

Brusel 28. července 2022
(OR. en)

11652/22

DENLEG 59
FOOD 48
SAN 475

PRŮVODNÍ POZNÁMKA

Odesílatel:	Evropská komise
Datum přijetí:	27. července 2022
Příjemce:	Generální sekretariát Rady
Č. dok. Komise:	D080872/3
Předmět:	NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../... ze dne XXX, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o použití kyseliny L-askorbové (E 300), askorbanu sodného (E 301) a askorbanu vápenatého (E 302) u tuňáka

Delegace naleznou v příloze dokument D080872/3.

Příloha: D080872/3



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne XXX
SANTE/10068/2022
(POOL/E2/2022/10068/10068-EN.docx)
D080872/03
[...] (2022) XXX draft

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...

ze dne XXX,

**kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008,
pokud jde o použití kyseliny L-askorbové (E 300), askorbanu sodného (E 301) a
askorbanu vápenatého (E 302) u tuňáka**

(Text s významem pro EHP)

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...

ze dne **XXX**,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o použití kyseliny L-askorbové (E 300), askorbanu sodného (E 301) a askorbanu vápenatého (E 302) u tuňáka

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách¹, a zejména na čl. 10 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Uvedený seznam může být aktualizován jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008², a to buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (3) Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 jsou kyselina L-askorbová (E 300), askorban sodný (E 301) a askorban vápenatý (E 302) (dále jen „dotčené potravinářské přídatné látky“) v současné době povoleny jako potravinářské přídatné látky mimo jiné u kategorie 09.1.1 „Nezpracované ryby“ a u kategorie 09.2 „Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a korýšů“ v množství *quantum satis*. Vědecký výbor pro potraviny považoval jejich použití jako antioxidantů za přijatelné. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) ve svém vědeckém stanovisku, kterým se přehodnocuje bezpečnost dotčených potravinářských přídatných látek³, potvrdil, že neexistuje žádné bezpečnostní riziko pro jejich použití jako potravinářských přídatných látek při oznámených množstvích a způsobech použití a že není zapotřebí číselně vyjádřit přijatelný denní příjem. Takový závěr znamená, že tato látka představuje velmi nízké bezpečnostní riziko, že existují spolehlivé informace o expozici i toxicitě a že pravděpodobnost nepříznivých účinků na lidské zdraví v dávkách, které nezpůsobují nutriční nerovnováhu u zvířat, je nízká. V současné době není pro uvedené potravinářské přídatné látky stanovena žádná maximální číselná hodnota a mají být používány v souladu se správnou výrobní praxí, a to v množství nikoli větším, než je nezbytné pro dosažení zamýšleného účelu, a za předpokladu, že spotřebitel není uveden v omyl.

¹ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.

² Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aroma (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).

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

- (4) U nezpracovaných ryb se antioxidanty používají ke zpomalení změny barvy rybího masa a žluknutí. U nezpracovaného tuňáka spojují spotřebitelé čerstvost s přirozeně červenou barvou masa čerstvého tuňáka.
- (5) Rozmražené kousky tuňáka bez kůže uváděné na trh jako „čerstvý“ tuňák musí být získány z tuňáka zmrazeného po ulovení na teplotu nižší než $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dále jen „čerstvý tuňák“), zatímco ostatní rozmražené kousky tuňáka bez kůže se mají používat pouze pro konzervování (dále jen „tuňák pro konzervování“) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004⁴. Používání dotčených potravinářských přídatných látek u tuňáka pro konzervování ve velkém množství za účelem umělého obnovení barvy masa čerstvého tuňáka představuje příležitost, jak klamně uvádět na trh tuňáka pro konzervování jako čerstvého tuňáka, prodávat jej za vyšší cenu, a tím uvádět spotřebitele v omyl o tomto produktu a vystavovat je riziku otravy histaminem.
- (6) Takové použití dotčených potravinářských přídatných látek však není v souladu s obecnými podmínkami pro zařazení potravinářských přídatných látek na seznamy Unie a jejich používání a se zásadou *quantum satis*.
- (7) V návaznosti na vyšetřování podvodů v potravinářství podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625⁵ příslušné orgány pravidelně oznamují případy, kdy se zjistí, že kousky tuňáka bez kůže prodávané jako čerstvé obsahují dotčené potravinářské přídatné látky v množství vyšším, než uvedené příslušné orgány považují za nezbytné k dosažení typického antioxidačního účinku u čerstvého tuňáka. Na základě toho mají příslušné orgány podezření, že dotčené potravinářské přídatné látky se používají u tuňáka pro konzervování s cílem obnovit jeho barvu a uvádět jej na trh jako čerstvého tuňáka.
- (8) Vzhledem k tomu, že je na příslušných vnitrostátních orgánech, aby zjistily, že nebyla dodržena zásada *quantum satis*, což může být obtížné, požádaly členské státy, a zejména Španělsko, Komisi, aby stanovila vhodné maximální množství pro použití dotčených potravinářských přídatných látek jako antioxidantů u rozmraženého tuňáka prodávaného jako čerstvý tuňák (nezpracovaný) nebo marinovaný tuňák (zpracovaný).
- (9) V zájmu právní jistoty a zajištění vysoké úrovně ochrany spotřebitele a poctivého jednání v obchodu s potravinami je proto vhodné stanovit maximální množství pro použití dotčených přídatných látek u kategorií potravin 09.1.1 a 09.2 v části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 pro tuňáka.
- (10) Toto maximální množství by mělo umožnit zachování stávajících množství pro oprávněné použití v souladu se správnou výrobní praxí. Na základě informací, které dané odvětví poskytlo úřadu s ohledem na přehodnocení bezpečnosti dotčených potravinářských přídatných látek, se považuje za vhodné stanovit maximální množství

⁴ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (*Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55*).

⁵ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnice Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách) (*Úř. věst. L 95, 7.4.2017, s. 1*).

ve výši 300 mg/kg. Toto množství je nejvyšší množství pro použití nahlášené daným odvětvím, jak je uvedeno ve vědeckém stanovisku úřadu.

- (11) Komise byla informována o studiích provedených odvětvím rybolovu a o stanovisku jednoho příslušného orgánu, který dospěl k závěru, že použití dotčených potravinářských přídatných látek v množství 900 mg/kg je nezbytné pro kontrolu oxidace u kousků tuňáka bez kůže uchovávaných při teplotě pod 4 °C po dobu deseti dnů. Avšak s ohledem na dostupné informace a zejména na skutečnost, že úřední kontroly provedené některými jinými příslušnými orgány ukázaly, že u rozmraženého tuňáka lze dosáhnout desetidenní trvanlivosti při ošetření v množství 300 mg/kg, aniž by došlo ke změně původní barvy, zdá se, že množství 300 mg/kg je dostatečné k dosažení požadovaného antioxidačního účinku.
- (12) Stanovení maximálního množství pro použití kyseliny L-askorbové (E 300), askorbanu sodného (E 301) a askorbanu vápenatého (E 302) jako antioxidantů u tuňáka pravděpodobně nebude mít vliv na lidské zdraví. Podle čl. 3 odst. 2 druhého pododstavce nařízení (ES) č. 1331/2008 proto není nutné žádat úřad o stanovisko.
- (13) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (14) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne

*Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN*