

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2020/1419**z dnia 7 października 2020 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do stosowania kwasu askorbinowego (E 300) i kwasu cytrynowego (E 330) na białych warzywach przeznaczonych do dalszego przetwarzania****(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 kwas askorbinowy (E 300) i kwas cytrynowy (E 330) są obecnie dopuszczone do stosowania jako dodatki do żywności w wielu środkach spożywczych.
- (4) W dniu 17 grudnia 2018 r. Komisja otrzymała wniosek w sprawie zmiany warunków stosowania kwasu askorbinowego (E 300) i kwasu cytrynowego (E 330), ujętych w kategorii żywności 04.1.2 „Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione”, w celu zezwolenia na stosowanie tych substancji na białych warzywach przeznaczonych do dalszego przetworzenia, w tym do obróbki cieplnej, takiej jak prażenie, parowanie lub smażenie, zanim zostaną spożyte przez konsumenta końcowego.
- (5) W przypadku krojenia, m.in. w plasterki lub w kostkę, bądź siekania białe warzywa ulegają brązowieniu enzymatycznemu, ponieważ w wyniku zniszczenia komórek z tkanek uwalniane są enzymy, w szczególności oksydazy polifenolowe. Brązowienie enzymatyczne można zahamować poprzez zanurzenie warzyw przez kilka minut w roztworze wodnym zawierającym kwas askorbinowy (E 300) i kwas cytrynowy (E 330) w maksymalnym stężeniu 1 %. Z wniosku wynika, że proponowane stosowanie tych dodatków jako przeciwutleniaczy na nieprzetworzonych warzywach przeznaczonych do dalszego przetworzenia, w tym obróbki cieplnej, przed ich spożyciem powoduje ograniczenie marnowania żywności poprzez zwiększenie ogólnej jakości żywności i wydłużenie okresu przydatności do spożycia warzyw poddanych takiej obróbce nawet do pięciu dni.
- (6) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („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.
- (7) W dniu 6 maja 2015 r. Urząd opublikował opinię naukową, w której ponownie oceniono między innymi bezpieczeństwo kwasu askorbinowego (E 300) jako dodatku do żywności. Urząd stwierdził, że nie ma obaw co do bezpieczeństwa stosowania kwasu askorbinowego (E 300) jako dodatku do żywności w zgłoszonych zastosowaniach i na zgłoszonych poziomach stosowania, i nie ma potrzeby ustalania liczbowej wartości dopuszczalnego dziennego spożycia kwasu askorbinowego i jego soli. Taki wniosek oznacza, że dana substancja praktycznie nie budzi obaw w zakresie bezpieczeństwa, że informacje dotyczące narażenia i toksyczności są wiarygodne oraz że prawdopodobieństwo wystąpienia efektów szkodliwych u ludzi przy dawkach, które nie powodują dysproporcji pod względem wartości odżywczych u zwierząt, jest niewielkie ⁽³⁾.

⁽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⁾ Dziennik EFSA 2014; 12(6):3697.

- (8) Bezpieczeństwo kwasu cytrynowego (E 330) zostało ocenione w 1990 r. przez Komitet Naukowy ds. Żywności, który ustalił dopuszczalne dzienne spożycie jako „nieokreślone” (*). Termin „nieokreślone” oznacza, że na podstawie dostępnych danych toksykologicznych, biochemicznych i klinicznych dopuszczalne całkowite dzienne spożycie danej substancji wynikające z jej naturalnego występowania i jej aktualnego zastosowania lub aktualnych zastosowań w żywności przy poziomach niezbędnych do osiągnięcia pożądanego efektu technologicznego nie wiąże się z zagrożeniem dla zdrowia. W oczekiwaniu na ponowną ocenę kwasu cytrynowego (E 330) w ramach programu ponownej oceny dodatków do żywności określonego w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 257/2010 (†) Komisja uważa, że wspomniana powyżej ocena bezpieczeństwa pozostaje ważną podstawą do wydania decyzji z tych samych powodów, dla których uznała wówczas, na podstawie kryteriów wymienionych w motywie 5 tego rozporządzenia, że kwas cytrynowy (E 330) nie budzi obaw i że jego ponowna ocena nie stanowi priorytetu.
- (9) Ponieważ stosowanie kwasu askorbinowego (E 300) i kwasu cytrynowego (E 330) jako przeciwutleniaczy w pakowanych białych warzywach przeznaczonych do dalszego przetworzenia, w tym obróbki cieplnej, przed ich spożyciem nie ma wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (10) Należy zatem odpowiednio 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 7 października 2020 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

(*) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria dwudziesta piąta, 1991, s. 13. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

(†) 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).

ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w kategorii żywności 04.1.2 „Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione” pozycja dotycząca kwasu askorbinowego (E 300) otrzymuje brzmienie:

„E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia, pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki oraz pakowane białe warzywa przeznaczone do dalszego przetworzenia, w tym obróbki cieplnej, przed ich spożyciem”
--------	------------------	----------------------	--	--

- 2) w kategorii żywności 04.1.2 „Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione” pozycja dotycząca kwasu cytrynowego (E 330) otrzymuje brzmienie:

„E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia, pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki oraz pakowane białe warzywa przeznaczone do dalszego przetworzenia, w tym obróbki cieplnej, przed ich spożyciem”
--------	----------------	----------------------	--	--