

II

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) 2020/351

od 28. veljače 2020.

o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uporabe limunske kiseline (E 330) u kakau i čokoladnim proizvodima

(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 prehranbenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehranbenih aditiva odobrenih u Uniji za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) Taj se popis može ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ na inicijativu Komisije ili nakon podnošenja zahtjeva.
- (3) Na temelju Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 limunska kiselina (E 330) odobreni je prehranbeni aditiv u kategoriji hrane 05.1. „Kakao i čokoladni proizvodi obuhvaćeni Direktivom 2000/36/EZ” na najvećoj dopuštenoj razini od 5 000 mg/kg.
- (4) Zahtjev za izmjenu uvjeta uporabe limunske kiseline (E 330) iz kategorije hrane 05.1. „Kakao i čokoladni proizvodi obuhvaćeni Direktivom 2000/36/EZ” povećanjem njezine najveće dopuštene razine za uporabu u mliječnoj čokoladi na 10 000 mg/kg podnesen je 6. ožujka 2018. Zahtjev je potom stavljen na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (5) Kada se limunska kiselina (E 330) upotrebljava kao stabilizator u kakaovoj masi s visokim razinama polifenola, ona smanjuje pH i s dijelom polifenola proizvodi kemijsku reakciju kojom se boja kakaove mase pojačava u karakterističnu ružičastu nijansu, uz kiselkasti okus bobičastog voća. Ružičasta boja i kiselkasti okus bobičastog voća i dalje su primjetni u konačnom proizvodu, tj. čokoladi. Zahtjev upućuje na to da postojeća odobrena najveća dopuštena razina od 5 000 mg/kg nije dostatna za postizanje željene ružičaste nijanse i kiselkastog okusa bobičastog voća, što se može postići uz najveću dopuštenu razinu od 10 000 mg/kg. Kad je riječ o kemijskoj reakciji limunske kiseline (E 330) i polifenola, potreban je stalan omjer limunske kiseline (E 330) i kakaove mase, zbog čega veća razina uporabe limunske kiseline (E 330) podrazumijeva povećanje ukupne suhe, krute tvari kakaove mase u konačnom proizvodu. Taj bi konačni proizvod stoga bio u skladu s definicijom mliječne čokolade kako je utvrđena u Prilogu I. Direktivi 2000/36/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽³⁾.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.

⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).

⁽³⁾ Direktiva 2000/36/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 23. lipnja 2000. o kakau i čokoladnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi (SL L 197, 3.8.2000., str. 19.).

- (6) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008, Komisija je dužna tražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane kako bi ažurirala popis prehrambenih aditiva Unije iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 ako postoji mogućnost da se takvim ažuriranjem utječe na zdravlje ljudi.
- (7) Znanstveni odbor za hranu ocijenio je sigurnost limunske kiseline (E 330) 1990. te je zaključio da prihvatljivi dnevni unos „nije utvrđen” (*). Izraz „nije utvrđen” koristi se ako se na temelju dostupnih toksikoloških, biokemijskih i kliničkih podataka ukupni dnevni unos tvari, koji proizlazi iz njezine prirodne pojave i njezine postojeće uporabe ili uporabe u hrani na razinama koje su potrebne za postizanje željenog tehnološkog učinka, ne predstavlja opasnost za zdravlje.
- (8) Limunska kiselina (E 330) prehrambeni je aditiv odobren za uporabu u raznim vrstama hrane u skladu s Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008. Ne očekuje se da će povećanje najveće dopuštene razine na 10 000 mg/kg te tvari u mliječnoj čokoladi znatno utjecati na ukupnu izloženost.
- (9) Budući da odobrenje uporabe limunske kiseline (E 330) u mliječnoj čokoladi na razini od 10 000 mg/kg zahtijeva ažuriranje popisa Unije koje vjerojatno neće imati utjecaj na zdravlje ljudi, nije potrebno zatražiti mišljenje Agencije.
- (10) Stoga je primjereno odobriti uporabu limunske kiseline (E 330) u mliječnoj čokoladi na razini od 10 000 mg/kg.
- (11) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (12) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenjaju se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

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 28. veljače 2020.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

(*) Izvješća Znanstvenog odbora za hranu, dvadeset i peta serija, 1991., str. 13. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)

PRILOG

U dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, u kategoriji hrane 05.1. „Kakao i čokoladni proizvodi obuhvaćeni Direktivom 2000/36/EZ”, iza unosa za E 330 dodaje se sljedeći novi unos:

	„E 330	Limunska kiselina	10 000		samo mliječna čokolada”
--	--------	-------------------	--------	--	-------------------------