

## REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) 2015/1378

2015/EES/74/32

frá 11. ágúst 2015

**um breytingu á II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008  
að því er varðar notkun á ribóflavínunum (E 101) og karótínunum (E 160a) í þurrkuð  
kartöflukorn og -flögur (\*)**

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum <sup>(1)</sup>, einkum 3. mgr. 10. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er sett fram skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni sem samþykkt hafa verið til notkunar í matvæli og skilyrði fyrir notkun þeirra.
- 2) Uppfæra má skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni í samræmi við sameiginlegu málsmeðferðina sem um getur í 1. mgr. 3. gr. reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 <sup>(2)</sup>, annaðhvort að frumkvæði framkvæmdastjórnarinnar eða í kjölfar umsóknar.
- 3) Umsókn um leyfi fyrir notkun á tilteknum litarefnum í þurrkuð kartöflukorn og -flögur var lögð fram 23. júní 2014 og gerð aðgengileg fyrir aðildarríkin.
- 4) Litur á þurrkuðu kartöfludufti verður einkum fyrir áhrifum af mismunandi litbrigðum í hráum kartöflum og oxunarhvörfum sem verða við vinnslu. Sem stendur er einungis heimilt að nota kúrkúmín (E 100) í þurrkuð kartöflukorn og -flögur til að lokaafurðin, sem ætluð er til neyslu, verði ásættanleg útlits. Ribóflavín (E 101) og karótín (E 160a) eru hentug staðgönguefni fyrir kúrkúmín og tæknileg áhrif þeirra eru þau sömu.
- 5) Hinn 12. september 2013 gaf Matvælaöryggisstofnun Evrópu (hér á eftir nefnd Matvælaöryggisstofnunin) út álit <sup>(3)</sup> varðandi endurmat á öryggi ribóflavína sem matvælaaukefna. Matvælaöryggisstofnunin komst að þeirri niðurstöðu að ólíklegt sé að ribóflavín (E 101(i)) og ribóflavín-5'-fosfatnatríum (E 101(ii)) skapi öryggisvanda sem matvælaaukefni við þá notkun og notkunarmagn sem nú eru leyfð. Í álitinu var flokkur 04.2 „Unnin aldin og grænmeti“, sem nær yfir flokk 04.2.6 „Unnar kartöfluaufurðir“, tekinn með í vahrifamatínu. Af þeim sökum ætti rýmkun á notkun ribóflavíns (E 101) í þurrkuð kartöflukorn og -flögur ekki að hafa áhrif á áætluð vahrif eða á niðurstöðurnar úr endurmatinu á öryggi.

(\*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 213, 12.8.2015, bls. 1. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 247/2015 frá 30. október 2015 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn, biður birtingar.

<sup>(1)</sup> Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16.

<sup>(2)</sup> Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 frá 16. desember 2008 um sameiginlega málsmeðferð við leyfisveitingu fyrir aukefni í matvælum, ensim í matvælum og bragðefni í matvælum (Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 1).

<sup>(3)</sup> Nefnd Matvælaöryggisstofnunar Evrópu um aukefni í matvælum og næringarefni sem bætt er við matvæli, 2013. Vísindalegt álit um endurmat á ribóflavíni (E 101(i)) og ribóflavín-5'-fosfatnatríumi (E 101(ii)) sem matvælaaukefni (Scientific opinion on the re-evaluation of riboflavin (E 101(i)) and riboflavin-5-phosphate sodium (E 101(ii)) as food additives), (Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu 2013 11(10), 3357).

- 6) Hinn 16. febrúar 2012 gaf Matvælaöryggisstofnunin út álit <sup>(4)</sup> þar sem öryggi karótína sem matvælaaukefna var endurmetið og komst að þeirri niðurstöðu að notkun á (tilbúnu) betakarótíni og blönduðum betakarótínum, sem fást úr olíupálmaaldinum, gulrótum og þörungum, sem matvælalitarefni skapi ekki öryggisvanda að því tilskildu að inntekið magn vegna þessarar notkunar sem matvælaaukefni og sem fæðubótarefni sé ekki meira en það magn sem líklegt er að sé tekið inn við reglulega neyslu á þeim matvælum sem þau koma fyrir í frá náttúrunnar hendi (5-10 mg/dag). Samkvæmt álitinu voru varfærnislegir útreikningar á váhrifum vegna notkunar á matvælaaukefni undir 5-10 mg/dag og tekið var tillit til unninna kartöfluafræða. Af þeim sökum ætti rýmkun á notkun karótína (E 160a) í þurrkuð kartöflukorn og -flögur ekki að hafa áhrif á áætluð váhrif eða á niðurstöðurnar úr endurmatinu á öryggi.
- 7) Samkvæmt 2. mgr. 3. gr. reglugerðar (EB) nr. 1331/2008 skal framkvæmdastjórnin leita álits Matvælaöryggisstofnunarinnar áður en hún uppfærir skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni, sem sett er fram í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008, nema þegar ólíklegt er að slík uppfærsla hafi áhrif á heilbrigði manna. Þar eð leyfi fyrir notkun á ribóflavínum og karótínum í þurrkuð kartöflukorn og -flögur telst uppfærsla á þeirri skrá, sem ólíklegt er að hafi áhrif á heilbrigði manna, er ekki nauðsynlegt að leita álits Matvælaöryggisstofnunarinnar.
- 8) Því ætti að breyta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 til samræmis við það.
- 9) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um plöntur, dýr, matvæli og fóður.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*1. gr.*

Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er breytt í samræmi við viðaukann við þessa reglugerð.

*2. gr.*

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 11. ágúst 2015.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Jean-Claude JUNCKER

*forseti.*

<sup>(4)</sup> Nefnd Matvælaöryggisstofnunar Evrópu um aukefni í matvælum og næringarefni sem bætt er við matvæli, 2012. Vísindalegt álit um endurmat á blönduðum karótínum (E 160a (i)) og betakarótíni (E 160a (ii)) sem matvælaaukefni (Scientific Opinion on the re-evaluation of Mixed Carotenes (E 160a (i)) and beta-Carotene (E 160a (ii)) as a food additive), (*Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu 2012 10(3)*, 2593).

## VIÐAUKI

Í E hluta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 bætast eftirfarandi færslur við í matvælaundirflokki 04.2.6 „Unnar kartöfluaufurðir“ á eftir færslunni fyrir matvælaaukefni E 100:

	„E 101	Ríbóflavín	<i>eftir þörfum</i>		Einungis þurrkuð kartöflukorn og -flögur
	E 160a	Karótín	<i>eftir þörfum</i>		Einungis þurrkuð kartöflukorn og -flögur“