

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1093/2014****z dnia 16 października 2014 r.****w sprawie zmiany i sprostowania załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania określonych barwników w aromatyzowanych serach dojrzewających****(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,

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 zaktualizowany z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 <sup>(2)</sup>.
- (3) Unijny wykaz dodatków do żywności opracowano na podstawie dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności zgodnie z dyrektywą 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(3)</sup>, dyrektywą 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(4)</sup> i dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 95/2/WE <sup>(5)</sup> oraz po dokonaniu przeglądu ich zgodności z art. 6, 7 i 8 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. W unijnym wykazie ujęto dodatki do żywności według kategorii żywności, do której te dodatki mogą być dodane.
- (4) Z powodu trudności napotkanych przy przenoszeniu dodatków do żywności do nowego systemu klasyfikacji przewidzianego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, nie uwzględniono w tym wykazie stosowania barwników spożywczych dopuszczonych w niektórych środkach spożywczych, ponieważ w tamtym czasie nie dostarczono informacji na temat stosowania i potrzeby stosowania barwników spożywczych w aromatyzowanych serach dojrzewających, takich jak sery z zielonym i czerwonym pesto, ser z wasabi oraz ser ziołowy green marbled.
- (5) W dniu 2 kwietnia 2013 r. złożono wniosek o sprostowanie unijnego wykazu tak, aby można było kontynuować stosowanie kompleksów miedziowych chlorofili i chlorofilin (E 141) oraz ekstraktu z papryki, kapsantyny, kapsorubiny (E 160c), a także o zezwolenie na stosowanie koszenili, kwasu karminowego, karmin (E 120) oraz annato, biksyny, norbiksyny (E 160b) w niektórych aromatyzowanych serach dojrzewających, po czym wniosek ten udostępniono państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (6) Koszenila, kwas karminowy, karminy (E 120) oraz annato, biksyna, norbiksyna (E 160b) są obecnie zatwierdzone do stosowania w niektórych serach dojrzewających. Taką samą potrzebę technologiczną stwierdzono również w odniesieniu do stosowania koszenili, kwasu karminowego, karmin (E 120) w serze z czerwonym pesto oraz annato, biksyny, norbiksyny (E 160b) w serze z czerwonym i zielonym pesto.
- (7) Obecne zezwolenia na stosowanie koszenili, kwasu karminowego, karmin (E 120) oraz annato, biksyny, norbiksyny (E 160b) uwzględniają dopuszczalne dzienne spożycie ustalone przez Komitet Naukowy ds. Żywności odpowiednio w 1983 r. i 1979 r.
- (8) Sery z czerwonym i zielonym pesto stanowią niewielką część ogólnego rynku serów. Zezwolenie na stosowanie koszenili, kwasu karminowego, karmin (E 120) w serze z czerwonym pesto oraz annato, biksyny, norbiksyny (E 160) w serach z czerwonym i zielonym pesto nie powinno mieć znaczącego wpływu na całkowite narażenie na oba wspomniane barwniki.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).<sup>(3)</sup> Dyrektywa 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 3).<sup>(4)</sup> Dyrektywa 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13).<sup>(5)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 95/2/WE z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1).

- (9) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja musi 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 taka aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ rozszerzenie stosowania koszenili, kwasu karminowego, karmin (E 120) w serze z czerwonym pesto oraz annato, biksyny, norbiksyny (E 160) w serach z czerwonym i zielonym pesto stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (10) Należy zatem odpowiednio sprostować i zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

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 16 października 2014 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

## ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 1.7.2 „Sery dojrzewające” wprowadza się następujące zmiany:

1) wpis dotyczący E 120 otrzymuje brzmienie:

	„E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	125	(83)	Tylko ser red. marbled oraz ser z czerwonym pesto”
--	--------	------------------------------------	-----	------	--

2) wpis dotyczący E 141 otrzymuje brzmienie:

	„E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko ser sage derby, sery z zielonym i czerwonym pesto, ser z wasabi oraz ser zielony green marbled”
--	--------	--	----------------------	--	---

3) pierwszy wpis dotyczący E 160b określający maksymalny poziom na 15 mg/l lub mg/kg otrzymuje brzmienie:

	„E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	15		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany oraz sery z czerwonym i zielonym pesto”
--	---------	-----------------------------	----	--	--

4) wpis dotyczący E 160c otrzymuje brzmienie:

	„E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany oraz ser z czerwonym pesto”
--	---------	---	----------------------	--	--