

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2016/683**z 2. mája 2016,****ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o používanie kyseliny propiónovej – propionanov (E 280 – 283) v „tortillách“****(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,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je stanovený zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách, ako aj podmienky ich používania.
- (2) Zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách sa môže aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾ buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (3) Dňa 14. júla 2015 bola predložená žiadosť o rozšírenie používania propionanu vápenatého (E 282) ako konzervačnej látky na predĺženie času použiteľnosti tortilly. Uvedená žiadosť sa sprístupnila členským štátom podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008.
- (4) Na predĺženie času použiteľnosti tortilly je potrebné použitie kyseliny propiónovej – propionanov, keďže tento výrobok sa veľmi rýchlo kazí z dôvodu vysokého obsahu vlhkosti a zloženia, v ktorom ľahko dochádza k rastu mikróbov.
- (5) Látka kyselina propiónová – propionany sa často používa na zabránenie rastu plesní v kysnutých pekárenských výrobkoch vzhľadom na jej minimálny vplyv na kvasnice a na zápach alebo chuť konečného výrobku.
- (6) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) vo svojom stanovisku k prehodnoteniu kyseliny propiónovej (E 280), propionanu sodného (E 281), propionanu vápenatého (E 282) a propionanu draselného (E 283) ako prídavných látok v potravinách ⁽³⁾ dospel k záveru, že maximálne koncentrácie uvedených látok pri súčasných povolených spôsoboch použitia a povolených množstvách používania ako potravinárskych prídavných látok nebudú predstavovať bezpečnostné riziko. Povolenie na používanie propionanov v tortillách predstavuje rozšírenie, ktoré by nevedlo k dodatočným bezpečnostným rizikám, keďže posúdenie expozície, ktoré uskutočnil úrad, sa vzťahovalo na kategóriu potravín 07.1 Chlieb a rožky.
- (7) Podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 má Komisia požiadať úrad o vydanie stanoviska, aby mohla aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008, s výnimkou prípadov, keď by takáto aktualizácia nemala mať vplyv na ľudské zdravie. Keďže povolenie používania kyseliny propiónovej – propionanov (E 280 – 283) ako konzervačnej látky v tortillách predstavuje aktualizáciu uvedeného zoznamu, ktorá by nemala mať vplyv na ľudské zdravie, nie je nutné žiadať úrad o stanovisko.
- (8) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (9) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Nariadenie 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 aróm (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) 2014; 12(7):3779.

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 2. mája 2016

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNKER

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 v kategórii potravín 07.1 Chlieb a rožky sa položky týkajúce sa kyseliny propiónovej – propionanov nahrádzajú takto:

„E 280 – 283	Kyselina propiónová – propionany	3 000	(1) (6)	iba balený krájaný chlieb a ražný chlieb
E 280-283	Kyselina propiónová – propionany	2 000	(1) (6)	iba chlieb so zníženou energetickou hodnotou, čiastočne upečený balený chlieb, balené rožky, tortilla a pitta, balený polsebrod, boller a dansk flutes
E 280 – 283	kyselina propiónová – propionany	1 000	(1) (6)	iba balený chlieb“