

## II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

## ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2015/647

z dnia 24 kwietnia 2015 r.

w sprawie zmiany i sprostowania załączników II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania określonych dodatków do żywności

(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) W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących, składnikach odżywczych oraz warunki ich stosowania.
- (3) Wykazy te mogą być aktualizowane z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 <sup>(2)</sup>.
- (4) Unijny wykaz dodatków do żywności opracowano na podstawie dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności zgodnie z dyrektywami Parlamentu Europejskiego i Rady 94/35/WE <sup>(3)</sup>, 94/36/WE <sup>(4)</sup> i 95/2/WE <sup>(5)</sup> oraz po dokonaniu przeglądu ich zgodności z art. 6, 7 i 8 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. W unijnym wykazie ujęto dodatki do żywności według kategorii żywności, do której te dodatki mogą być dodawane.
- (5) Z powodu trudności napotkanych przy przenoszeniu dodatków do żywności do nowego systemu klasyfikacji przewidzianego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 zauważono szereg błędów, które należy sprostować, zaś inne przepisy wymagają dalszego uściślenia.
- (6) W załączniku II nie wymieniono różnych postaci, pod którymi stosowane mogą być dodatki do żywności; i tak sorbitole (E 420) istnieją w postaci sorbitolu (E 420 (i)) lub syropu sorbitolowego (E 420 (ii)); cytryniany sodowe (E 331) istnieją w postaci cytrynianu monosodowego (E 331 (i)), cytrynianu disodowego (E 331 (ii)) i cytrynianu

<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 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 3).

<sup>(4)</sup> Dyrektywa 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13).

<sup>(5)</sup> Dyrektywa 95/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1).

trisodowego (E 331 (iii)). Postacie te wyszczególniono w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012<sup>(1)</sup>. Należy uściślić, że można stosować wspomniane różne postacie dopuszczonych dodatków do żywności.

- (7) Kantaksantyna (E 161g) nie powinna być sprzedawana bezpośrednio konsumentom. Dlatego należy zmienić część A sekcja 2 pkt 5 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (8) Konjacu (E 425) nie należy stosować do produkcji odwodnionej żywności przeznaczonej do uwodnienia w momencie spożywania. We wpisie dotyczącym E 425 w załączniku II część C sekcja 1 grupa I należy zatem dodać przypis 2.
- (9) W odniesieniu do kategoriach żywności 01.7.2 „Sery dojrzewające” oraz 01.7.6 „Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16” należy uściślić, że natamycyna (E 235) może być stosowana jedynie do zewnętrznej obróbki niekrojonych produktów serowych.
- (10) Należy ujednoczyć brzmienie przypisów, które odnoszą się do maksymalnych poziomów glinu pochodzących z laków glinowych, a które zostały wprowadzone rozporządzeniem Komisji (UE) nr 380/2012<sup>(2)</sup>. Zdanie „Inne laki glinowe nie mogą być stosowane” włączyć należy do wszystkich przepisów odnoszących się do określonych dodatków do żywności w kategoriach: 01.7.3 „Jadalne skórki serów”, 01.7.5 „Sery topione”, 04.2.5.2 „Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE”, 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”, 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej”, 08.3.2 „Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej”, 08.3.3 „Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa” oraz 09.3 „Ikra rybia”.
- (11) W odniesieniu do kategorii 02.1 „Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, wyłączając bezwodny tłuszcz mleczny” nie należy stosować niektórych dodatków w olejach *virgin* i oliwie z oliwek.
- (12) W odniesieniu do kategorii 04.2.3 „Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach” należy dopuścić stosowanie dwutlenku siarki – siarczynów (E 220–228) w grzybach przetworzonych.
- (13) W kategorii żywności 05.2 „Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech” oraz kategorii żywności 05.4 „Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4” maksymalny poziom neotamu (E 961) stosowanego jako wzmacniacz smaku w wyrobach cukierniczych na bazie skrobi należy ustalić na poziomie 3 mg/kg.
- (14) W kategorii żywności 05.4 „Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4” należy dopuścić stosowanie kwasu cyklaminyowego i jego soli: sodowej i wapniowej (E 952) w śmietanie w aerozolu z dodatkami smakowymi i środkami aromatyzującymi.
- (15) W odniesieniu do kategorii żywności 06.4.4 „Gnocchi ziemniaczane” stosowanie dodatków w świeżych, chłodzonych gnocchi ziemniaczanych należy ograniczyć do niewielkiej liczby dodatków należących do grupy I.
- (16) W kategorii żywności 07.2 „Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie” należy uściślić stosowanie dwutlenku siarki – siarczynów (E 220–228).
- (17) W kategorii żywności 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004” wpis dotyczący octanu potasu (E 261) powinien otrzymać brzmienie „octany potasu”.
- (18) W kategorii żywności 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej” należy usunąć podwójne wpisy dotyczące kwasu erytrobowego (kwasu izoaskorbinowego) (E 315) i izoaskorbinianu sodu (E 316).
- (19) W kategorii żywności 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”, 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej”, 08.3.2 „Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej” oraz 08.3.4 „Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów” należy uściślić sposób wyrażania maksymalnych poziomów azotynów (E 249–250) lub azotanów (E 251–252).
- (20) W odniesieniu do kategorii żywności 08.3.2 „Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej” należy dopuścić stosowanie galusanów, TBHQ oraz BHA (E 310–320) w mięsie suszonym.

