

## UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1274/2013

od 6. prosinca 2013.

**o izmjeni i ispravljanju priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća i  
Priloga Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 u vezi s određenim prehrambenim aditivima**

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima<sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 10. stavak 3., članak 14. i članak 30. stavak 5.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma<sup>(2)</sup>, a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

(1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis Unije prehrambenih aditiva odobrenih za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.

(2) Prilogom III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis Unije prehrambenih aditiva odobrenih za uporabu u prehrambenim aditivima, prehrambenim enzimima, prehrambenim aromama i prehrambenim tvarima te uvjeti njihove uporabe.

(3) Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012<sup>(3)</sup> utvrđuju se specifikacije za prehrambene aditive navedene u prilozima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.

(4) Ti se popisi mogu ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 na poticaj Komisije ili nakon podnošenja zahtjeva.

<sup>(1)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 16.<sup>(2)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 1.<sup>(3)</sup> SL L 83, 22.3.2012., str. 1.(5) Pri ažuriranju specifikacija potrebno je uzeti u obzir specifikacije i analitičke tehnike za prehrambene aditive utvrđene u specifikacijama Zajedničkog stručnog odbora FAO-a/WHO-a za prehrambene aditive koje je donijela Komisija Codex Alimentarius i međunarodni sustav numeriranja prehrambenih aditiva (*International Numbering System for Food Additives*), tj. naziv INS<sup>(4)</sup>.

(6) Trenutačno dopušteno prehrambeno bojilo „Brilliant Black BN, Black PN” (E 151) treba preimenovati u „Brilliant Black PN” na popisu Unije prehrambenih aditiva odobrenih za uporabu u hrani i u uvjetima njihove uporabe te specifikacijama za taj aditiv radi jasnoće te u svrhu uskladivanja s njegovim registriranim imenom u sustavu INS.

(7) Definicija prehrambenog aditiva algal karoteni (E 160a iv.) u specifikacijama trenutačno glasi „Miješani karoteni mogu se dobiti i iz prirodnih sojeva algi *Dunaliella salina* koja raste u velikim slanim jezerima u Whyallu, u Južnoj Australiji. [...]” s upućivanjem na posebno područje gdje se alge uzgajaju, odnosno Whyallu. Međutim, proteklih je godina porasla globalna potražnja za algal karotenima, pa je u Australiji i drugim zemljama stvoreno još slanih jezera. U sadašnjim specifikacijama za algal karotene Zajedničkog stručnog odbora FAO-a/WHO-a za prehrambene aditive<sup>(5)</sup> i mišljenju Europske agencije za sigurnost hrane u pogledu ponovne procjene miješanih karotena (E 160a i.) i beta-karotena (E 160a ii.) kao prehrambenih aditiva<sup>(6)</sup> nema upućivanja ili ograničenja u pogledu područja u kojima se uzgaja *Dunaliella salina*. Stoga je potrebno izmijeniti opis algal karotena (E 160a iv.) u specifikacijama kako bi se izbjegli poremećaji na tržištu.

(8) Uredba (EU) br. 231/2012 sadrži pogreške u specifikacijama za kalcijev bisulfit (E 227) i kalijev bisulfit (E 228). Te je pogreške potrebno ispraviti.

<sup>(4)</sup> Međunarodni sustav numeriranja prehrambenih aditiva (INS).<sup>(5)</sup> Monografija br. 4 (2007) o KAROTENIMA (alge) može se pronaći na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-114.pdf><sup>(6)</sup> Znanstveni odbor EFSA-e za prehrambene aditive i prehrambene tvari dodane hrani (ANS); Znanstveno mišljenje o ponovnoj procjeni miješanih karotena (E 160a i.) i beta-karotena (E 160a ii.) kao prehrambenih aditiva. EFSA Journal 2012.; 10(3):2593.

