

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2020/351

ze dne 28. února 2020,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o používání kyseliny citronové (E 330) v kakaových a čokoládových výrobcích

(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 látkách ⁽¹⁾, 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. 1331/2008 ⁽²⁾, a to buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (3) Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 je kyselina citronová (E 330) povolenou potravinářskou přídatnou látkou v kategorii potravin 05.1 „Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 2000/36/ES“ v maximálním množství 5 000 mg/kg.
- (4) Dne 6. března 2018 byla podána žádost o změnu podmínek použití kyseliny citronové (E 330) z kategorie potravin 05.1 „Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 2000/36/ES“, a to o zvýšení jejího maximálního množství použití na 10 000 mg/kg u mléčné čokolády. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.
- (5) Pokud se kyselina citronová (E 330) používá jako stabilizátor v kakaové hmotě s vysokým obsahem polyfenolů, snižuje pH a reaguje s částí polyfenolů, čímž se zvyrazňuje zabarvení kakaové hmoty, které nabývá charakteristického narůžovělého odstínu, s nímž je spojena i nakyslá chuť bobulového ovoce. Narůžovělý odstín i nakyslá chuť bobulového ovoce jsou stále patrné v konečném výrobku, tj. v čokoládě. V žádosti se uvádí, že současné povolené maximální množství 5 000 mg/kg není dostačující pro dosažení požadovaného narůžovělého odstínu a nakyslé chuti bobulového ovoce, kterých lze dosáhnout při použití maximálního množství 10 000 mg/kg. Pokud jde o reakci kyseliny citronové (E 330) s polyfenoly, je zapotřebí, aby kyselina citronová (E 330) byla v konstantním poměru ke kakaové hmotě; použití většího množství kyseliny citronové (E 330) tedy znamená i větší množství celkové kakaové sušiny v konečném výrobku. Tento konečný výrobek by tedy byl v souladu s definicí mléčné čokolády, jak je uvedena v příloze I směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/36/ES ⁽³⁾.

⁽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⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/36/ES ze dne 23. června 2000 o kakaových a čokoládových výrobcích určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 197, 3.8.2000, s. 19).

- (6) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna požádat o stanovisko Evropský úřad pro bezpečnost potravin za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie stanoveného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, s výjimkou případů, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví.
- (7) Bezpečnost kyseliny citronové (E 330) byla posouzena v roce 1990 Vědeckým výborem pro potraviny, který stanovil přijatelný denní příjem jako „nespecifikovaný“ (*). Označení „nespecifikovaný“ se používá, pokud z dostupných toxikologických, biochemických a klinických údajů vyplývá, že celkový denní příjem látky pocházející z jejího přirozeného výskytu a současného použití v potravinách v množství, které je nezbytné pro dosažení požadovaného technologického účinku, nepředstavuje nebezpečí pro zdraví.
- (8) Kyselina citronová (E 330) je potravinářská přídatná látka povolená v řadě potravin v souladu s přílohou II nařízení (ES) č. 1333/2008. Neočekává se, že by zvýšení maximálního množství na 10 000 mg/kg pro mléčnou čokoládu mělo významný vliv na celkovou expozici.
- (9) Vzhledem k tomu, že povolení použití kyseliny citronové (E 330) v mléčné čokoládě v množství 10 000 mg/kg vyžaduje aktualizaci seznamu Unie, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné požádat úřad o stanovisko.
- (10) Je proto vhodné povolit použití kyseliny citronové (E 330) v mléčné čokoládě v množství 10 000 mg/kg.
- (11) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (12) 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 28. února 2020.

Za Komisi
Předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

(*) Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, dvacátá pátá řada, 1991, s. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 se v kategorii potravin 05.1 „Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 2000/36/ES“ za položku týkající se E 330 vkládá nová položka, která zní:

	„E 330	Kyselina citronová	10 000		pouze mléčná čokoláda“
--	--------	--------------------	--------	--	------------------------