

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2022/1923

z 10. októbra 2022,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie kyseliny askorbovej (E 300), askorbanu sodného (E 301) a askorbanu vápenatého (E 302) v tuniakoch

(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) Podľa prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sú kyselina askorbová (E 300), askorban sodný (E 301) a askorban vápenatý (E 302) (ďalej len „prídavné látky v potravinách“) v súčasnosti povolené ako prídavné látky v potravinách okrem iných kategórií v kategórii 09.1.1 „Nespracované ryby“ a kategórii 09.2 „Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov“ v súlade so zásadou *quantum satis*. Podľa názoru Vedeckého výboru pre potraviny je prijateľné ich používanie ako antioxidantov. Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) vo svojom vedeckom stanovisku k prehodnoteniu bezpečnosti prídavných látok v potravinách ⁽³⁾ potvrdil, že pri ich používaní ako prídavných látok v potravinách oznámenými spôsobmi a v oznámených množstvách neexistuje žiadne bezpečnostné riziko a že nie je potrebné vyčíslíť ich prijateľný denný príjem. Takýto záver znamená, že látka predstavuje veľmi nízke bezpečnostné riziko, sú k dispozícii spoľahlivé informácie o expozícii aj toxicite a pri dávkach, ktoré nespôsobujú výživovú nerovnováhu u zvierat, existuje nízka pravdepodobnosť nepriaznivých účinkov na zdravie ľudí. V súčasnosti nie je pre tieto prídavné látky v potravinách stanovené žiadne maximálne číselne vyjadrené maximálne množstvo a majú sa používať v súlade so správnou výrobnou praxou v množstve, ktoré nie je vyššie, ako je nevyhnutné na dosiahnutie zamýšľaného účelu, a za predpokladu, že spotrebiteľ nie je uvedený do omylu.
- (4) Pri nespracovaných rybách sa antioxidanty používajú na spomalenie zmeny sfarbenia rybieho mäsa a vývoja zatučnutosti. Pokiaľ ide o nespracované tuniaky, spotrebiteľia spájajú čerstvosť s prirodzene červenou farbou čerstvého tuniačieho mäsa.
- (5) V súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽⁴⁾ sa má rozmrazené chrbtové filé z tuniaka predávané ako „čerstvý“ tuniak získavať z tuniaka zmrazeného po love pri teplote nižšej ako -18 °C (ďalej len „čerstvý tuniak“), zatiaľ čo ostatné druhy rozmrazeného chrbtového filé z tuniaka sa majú používať len na konzervovanie (ďalej len „tuniak na konzervovanie“). Používanie prídavných látok v potravinách v tuniakoch na konzervovanie vo veľkých množstvách s cieľom umelo obnoviť farbu čerstvého tuniačieho mäsa poskytuje príležitosť klamlivo uvádzať na trh tuniaky na konzervovanie ako čerstvé tuniaky, predávať ich za vyššiu cenu, zavádzať spotrebiteľov v súvislosti s výrobkom a vystaviť ich riziku otravy histamínom.
- (6) Takéto používanie prídavných látok v potravinách však nie je v súlade so všeobecnými podmienkami zaradenia prídavných látok v potravinách do zoznamov Únie a ich používania, ani so zásadou *quantum satis*.

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

⁽³⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2015) 13(5):4087, 124 s

⁽⁴⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55).