- (9) Uredbom (EU) br. 231/2012 utvrđuju se i specifikacije za mikrokristaličnu celulozu (E 460 i.) u kojima stoji da je sinonim za taj prehrambeni aditiv celulozni gel. Budući da je sustav Codex Alimentarius donio dvostruki naziv za mikrokristaličnu celulozu (E 460 i.), njezin dodijeljeni naziv u sustavu INS je „mikrokristalična celuloza (celulozni gel).” S obzirom na dosadašnju praksu<sup>(1)</sup> te kako bi se osigurala usklađenost i spriječilo narušavanje trgovine, za prehrambeni aditiv (E 460 i.) treba donijeti dvostruki naziv mikrokristalična celuloza, celulozni gel. U skladu s navedenim, naziv „celulozni gel” treba izbrisati iz unosa „Sinonimi” u specifikacijama za taj prehrambeni aditiv, a njegov naziv treba na odgovarajući način izmijeniti u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (10) Prehrambeni aditiv „karboksi metil celuloza, natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma” (E 466) treba preimenovati u „natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma” u popisu Unije prehrambenih aditiva iz priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 i u specifikacijama za taj aditiv radi jasnoće te u svrhu usklađivanja s njegovim registriranim imenom u sustavu INS.
- (11) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008, Komisija je dužna tražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane („Agencija”) kako bi ažurirala popis Unije prehrambenih aditiva iz priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, osim ako predmetna ažuriranja neće imati utjecaj na zdravlje ljudi. Budući da ažuriranja u prethodno navedenim popisima Unije neće imati utjecaj na zdravlje ljudi, nije potrebno zatražiti mišljenje Agencije.
- (12) Stoga uredbe (EZ) br. 1333/2008 i (EU) br. 231/2012 treba na odgovarajući način izmijeniti i ispraviti.
- (13) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

#### Članak 1.

Prilozi II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuju se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

#### Članak 2.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 izmjenjuje se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

#### Članak 3.

Prehrambeni aditivi „Brilliant Black BN, Black PN” (E 151) ili „karboksi metil celuloza, natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma” (E 466) te hrana koja sadržava te prehrambene aditive, označena ili stavljen na tržiste do dvadeset i četiri mjeseca nakon stupanja na snagu ove Uredbe, koji ne ispunjavaju zahtjeve ove Uredbe, smiju se prodavati do iscrpljenja zaliha.

#### Članak 4.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u Službenom listu Europske unije.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. prosinca 2013.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> Predložena izmjena u skladu je s drugim sličnim slučajevima, poput natrijeve karboksi metil celuloze (E 466), umrežene natrijeve karboksimetil celuloze (E 468) i enzimski hidrolizirane karboksimetil celuloze (E 469), kojima su dodijeljeni dvostruki nazivi.

## PRILOG I.

A. Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuje se kako slijedi:

1. U dijelu A tablici 3., unos za prehrambeni aditiv E 151 zamjenjuje se sljedećim:

„E 151	Brilliant Black PN”
--------	---------------------

2. U dijelu B:

(a) u točki 1. „Bojila”, unos za prehrambeni aditiv E 151 zamjenjuje se sljedećim:

„E 151	Brilliant Black PN”
--------	---------------------

(b) u točki 3. „Aditivi, osim bojila i sladila”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma”
--------	--

3. U dijelu C:

(a) u skupini III.: Bojila s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama, unos za prehrambeni aditiv E 151 zamjenjuje se sljedećim:

„E 151	Brilliant Black PN”
--------	---------------------

(b) u skupini I., unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	quantum satis”
--------	---	----------------

4. U dijelu E:

(a) u kategoriji hrane 09.2. „Prerađena riba i ribarski proizvodi, uključujući mekušce i rakove”, unos za prehrambeni aditiv E 151 zamjenjuje se sljedećim:

„E 151	Brilliant Black PN	100	(35)	samo ribljia pašteta i pašteta od raka”
--------	--------------------	-----	------	---

(b) u kategoriji hrane 09.2. „Prerađena riba i ribarski proizvodi, uključujući mkušce i rakove”, unos za prehrambeni aditiv E 151 zamjenjuje se sljedećim:

„E 151	Brilliant Black PN	250	(36)	samo prethodno kuhan rakovi”
--------	--------------------	-----	------	------------------------------

(c) u kategoriji hrane 09.2. „Prerađena riba i ribarski proizvodi, uključujući mkušce i rakove”, unos za prehrambeni aditiv E 151 zamjenjuje se sljedećim:

„E 151	Brilliant Black PN	100	(37)	samo dimljena riba”
--------	--------------------	-----	------	---------------------

(d) u kategoriji hrane 11.4.1. „Stolna sladila u tekućem obliku”, unos za prehrambeni aditiv E 460 i. zamjenjuje se sljedećim:

„E 460 i.	mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i> “		
-----------	--	------------------------	--	--

(e) u kategoriji hrane 11.4.3. „Stolna sladila u tabletama” unos za prehrambeni aditiv E 460 i. zamjenjuje se sljedećim:

„E 460 i.	mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i> “		
-----------	--	------------------------	--	--

(f) U kategoriji hrane 01.6.1. „Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i> “		
--------	---	------------------------	--	--

(g) U kategoriji hrane 01.6.2. „Nearomatizirani, prirodnofermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i> “		
--------	---	------------------------	--	--

(h) U kategoriji hrane 11.4.1. „Stolna sladila u tekućem obliku”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i> “		
--------	---	------------------------	--	--

(i) U kategoriji hrane 11.4.2. „Stolna sladila u prahu”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
--------	---	----------------------	--	--