<sup>(1)</sup> 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).

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) nr 380/2012 z dnia 3 maja 2012 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do warunków stosowania i poziomów stosowania dodatków do żywności zawierających glin (Dz.U. L 119 z 4.5.2012, s. 14).

- (21) W kategorii żywności 08.3.3 „Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa” błędny numer przypisu 80 należy zmienić na 89.
- (22) W kategorii żywności 08.3.4.2 „Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho” należy ponownie wprowadzić maksymalne poziomy azotynów (E 249–250) w odniesieniu do *jamón curado*, *paleta curada*, *lomo embuchado* y *cecina* i produktów podobnych.
- (23) W kategoriach żywności 09.1.2 „Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki” i 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki” należy uściślić, że jednostki, w których podane są maksymalne poziomy dwutlenku siarki (bezwodnika kwasu siarkawego) i siarczynów (E 220–228), wyrażają ilość na kilogram, oraz uściślić i poprawić przypis odnoszący się do 4-heksylozorcynolu (E 586).
- (24) W kategorii żywności 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki” stosowanie dwutlenku tytanu (E 171) oraz tlenków i wodorotlenków żelaza (E 172) powinno zostać ograniczone do wędzonych ryb.
- (25) W kategorii żywności 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki” należy uściślić, że maksymalny poziom kwasu sorbowego – sorbinianów, kwasu benzoowego – benzoesanów (E 200–213) ma zastosowanie do dodatków pojedynczo lub łącznie oraz do ich sumy, oraz że poziomy te są wyrażone jako wolny kwas.
- (26) W kategorii 10.2 „Przetworzone jaja i produkty jajeczne” maksymalny poziom cytrynianu trietylowego (E 1505) powinien mieć zastosowanie wyłącznie do suszonego białka jaja.
- (27) W kategoriach żywności 14.2.7.1 „Wina aromatyzowane” i 14.2.7.2 „Aromatyzowane napoje na bazie wina” zastosowanie barwników należących do grupy II i grupy III powinno zostać zmienione zgodnie z zastosowaniami barwników, które dopuszczono w dyrektywie 94/36/WE.
- (28) W kategorii żywności 17.1 „Suplementy diety w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek, oraz w podobnych postaciach, z wyłączeniem postaci do żucia” należy zmienić numer przypisu 79 i wprowadzić ten przypis do wpisu dotyczącego dodatku do żywności dimetylopolisiloksan (E 900).
- (29) W części 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 zatytułowanej „Dodatki do żywności, w tym nośniki, w środkach aromatyzujących” maksymalne poziomy gumy arabskiej modyfikowanej kwasem oktenylobursztynowym (E 423) powinny mieć zastosowanie do gotowej żywności. W części 6 „Definicje grup dodatków do żywności do celów części 1–5”, w tabeli 7 zatytułowanej „Kwas alginowy – alginiany” dodać należy alginian wapnia (E 404).
- (30) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja musi zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) 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 unijny wykaz dodatków zmieniany jest w celu włączenia zastosowań już dopuszczonych zgodnie z dyrektywą 94/35/WE, dyrektywą 94/36/WE i dyrektywą 95/2/WE, zmiana ta stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie człowieka. W związku z tym zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (31) Należy zatem odpowiednio zmienić i sprostować załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (32) 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 I do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 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*.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 24 kwietnia 2015 r.

