

UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/538

od 31. ožujka 2015.

o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu uporabe benzojeve kiseline – benzoata (E 210–213) u kuhanim kozicama u salamuri

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehranbenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) Taj se popis može ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva.
- (3) Zahtjev za izmjenu popisa Unije prehranbenih aditiva podnijela je udruga Danish Seafood Association radi povećanja najveće dopuštene razine benzojeve kiseline – benzoata (E 210–213) u kuhanim kozicama u salamuri.
- (4) Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 najveća dopuštena količina za uporabu sorbinske kiseline – sorbata; benzojeve kiseline – benzoata (E 200–213) iznosi 2 000 mg/kg u polukonzerviranoj ribi i proizvodima ribarstva, uključujući rakove, mekušce, surimi te riblju paštetu i paštetu od rakova te u kuhanim rakovima i mekušcima. Pored toga je u kuhanim rakovima i mekušcima ukupna najveća dopuštena razina benzojeve kiseline – benzoata (E 210–213) 1 000 mg/kg.
- (5) Navedene najveće dopuštene razine u kuhanim kozicama i kozicama u salamuri pH vrijednosti od 5,6 do 5,7 trebale bi biti dovoljne da spriječe rast bakterije *Listeria monocytogenes* na temperaturama hlađenja između 5 i 8 °C. Međutim, male promjene u parametrima konzerviranja mogu dovesti do rasta bakterije *Listeria monocytogenes*. Na tehnološkom sveučilištu Danske razvijena je matematička metoda predviđanja za utvrđivanje potrebne razine benzojeve kiseline – benzoata (E 210–213) ⁽³⁾. Prema tom modelu razina od 1 000 mg/kg E 210–213 nije dovoljna za sprečavanje rasta bakterije *Listeria monocytogene* u kozicama u salamuri pH vrijednosti 5,8. Model i ispitivanja upućuju na to da je za sprečavanje rasta bakterije *Listeria monocytogene* u tim kozicama optimalna kombinacija 1 500 mg/kg benzojeve kiseline – benzoata (E 210–213) te 500 mg/kg sorbinske kiseline – sorbata (E 200–203).
- (6) U svojem izvješću o kretanjima i izvorima zoonoza, uzročnika zoonoza i bolesti koje se prenose hranom u 2012. ⁽⁴⁾, Europska agencija za sigurnost hrane („Agencija”) zaključila je da se broj slučajeva listerioze kod ljudi neznatno povećao u usporedbi s 2011. te su 2012. prijavljene 1 642 potvrđene pojave kod ljudi. Tijekom razdoblja od 2008. do 2012. zabilježen je statistički značajan rast u Uniji koji se tek polako povećavao prateći sezonski uzorak. Kao i prethodnih godina, među tim slučajevima je zabilježena visoka stopa smrtnosti (17,8 %). 2012. godine 18 država članica prijavilo je ukupno 198 smrtnih slučajeva zbog listerioze što je najveći broj smrtnih slučajeva zabilježen od 2006. Bakterija *Listeria monocytogenes* rijetko je utvrđena iznad zakonitog sigurnosnog ograničenja za gotovu hranu na mjestu maloprodaje. Uzorci koji premašuju to ograničenje najčešće su uzeti iz proizvoda ribarstva.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.

⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).

⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>

⁽⁴⁾ Sažeto izvješće Europske unije o kretanjima i izvorima zoonoza, uzročnika zoonoza i bolesti koje se prenose hranom u 2012., (EFSA Journal 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) U Izvješću Komisije o unosu prehrambenih aditiva u Europskoj uniji ⁽¹⁾ zaključeno je da izloženost benzojevoj kiselini – benzoatima može iznositi do 96 % prihvatljivog dnevnog unosa za malu djecu i 84 % za odrasle osobe na temelju uporabe najvećih dopuštenih razina. Tada je najveća dopuštena razina sorbinske kiseline – sorbata u kombinaciji s benzojevom kiselinom – benzoatima u kuhanim kozicama iznosila 2 000 mg/kg. Ta je razina izmijenjena Direktivom 2006/52/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ kada je to odobrenje prošireno na sve kuhane rakove i mekušce, s najvećom dopuštenom razinom od 1 000 mg/kg za benzojevu kiselinu – benzoate. Stoga se očekuje da povećanje te razine na 1 500 mg/kg, samo za kuhane kozice u salamuri, neće dovesti do dodatne izloženosti koja bi mogla biti sigurnosni rizik.
- (8) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je dužna zatražiti mišljenje Agencije kako bi ažurirala popis prehrambenih aditiva Unije iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, osim ako postoji mogućnost da se takvim ažuriranjem ne utječe na zdravlje ljudi. Budući da se odobrenje uporabe benzojeve kiseline – benzoata (E 210–213) u kuhanim kozicama konzerzviranim u salamuri smatra ažuriranjima tog popisa koje neće imati utjecaj na zdravlje ljudi, nije potrebno tražiti mišljenje Agencije.
- (9) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 stoga treba na odgovarajući način izmijeniti.
- (10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuje se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od trenutka stupanja na snagu ove Uredbe.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 31. ožujka 2015.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 završna verzija.

⁽²⁾ Direktiva 2006/52/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 5. srpnja 2006. o izmjeni Direktive 95/2/EZ o prehrambenim aditivima osim bojila i sladila te Direktive 94/35/EZ o sladilima za upotrebu u hrani (SL L 204, 26.7.2006., str. 10.).

PRILOG

U dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 u kategoriji hrane 09.2. „Prerađena riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove” nakon unosa za prehrambeni aditiv E 210–213 dodaje se sljedeći unos:

	„E 210–213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	Samo kuhane kozice u salamuri”
--	------------	-------------------------------	-------	---------	--------------------------------