

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) 2020/351

z dne 28. februarja 2020

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe citronske kisline (E 330) v kakavovih in čokoladnih proizvodih

(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 citronska kislina (E 330) odobren aditiv za živila v kategoriji živil 05.1 „Kakavovi in čokoladni proizvodi, ki jih zajema Direktiva 2000/36/ES“ pri najvišji dovoljeni vsebnosti 5 000 mg/kg.
- (4) Dne 6. marca 2018 je bil vložen zahtevek za spremembo pogojev uporabe citronske kisline (E 330) v kategoriji živil 05.1 „Kakavovi in čokoladni proizvodi, ki jih zajema Direktiva 2000/36/ES“ s povišanjem njegove najvišje dovoljene vsebnosti na 10 000 mg/kg za mlečno čokolado. Zahtevek je bil pozneje dan na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (5) Kadar se citronska kislina (E 330) uporablja kot stabilizator v kakavovi masi z visoko vsebnostjo polifenolov, znižuje vrednost pH in reagira z delom polifenolov, pri čemer barva kakavove mase dobi intenzivnejše značilne rožnate odtenke, ki jih spremlja kisel okus po jagodičju. V končnem izdelku, tj. v čokoladi, so še vedno opazni tako rožnati odtenki kot kisel okus po jagodičju. Iz zahtevka je razvidno, da trenutna najvišja dovoljena vsebnost 5 000 mg/kg ne zadostuje za pridobitev zelenih rožnatih odtenkov in kislega okusa po jagodičju, ki jih je mogoče doseči pri najvišji dovoljeni vsebnosti 10 000 mg/kg. Kar zadeva reakcijo med citrónico kislino (E 330) in polifenoli, je potrebno stalno razmerje med citrónico kislino (E 330) in kakavovo maso, zato večja vsebnost citronske kisline (E 330) pomeni večji skupni delež suhih kakavovih trdnih delcev v končnem izdelku. Tak končni izdelek bi bil zato v skladu z opredelitvijo mlečne čokolade iz Priloge I k Direktivi 2000/36/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾.

⁽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⁾ Direktiva 2000/36/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. junija 2000 o izdelkih iz kakava in čokolade, namenjenih za prehrano ljudi (UL L 197, 3.8.2000, str. 19).

- (6) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 mora Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 zaprositi za mnenje Evropsko agencijo za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija), razen če zadevna posodobitev ne bo imela učinka na zdravje ljudi.
- (7) Varnost citronske kisline (E 330) je leta 1990 ocenil Znanstveni odbor za hrano, ki je njen sprejemljivi dnevni vnos določil kot „ni določen“ (*). Izraz „ni določen“ se uporablja, kadar je iz razpoložljivih toksikoloških, biokemičnih in kliničnih podatkov razvidno, da skupni dnevni vnos snovi, ki izhaja iz njene naravne pojavnosti in sedanjih uporab v živilih pri vsebnosti, ki je potrebna, da se doseže želeni tehnološki učinek, ne bo pomenil tveganja za zdravje.
- (8) Citronska kislina (E 330) je aditiv za živila, odobren v različnih živilih v skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008. Ne pričakuje se, da bo povečanje njene najvišje dovoljene vsebnosti na 10 000 mg/kg za mlečno čokolado znatno vplivalo na skupno izpostavljenost.
- (9) Ker je zaradi odobritve uporabe citronske kisline (E 330) v mlečni čokoladi pri največji dovoljeni vsebnosti 10 000 mg/kg potrebna posodobitev seznama Unije, ki ne bo imela učinka na zdravje ljudi, Agencije ni treba zaprositi za mnenje.
- (10) Zato je primerno odobriti uporabo citronske kisline (E 330) v mlečni čokoladi pri 10 000 mg/kg.
- (11) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (12) 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, 28. februarja 2020

Za Komisijo
Predsednica
Ursula VON DER LEYEN

(*) Reports of the Scientific Committee for Food (Poročila Znanstvenega odbora za hrano), petindvajseta serija, 1991, str. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

PRILOGA

V delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v kategoriji živil 05.1 „Kakavovi in čokoladni proizvodi, ki jih zajema Direktiva 2000/36/ES“ za vnosom za E 330 vstavi naslednji novi vnos:

	„E 330	citronska kislina	10 000		samo mlečna čokolada“
--	--------	-------------------	--------	--	-----------------------