

KOMISSION ASETUS (EU) 2018/682,**annettu 4 päivänä toukokuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II muuttamisesta siltä osin kuin on kyse polyglyserolipolyriisiinioleaatin (E 476) käytöstä emulgoiduissa kastikkeissa****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Kyseinen luettelo voidaan saattaa ajan tasalle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 ⁽²⁾ 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai hakemuksen johdosta.
- (3) Polyglyserolipolyriisiinioleaatit (E 476) on jo hyväksytty asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II mukaisesti elintarvikelisäaineena elintarvikeryhmässä 12.6 "Kastikkeet" (enimmäispitoisuus 4 000 mg/kg) mutta ainoastaan salaattinkastikkeissa.
- (4) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 32 artiklan 1 kohdan nojalla Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomainen', on arvioitava polyglyserolipolyriisiinioleaatit (E 476) uudelleen. Komission asetuksen (EU) N:o 257/2010 ⁽³⁾ mukaan emulgointiaineiden uudelleenarviointi oli saatettava päätöksen 31 päivään joulukuuta 2016 mennessä.
- (5) Elokuun 4 päivänä 2014 jätettiin hakemus polyglyserolipolyriisiinioleaatin (E 476) käytön hyväksymisestä emulgointiaineena emulgoiduissa kastikkeissa. Hakemuksen jättämisen jälkeen komissio asetti sen jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.
- (6) Jalostetuista elintarvikkeista, kuten emulgoiduista kastikkeista, rasvaa poistetaan yleensä sakeuttamisaineilla. Sakeuttamisaineet muuttavat kuitenkin elintarvikkeiden aistinvaraisia ominaisuuksia epätoivotulla tavalla tietyn pitoisuusrajan ylittyessä. Joidenkin elintarvikkeiden, kuten emulgoitujen kastikkeiden, rasvapitoisuutta voidaan edelleen pienentää emulgointiaineilla, joilla voidaan stabiloida suuri määrä vettä rasvaan. Hakijan suorittamissa tutkimuksissa, joissa verrataan eri emulgointiaineiden tehokkuutta rasvan vähentämiseksi emulgoiduista kastikkeista, parhaat tulokset niin fyysisten kuin aistinvaraisten ominaisuuksien osalta saavutettiin polyglyserolipolyriisiinioleaatilla (E 476). Toivotun teknisen vaikutuksen saamiseksi tarvittava polyglyserolipolyriisiinioleaatin (E 476) pitoisuus oli 4 000 mg/kg.
- (7) Sen lisäksi, että polyglyserolipolyriisiinioleaatin (E 476) käytön turvallisuutta arvioidaan uudelleen komission asetuksen (EU) N:o 257/2010 mukaisesti, komissio pyysi 27 päivänä toukokuuta 2016 elintarviketurvallisuusviranomaisista arvioimaan, onko kyseisen aineen käyttöalan ehdotettu laajentaminen käytettäväksi emulgoiduissa kastikkeissa turvallista.
- (8) Elintarviketurvallisuusviranomainen antoi 24 päivänä maaliskuuta 2017 tieteellisen lausunnon ⁽⁴⁾ polyglyserolipolyriisiinioleaatin (E 476) uudelleenarvioinnista ja vahvisti hyväksyttäväksi päiväsaanniksi, jäljempänä 'ADI-arvo', 25 mg polyglyserolipolyriisiinioleaatia painokiloa kohti. Koska arvioitu altistumisen taso ei ylittänyt ADI-arvoa, elintarviketurvallisuusviranomainen päätteli, että polyglyserolipolyriisiinioleaatin (E 476) käyttö elintarvikelisäaineena ei aiheuta turvallisuusriskiä, jos sitä käytetään sallituilla tai ilmoitetuilla käyttöaloilla ja sallittuina tai

⁽¹⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1331/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ Komission asetus (EU) N:o 257/2010, annettu 25 päivänä maaliskuuta 2010, hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden uudelleenarviointiohjelman perustamisesta elintarvikelisäaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti (EUVL L 80, 26.3.2010, s. 19).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017;15(3):4743.

ilmoitettuina määrinä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen katsoi myös, että polyglyserolipolyriisiinoleaatin (E 476) lisäkäyttö 4 000 mg/kg enimmäismääränä emulgoiduissa kastikkeissa ei johtaisi ADI-arvon ylittävään altistumiseen mainitulle aineelle. Näin ollen polyglyserolipolyriisiinoleaatin (E 476) käyttöalan laajentaminen käytettäväksi emulgoiduissa kastikkeissa ei aiheuta turvallisuusrisiä.

- (9) Elintarviketurvallisuusviranomaisen suosittelee lisäksi useita muutoksia asetuksessa (EU) N:o 231/2012⁽¹⁾ esitettyyn polyglyserolipolyriisiinoleaatin (E 476) eritelämään. Muutokset liittyvät suurelta osin glyserolin käyttöön polyglyserolipolyriisiinoleaatin valmistusprosessissa ja ovat siksi samankaltaisia kuin suositukset, jotka elintarviketurvallisuusviranomaisen antoi glyserolin (E 422) uudelleenarviointia koskevassa tieteellisessä lausunnossaan⁽²⁾. Sen vuoksi elintarviketurvallisuusviranomaisen suositusten perusteella tehtäviä polyglyserolipolyriisiinoleaatin (E 476) eritelmän muutoksia käsitellään erikseen glyserolin (E 422) ja muiden glyserolipohjaisten elintarvikelisiä aineiden eritelmien kanssa.
- (10) Näin ollen on aiheellista hyväksyä polyglyserolipolyriisiinoleaatin (E 476) käyttö emulgointiaineena emulgoiduissa kastikkeissa, myös salaattinkastikkeissa, elintarvikeryhmässä 12.6 ”Kastikkeet” (enimmäispitoisuus 4 000 mg/kg).
- (11) Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitettä II olisi muutettava.
- (12) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 4 päivänä toukokuuta 2018.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiä aineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽²⁾ EFSA Journal 2017;15(3):4720.

LITE

Korvataan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevassa E osassa olevassa elintarvikeryhmässä 12.6 "Kastikkeet" polyglyserolipolyrisiiniolaattia (E 476) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 476	Polyglyserolipolyrisiiniolaatti	4 000		Ainoastaan emulgoidut kastikkeet."
--	--------	---------------------------------	-------	--	------------------------------------