

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2020/1419**ze dne 7. října 2020,****kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o použití kyseliny askorbové (E 300) a kyseliny citronové (E 330) u zeleniny bílé barvy určené k dalšímu zpracování****(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 jsou kyselina askorbová (E 300) a kyselina citronová (E 330) v současné době povoleny pro použití jako potravinářské přídatné látky v celé řadě potravin.
- (4) Dne 17. prosince 2018 obdržela Komise žádost o změnu podmínek použití kyseliny askorbové (E 300) a kyseliny citronové (E 330) uvedených v kategorii potravin 04.1.2 „Loupané, krájené a na kousky nařezané ovoce a zelenina“, aby se povolilo použití těchto látek u zeleniny bílé barvy určené k dalšímu zpracování, včetně tepelného ošetření, jako je pražení, paření nebo grilování, před konzumací konečným spotřebitelem.
- (5) Při krájení na plátky, sekání nebo krájení na kostky může u zeleniny bílé barvy dojít k enzymatickému hnědnutí, protože narušené buňky uvolňují enzymy, zejména polyfenoloxidázu, z tkání. Enzymatickému hnědnutí lze zabránit namáčením zeleniny do vodního roztoku obsahujícího kyselinu askorbovou (E 300) a kyselinu citronovou (E 330) v koncentraci nejvýše 1 % po dobu několika minut. Z žádosti vyplývá, že navrhované použití těchto přídatných látek jako antioxidantů u nezpracované zeleniny určené k dalšímu zpracování, včetně tepelného ošetření, před konzumací vede k omezení potravinového odpadu, jelikož se zvýší celková kvalita potravin a doba skladovatelnosti takto ošetřené zeleniny, a to až na pět dnů.
- (6) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie uvedeného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008 požádat o stanovisko Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“), s výjimkou případů, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví.
- (7) Dne 6. května 2015 zveřejnil úřad vědecké stanovisko, v němž mimo jiné přehodnotil bezpečnost kyseliny askorbové (E 300) jako potravinářské přídatné látky. Úřad dospěl k závěru, že použití kyseliny askorbové (E 300) jako potravinářské přídatné látky nepředstavuje při oznámených množstvích a způsobech použití žádné bezpečnostní riziko a pro kyselinu askorbovou a její soli není nutné číselně vyjádřit přijatelný denní příjem (ADI). 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 ⁽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⁾ EFSA Journal 2014;12(6):3697.

- (8) Bezpečnost kyseliny citronové (E 330) byla v roce 1990 hodnocena Vědeckým výborem pro potraviny, který stanovil její ADI jako „nespecifikovaný“⁽⁴⁾. Označení „nespecifikovaný“ znamená, že 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. Dokud nebude provedeno přehodnocení kyseliny citronové (E 330) v rámci programu pro přehodnocení potravinářských přídatných látek stanoveného v nařízení Komise (EU) č. 257/2010⁽⁵⁾, Komise se domnívá, že toto posouzení bezpečnosti zůstává platným základem pro její rozhodnutí ze stejných důvodů, proč na základě kritérií uvedených v 5. bodě odůvodnění uvedeného nařízení dospěla k závěru, že kyselina citronová (E 330) představuje nízké riziko a že její přehodnocení není prioritou.
- (9) Vzhledem k tomu, že použití kyseliny askorbové (E 300) a kyseliny citronové (E 330) jako antioxidantů u balené zeleniny bílé barvy určené k dalšímu zpracování, včetně tepelného ošetření, před konzumací pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné žádat úřad o stanovisko.
- (10) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (11) 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 7. října 2020.

Za Komisi
Ursula VON DER LEYEN
předsedkyně

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ Nařízení Komise (EU) č. 257/2010 ze dne 25. března 2010, kterým se stanoví program pro přehodnocení schválených potravinářských přídatných látek v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 80, 26.3.2010, s. 19).

Část E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

- 1) v kategorii potravin 04.1.2 „Loupané, krájené a na kousky nařezané ovoce a zelenina“ se položka pro kyselinu askorbovou (E 300) nahrazuje tímto:

	„E 300	Kyselina askorbová	<i>quantum satis</i>		pouze balené chlazené nezpracované ovoce a zelenina připravené ke spotřebě, balené nezpracované a loupané brambory a balená zelenina bílé barvy určená k dalšímu zpracování, včetně tepelného ošetření, před konzumací“
--	--------	--------------------	----------------------	--	---

- 2) v kategorii potravin 04.1.2 „Loupané, krájené a na kousky nařezané ovoce a zelenina“ se položka pro kyselinu citronovou (E 330) nahrazuje tímto:

	„E 330	Kyselina citronová	<i>quantum satis</i>		pouze balené chlazené nezpracované ovoce a zelenina připravené ke spotřebě, balené nezpracované a loupané brambory a balená zelenina bílé barvy určená k dalšímu zpracování, včetně tepelného ošetření, před konzumací“
--	--------	--------------------	----------------------	--	---