

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1068/2013****z dnia 30 października 2013 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania difosforanów (E 450), trifosforanów (E 451) oraz polifosforanów (E 452) w rybach solonych na mokro****(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 oraz art. 30 ust. 5,

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 zmieniony zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących<sup>(2)</sup>.
- (3) Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 unijny wykaz dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (4) W dniu 19 czerwca 2009 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie difosforanów (E 450), trifosforanów (E 451) oraz polifosforanów (E 452) w rybach solonych na mokro i udostępniono go państwom członkowskim.

(5) Ryby można peklować i konserwować poprzez dodanie do surowca dużej ilości soli. Proces solenia rozwinięto z jednoetapowego do wieloetapowego procesu obejmującego etap solenia wstępnego, który umożliwia skrócenie okresu solenia i uzyskanie stosunkowo jednolitego stężenia soli w mięsie ryb. W tym celu ryby soli się wstępnie poprzez wstrzyknięcie lub zanurzenie w przygotowanej solance o kontrolowanym stężeniu soli. Następnie ryby soli się na sucho (rodzaj peklowania), aby uzyskać odpowiednie stężenie soli w produkcie końcowym.

(6) W tym długim procesie konserwacji nadal może występować utlenianie, zwłaszcza w przypadku lipidów obecnych w mięsie ryb. Prowadzi to do zmiany koloru, smaku i zapachu. Utlenianie przyspiesza działanie jonów metali obecnych w mięsie ryb i stosowanej soli. Udowodniono, że difosforany (E 450), trifosforany (E 451) i polifosforany (E 452), które tworzą związki chemiczne z jonami metali, są najbardziej skuteczne w ochronie ryb solonych przed utlenianiem. Większość dodanych fosforanów i soli usuwa się poprzez moczenie w wodzie przed spożyciem. Zawartość wody w ostatecznym produkcie solonym na mokro nie zwiększa się poprzez stosowanie fosforanów. Szczególnie duży popyt na ryby solone o zachowanym oryginalnym kolorze i smaku występuje na rynkach Hiszpanii, Włoch i Grecji.

(7) Zgodnie z art. 3 w związku z art. 6 ust. 4 dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych<sup>(3)</sup> stosowanie fosforanów w rybach solonych na mokro musi być oznakowane w wykazie składników. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą również oznaczać na swoich produktach, że nie stosowano polifosforanów.

(8) Ponieważ większość dodanych fosforanów usuwa się podczas moczenia w wodzie, narażenie konsumenta na fosforany będzie minimalne i dlatego też nie mają one wpływu na zdrowie ludzi. Należy zatem zezwolić na stosowanie difosforanów (E 450), trifosforanów (E 451) oraz polifosforanów (E 452) do konserwacji ryb solonych na mokro.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

- (9) 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. Ponieważ zezwolenie na stosowanie difosforanów (E 450), trifosforanów (E 451) oraz polifosforanów (E 452) do konserwacji ryb solonych na mokro stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie ludzkie, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (10) *Bacalhau*, czyli dorsz portugalski, jest produkowany poprzez dalsze suszenie ryb solonych na mokro. Stosowanie polifosforanów może mieć wpływ na ten proces suszenia. Ponadto ich stosowanie mogłoby również utrudniać uzyskanie typowego koloru i smaku *bacalhau*. Ryby solone, w przypadku których stosowano fosforany, nie są w związku z tym pożądane przez producentów tradycyjnego *bacalhau*. W celu umożliwienia producentom tradycyjnego *bacalhau* dostosowania się do sytuacji, w której można wprowadzać do obrotu ryby poddane działaniu fosforanów, należy zaproponować okres przejściowy. W okresie tym producenci tradycyjnego *bacalhau* mogą zawierać umowy z dostawcami oraz zapoznawać się z metodami analitycznymi, które można stosować do kontroli obecności dodanych fosforanów w rybach.
- (11) Aby dokładniej ocenić wpływ na dostępność ryb solonych na mokro do produkcji *bacalhau*, Komisja, w ciągu trzech lat będzie monitorować stosowanie polifosforanów w głównych państwach produkujących dorsza solonego.
- (12) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (13) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

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 30 października 2013 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

## ZAAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki” po wpisie dotyczącym E 392 dodaje się następujące wpisy:

„E 450	Difosforany	5 000	(4), (79)	Tylko ryby solone z rodziny <i>Gadidae</i> , które poddano soleniu wstępnemu poprzez wstrzyknięcie lub zanurzenie w solance o stężeniu soli co najmniej 18 %, po którym często następuje solenie na sucho	Okres stosowania: Od dnia 31 grudnia 2013 r.
E 451	Trifosforany	5 000	(4), (79)	Tylko ryby solone z rodziny <i>Gadidae</i> , które poddano soleniu wstępnemu poprzez wstrzyknięcie lub zanurzenie w solance o stężeniu soli co najmniej 18 %, po którym często następuje solenie na sucho	Okres stosowania: od dnia 31 grudnia 2013 r.
E 452	Polifosforany	5 000	(4), (79)	Tylko ryby solone z rodziny <i>Gadidae</i> , które poddano soleniu wstępnemu poprzez wstrzyknięcie lub zanurzenie w solance o stężeniu soli co najmniej 18 %, po którym często następuje solenie na sucho	Okres stosowania: Od dnia 31 grudnia 2013 r.
<p>(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.</p> <p>(79): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy E450, E451 i E452 stosowanych pojedynczo lub w połączeniu.”</p>					