

UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/1923

z dne 10. oktobra 2022

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe askorbinske kisline (E 300), kalijevega askorbata (E 301) in kalcijevega askorbata (E 302) pri tunih

(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) 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) Askorbinska kislina (E 300), natrijev askorbat (E 301) in kalcijev askorbat (E 302) (v nadaljnjem besedilu: aditivi za živila) so v skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 med drugim trenutno odobreni kot aditivi za živila kategorije 09.1.1 „Nepredelane ribe“ in kategorije 09.2 „Predelani ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki“, pri najvišji dovoljeni vsebnosti *quantum satis*. Znanstveni odbor za hrano je menil, da je njihova uporaba kot antioksidanti sprejemljiva. Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je v znanstvenem mnenju, v katerem je ponovno ocenila varnost aditivov za živila ⁽³⁾, potrdila, da njihova uporaba kot aditivi za živila pri sporočenih načinih uporabe in vrednostih ne predstavlja tveganja ter da ni treba numerično določiti sprejemljivega dnevnega vnosa. To pomeni, da gre za snov z zelo majhnim tveganjem in da obstajajo zanesljive informacije o izpostavljenosti tej snovi in njeni toksičnosti ter da je majhna verjetnost, da ima škodljive učinke na zdravje ljudi pri odmerkih, ki ne povzročajo prehranskega neravnovesja pri živalih. Najvišja dovoljena vsebnost za te aditive za živila ni numerično določena, morajo pa se uporabljati v skladu z dobro proizvodno prakso v količini, ki ne presega tiste, ki je potrebna za doseganje predvidenega namena, pri čemer se ne sme zavajati potrošnika.
- (4) Antioksidanti se pri nepredelanih ribah uporabljajo, da se upočasnita razbarvanje ribjega mesa in nastanek žarkosti. Potrošniki svežino nepredelanega tuna povezujejo z naravno rdečo barvo njegovega svežega mesa.
- (5) V skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁴⁾ se odmrznjeni fileti tuna, ki se tržijo kot „sveži“ tun, pridobijo iz tuna, zamrznjenega pod –18 °C po njegovem ulovu („sveži tun“), medtem ko se drugi odmrznjeni fileti tuna uporabljajo samo za konzerviranje („tun za konzerviranje“). Uporaba velike količine aditivov za živila pri tunu za konzerviranje za umetno obnovitev barve svežega mesa omogoča zavajajoče trženje tega tuna kot svežega in njegovo prodajo po višji ceni, zavajanje potrošnikov o proizvodu in izpostavljenost tveganju zastrupitve s histaminom.
- (6) Uporaba aditivov za živila na ta način ni v skladu s splošnimi pogoji za vključitev aditivov za živila na sezname Unije in njihovo uporabo, pa tudi ne z načelom *quantum satis*.

⁽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⁾ EFSA Journal 2015;13(5):4087, 124 str.

⁽⁴⁾ Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004, str. 55).

