

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 570/2012

z dnia 28 czerwca 2012 r.

**zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) w bezalkoholowych odpowiednikach wina**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 ust. 3 oraz art. 30 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) Wykaz ten może zostać zmieniony zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących<sup>(2)</sup>.
- (3) Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 unijny wykaz dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (4) Złożono wnioski o zezwolenie na stosowanie kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) jako substancji konserwującej w bezalkoholowych odpowiednikach wina i udostępniono go państwom członkowskim.
- (5) Wspomniane bezalkoholowe odpowiedniki wina produkowane są poprzez usuwanie alkoholu z wina po fermentacji. Aby uniknąć powtórnej fermentacji w butelce, stosowany jest kwas sorbowy – sorbiniany (E 200–203), a następnie konieczna jest pasteryzacja. Pasteryzacja zmienia jednak i pogarsza naturalny owocowy aromat i smak produktu. Dodanie benzoesanów powoduje ich działanie synergistycznie z sorbinianami, co pozwala na lepszą konserwację i mniejszą potrzebę pasteryzacji.
- (6) Bezalkoholowe odpowiedniki wina są przedstawiane i sprzedawane jako alternatywa dla wina, przeznaczona dla osób dorosłych, które nie piją napojów alkoholowych. Spożycie tych odpowiedników nie zastępuje spożycia napojów bezalkoholowych. Dodatkowe spożycie kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) w wyniku tego nowego zastosowania pozostanie w związku z tym ograniczone i nie doprowadzi do

przekroczenia dopuszczalnego dziennego spożycia ustanowionego przez Komitet Naukowy ds. Żywności<sup>(3)</sup>. W związku z tym należy zezwolić na stosowanie kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) jako substancji konserwującej w bezalkoholowych odpowiednikach wina.

- (7) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności zawartego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie ludzkie. Ponieważ zezwolenie na stosowanie kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) jako substancji konserwującej w bezalkoholowych odpowiednikach wina stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie ludzkie, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (8) Zgodnie z przepisami przejściowymi rozporządzenia Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności<sup>(4)</sup> załącznik II, w którym ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania, stosuje się od dnia 1 czerwca 2013 r. Aby umożliwić stosowanie kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) jako substancji konserwującej w bezalkoholowych odpowiednikach wina przed tą datą, należy określić wcześniejszą datę rozpoczęcia stosowania w odniesieniu do przedmiotowego zastosowania tego dodatku do żywności.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.<sup>(3)</sup> [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_35.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf)<sup>(4)</sup> Dz.U. L 295 z 12.11.2011, s. 1.

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 czerwca 2012 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 dodaje się następujący wpis w kategorii żywności 14.2.2 „Wina i inne produkty zdefiniowane w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 oraz ich odpowiedniki bezalkoholowe” po wpisie dotyczącym E 200–203:

	„E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	200	(1) (2)	Tylko bezalkoholowe	Okres stosowania: Od dnia 19 lipca 2012 r.”
--	------------	------------------------------	-----	---------	---------------------	--