

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 510/2013

z dnia 3 czerwca 2013 r.

zmieniające załączniki I, II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172), hydroksypropylometylocelulozy (E 464) oraz polisorbatów (E 432–436) do znakowania niektórych owoców

(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. 9 ust. 2, art. 10 ust. 3 oraz art. 30 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 określa się rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych oraz dodatki do żywności w dodatkach do żywności i w enzymach spożywczych.
- (2) W stosownych przypadkach możliwe jest, w związku z postępem naukowym lub technicznym, wprowadzenie dodatkowych rodzajów pełnionej funkcji do załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Z działalności badawczej i rozwojowej wynika, że tlenki i wodorotlenki żelaza (E 172) przy stosowaniu na powierzchni owoców lub warzyw po uprzedniej depigmentacji określonych części (np. w wyniku obróbki laserowej) zwiększają kontrast między tymi częściami a resztą powierzchni w wyniku interakcji z pewnymi uwolnionymi komponentami epidermy. Działanie to można wykorzystać do znakowania owoców lub warzyw. W związku z powyższym należy dodać nowy rodzaj pełnionej funkcji o nazwie „wzmacniacze kontrastu” w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (4) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (5) W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, w enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych oraz warunki ich stosowania.

- (6) Wykazy te mogą zostać zmienione 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⁾.
- (7) 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.
- (8) W dniu 8 kwietnia 2011 r. złożono wniosek o wydanie zezwolenia na stosowanie tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172) jako wzmacniacza kontrastu, hydroksypropylometylocelulozy (E 464) jako substancji glazurującej przeznaczonej do trwałego znakowania niektórych owoców oraz polisorbatów (E 432–436) jako emulgatorów w preparacie zawierającym wzmacniacze kontrastu; wniosek ten został udostępniony państwom członkowskim.
- (9) Opracowana została nowa technologia znakowania wykorzystująca laser na dwutlenku węgla do wytrawiania informacji na powierzchni świeżych owoców. Bezpośrednie działanie depigmentujące wiązki laserowej powoduje powstanie widocznych znaków na powierzchni niektórych środków spożywczych, zaś na powierzchni innych nie. W związku z powyższym istnieje technologiczna potrzeba stosowania tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172) jako wzmacniacza kontrastu, hydroksypropylometylocelulozy (E 464) jako substancji glazurującej oraz polisorbatów (E 432–436) jako emulgatorów w preparacie zawierającym wzmacniacze kontrastu dla polepszenia kontrastu i umożliwiania trwałego znakowania niektórych owoców. Dzięki tlenkom i wodorotlenkom żelaza (E 172) otrzymuje się wystarczający kontrast oznakowanych miejsc w stosunku do pozostałej części powierzchni owocu, hydroksypropylometyloceluloza (E 464) tworzy cienką warstwę ochronną w miejscach oznakowania, a polisorbaty (E 432–436) zapewniają jednolitą dyspersję preparatu zawierającego dodatek do żywności na znakowanych miejscach środków spożywczych.
- (10) Stosowanie dodatków do żywności powinno nieść ze sobą korzyści dla konsumenta. Wspomnianą nową technologię znakowania można wykorzystać w celu ponownego podania wszystkich lub niektórych obowiązkowych informacji wymaganych przepisami UE lub przepisami państw członkowskich. Inną korzyścią dla konsumenta wynikającą ze stosowania tej nowej technologii znakowania mogłoby być dobrowolne umieszczanie znaku towarowego i informacji o metodzie produkcji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