- (7) Po preiskavah goljufij s hrano v skladu z Uredbo (ES) št. 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾ pristojni organi redno poročajo o primerih, v katerih je bilo ugotovljeno, da fileti tuna, ki se prodajajo kot sveži, vsebujejo večje količine aditivov za živila kot so po njihovem mnenju potrebne, da se pri svežih tunih doseže značilni antioksidativni učinek. Na podlagi tega sumijo, da se aditivi za živila uporabljajo pri tunih za konzerviranje, da bi jim obnovili barvo in jih dali na trg kot sveže.
- (8) Ker morajo pristojni nacionalni organi ugotoviti, da načelo *quantum satis* ni bilo upoštevano, kar pa utegne biti težavno, so države članice in zlasti Španija Komisijo prosile, naj določi ustrezno najvišjo dovoljeno vsebnost aditivov za živila kot antioksidantov v odmrznjenem tunu, ki se prodaja kot sveži (nepredelani) ali marinirani (predelani) tun.
- (9) Zaradi pravne varnosti ter za zagotovitev visoke ravni varstva potrošnikov in poštenih praks v trgovini z živili je torej primerno v kategorijah živil 09.1.1 in 09.2. v delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 določiti najvišjo dovoljeno vsebnost aditivov za živila v tunu.
- (10) Najvišja dovoljena vsebnost bi morala omogočati ohranitev sedanjih količin zakonite uporabe v skladu z dobrimi proizvodnimi praksami. Na podlagi informacij, ki jih je industrija zagotovila Agenciji za ponovno oceno varnosti aditivov za živila, je primerna najvišja dovoljena vsebnost 300 mg/kg. Kot je navedeno v znanstvenem mnenju Agencije, gre za najvišjo vsebnost, o kateri poroča industrija.
- (11) Komisija je bila seznanjena s študijami, ki jih je opravila ribiška industrija, in mnenjem pristojnega organa, ki je ugotovil, da je treba za obvladovanje oksidacije v filetih tuna, ki se deset dni vzdržujejo pod 4 °C, uporabiti 900 mg aditivov za živila na kilogram. Razpoložljive informacije in zlasti ugotovitve pri uradnem nadzoru, ki so ga opravili drugi pristojni organi, da ima lahko odmrznjeni tun rok uporabnosti deset dni, ne da se pri tem njegova prvotna barva spremeni, če je obdelan s 300 mg/kg, pa kažejo, da vsebnost 300 mg/kg zadostuje za dosego želenega antioksidativnega učinka.
- (12) Določitev najvišje dovoljene vsebnosti askorbinske kisline (E 300), natrijevega askorbata (E 301) in kalcijevega askorbata (E 302) kot antioksidantov v tunu ne bo vplivala na zdravje ljudi. Zato v skladu s členom 3(2), drugi pododstavek, Uredbe (ES) št. 1331/2008 Agencije ni treba zaprositi za mnenje.
- (13) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo treba zato 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.

⁽³⁾ Uredba (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. marca 2017 o izvajanju uradnega nadzora in drugih uradnih dejavnosti, da se zagotovi uporaba zakonodaje o živilih in krmi, pravil o zdravju in dobrobiti živali ter zdravju rastlin in fitofarmaceutskih sredstvih, ter o spremembi uredb (ES) št. 999/2001, (ES) št. 396/2005, (ES) št. 1069/2009, (ES) št. 1107/2009, (EU) št. 1151/2012, (EU) št. 652/2014, (EU) 2016/429 in (EU) 2016/2031 Evropskega parlamenta in Sveta, uredb Sveta (ES) št. 1/2005 in (ES) št. 1099/2009 ter direktiv Sveta 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES in 2008/120/ES ter razveljavitvi uredb (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Sveta 89/608/EGS, 89/662/EGS, 90/425/EGS, 91/496/EGS, 96/23/ES, 96/93/ES in 97/78/ES ter sklepa Sveta 92/438/EGS (UL L 95, 7.4.2017, str. 1).

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, 10. oktobra 2022

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

Priloga II, del E, k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

- (i) v kategoriji živil 09.1.1 „Nepredelane ribe“ se med vnosom za E 302 kalcijev askorbat in vnosom za E 315 eritorbinska kislina vstavijo naslednji vnosi:

„E 300	askorbinska kislina	300 mg/kg	(96)	samo tun
E 301	natrijev askorbat	300 mg/kg	(96)	samo tun
E 302	kalcijev askorbat	300 mg/kg	(96)	samo tun

(96): E 300, E 301 in E 302 so odobreni posamezno ali v kombinaciji, najvišja dovoljena vsebnost se uporablja za vsoto, izraženo kot askorbinska kislina“;

- (ii) v kategoriji živil 09.2 „Predelani ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki“ se med vnosa E 251–252 nitrati in E 315 eritorbinska kislina vstavijo naslednji vnosi:

„E 300	askorbinska kislina	300 mg/kg	(96)	samo tun
E 301	natrijev askorbat	300 mg/kg	(96)	samo tun
E 302	kalcijev askorbat	300 mg/kg	(96)	samo tun

(96): E 300, E 301 in E 302 so odobreni posamezno ali v kombinaciji, najvišja dovoljena vsebnost se uporablja za vsoto, izraženo kot askorbinska kislina“.