

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 298/2014

z dnia 21 marca 2014 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania diwodorodifosforanu magnezu jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości

(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, art. 14 oraz art. 30 ust. 5,uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 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) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Wykaz unijny i specyfikacje mogą zostać uaktualnione zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (4) W dniu 7 kwietnia 2011 r. złożono wnioski w sprawie zezwolenia na stosowanie diwodorodifosforanu magnezu jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości w niektórych kategoriach żywności, po czym udostępniono go państwu członkowskiemu.
- (5) Dozwolone jest stosowanie kwasu fosforowego – fosforanów – di-, tri- i polifosforanów (E 338–452) w pieczywie cukierniczym i wyrobach ciastkarskich jako substancji spulchniających. Difosforany (E 450), określone w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012, mogą

być stosowane jako alternatywa dla fosforanu glinowo-sodowego (E 541), obniżając zawartość aluminium w żywności przetworzonej. Określone w obowiązujących przepisach difosforany mają gorzkawy posmak, a ponadto mogą przyczynić się do zwiększenia całkowitej zawartości sodu w żywności.

- (6) Specyfikacje dotyczące diwodorodifosforanu magnezu należy określić w załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, ponieważ substancja ta może być stosowana jako alternatywa dla innych difosforanów w celu zmniejszenia gorzkiego posmaku oraz uniknięcia zwiększenia poziomu sodu w żywności. Należy zatem zatwierdzić stosowanie diwodorodifosforanu magnezu dla kategorii 6.2.1: Mąka, tylko mąka z dodatkiem środków spulchniających; 6.5: Makarony typu noodle; 6.6: Ciasto o luźnej konsystencji; 7.1: Chleb i bułki; oraz 7.2: Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie. Diwodorodifosforanowi magnezu należy przydzielić numer E 450 (ix).
- (7) W tych samych kategoriach żywności zatwierdzono już podobne substancje, monozasadowe i dizasadowe sole magnezowe kwasu ortofosforowego (E343i; E343ii), których zawartość magnezu jest równa zawartości magnezu w diwodorodifosforanie magnezu lub od niej wyższa. Włączenie diwodorodifosforanu magnezu do załącznika do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 jako alternatywnego difosforanu, a następnie jego stosowanie w środkach spożywczych nie spowoduje zwiększenia pobrania fosforu ani magnezu. Uznaje się zatem, że ustanowienie specyfikacji oraz wydanie szczególnego zezwolenia na stosowanie diwodorodifosforanu magnezu (E 450 (ix)) jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości nie rodzi obaw w zakresie bezpieczeństwa.
- (8) 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 uznaje się, że włączenie diwodorodifosforanu magnezu do załącznika do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 oraz zezwolenie na stosowanie diwodorodifosforanu magnezu (E 450 (ix)) jako substancji spulchniającej nie rodzi obaw w zakresie bezpieczeństwa, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ 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).

- (10) 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 I do niniejszego rozporządzenia.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 21 marca 2014 r.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

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

1) tabela w części C pkt l) otrzymuje brzmienie:

„Numer E	Nazwa
E 338	Kwas fosforowy
E 339	Fosforany sodu
E 340	Fosforany potasu
E 341	Fosforany wapnia
E 343	Fosforany magnezu
E 450	Difosforany ⁽¹⁾
E 451	Trifosforany
E 452	Polifosforany

⁽¹⁾ Nie obejmuje E 450 (ix)”

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

a) w kategorii 06.2.1 „Mąka”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	15 000	(4)(81)	Tylko mąka z dodatkiem środków spulchniających
(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

b) w kategorii 06.5 „Makarony typu noodle”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	2 000	(4)(81)	
(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

c) w kategorii 06.6 „Ciasto o luźnej konsystencji”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	12 000	(4)(81)	
(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

d) w kategorii 07.1 „Chleb i bułki”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	15 000	(4)(81)	Tylko ciasto na pizzę (mrożone lub schłodzone) oraz »tortilla« ”
-------------	----------------------------	--------	---------	--

- e) w kategorii 07.2 „Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

	„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	15 000	(4)(81)	
	(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, po specyfikacjach dotyczących dodatku do żywności E 450 (vii) dodaje się następującą pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix) DIWODORODIFOSFORAN MAGNEZU

Nazwy synonimowe	Kwaśny pirofosforan magnezu, diwodoropirofosforan monomagnezowy; difosforan magnezu, pirofosforan magnezu
Definicja	Diwodorodifosforan magnezu jest kwaśną solą magnezową kwasu difosforowego. Jest produkowany przez powolne dodawanie dyspersji wodnej wodorotlenku magnezu do kwasu fosforowego aż do osiągnięcia stosunku molowego między Mg a P wynoszącego około 1:2. Podczas reakcji utrzymuje się temperaturę poniżej 60 °C. Do mieszaniny reakcyjnej dodaje się około 0,1 % nadtlenu wodoru, po czym muł się podgrzewa i mieli.
Numer wg EINECS	244-016-8
Nazwa chemiczna	Diwodorodifosforan monomagnezowy
Wzór chemiczny	$MgH_2P_2O_7$
Masa cząsteczkowa	200,25
Oznaczenie zawartości	Zawiera nie mniej niż 68,0 % i nie więcej niż 70,5 % P_2O_5 w przeliczeniu na P_2O_5 Zawiera nie mniej niż 18,0 % i nie więcej niż 20,5 % MgO w przeliczeniu na MgO
Opis	Białe kryształy lub proszek
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Słabo rozpuszczalny w wodzie, praktycznie nierozpuszczalny w etanolu
Wielkość cząsteczek:	Średnia wielkość cząsteczek waha się między 10 a 50 μm
Czystość	
Strata przy prażeniu	Nie więcej niż 12 % (800 °C, 0,5 godziny)
Fluorki	Nie więcej niż 20 mg/kg (w przeliczeniu na fluor)
Glin	Nie więcej niż 50 mg/kg
Arsen	Nie więcej niż 1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 1 mg/kg.
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg”