

**Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/538**

z dnia 31 marca 2015 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 gotowanych krewetkach w solance**

(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 być aktualizowany 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) Wniosek o zmianę unijnego wykazu dodatków do żywności został złożony przez Danish Seafood Association w celu zwiększenia maksymalnego dozwolonego poziomu kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) w gotowanych krewetkach w solance.
- (4) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wyznaczono maksymalne poziomy stosowania kwasu sorbowego – sorbinianów; kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 200–213) na 2 000 mg/kg w częściowo utrwalonych rybach i produktach rybołówstwa, w tym skorupiakach, mięczakach, surimi i pastach rybnych/pastach ze skorupiaków; gotowanych skorupiakach i mięczakach. W gotowanych skorupiakach i mięczakach całkowity maksymalny dozwolony poziom kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) wynosi ponadto 1 000 mg/kg.
- (5) Te maksymalne dozwolone poziomy w gotowanych krewetkach w solance o pH 5,6–5,7 powinny być wystarczające, aby zahamować wzrost *Listeria monocytogenes* w temperaturach chłodzenia od 5 do 8 °C. Niewielkie zmiany w parametrach utrwalania mogą jednak spowodować wzrost *Listeria monocytogenes*. Na Duńskim Uniwersytecie Technicznym opracowano matematyczną metodę prognozowania służącą ustalaniu właściwego poziomu kwasu benzooesowego – benzoesanu (E 210–213) <sup>(3)</sup>. Według tego modelu E 210–213 na poziomie 1 000 mg/kg nie wystarcza, by uniemożliwić wzrost *Listeria monocytogenes* w krewetkach w solance o pH 5,8. Zarówno model, jak i testy wykazują, że optymalne dla zapobieżenia wzrostowi *Listeria monocytogenes* w tych krewetkach połączenie kwasu benzooesowego – benzoesanów (E 210–213) i kwasu sorbowego – sorbinianów (E 200–203) wynosi odpowiednio 1 500 mg/kg i 500 mg/kg.
- (6) W swoim sprawozdaniu w sprawie tendencji dotyczących chorób odzwierzęcych, odzwierzęcych czynników chorobotwórczych i ognisk przenoszonych przez żywność oraz ich źródeł w 2012 r. <sup>(4)</sup> Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) stwierdził, że liczba przypadków listeriozy u ludzi nieznacznie wzrosła w porównaniu z 2011 r., a w 2012 r. zgłoszono 1 642 potwierdzone przypadki u ludzi. Statystycznie istotną tendencję wzrostową w Unii odnotowano w latach 2008–2012; był to jednak wzrost powolny z wahaniami sezonowymi. Podobnie jak w poprzednich latach, wśród tych przypadków zarejestrowano wysoki wskaźnik śmiertelności (17,8 %). W 2012 r. 18 państw członkowskich zgłosiło łącznie 198 zgonów z powodu listeriozy, co stanowi najwyższą liczbę przypadków śmiertelnych zgłoszonych od 2006 roku. W punktach handlu detalicznego rzadko wykrywano obecność *Listeria monocytogenes* powyżej prawnie określonego poziomu bezpieczeństwa dla żywności gotowej do spożycia. Próbkę przekraczające ten poziom były najczęściej pobierane z produktów rybołówstwa.

<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> <http://sssp.dtuqua.dk>

<sup>(4)</sup> „The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012” (Sprawozdanie podsumowujące Unii Europejskiej w sprawie tendencji dotyczących chorób odzwierzęcych, odzwierzęcych czynników chorobotwórczych i ognisk przenoszonych przez żywność oraz ich źródeł w 2012 r.) (Dziennik EFSA 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>.

- (7) W sprawozdaniu Komisji na temat spożycia dodatków do żywności w Unii Europejskiej <sup>(1)</sup> stwierdzono, że spożycie kwasu benzoesowego – benzoesanów może wynosić do 96 % dopuszczalnego dziennego spożycia w przypadku małych dzieci i 84 % w przypadku dorosłych przy stosowaniu na maksymalnych dozwolonych poziomach. Jednocześnie maksymalny poziom kwasu sorbowego – sorbinianów w połączeniu z kwasem benzoesowym – benzoesanami w gotowanych krewetkach ustalono na 2 000 mg/kg. Poziom ten został zmieniony dyrektywą 2006/52/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(2)</sup>, w której zakres tego zezwolenia został rozszerzony na wszystkie gotowane skorupiaki i mięczaki, maksymalny poziom kwasu benzoesowego – benzoesanów został jednak ustalony na 1 000 mg/kg. Można zatem oczekiwać, że podniesienie tego poziomu do 1 500 mg/kg wyłącznie w odniesieniu do gotowanych krewetek w solance nie będzie prowadzić do dodatkowego spożycia, które nie budziłoby obawy co do bezpieczeństwa.
- (8) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Urzędu 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 kwasu benzoesowego – benzoesanów (E 210–213) w gotowanych krewetkach w solance stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (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. 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 stosuje się od chwili jego wejścia w życie.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 31 marca 2015 r.

W imieniu Komisji  
Jean-Claude JUNCKER  
Przewodniczący

<sup>(1)</sup> COM(2001) 542 final.

<sup>(2)</sup> Dyrektywa 2006/52/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 lipca 2006 r. zmieniająca dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 204 z 26.7.2006, s. 10–22).

## ZAŁĄCZNIK

W załączniku II część E do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 210–213 dodaje się wpis w brzmieniu:

	„E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	Tylko gotowane krewetki w solance”
--	------------	------------------------------	-------	---------	------------------------------------