

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2018/682

z dnia 4 maja 2018 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) w zemulgowanych sosach

(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,

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 albo na podstawie wniosku, zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽²⁾.
- (3) Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 polirycynooleinian poliglicerolu (E 476) stanowi już dozwolony dodatek do żywności w kategorii żywności 12.6 „Sosy” (przy maksymalnym poziomie 4 000 mg/kg), ale tylko do dressingów.
- (4) Zgodnie z art. 32 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 polirycynooleinian poliglicerolu (E 476) powinien zostać poddany ponownej ocenie ryzyka przeprowadzanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”). Na podstawie rozporządzenia Komisji (UE) nr 257/2010 ⁽³⁾ ponowna ocena emulgatorów miała się zakończyć do dnia 31 grudnia 2016 r.
- (5) W dniu 4 sierpnia 2014 r. złożony został wniosek o zezwolenie na stosowanie polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) jako emulgatora w zemulgowanych sosach. Następnie Komisja udostępniła wniosek państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (6) Zawartość tłuszczu w przetworzonych środkach spożywczych, takich jak zemulgowane sosy, zmniejsza się zazwyczaj przy użyciu zagęszczaczy. Zagęszczacze prowadzą jednak do niepożądanych zmian cech organoleptycznych środków spożywczych, jeżeli są stosowane powyżej pewnego stężenia. Dodatkowe zmniejszenie zawartości tłuszczu można osiągnąć w niektórych środkach spożywczych, takich jak zemulgowane sosy, dzięki stosowaniu emulgatorów zdolnych do stabilizowania dużej ilości wody w tłuszczu. W przeprowadzonych przez wnioskodawcę badaniach porównujących skuteczność różnych emulgatorów w dalszej redukcji tłuszczu w zemulgowanych sosach polirycynooleinian poliglicerolu (E 476) osiągnął najlepsze wyniki zarówno pod względem właściwości fizycznych, jak i organoleptycznych uzyskanych zemulgowanych sosów. Poziom polirycynooleinian poliglicerolu (E 476) niezbędny do osiągnięcia zamierzonej funkcji technologicznej wynosił 4 000 mg/kg.
- (7) W dniu 27 maja 2016 r. Komisja zwróciła się do Urzędu o dokonanie – oprócz ponownej oceny bezpieczeństwa polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 257/2010 – oceny bezpieczeństwa proponowanego rozszerzenia stosowania tej substancji w zemulgowanych sosach.
- (8) W dniu 24 marca 2017 r. Urząd wydał opinię naukową w sprawie ponownej oceny polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) ⁽⁴⁾ i ustalił dopuszczalne dzienne spożycie na poziomie 25 mg polirycynooleinianu poliglicerolu na kilogram masy ciała na dzień. Biorąc pod uwagę fakt, że szacowane narażenie nie przekraczało dopuszczalnego dziennego spożycia, Urząd stwierdził, że polirycynooleinian poliglicerolu (E 476) jako dodatek do żywności nie budzi obaw co do bezpieczeństwa, jeżeli jest on wykorzystywany do dozwolonych lub zgłoszonych zastosowań i na dozwolonych lub zgłoszonych poziomach stosowania. Urząd stwierdził także, że dodatkowe

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 257/2010 z dnia 25 marca 2010 r. ustanawiające program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19).

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2017; 15(3):4743.

zastosowanie polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) w zemułgowanych sosach na maksymalnym poziomie wynoszącym 4 000 mg/kg nie doprowadzi do całkowitego narażenia na tę substancję przekraczającego dopuszczalne dzienne spożycie. W związku z tym rozszerzenie zastosowania polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) w zemułgowanych sosach nie budzi obaw co do bezpieczeństwa.

- (9) Ponadto Urząd zalecił wprowadzenie kilku zmian do specyfikacji polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽¹⁾. Są one w dużej mierze związane z wykorzystaniem glicerolu w procesie wytwarzania polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) i w związku z tym są podobne do zaleceń wydanych przez Urząd w jego opinii naukowej w sprawie ponownej oceny glicerolu (E 422) ⁽²⁾. W rezultacie zmiana specyfikacji polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) zgodnie z zaleceniami Urzędu będzie rozpatrywana oddzielnie, wraz ze specyfikacjami glicerolu (E 422) i innych dodatków do żywności opartych na glicerolu.
- (10) W związku z tym należy zezwolić na stosowanie polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) jako emulgatora w zemułgowanych sosach, w tym do dressingów, w kategorii żywności 12.6 „Sosy” (przy maksymalnym poziomie 4 000 mg/kg).
- (11) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (12) 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 4 maja 2018 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽¹⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).

⁽²⁾ Dziennik EFSA 2017; 15(3):4720.

ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 12.6 „Sosy” pozycja dotycząca polirycynooleinianu poliglicerolu (E 476) otrzymuje brzmienie:

	„E 476	Polirycynooleinian poliglicerolu	4 000		Tylko zemulgowane sosy”
--	--------	----------------------------------	-------	--	-------------------------