

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1149/2012

z dnia 4 grudnia 2012 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do stosowania ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) (E 392) w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych

(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⁽¹⁾, 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⁽²⁾.
- (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 wniosek o zezwolenie na stosowanie ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) (E 392) jako przeciwutleniaczy w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych i udostępniono go państwom członkowskim.
- (5) Przeciwutleniacze to substancje, które chronią żywność przed zepsuciem na skutek utleniania, takim jak jełczenie tłuszczu czy zmiana barwy. Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) (E 392) stosowane w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych poprawiają stabilność tłuszczów i olejów w recepturze (np. olej roślinny, tłuszcz w mięsie, serze i składnikach mlecznych) przez cały okres przydatności do spożycia produktu. Smak makaronów nadziewanych suchych jest bardziej stabilny bez wad organoleptycznych i zmian smaku spowodowanych utlenieniem tłuszczu.
- (6) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności dokonał oceny stosowania ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) jako dodatku do żywności⁽³⁾. W oparciu o marginesy bezpieczeństwa określone w oparciu

o NOAEL⁽⁴⁾ z różnych badań, w których zasadniczo NOAEL były najwyższymi zbadanymi poziomami dawkowania i na podstawie ostrożnych szacunków narażenia z diety, stwierdzono, że stosowanie ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) opisanych w opinii naukowej przy proponowanych zastosowaniach i poziomach zastosowania nie będą budziły obaw w zakresie bezpieczeństwa. Dodatkowe spożycie wynikające z nowego zastosowania w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych nie wpływa w istotny sposób na ogólne spożycie. Należy zatem zezwolić na stosowanie ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) (E 392) jako przeciwutleniaczy w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych.

- (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 określonego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ zezwolenie na stosowanie ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) (E 392) jako przeciwutleniaczy w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie człowieka, 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⁽⁵⁾ załącznik II, w którym ustanawia się 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 ekstraktów z rozmarynu (wyciągów z rozmarynu) (E 392) w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych przed tą datą, konieczne jest określenie wcześniejszej daty rozpoczęcia stosowania w odniesieniu do takiego 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,

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Dziennik EFSA (2008) 721, 1–29.

⁽⁴⁾ NOAEL (No Observed Adverse Effect Level) – dawka lub stężenie substancji badanej, przy których nie obserwuje się szkodliwych zmian.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 295 z 12.11.2011, s. 1.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

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 4 grudnia 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, w kategorii żywności 06.4.5 „Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych)”:

a) dodaje się następującą pozycję po pozycji dotyczącej E 200–203:

	„E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	250	(41) (46)	Tylko w nadzieniach do makaronów nadziewanych suchych	Okres stosowania: od 25 grudnia 2012 r.”
--	--------	---	-----	-----------	---	---

b) dodaje się następujące przypisy po przypisie 2:

„(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.

(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.”