

## A BIZOTTSÁG (EU) 2022/1923 RENDELETE

(2022. október 10.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az aszkorbinsav (E 300), a nátrium-aszkorbát (E 301) és a kalcium-aszkorbát (E302) tonhalban való felhasználása tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.
- (2) A szóban forgó jegyzék naprakésszé tétele az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 3. cikkének (1) bekezdésében említett egységes eljárás révén, a Bizottság kezdeményezésére vagy kérelemre történhet.
- (3) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete értelmében az aszkorbinsav (E 300), a nátrium-aszkorbát (E 301) és a kalcium-aszkorbát (E 302) (a továbbiakban: élelmiszer-adalékanyagok) jelenleg élelmiszer-adalékanyagként engedélyezett többek között a 09.1.1. (feldolgozatlan hal) és a 09.2. (feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is) kategóriában, *quantum satis* mennyiségben. Ezen anyagok antioxidánsként való felhasználását az élelmiszerügyi tudományos bizottság elfogadhatónak ítélte. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) az élelmiszer-adalékanyagok biztonságosságának újraértékeléséről szóló tudományos véleményében <sup>(3)</sup> megerősítette, hogy a szóban forgó anyagok élelmiszer-adalékanyagként való felhasználása a bejelentett felhasználások és felhasználási szintek mellett nem aggályos, és nincs szükség számszerű megengedhető napi bevitel meghatározására. Ez a következtetés azt jelenti, hogy az anyag igen alacsony biztonsági kockázatot jelent, megbízható információk állnak rendelkezésre mind az expozíció, mind a toxicitás tekintetében, továbbá alacsony a valószínűsége az emberek egészségére gyakorolt káros hatásoknak olyan mennyiségek alkalmazása mellett, amelyek az állatoknál nem okoznak táplálkozás-élettani egyensúlyhiányt. Ezen élelmiszer-adalékanyagok vonatkozásában jelenleg nincs meghatározva maximális számszerű szint, azokat a jó gyártási gyakorlatnak megfelelően, legfeljebb a kívánt hatás eléréséhez feltétlenül szükséges mennyiségben kell alkalmazni, feltéve, hogy használatuk nem vezet félre a fogyasztót.
- (4) A feldolgozatlan halakban antioxidánsokat használnak a halhús elszíntelenedésének és az avasodási folyamatnak a lassítására. A feldolgozatlan tonhal esetében a fogyasztók a frisséget a friss tonhal húsnak természetes piros színéhez társítják.
- (5) A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek <sup>(4)</sup> megfelelően a „friss” tonhalként forgalmazott kiolvasztott tonhalfilét a hal kifogása után –18 °C alatti hőmérsékleten fagyasztott tonhalból nyerik (a továbbiakban: friss tonhal), míg az egyéb jellegű kiolvasztott tonhalfilét kizárólag konzerv előállítására használható (a továbbiakban: konzerválásra szánt tonhal). Az élelmiszer-adalékanyagoknak a konzerválásra szánt tonhal esetében nagy mennyiségben, a friss tonhalhús színének mesterséges helyreállítása céljából történő felhasználása lehetőséget ad arra, hogy a konzerválásra szánt tonhalat megtévesztő módon friss tonhalként forgalmazzák és magasabb áron értékesítsék, aminek során a termék tekintetében félrevezetik a fogyasztókat, és a hisztaminmérgezés veszélyének teszik ki őket.
- (6) Az élelmiszer-adalékanyagok ilyen használata azonban nem felel meg az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékekbe való felvételére és felhasználására vonatkozó általános feltételeknek és a *quantum satis* elvnek.

<sup>(1)</sup> HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

<sup>(2)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 1331/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2015;13(5):4087, 124 o.

<sup>(4)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.).