- (11) Wspomniana nowa technologia trwałego znakowania stanowi ponadto alternatywę do usuwalnych nalepek papierowych, które stosowane są obecnie, i ogranicza ryzyko utraty, mieszania lub zamiany pojedynczych produktów spożywczych, tym samym ułatwiając transport i przechowywanie danych owoców. Dla osiągnięcia tego celu wykorzystać można umieszczenie kodu PLU (numer identyfikacyjny stosowany przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, ułatwiający wysyłanie i inwentaryzację produktów), kodu QR (matrycowy kod kreskowy umożliwiający wysokoszybkosciove skanowanie zakodowanych informacji) oraz kodu kreskowego. W związku z powyższym należy zezwolić na umieszczanie takich informacji na niektórych owocach.
- (12) Tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172), hydroksypropylometylocelulozy (E 464) oraz polisorbatów (E 432–436) należy używać w małych ilościach oraz jedynie na zewnętrznej części owoców; nie oczekuje się znacznego przenikania tych substancji do wnętrza owoców. W związku z tym stosowanie ich na powierzchni owoców, których skórek na ogół się nie spożywa, nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Należy zatem zezwolić wyłącznie na stosowanie tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172), hydroksypropylometylocelulozy (E 464) do znakowania owoców cytrusowych, melonów i granatów oraz na stosowanie polisorbatów (E 432–436) w preparatach zawierających wzmacniacze kontrastu.
- (13) Ostatniej oceny tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172) Komitet Naukowy ds. Żywności dokonał w 1975 r.⁽¹⁾. Z oceny tej wynikało, że należy przypuszczać, że jedynie 1 % tlenków żelaza i wodorotlenków żelaza rozpuści się w przewodzie pokarmowym człowieka, w związku z czym Komitet ustalił dopuszczalne dzienne spożycie bez określenia górnej granicy. Ostatniej oceny hydroksypropylometylocelulozy (E 464) Komitet Naukowy ds. Żywności dokonał w 1992 r.⁽²⁾. Dla grupy 5 zmodyfikowanych celuloz ustalono dopuszczalne dzienne spożycie jako „nieokreślone”. W 1983 r. Komitet ustalił dla grupy polisorbatów (E 432–436) dopuszczalne dzienne spożycie na poziomie 10 mg/kg masy ciała/dzień⁽³⁾. W sprawozdaniu Komisji na temat spożycia dodatków do żywności z dietą w Unii Europejskiej⁽⁴⁾ stwierdzono, że polisorbaty (E 432–436) mogą wymagać bardziej realistycznej oceny spożycia w oparciu o rzeczywiste poziomy stosowania dodatków do żywności. Jak przewidziano w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 257/2010, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ma do końca 2016 r. przeprowadzić wspomnianą ocenę spożycia w trakcie ponownej oceny polisorbatów (E 432–436)⁽⁵⁾. Do tego czasu należy badać pod kątem ewentualnego rozszerzenia zastosowania jedynie czynniki w niewielkim stopniu wpływające na łączne spożycie.
- (14) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w celu uaktualnienia unijnych wykazów dodatków do żywności określonych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ zezwolenie na stosowanie tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172), hydroksypropylometylocelulozy (E 464) do znakowania owoców cytrusowych, melonów i granatów oraz na stosowanie polisorbatów (E 432–436) w preparatach zawierających wzmacniacze kontrastu stanowi aktualizację tych wykazów niemającą wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (15) 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⁽⁶⁾ 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 tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172) i hydroksypropylometylocelulozy (E 464) do znakowania niektórych owoców przed wspomnianym dniem, należy określić wcześniejszą datę stosowania w odniesieniu do tych dodatków do żywności.
- (16) Należy zatem odpowiednio zmienić załączniki I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (17) 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 załącznikach I, II i III 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*.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_01.pdf

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽³⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_15.pdf

⁽⁴⁾ COM(2001) 542 final.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 295 z 12.11.2011, s. 1.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 3 czerwca 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAAŁĄCZNIK

W rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku I dodaje się pozycję nr 27 w brzmieniu:

„27. „wzmacniacze kontrastu” to substancje, które przy stosowaniu na powierzchni owoców lub warzyw po wcześniejszej depigmentacji uprzednio określonych części (np. w wyniku obróbki laserowej) pomagają odróżnić te części od pozostałej powierzchni poprzez zabarwienie wynikające z interakcji z pewnymi komponentami epidermy.”;

2) w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

a) w części B sekcja 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej E 170 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza”
--------	-------------------------------

b) w części E kategoria żywności 04.1.1 „Całe świeże owoce i warzywa” wprowadza się następujące zmiany:

(i) przed pozycją dotyczącą E 200–203 dodaje się pozycję E 172 w brzmieniu:

„E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	6		Tylko jako wzmacniacz kontrastu do znakowania owoców cytrusowych, melonów i granatów w celu: — ponownego podania wszystkich lub niektórych obowiązkowych informacji wymaganych przepisami UE lub przepisami krajowymi, lub — dobrowolnego podania znaku towarowego, metody produkcji, kodu PLU, kodu QR lub kodu kreskowego	Okres stosowania: od dnia 24 czerwca 2013 r.”
--------	------------------------------	---	--	--	--

(ii) po pozycji dotyczącej E 445 dodaje się pozycję E 464 w brzmieniu:

„E 464	Hydroksypropylometylceluloza	10		Tylko w odniesieniu do owoców cytrusowych, melonów i granatów w celu: — ponownego podania wszystkich lub niektórych obowiązkowych informacji wymaganych przepisami UE lub przepisami krajowymi, lub — dobrowolnego podania znaku towarowego, metody produkcji, kodu PLU, kodu QR lub kodu kreskowego	Okres stosowania: od dnia 24 czerwca 2013 r.”
--------	------------------------------	----	--	---	--

3) w załączniku III część 2 pozycja dotycząca E 432–E 436 otrzymuje brzmienie:

„E 432–436	Polisorbaty	<i>quantum satis</i>	Preparaty barwnikowe, preparaty wzmacniaczy kontrastu, preparaty rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy i substancji glazurujących do owoców”
------------	-------------	----------------------	---