

UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/538**z dne 31. marca 2015****o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe benzojske kisline – benzoatov (E 210–213) v kuhanih kozicah v slanici****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ in zlasti člena 10(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 določa seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoje njihove uporabe.
- (2) Navedeni seznam se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobi v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾.
- (3) Zahtevo za spremembo seznama Unije aditivov za živila je predložila danska Zveza za morsko hrano, da bi se povišala najvišja dovoljena vsebnost benzojske kisline – benzoatov (E 210–213) v kuhanih kozicah v slanici.
- (4) Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 določa mejne vsebnosti za uporabo sorbinske kisline – sorbatov; benzojske kisline – benzoatov (E 200–213) 2 000 mg/kg v polkonzerviranih ribah in ribiških proizvodih, vključno z raki, mehkužci, surimijem ter ribjo pašteto/pašteto iz rakov; kuhanih rakih in mehkužcih. Poleg tega je v kuhanih rakih in mehkužcih skupna najvišja dovoljena vsebnost benzojske kisline – benzoatov (E 210–213) 1 000 mg/kg.
- (5) Te najvišje dovoljene vsebnosti v kuhanih kozicah v slanici z vrednostjo pH med 5,6 in 5,7 bi morale zadostovati za zaviranje rasti bakterije *Listeria monocytogenes* pri temperaturah hlajenja med 5 in 8 °C. Vendar lahko že majhne spremembe parametrov konzerviranja povzročijo rast bakterije *Listeria monocytogenes*. Na tehnološki univerzi na Danskem so razvili matematično metodo predvidevanja, da bi določili, kakšna vsebnost benzojske kisline – benzoatov (E 210–213) je potrebna ⁽³⁾. Po navedenem modelu vsebnost 1 000 mg/kg E 210–213 ne zadošča za preprečitev rasti bakterije *Listeria monocytogenes* v kozicah v slanici pri vrednosti pH 5,8. Model in testiranja kažejo, da je najboljša kombinacija benzojske kisline – benzoatov (E 210–213) in sorbinske kisline – sorbatov (E 200–203) za preprečitev rasti bakterije *Listeria monocytogenes* v teh kozicah 1 500 mg/kg oziroma 500 mg/kg.
- (6) V svojem poročilu o trendih in virih zoonoz, njihovih povzročiteljih in izbruhih okužb, ki se prenašajo s hrano, v letu 2012 ⁽⁴⁾ je Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) ugotovila, da se je v primerjavi z letom 2011 število primerov listerioze pri ljudeh rahlo povečalo, pri čemer je bilo leta 2012 prijavljenih 1 642 potrjenih primerov pri ljudeh. V obdobju 2008–2012 je bilo v Uniji ugotovljeno sicer počasno, a statistično pomembno povečevanje števila okužb, s sezonskim vzorcem. Tako kot v preteklih letih je bila med primeri prijavljena visoka smrtnost (17,8 %). Leta 2012 je 18 držav članic skupno prijavilo 198 primerov smrti zaradi listerioze, kar je največ po letu 2006. Bakterijo *Listeria monocytogenes* so redko odkrili v tolikšni meri, da bi preseгла dovoljeno varnostno mejo za živila za neposredno uživanje na prodajnih mestih na drobno. Vzorci, ki so to mejo preseгли, so bili najpogosteje ugotovljeni v ribiških proizvodih.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.⁽²⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>⁽⁴⁾ Zbirno poročilo Evropske unije o trendih in virih zoonoz, njihovih povzročiteljih in izbruhih okužb, ki se prenašajo s hrano, v letu 2012, (EFSA Journal 2014;12(2):3547, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>).

- (7) Komisija je v svojem poročilu o vnosu aditivov za živila s hrano v Evropski uniji ⁽¹⁾ ugotovila, da bi izpostavljenost benzojski kislini – benzoatom lahko predstavljala do 96 % sprejemljivega dnevnega vnosa za majhne otroke in 84 % za odrasle na podlagi uporabe najvišjih dovoljenih vsebnosti. Tedaj je bila za sorbinsko kislino – sorbate v kombinaciji z benzojsko kislino – benzoati določena najvišja vsebnost 2 000 mg/kg v kuhanih kozicah. Ta vsebnost je bila spremenjena z Direktivo 2006/52/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾, ko so to odobritev razširili na vse kuhane rake in mehkužce, a največ 1 000 mg/kg za benzojsko kislino – benzoate. Zato se pričakuje, da povišanje te vsebnosti na 1 500 mg/kg (samo za kuhane kozice v slanici), ne bo povzročilo dodatne izpostavljenosti, ki bi pomenila tveganje za varnost.
- (8) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 mora Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 zaprositi za mnenje Agencije, razen če zadevna posodobitev ne bo imela učinka na zdravje ljudi. Ker gre pri odobritvi uporabe benzojske kisline – benzoatov (E 210–213) v kuhanih kozicah, konzerviranih v slanici, za posodobitev navedenega seznama, ki ne bo imela učinka na zdravje ljudi, Komisiji ni treba zaprositi za mnenje Agencije.
- (9) Zato bi bilo treba Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 ustrezno spremeniti.
- (10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od trenutka začetka veljavnosti te uredbe.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 31. marca 2015

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 final.

⁽²⁾ Direktiva 2006/52/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 5. julija 2006 o spremembi Direktive 95/2/ES o aditivih za živila razen barvil in sladil in Direktive 94/35/ES o sladilih za uporabo v živilih (UL L 204, 26.7.2006, str. 10).

PRILOGA

V delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v kategorijo živil 09.2 „Predelani ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki“ doda naslednji vnos za vnosom za aditiv za živila E 210–213:

	„E 210–213	benzojska kislina – benzoati	1 500	(1) (2)	samo kuhane kozice v slanici“
--	------------	------------------------------	-------	---------	-------------------------------