UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/682

z dne 4. maja 2018

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) v emulgiranih omakah

(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 poliglicerol poliricinoleat (E 476) že odobren aditiv za živila v kategoriji živil 12.6 „Omake“ (pri najvišji dovoljeni vsebnosti 4 000 mg/kg), vendar samo za prelive.

(4) V skladu s členom 32(1) Uredbe (ES) št. 1333/2008 mora Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) za poliglicerol poliricinoleat (E 476) pripraviti novo oceno tveganja. V skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 257/2010 ([3]) mora biti ponovna ocena emulgatorjev pripravljena do 31. decembra 2016.

(5) Dne 4. avgusta 2014 je bil vložen zahtevek za odobritev uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) kot emulgatorja v emulgiranih omakah. Komisija je pozneje zahtevek dala na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.

(6) Manjša vsebnost maščob v predelanih živilih, kot so emulgirane omake, se običajno doseže z uporabo sredstev za zgoščevanje. Sredstva za zgoščevanje pa povzročajo nezaželene spremembe organoleptičnih lastnosti živila, če se uporabljajo nad določeno koncentracijo. Nadaljnje zmanjšanje vsebnosti maščobe je v nekaterih živilih, npr. emulgiranih omakah, mogoče doseči z uporabo emulgatorjev, ki lahko stabilizirajo visoko vsebnost vode v maščobi. V študijah, ki jih je pripravil vložnik in pri tem primerjal učinkovitost različnih emulgatorjev pri nadaljnjem zmanjšanju vsebnosti maščobe v emulgiranih omakah, so bili pri poliglicerol poliricinoleatu (E 476) doseženi najboljši rezultati, tako v smislu fizičnih kot organoleptičnih lastnosti pridobljene emulgirane omake. Vsebnost poliglicerol poliricinoleata (E 476), ki je bila potrebna za dosego nameravane tehnološke funkcije, je znašala 4 000 mg/kg.

(7) Komisija je 27. maja 2016 Agencijo zaprosila, naj poleg ponovne ocene varnosti poliglicerol poliricinoleata (E 476) v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 257/2010 oceni varnost predlagane razširitve uporabe te snovi v emulgiranih omakah.

(8) Agencija je 24. marca 2017 predložila znanstveno mnenje o ponovni oceni poliglicerol poliricinoleata (E 476) ([4]) in določila sprejemljivi dnevni vnos (ADI) 25 mg poliglicerol poliricinoleata na kg telesne teže na dan. Ob upoštevanju, da ocene izpostavljenosti niso presegale sprejemljivega dnevnega vnosa, je Agencija ugotovila, da poliglicerol poliricinoleat (E 476) kot aditiv za živila ne pomeni tveganja za varnost, če se uporablja pri dovoljeni

([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]) Uredba Komisije (EU) št. 257/2010 z dne 25. marca 2010 o določitvi programa za ponovno oceno odobrenih aditivov za živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o aditivih za živila (UL L 80, 26.3.2010, str. 19).
([4]) *EFSA Journal* 2017;15(3):4743.

ali domnevni uporabi in ravni uporabe. Agencija je tudi ugotovila, da dodatna uporaba poliglicerol poliricinoleata (E 476) pri najvišji dovoljeni vsebnosti 4 000 mg/kg v emulgiranih omakah ne bi privedla do skupne izpostavljenosti tej snovi, ki presega sprejemljivi dnevni vnos. Zato razširitev uporabe poliglicerol poliricinoleata (E 476) v emulgiranih omakah ne pomeni tveganja za varnost.

(9) Poleg tega je Agencija priporočila več sprememb specifikacij poliglicerol poliricinoleata (E 476) iz Uredbe Komisije (EU) št. 231/2012 ([1]). Te so večinoma povezane z uporabo glicerola pri proizvodnem postopku poliglicerol poliricinoleata (E 476) in so zato podobne priporočilom, ki jih je Agencija navedla v znanstvenem mnenju o ponovni oceni glicerola (E 422) ([2]). Sprememba specifikacij poliglicerol poliricinoleata (E 476) v skladu s priporočili Agencije se bo zato obravnavala posebej, skupaj s specifikacijami glicerola (E 422) in drugih aditivov za živila na osnovi glicerola.

(10) Zato je primerno, da se odobri uporaba poliglicerol poliricinoleata (E 476) kot emulgatorja v emulgiranih omakah, vključno s prelivi, v kategoriji živil 12.6 „Omake“ (pri najvišji dovoljeni vsebnosti 4 000 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, 4. maja 2018

Za Komisijo

Predsednik

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

([2]) *EFSA Journal* 2017;15(3):4720.

PRILOGA

V delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v kategoriji živil 12.6 „Omake“ vnos za poliglicerol poliricinoleat (E 476) nadomesti z naslednjim:

	„E 476	poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo emulgirane omake“