

## II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

## ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2020/351

z dnia 28 lutego 2020 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu cytrynowego (E 330) w wyrobach kakaowych i czekoladowych

(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 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 <sup>(2)</sup>.
- (3) Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 kwas cytrynowy (E 330) jest dozwolonym dodatkiem do żywności w kategorii żywności 05.1 „Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE” na maksymalnym poziomie 5 000 mg/kg.
- (4) W dniu 6 marca 2018 r. złożono wniosek o zmianę warunków stosowania kwasu cytrynowego (E 330) ujętego w kategorii żywności 05.1 „Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE” polegającą na zwiększeniu maksymalnego poziomu stosowania tej substancji do 10 000 mg/kg w odniesieniu do czekolady mlecznej. Następnie wniosek ten udostępniono państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (5) Kwas cytrynowy (E 330) stosowany jako stabilizator w masie kakaowej o wysokich poziomach polifenoli obniża pH i reaguje z częścią polifenoli, powodując wzmocnienie barwy masy kakaowej do uzyskania charakterystycznych różowych odcieni oraz kwaśnego smaku owoców jagodowych. Zarówno różowe odcienie, jak i kwaśny smak owoców jagodowych utrzymują się w produkcie końcowym, tj. czekoladzie. We wniosku wykazano, że obecnie dozwolony poziom maksymalny wynoszący 5 000 mg/kg nie jest wystarczający, aby uzyskać pożądane różowe odcienie oraz kwaśny smak owoców jagodowych, co można osiągnąć przy poziomie maksymalnym wynoszącym 10 000 mg/kg. Jeśli chodzi o reakcję między kwasem cytrynowym (E 330) a polifenolami, konieczna jest stała proporcja kwasu cytrynowego (E 330) do masy kakaowej, a więc wyższy poziom stosowania kwasu cytrynowego (E 330) oznacza zwiększenie suchej masy kakaowej ogółem w produkcie końcowym. Produkt końcowy byłby zatem zgodny z definicją czekolady mlecznej zawartą w załączniku I do dyrektywy 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(3)</sup>.

<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 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 197 z 3.8.2000, s. 19).

- (6) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna 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 dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka.
- (7) W 1990 r. Komitet Naukowy ds. Żywności ocenił bezpieczeństwo kwasu cytrynowego (E 330) i ustalił jego dopuszczalne dzienne spożycie jako „nieokreślone” (\*). Terminu „nieokreślone” używa się, gdy 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.
- (8) Kwas cytrynowy (E 330) jest dodatkiem do żywności dopuszczonym w różnych rodzajach żywności zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Nie oczekuje się, by zwiększenie jego maksymalnego poziomu do 10 000 mg/kg w odniesieniu do czekolady mlecznej miało istotny wpływ na ogólne narażenie.
- (9) Ponieważ zezwolenie na stosowanie kwasu cytrynowego (E 330) w czekoladzie mlecznej na poziomie 10 000 mg/kg wymaga aktualizacji unijnego wykazu niemającej wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (10) Należy zatem zezwolić na stosowanie kwasu cytrynowego (E 330) w czekoladzie mlecznej na poziomie 10 000 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 28 lutego 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](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)).

## ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 05.1 „Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE” po pozycji dotyczącej E 330 dodaje się pozycję w brzmieniu:

	„E 330	Kwas cytrynowy	10 000		Tylko czekolada mleczna”
--	--------	----------------	--------	--	--------------------------