

UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/801**z dne 17. maja 2019****o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede uporabe mono- in digliceridov maščobnih kislin (E 471) na nekaterih vrstah svežega sadja****(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) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji 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) Mono- in digliceridi maščobnih kislin (E 471) so aditivi za živila, odobreni v različnih živilih v skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (4) Dne 17. februarja 2017 je bil vložen zahtevek za odobritev uporabe mono- in digliceridov maščobnih kislin (E 471) na vseh vrstah svežega sadja in zelenjave. Zahtevek je bil pozneje dan na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (5) Mono- in digliceridi maščobnih kislin (E 471), uporabljeni kot sredstvo za glaziranje za površinsko obdelavo svežega sadja in zelenjave, tvorijo tanek inerten fizičen sloj, ki preprečuje izgubo vlage in oksidacijo za zaščito hranilne vrednosti in podaljšanje roka uporabnosti. Po mnenju vložnika bi se s predlagano uporabo odzvali na vse večje povpraševanje po celoletni razpoložljivosti svežih proizvodov, zmanjšali živilske odpadke in izboljšali učinkovitost rabe naravnih virov v kmetijski proizvodnji z zmanjšanjem izgub in uporabo nizkoogljičnih načinov prevoza.
- (6) O zahtevku je razpravljala delovna skupina vladnih strokovnjakov o aditivih. Delovna skupina je ugotovila, da obstaja tehnološka potreba zlasti za zunanjo obdelavo nekaterih vrst sadja, ki se večinoma uvažajo iz držav s tropskim podnebjem in ki jih je treba zaščititi med dolgi prevozi. Lupina navedenih sadežev se običajno ne zaužije.
- (7) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je 10. novembra 2017 objavila znanstveno mnenje, v katerem je ponovno ocenila varnost mono- in digliceridov maščobnih kislin (E 471) kot aditivov za živila ⁽³⁾. Agencija je ugotovila, da ni bilo potrebe po določitvi številčnega sprejemljivega dnevnega vnosa ter da pri sporočenih načinih in ravneh uporabe aditivi za živila mono- in digliceridi maščobnih kislin (E 471) ne predstavljajo tveganja za varnost. Taka ugotovitev se uporablja za snovi z zelo majhnim tveganjem za varnost in samo, če obstajajo zanesljive informacije o izpostavljenosti in toksičnosti ter obstaja majhna verjetnost škodljivih učinkov na zdravje ljudi pri odmerkih, ki ne povzročajo prehranskega neravnovesja pri živalih ⁽⁴⁾. Vendar je Agencija priporočila nekatere spremembe specifikacij EU za aditive za živila mono- in digliceridi maščobnih kislin (E 471). Komisija bo ta priporočila obravnavala ločeno na podlagi splošnega pristopa za mnenja Agencije, v katerih so bili ugotovljeni nekateri pomisleki ⁽⁵⁾.

⁽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⁾ EFSA Journal 2017;15(11):5045⁽⁴⁾ EFSA Journal 2014;12(6):3697, Izjava o konceptualnem okviru za oceno tveganja nekaterih aditivov za živila, ki so bili ponovno ocenjeni v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 257/2010.⁽⁵⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_reeval_approach.pdf

- (8) Poleg tega so mono- in digliceridi maščobnih kislin (E 471) namenjeni uporabi za zunanjo obdelavo in se ne pričakuje, da bi prehajali v notranji, užitni del sadja. Obdelava tistega sadja, pri katerem se lupina običajno ne zaužije, ne bo imela učinka na zdravje ljudi. Zato je primerno dovoliti uporabo mono- in digliceridov maščobnih kislin (E 471) pri nekaterih vrstah sadja, ki se večinoma uvažajo iz držav s tropskim/subtropskim podnebjem in pri katerih se lupina običajno ne zaužije, tj. citrusi, melone, ananas, banane, papaja, mango, avokado in granatna jabolka.
- (9) 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 Agencijo za mnenje, razen če zadevna posodobitev ne bo imela učinka na zdravje ljudi. Pri odobritvi uporabe mono- in digliceridov maščobnih kislin (E 471) na citrusih, melonah, ananasu, bananah, papaji, mangu, avokadu in granatnih jabolkih ne gre za posodobitev navedenega seznama, ki bi imela učinek na zdravje ljudi, zato mnenje Agencije ni potrebno.
- (10) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (11) 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*.

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

V Bruslju, 17. maja 2019

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

V delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v kategoriji živil 04.1.1 „Celo sveže sadje in zelenjava“ za vnosom za E 464 vstavi naslednji novi vnos:

	„E 471	mono- in digliceridi maščobnih kislin	<i>quantum satis</i>		samo za površinsko obdelavo citrusov, melon, ananasa, banan, papaje, manga, avokada in granatnih jabolk“
--	--------	---------------------------------------	----------------------	--	--