- (7) Az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(3)</sup> alapján folytatott élelmiszer-csalási vizsgálatokat követően az illetékes hatóságok rendszeresen számolnak be olyan esetekről, amikor a friss tonhalként értékesített tonhalfilé nagyobb mennyiségben tartalmaz élelmiszer-adalékanyagokat, mint amennyi az említett illetékes hatóságok szerint szükséges lenne a friss tonhal esetében alkalmazott antioxidáns hatás eléréséhez. Ennek alapján az illetékes hatóságok azt gyanítják, hogy az élelmiszer-adalékanyagokat konzerválásra szánt tonhalban használják fel a tonhal színének helyreállítása és a tonhal friss halként való forgalomba hozatala céljából.
- (8) mivel a nemzeti illetékes hatóságok feladata a *quantum satis* elv be nem tartásának megállapítása, és ez nehézségekbe ütközhet, a tagállamok és különösen Spanyolország felkérték a Bizottságot, hogy állapítson meg megfelelő felső határértéket az élelmiszer-adalékanyagoknak a friss (feldolgozatlan) vagy marinált (feldolgozott) tonhalként értékesített felolvasztott tonhalban antioxidánsként történő felhasználására vonatkozóan.
- (9) A jogbiztonság érdekében, valamint a magas szintű fogyasztóvédelemnek és az élelmiszer-kereskedelem tisztességes gyakorlatának a biztosítása céljából ezért helyénvaló meghatározni az adalékanyagok tonhal esetében, az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. részében szereplő 09.1.1. és 09.2. élelmiszer-kategória tekintetében történő felhasználására vonatkozó felső határértéket.
- (10) A felső határértéknek lehetővé kell tennie, hogy a helyes gyártási gyakorlatok mentén fenntartható legyen a jogszerű felhasználás jelenlegi szintje. A Hatóság számára az élelmiszer-adalékanyagok biztonságosságának újraértékelése céljából az ágazat által szolgáltatott információk alapján a 300 mg/kg felső határérték megfelelőnek tekinthető. Ez az ágazat által jelentett legmagasabb felhasználási szint, amelyet a Hatóság tudományos szakvéleménye is megad.
- (11) A Bizottság értesült a halipar által készített tanulmányokról és az illetékes hatóságok egyikének véleményéről, amelyek szerint az élelmiszer-adalékanyag 900 mg/kg mennyiségben történő felhasználása szükséges a 4 °C alatti hőmérsékleten, tíz napig tárolt tonhalfilé oxidációjának megakadályozására. Figyelembe véve azonban a rendelkezésre álló információkat és különösen azt a tényt, hogy más illetékes hatóságok által végzett hatósági ellenőrzések azt mutatták, hogy a tíznapos eltarthatósági időtartam felolvasztott tonhal esetében 300 mg/kg-os kezeléssel, az eredeti szín megváltozása nélkül is elérhető, a 300 mg/kg érték elegendőnek tűnik a kívánt antioxidáns hatás eléréséhez.
- (12) Egy felső határértéknek az aszkorbinsav (E 300), a nátrium-aszkorbát (E 301) és a kalcium-aszkorbát (E302) tonhalban, antioxidánsként való felhasználására vonatkozó meghatározása valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre. Ezért az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének második albekezdése értelmében nem szükséges kikérni a Hatóság véleményét.
- (13) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (14) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

### 1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

<sup>(3)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2017/625 rendelete (2017. március 15.) az élelmiszer- és takarmányjog, valamint az állategészségügyi és állatjóléti szabályok, a növényegészségügyi szabályok, és a növényvédő szerekre vonatkozó szabályok alkalmazásának biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről és más hatósági tevékenységekről, továbbá a 999/2001/EK, a 396/2005/EK, az 1069/2009/EK, az 1107/2009/EK, az 1151/2012/EU, a 652/2014/EU, az (EU) 2016/429 és az (EU) 2016/2031 európai parlamenti és tanácsi rendelet, az 1/2005/EK és az 1099/2009/EK tanácsi rendelet, valamint a 98/58/EK, az 1999/74/EK, a 2007/43/EK, a 2008/119/EK és a 2008/120/EK tanácsi irányelv módosításáról, és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, a 89/608/EGK, a 89/662/EGK, a 90/425/EGK, a 91/496/EGK, a 96/23/EK, a 96/93/EK és a 97/78/EK tanácsi irányelv és a 92/438/EGK tanácsi határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 95., 2017.4.7., 1. o.).

*2. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2022. október 10-én.

*a Bizottság részéről*

*az elnök*

Ursula VON DER LEYEN

---

## MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. része a következőképpen módosul:

- i. a 09.1.1. (feldolgozatlan hal) élelmiszer-kategóriában a szöveg az E 302 (kalcium-aszkorbát) adalékanyagra vonatkozó bejegyzés és az E 315 (eritroaszkorbinsav) adalékanyagra vonatkozó bejegyzés között a következő bejegyzésekkel egészül ki:

|  |        |                   |           |      |                   |
|--|--------|-------------------|-----------|------|-------------------|
|  | „E 300 | Aszkorbinsav      | 300 mg/kg | (96) | kizárólag: tonhal |
|  | E 301  | Nátrium-aszkorbát | 300 mg/kg | (96) | kizárólag: tonhal |
|  | E 302  | Kalcium-aszkorbát | 300 mg/kg | (96) | kizárólag: tonhal |

(96): Az E 300, E 301 és E 302 önállóan és együttesen is engedélyezett, a felső határérték ezek aszkorbinsavban kifejezett összegére vonatkozik”

- ii. a 09.2. (feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is) élelmiszer-kategóriában a szöveg az E 251–252 (nitrátok) adalékanyagra vonatkozó bejegyzés és az E 315 (Eritroaszkorbinsav) adalékanyagra vonatkozó bejegyzés között a következő bejegyzésekkel egészül ki:

|  |        |                   |           |      |                   |
|--|--------|-------------------|-----------|------|-------------------|
|  | „E 300 | Aszkorbinsav      | 300 mg/kg | (96) | kizárólag: tonhal |
|  | E 301  | Nátrium-aszkorbát | 300 mg/kg | (96) | kizárólag: tonhal |
|  | E 302  | Kalcium-aszkorbát | 300 mg/kg | (96) | kizárólag: tonhal |

(96): Az E 300, E 301 és E 302 önállóan és együttesen is engedélyezett, a felső határérték ezek aszkorbinsavban kifejezett összegére vonatkozik”.

---