

UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/677**z dne 3. maja 2018****o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe taumatina (E 957) kot ojačevalca okusa v nekaterih kategorijah živil****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ in zlasti člena 10(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (2) Navedeni seznam se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobi v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾.
- (3) V skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 je taumatin (E 957) dovoljen za uporabo v Uniji kot aditiv za živila v različnih kategorijah živil in ob določeni ravni uporabe.
- (4) Dne 12. novembra 2014 je bil vložen zahtevek za razširitev uporabe taumatina (E 957) kot ojačevalca okusa v več kategorijah živil ob določenih ravneh uporabe. Komisija je zahtevek dala na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (5) Taumatin je leta 1984 ⁽³⁾ in 1988 ⁽⁴⁾ ocenil Znanstveni odbor Evropske unije za hrano (SCF). Taumatin je veljal za sprejemljivega za uporabo in sprejemljivi dnevni vnos (ADI) je bil opredeljen kot „ni določen“. V poznejši oceni je bilo ugotovljeno tudi, da se taumatin kot beljakovina razgradi v običajne sestavine živil.
- (6) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 se mora Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 posvetovati z Evropsko agencijo za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija).
- (7) Agencija je 13. novembra 2015 izdala znanstveno mnenje ⁽⁵⁾ o varnosti predlagane razširitve uporabe in ravni uporabe taumatina (E 957) kot aditiva za živila. V tem mnenju je Agencija sklenila, da primerjava izpostavljenosti, ki izhaja iz sedanjih načinov uporabe in ravni uporabe, z izpostavljenostjo zaradi predlaganih dodatnih načinov uporabe zadostuje za obravnavo varnosti taumatina.
- (8) Ocenjena je bila izpostavljenost pri trenutno odobreni in predlagani razširjeni uporabi in pri ravneh uporabe taumatina, pri čemer je povprečni vnos pri starejših segal od 0,03 do 0,10 mg/kg tt/dan, pri otrocih pa od 0,13 do 0,34 mg/kg tt/dan. Visoka raven izpostavljenosti je segala od 0,13 do 0,32 mg/kg tt/dan pri mladostnikih in od 0,09 do 1,10 mg/kg tt/dan pri odraslih. To se šteje za manjšo izpostavljenost potrošnikov, zato ne predstavlja tveganja za varnost.
- (9) Agencija je na podlagi obstoječih toksikoloških ocen sklenila, da predlagana razširitev uporabe in spremembe ravni uporabe ne pomenijo tveganja za varnost.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

⁽²⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).

⁽³⁾ Poročila Znanstvenega odbora za hrano o sladilih (mnenje SCF z dne 14. septembra 1984). Na voljo na spletu: http://aei.pitt.edu/40825/1/16th_food.pdf

⁽⁴⁾ Poročila Znanstvenega odbora za hrano o sladilih (21. serija). Mnenje z dne 11. decembra 1987 in 10. novembra 1988, sprejeto 10. novembra 1988. Na voljo na spletu: http://aei.pitt.edu/40830/1/21st_food.pdf

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2015;13(11):4290

- (10) Čeprav je Agencija izpostavljenost taumatinu (E 957) izračunala na podlagi sedanjih najvišjih ravni uporabe ter predlagane razširitve uporabe in ravni uporabe, kot jih je sporočil vložnik, bi bilo treba uporabo taumatina (E 957) kot ojačevalca okusa omejiti na tiste kategorije živil, za katere obstaja razumna tehnološka potreba, ki je ni mogoče izpolniti z drugimi ekonomsko in tehnološko izvedljivimi sredstvi, uporaba taumatina pa ne sme zavajati potrošnikov.
- (11) Uporaba taumatina (E 957) kot ojačevalca okusa izboljšuje organoleptične lastnosti začinjenih živil. Taumatin lahko okrepi obstoječi umami in začinjen okus omak in prigrizkov, zaradi česar so živila privlačnejša za okus potrošnikov.
- (12) Zato je primerno, da se odobri uporaba taumatina (E 957) kot ojačevalca okusa v proizvodih iz kategorije živil 12.6 „Omake“ in 15.1 „Prigrizki na osnovi krompirja, žit, moke in škroba“ z najvišjo dovoljeno vsebnostjo pri obeh kategorijah živil 5 mg/kg.
- (13) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (14) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 3. maja 2018

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

Del E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

(1) v kategoriji živil 12.6 „Omake“ se za vnosom za aditiv za živila E 955 vstavi naslednji vnos:

| | | | | | |
|--|--------|----------|---|--|----------------------------|
| | „E 957 | taumatin | 5 | | samo kot ojačevalec okusa“ |
|--|--------|----------|---|--|----------------------------|

(2) v kategoriji živil 15.1 „Prigrizki na osnovi krompirja, žit, moke in škroba“ se za vnosom za aditiv za živila E 955 vstavi naslednji vnos:

| | | | | | |
|--|--------|----------|---|--|----------------------------|
| | „E 957 | taumatin | 5 | | samo kot ojačevalec okusa“ |
|--|--------|----------|---|--|----------------------------|