(j) U kategoriji hrane 11.4.3. „Stolna sladila u tabletama”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
--------	---	----------------------	--	--

(k) U kategoriji hrane 13.1.5.1. „Dijetna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i posebna hrana za dojenčad”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za dijetetsko ublažavanje poremećaja metabolizma”
--------	---	--------	--	--

(l) U kategoriji hrane 13.1.5.2. „Dijetna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe kako je definirana Direktivom 1999/21/EZ”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za dijetetsko ublažavanje poremećaja metabolizma”
--------	---	--------	--	--

(m) U kategoriji hrane 14.1.3. „Voćni nektari kako su definirani Direktivom 2001/112/EZ, i nektari od povrća i slični proizvodi”, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi od agruma”
--------	---	----------------------	--	---

B. Prilog III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuje se kako slijedi:

1. U dijelu 1. unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	svi prehrambeni aditivi”
--------	---	----------------------	--------------------------

2. U dijelu 3. unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da”
--------	--	----------------------	----------------------	----------------------	-----

3. U dijelu 5. odjeljku A, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	sve prehrambene tvari	da”
--------	--	----------------------	-----------------------	-----

4. U dijelu 5. odjeljku B, unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma	za uporabu u smjesama prehrambenih tvari pod uvjetom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u Prilogu II. dijelu E točki 13.1.	sve prehrambene tvari	dijetska hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske namjene definirana Direktivom 1999/21/EZ”
--------	--	--	--------------------------	---

5. U dijelu 6. tablici 1., unos za prehrambeni aditiv E 466 zamjenjuje se sljedećim:

„E 466	natrijeva karboksi metil celuloza, celulozna guma”
--------	--

## PRILOG II.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 izmjenjuje se kako slijedi:

1. U unosu za E 160a iv. algal karoteni, specifikacija koja se odnosi na definiciju zamjenjuje se kako slijedi:

<b>„Definicija”</b>	Miješani karoteni mogu se dobiti i iz prirodnih sojeva algi <i>Dunaliella salina</i> . Beta-karoten se ekstrahiru esencijalnim uljima. Priprema se 20 do 30 %-tna suspenzija u jestivom ulju. Omjer transizomera i cisizomera kreće se u rasponu od 50/50 do 71/29.  Osnovne tvari za bojenje su karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Alfa-karoten, lutein, zeaksantin i beta-kriptoksantin također mogu biti prisutni. Osim pigmentata boja, ova tvar može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu.”
---------------------	---

2. Unos za E 151 Brilliant Black BN, Black PN izmjenjuje se kako slijedi:

- (a) naslov se zamjenjuje sljedećim:

**„E 151 BRILLIANT BLACK PN”**

- (b) specifikacija koja se odnosi na definiciju zamjenjuje se sljedećom:

<b>„Definicija”</b>	Brilliant Black PN većinom se sastoji od tetranatrijeva-4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naftilazo]naftalen-1,7-disulfonata i bojila sličnih glavnog bojili u uz natrijev klorid i/ili natrijev sulfat kao osnovne neobojene sastojke.  Brilliant Black PN je natrijeva sol.  Dopuštene su i kalcijeva i kalijeva sol.”
---------------------	--

3. U unosu za E 227 kalcijev bisulfit, naslov se zamjenjuje sljedećim:

**„E 227 KALCIJEV HIDROGENSULFIT”**

4. U unosu za E 228 kalijev bisulfit, naslov se zamjenjuje sljedećim:

**„E 228 KALIJEV HIDROGENSULFIT”**

5. Unos za E 460 i. mikrokristalična celuloza izmjenjuje se kako slijedi:

- (a) naslov se zamjenjuje sljedećim:

**„E 460 i. MIKROKRISTALIČNA CELULOZA, CELULOZNI GEL”**

- (b) specifikacija koja se odnosi na sinonime zamjenjuje se sljedećom:

**„Sinonimi”**

6. Unos za E 466 natrijeva karboksi metil celuloza, karboksi metil celuloza, celulozna guma, izmjenjuje se kako slijedi:

- (a) naslov se zamjenjuje sljedećim:

**„E 466 NATRIJEVA KARBOKSI METIL CELULOZA, CELULOZNA GUMA”**

- (b) specifikacija koja se odnosi na sinonime zamjenjuje se sljedećom:

**„Sinonimi”** NaCMC; natrijev CMC

- (c) specifikacija koja se odnosi na definiciju zamjenjuje se sljedećom:

<b>„Definicija”</b>	Natrijeva karboksi metil celuloza djelomična je natrijeva sol karboksimetilnog etera celuloze, pri čemu se celuloza dobiva izravno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala.”
---------------------	---