

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1068/2013

z 30. októbra 2013,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie difosforečnanov (E 450), trifosforečnanov (E 451) a polyfosforečnanov (E 452) v mokrosolených rybách

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 3 a článok 30 ods. 5,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je stanovený zoznam Únie obsahujúci prídavné látky schválené na použitie v potravinách, ako aj podmienky ich použitia.
- (2) Uvedený zoznam sa môže zmeniť v súlade s postupom uvedeným v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych arómov⁽²⁾.
- (3) V zmysle článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 možno zoznam Únie obsahujúci prídavné látky aktualizovať buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (4) Dňa 19. júna 2009 bola predložená žiadosť o schválenie používania difosforečnanov (E 450), trifosforečnanov (E 451) a polyfosforečnanov (E 452) v mokrosolených rybách a bola sprístupnená členským štátom.

- (5) Ryby sa môžu nasoliť a konzervovať pridaním vysokých množstiev soli do suroviny. Postup solenia sa vyvinul z postupu pozostávajúceho z jediného kroku na postup tvorený viacerými krokmi, ktoré zahŕňajú krok predbežného solenia umožňujúci kratší čas solenia a relatívne homogénnu koncentráciu soli v svaloch rýb. Na tento účel sa ryby najskôr predbežne solia pomocou vstrekovania a/alebo v soľnom roztoku, pri ktorého príprave sa použila kontrolovaná koncentrácia soli. Potom sa ryby solia nasucho (t. j. suchosolenie), aby sa získala správna koncentrácia soli v konečnom výrobku.
- (6) Počas tohto dlhého obdobia konzervácie ešte môže pretrvávajúť oxidácia, a to najmä lipidov nachádzajúcich sa vo svaloch rýb. To vedie k zmene farby a chuti. Oxidáciu ešte urýchľujú ióny kovov prítomné vo svaloch rýb a v použitej soli. Preukázalo sa, že difosforečnany (E 450), trifosforečnany (E 451) a polyfosforečnany (E 452) najúčinnnejšie chránia solené ryby pred oxidáciou, pretože s iónmi kovov tvoria chemické komplexy. Väčšina prídavných fosforečnanov a soli sa odstráni máčaním vo vode pred konzumáciou. Takýmto použitím fosforečnanov sa nezvyšuje obsah vody v konečnom mokrosolenom výrobku. Dopyt po solených rybách, ktorých pôvodná farba a chuť boli konzervované, jestvuje najmä na trhu v Španielsku, Taliansku a Grécku.
- (7) Podľa článku 3 v spojení s článkom 6 ods. 4 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín⁽³⁾ sa používanie fosforečnanov v mokrosolených rybách musí označiť v zozname zložiek. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov takisto môžu na svojich výrobkoch vyznačiť, že v nich neboli použité polyfosforečnany.
- (8) Keďže väčšina prídavných fosforečnanov sa odstráni počas máčania vo vode, expozícia spotrebiteľov fosforečnanom bude minimálna a z tohto dôvodu by nemala mať vplyv na ľudské zdravie. Je preto vhodné povoliť používanie difosforečnanov (E 450), trifosforečnanov (E 451) a polyfosforečnanov (E 452) pri konzervovaní mokrosolených rýb.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.

- (9) V zmysle článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 je Komisia povinná požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín o vydanie stanoviska s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 s výnimkou prípadov, keď nie je pravdepodobné, že by príslušné aktualizácie mali mať vplyv na ľudské zdravie. Keďže schválenie používania difosforečnanov (E 450), trifosforečnanov (E 451) a polyfosforečnanov (E 452) pri konzervovaní mokrosolených rýb predstavuje aktualizáciu uvedeného zoznamu, pri ktorej nie je pravdepodobné, že by mala mať vplyv na ľudské zdravie, nie je potrebné požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín o stanovisko.
- (10) Bacalhau čiže portugalská treska sa vyrába ďalším sušením mokrosolených rýb. Tento postup sušenia by mohol byť ovplyvnený použitím polyfosforečnanov. Okrem toho uvedené použitie polyfosforečnanov by mohlo zabrániť rozvinutiu typickej farby a chute tresky bacalhau. Takže solené ryby upravené fosforečnanmi pravdepodobne nie sú v záujme výrobcov tradičného bacalhau. S cieľom umožniť výrobcom tradičného bacalhau, aby sa prispôbili situácii, keď možno uvádzať na trh ryby upravované fosforečnanmi, by sa pre nich malo navrhnuť prechodné obdobie. Počas tohto obdobia výrobcovia tradičného bacalhau majú možnosť dohodnúť

sa s dodávateľmi a oboznámiť sa s analytickými metódami, ktoré možno použiť na kontrolu prítomnosti fosforečnanov pridaných do rýb.

- (11) V záujme ďalšieho posúdenia vplyvu na ponuku mokrosolených rýb na výrobu bacalhau Komisia bude počas troch rokov monitorovať používanie polyfosforečnanov v krajinách, ktoré sú hlavnými výrobcami solenej tresky.
- (12) V dôsledku uvedeného by sa mala príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (13) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 30. októbra 2013

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa do kategórie potravín 09.2 „Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov“ vkladajú po zápise pre E 392 tieto zápisy:

„E 450	difosforečnany	5 000	(4), (79)	Iba solené ryby čeľade <i>Gadidae</i> , ktoré boli upravené predbežným solením vstrekaním a/alebo v soľnom roztoku pomocou minimálne 18 % soľného roztoku a potom často aj suchosolením.	Obdobie uplatňovania: od 31. decembra 2013
E 451	trifosforečnany	5 000	(4), (79)	Iba solené ryby čeľade <i>Gadidae</i> , ktoré boli upravené predbežným solením vstrekaním a/alebo v soľnom roztoku pomocou minimálne 18 % soľného roztoku a potom často aj suchosolením.	Obdobie uplatňovania: od 31. decembra 2013
E 452	polyfosforečnany	5 000	(4), (79)	Iba solené ryby čeľade <i>Gadidae</i> , ktoré boli upravené predbežným solením vstrekaním a/alebo v soľnom roztoku pomocou minimálne 18 % soľného roztoku a potom často aj suchosolením.	Obdobie uplatňovania: od 31. decembra 2013
(4): Maximálna hodnota je vyjadrená ako P ₂ O ₅ .					
(79): Maximálna hodnota sa uplatňuje na súčet E 450, E 451 a E 452 použitých jednotlivo alebo v kombinácii.“					