Dňa 6. marca 2018 bola predložená žiadosť o zmenu podmienok používania kyseliny citrónovej (E 330) v rámci kategórie potravín 05.1 „Výrobky z kaka a čokolády zahrnuté v smernici 2000/36/ES“, a to zvýšením najvyššieho prípustného množstva na 10 000 mg/kg v prípade mliečnej čokolády. Žiadosť bola následne podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008 sprístupnená členským štátom.
- (5) Kyselina citrónová (E 330), ak sa používa v kakaovej hmote s vysokým obsahom polyfenolov, znižuje pH a reaguje s časťou polyfenolov, čím sa zvýrazní farba kakaovej hmoty, ktorá získava charakteristické ružové odtiene a kyslastú chuť bobuľového ovocia. Tieto ružové odtiene, ako aj kyslastá chuť bobuľového ovocia sú stále prítomné aj v hotovom výrobku, t. j. v čokoláde. V žiadosti sa uvádza, že súčasné povolené maximálne množstvo 5 000 mg/kg nie je dostatočné na získanie požadovaných ružových odtieňov a kyslastej chuti bobuľového ovocia, čo je možné dosiahnuť použitím maximálneho množstva 10 000 mg/kg. Pokiaľ ide o reakciu medzi kyselinou citrónovou a polyfenolmi, je potrebné, aby bola kyselina citrónová v konštantnom pomere ku kakaovej hmote, použitie vyššieho množstva kyseliny citrónovej (E 330) teda znamená nárast množstva kakaovej sušiny v hotovom výrobku. Hotový výrobok by preto zodpovedal vymedzeniu mliečnej čokolády stanovenému v prílohe I k smernici Európskeho parlamentu a Rady 2000/36/ES <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/36/ES z 23. júna 2000 o výrobkoch z kaka a čokolády určených na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 197, 3.8.2000, s. 19).

- (6) Komisia musí podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín o stanovisko s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovené v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 okrem prípadu, keď sa nepredpokladá, že predmetná aktualizácia bude mať vplyv na ľudské zdravie.
- (7) Bezpečnosť kyseliny citrónovej (E 330) hodnotil v roku 1990 Vedecký výbor pre potraviny, ktorý stanovil jej prijateľný denný príjem ako „nešpecifikovaný“ (\*). Pojem „nešpecifikovaný“ sa používa vtedy, keď z dostupných toxikologických, biochemických a klinických údajov vyplýva, že celkový denný príjem látky vychádzajúci z jej prirodzeného výskytu a jej súčasného použitia v potravinách v množstvách potrebných na dosiahnutie požadovaného technologického účinku, neohrozuje zdravie.
- (8) Kyselina citrónová (E 330) je prídavná látka v potravinách povolená v rôznych druhoch potravín v súlade s prílohou II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008. Nepredpokladá sa, že zvýšenie jej maximálneho množstva na 10 000 mg/kg v prípade mliečnej čokolády bude mať významný vplyv na celkovú expozíciu.
- (9) Keďže povolenie používania kyseliny citrónovej (E 330) v mliečnej čokoláde v množstve 10 000 mg/kg si vyžaduje aktualizáciu zoznamu Únie, ktorá by nemala mať vplyv na ľudské zdravie, nie je nutné požiadať úrad o stanovisko.
- (10) Preto je vhodné povoliť použitie kyseliny citrónovej (E 330) v mliečnej čokoláde v množstve 10 000 mg/kg.
- (11) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (12) 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*.

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

V Bruseli 28. februára 2020

Za Komisiu  
predsedníčka  
Ursula VON DER LEYEN

---

(\* ) Reports of the Scientific Committee for Food (Správy Vedeckého výboru pre potraviny), Twenty-fifth series, 1991, s. 13 ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com\\_scf\\_reports\\_25.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)).

## PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 v kategórii potravín 05.1 „Výrobky z kaka a čokolády zahrnuté v smernici 2000/36/ES“ sa za zápis týkajúci sa E 330 vkladá tento nový zápis:

	„E 330	kyselina citrónová	10 000		iba mliečna čokoláda“.
--	--------	--------------------	--------	--	------------------------