- (7) V nadväznosti na vyšetrovania potravinových podvodov podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 ^(³) príslušné orgány pravidelne hlásia prípady, v ktorých sa zistilo, že chrbtové filé z tuniaka predávané ako čerstvé obsahuje prídavné látky v potravinách v množstvách vyšších, ako sú množstvá, ktoré uvedené príslušné orgány považujú za potrebné na dosiahnutie typického antioxidačného účinku na čerstvé tuniaky. Preto majú príslušné orgány podozrenie, že prídavné látky v potravinách sa v prípade tuniakov na konzervovanie používajú s cieľom obnoviť ich farbu a uviesť ich na trh ako čerstvé.
- (8) Keďže je na príslušných vnútroštátnych orgánoch, aby stanovili, že zásada *quantum satis* nebola dodržaná, čo môže byť zložité, členské štáty, a najmä Španielsko, požiadali Komisiu, aby stanovila primerané najvyššie množstvo prídavných látok v potravinách na používanie ako antioxidantov v rozmrazených tuniakoch predávaných ako čerstvé (nespracované) alebo marinované (spracované) tuniaky.
- (9) V záujme právnej istoty a zabezpečenia vysokej úrovne ochrany spotrebiteľa a spravodlivých postupov pri obchodovaní s potravinami je preto vhodné v časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 stanoviť najvyššie množstvo prídavných látok v potravinách na používanie v tuniakoch patriacich do kategórií potravín 09.1.1 a 09.2.
- (10) Toto najvyššie množstvo by malo umožniť zachovať súčasnú úroveň oprávneného používania podľa správnej výrobných praxe. Na základe informácií, ktoré výrobné odvetvie poskytlo úradu v súvislosti s prehodnotením bezpečnosti prídavných látok v potravinách, sa za vhodné považuje najvyššie množstvo 300 mg/kg. Ako sa uvádza vo vedeckom stanovisku úradu, toto množstvo je najvyššie množstvo na používanie, ktoré nahlásilo výrobné odvetvie.
- (11) Komisia bola informovaná o štúdiách, ktoré vykonalo odvetvie spracovania rýb, ako aj o stanovisku jedného príslušného orgánu, ktorý dospel k záveru, že na kontrolu oxidácie v chrbtovom filé z tuniaka udržiavanom pri teplote nižšej ako 4 °C počas desiatich dní treba použiť prídavné látky v potravinách v množstve 900 mg/kg. Vzhľadom na dostupné informácie, a najmä na to, že úradné kontroly vykonané niektorými inými príslušnými orgánmi ukázali, že pri rozmrazených tuniakoch možno dosiahnuť trvanlivosť desať dní bez zmeny pôvodnej farby, ak sa ošetrí množstvom 300 mg/kg, sa však zdá, že na dosiahnutie želaného antioxidačného účinku postačuje množstvo 300 mg/kg.
- (12) Stanovenie najvyššieho množstva na používanie kyseliny askorbovej (E 300), askorbanu sodného (E 301) a askorbanu vápenatého (E 302) ako antioxidantov v tuniakoch by nemalo mať vplyv na ľudské zdravie. Preto podľa článku 3 ods. 2 druhého pododseku nariadenia (ES) č. 1331/2008 nie je potrebné žiadať úrad o stanovisko.
- (13) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (14) 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.

⁽³⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 z 15. marca 2017 o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín, o zmene nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EÚ) č. 1151/2012, (EÚ) č. 652/2014, (EÚ) 2016/429 a (EÚ) 2016/2031, nariadení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a smerníc Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, smerníc Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutia Rady 92/438/EHS (Ú. v. EÚ L 95, 7.4.2017, s. 1).

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 10. októbra 2022

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

Časť E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

- i) V kategórii potravín 09.1.1 „Nespracované ryby“ sa medzi položku E 302 askorban vápenatý a položku E 315 kyselina erytorbová (kyselina izoaskorbová) vkladajú tieto položky:

	„E 300	kyselina askorbová	300 mg/kg	(96)	len tuniaky
	E 301	askorban sodný	300 mg/kg	(96)	len tuniaky
	E 302	askorban vápenatý	300 mg/kg	(96)	len tuniaky

(96): E 300, E 301 a E 302 sú povolené jednotlivo alebo v kombinácii, najvyššie prípustné množstvo sa uplatňuje na súčet vyjadrený ako kyselina askorbová.“;

- ii) V kategórii potravín 09.2 „Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov“ sa medzi položku E 251 – 252 dusičnany a E 315 kyselina erytorbová (kyselina izoaskorbová) vkladajú tieto položky:

	„E 300	kyselina askorbová	300 mg/kg	(96)	len tuniaky
	E 301	askorban sodný	300 mg/kg	(96)	len tuniaky
	E 302	askorban vápenatý	300 mg/kg	(96)	len tuniaky

(96): E 300, E 301 a E 302 sú povolené jednotlivo alebo v kombinácii, najvyššie prípustné množstvo sa uplatňuje na súčet vyjadrený ako kyselina askorbová.“