

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2022/1923 НА КОМИСИЯТА**от 10 октомври 2022 година****за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на употребата на аскорбинова киселина (Е 300), натриев аскорбат (Е 301) и калциев аскорбат (Е 302) в риба тон****(текст от значение за ЕИП)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните ⁽¹⁾, и по-специално член 10, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) В приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките, одобрени за употреба в храни, и се определят условията за тяхната употреба.
- (2) Този списък може да се актуализира в съответствие с общата процедура, посочена в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾, по инициатива на Комисията или при постъпване на заявление.
- (3) Съгласно приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 аскорбиновата киселина (Е 300), натриевият аскорбат (Е 301) и калциевият аскорбат (Е 302) („добавките в храните“) понастоящем са разрешени като добавки в храни в няколко категории, сред които категория 09.1.1 „Непреработена риба“ и категория 09.2 „Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни“. Научният комитет по храните сче, че употребата им като антиоксиданти е допустима. В научното си становище за повторна оценка на безопасността на добавките в храните ⁽³⁾ Европейският орган за безопасност на храните („Органът“) потвърди, че употребата им като добавки в храните не поражда опасения във връзка с безопасността при докладваните видове и количества на употреба и че не е необходимо да бъде определена в цифрово изражение допустима дневна доза (ДДД). Това заключение означава, че веществото поражда много малко опасения във връзка с безопасността, налице е надеждна информация за експозицията и токсичността му и има малка вероятност от неблагоприятно въздействие върху здравето на хората при дози, които не предизвикват хранителен дисбаланс при животните. Понастоящем няма определено в цифрово изражение максимално количество и добавките в храните се използват в съответствие с добрите производствени практики в количество, не по-високо от необходимото за постигане на предвидената цел, и при условие че не води до заблуждаване на потребителя.
- (4) При непреработената риба антиоксидантите се използват за забавяне на обезцветяването на рибното месо и гранясването. При непреработената риба тон потребителите съдят дали тя е прясна по естествено червения цвят, характерен за месото на прясната риба тон.
- (5) В съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁴⁾ размразеното филе от риба тон, предлагано на пазара с означение „прясна“ риба тон, се получава от риба тон, замразена при под –18 °C след риболов („прясна риба тон“), докато друго размразено филе от риба тон трябва да се използва само за консервиране („риба тон за консервиране“). Използването на добавки в храните в големи количества върху риба тон за консервиране с цел изкуствено възстановяване на цвета на месото от прясна риба тон предоставя възможност за заблуда — на пазара се пуска риба тон за консервиране като прясна риба тон, тя се продава на по-висока цена, потребителите биват подвеждани по отношение на продукта и това ги излага на риск от отравяне с хистамин.
- (6) Тази употреба на добавките в храните обаче не отговаря на общите условия за включване в списъците на Съюза на добавки в храните и употребата им, нито на принципа *quantum satis*.

⁽¹⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16.⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1).⁽³⁾ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ) 2015; 13(5):4087, стр. 124.⁽⁴⁾ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

- (7) В резултат от извършени разследвания на измами с храни съгласно Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁾ компетентните органи редовно докладват за случаи, при които се установява, че филе от риба тон, продавано като прясно, съдържа добавки в храните в количества, по-високи от считаните от компетентните органи за необходими за постигане на обичайния антиоксидантен ефект върху прясна риба тон. Въз основа на това компетентните органи подозират, че добавките в храните се използват върху риба тон за консервиране с цел възстановяване на цвета ѝ и пускането ѝ на пазара като прясна.
- (8) Тъй като констатацията за това дали принципът *quantum satis* е спазен трябва да се направи от националните компетентни органи и това може да се окаже трудно, държавите членки, и по-специално Испания, поискаха от Комисията да определи целесъобразно максимално количество за употребата на добавки в храните като антиоксиданти при размразена риба тон, продавана като прясна риба тон (непреработена) или маринована риба тон (преработена).
- (9) Поради това в интерес на правната сигурност и за да се гарантира високо равнище на защита на потребителите и справедливи практики при търговията с храни, е целесъобразно да се определи максимално количество на употреба върху риба тон на добавките в категории храни 09.1.1 и 09.2 в част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008.
- (10) Максималното допустимо количество следва да позволява настоящите стойности на количествата на законна употреба да бъдат запазени, като се следва добрата производствена практика. Въз основа на информацията, предоставена на Органа от промишлеността с оглед на повторната оценка на безопасността на добавките в храните, максимално допустимо количество от 300 mg/kg се счита за целесъобразно. Това е най-високото количество на употреба, съобщавано от промишлеността, както е посочено в научното становище на Органа.
- (11) Комисията беше информирана за проучванията, проведени от риболовния отрасъл, и за становището на един от компетентните органи, който е стигнал до заключението, че за контрол на окисляването във филето от риба тон, държано в продължение на десет дни при температура под 4 °C, е необходимо да се употребят 900 mg/kg добавки в храните. Въпреки това, с оглед на наличната информация, и по-специално на факта, че официалният контрол, извършен от други компетентни органи, показва, че може да се постигне срок на годност от десет дни за размразената риба тон с обработка с 300 mg/kg, без да се променя първоначалният цвят, количеството от 300 mg/kg изглежда достатъчно за постигане на желаните антиоксидантни ефекти.
- (12) Определянето на максимално допустимо количество за употребата на аскорбинова киселина (Е 300), натриев аскорбат (Е 301) и калциев аскорбат (Е 302) като антиоксиданти за риба тон няма вероятност да окаже въздействие върху здравето на човека. Поради това съгласно член 3, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕО) № 1331/2008 не е необходимо да се изисква становище на Органа.
- (13) Поради това приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 следва да бъде съответно изменено.
- (14) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

⁽³⁾ Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 г. относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) № 999/2001, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1069/2009, (ЕО) № 1107/2009, (ЕС) № 1151/2012, (ЕС) № 652/2014, (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2016/2031 на Европейския парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) № 1/2005 и (ЕО) № 1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета, и за отмяна на регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на Съвета и Решение 92/438/ЕИО на Съвета (ОВ L 95, 7.4.2017 г., стр. 1).

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 10 октомври 2022 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

Част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

- i) в категория храни 09.1.1 „Непреработена риба“ между вписването Е 302 за калциев аскорбат и вписването Е 315 за ериторбинова киселина се вмъкват следните вписвания:

	„Е 300	Аскорбинова киселина	300 mg/kg	(96)	само риба тон
	Е 301	Натриев аскорбат	300 mg/kg	(96)	само риба тон
	Е 302	Калциев аскорбат	300 mg/kg	(96)	само риба тон

(96): Е 300, Е 301 и Е 302 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество се прилага за сумата, изразена като аскорбинова киселина“;

- ii) в категория храни 09.2 „Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни“ между вписванията Е 251—252 нитрати и Е 315 ериторбинова киселина се вмъкват следните вписвания:

	„Е 300	Аскорбинова киселина	300 mg/kg	(96)	само риба тон
	Е 301	Натриев аскорбат	300 mg/kg	(96)	само риба тон
	Е 302	Калциев аскорбат	300 mg/kg	(96)	само риба тон

(96): Е 300, Е 301 и Е 302 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество се прилага за сумата, изразена като аскорбинова киселина“.