*W imieniu Komisji*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Przewodniczący*

---

ZAŁĄCZNIK I

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

I. w części A wprowadza się następujące zmiany:

1) sekcja 1 tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— nazwę dodatku do żywności i jego numer E; w ramach alternatywy dopuszczone jest stosowanie bardziej szczegółowych numerów E i nazw wymienionych w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 (\*), z wyłączeniem synonimów, jeśli dane dodatki do żywności rzeczywiście dodano do określonych środków spożywczych.

(\*) 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) sekcja 2 pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Tylko substancje wymienione w części B, określone rozporządzeniem (UE) nr 231/2012, mogą być stosowane jako dodatki do żywności, chyba że część E zawiera bardziej szczegółowe przepisy.”;

3) sekcja 2 pkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Barwniki E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173 i E 180 ani ich mieszaniny nie mogą być sprzedawane bezpośrednio konsumentowi.”;

II. w części C sekcja 1 „Grupa I” wpis dotyczący E 425 otrzymuje brzmienie:

„E 425	Konjac (i) Guma Konjac (ii) Glukomannan Konjac	10 g/kg, pojedynczo lub łącznie <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> ”;
--------	--	---

III. w części E wprowadza się następujące zmiany:

1) w kategorii 01.7.2 „Sery dojrzewające” we wpisie dotyczącym E 235 wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący E 235 otrzymuje brzmienie:

„E 235	Natamycyna	1 mg/dm <sup>2</sup> powierzchni (nieobecna w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu)	Tylko do stosowania zewnętrznego na niekrojone sery twarde, półtwarde i półmiękkie”
--------	------------	---	---

b) skreśla się przypis 8;

2) w kategorii 01.7.3 „Jadalne skórki serów” przypis 67 otrzymuje brzmienie:

„(67): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy oraz E 180 – czerwień litolowa BK wynosi 10 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

3) w kategorii 01.7.5 „Sery topione” przypis 66 otrzymuje brzmienie:

„(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy oraz karminy wynosi 1,5 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

4) w kategorii 01.7.6 „Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16” wpis dotyczący E 235 otrzymuje brzmienie:

	„E 235	Natamycyna	1 mg/dm <sup>2</sup> powierzchni (nieobecna w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu)		Tylko do stosowania zewnętrznego na niekrojone produkty twarde, półtwarde i półmiękkie”
--	--------	------------	---	--	---

5) w kategorii 02.1 „Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, wyłączając bezwodny tłuszcz mleczny” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący E 270 otrzymuje brzmienie:

	„E 270	Kwas mlekowy	quantum satis		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów, z wyjątkiem olejów <i>virgin</i> i oliwy z oliwek”
--	--------	--------------	---------------	--	---

b) wpis dotyczący E 300 otrzymuje brzmienie:

	„E 300	Kwas askorbinowy	quantum satis		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów, z wyjątkiem olejów <i>virgin</i> i oliwy z oliwek”
--	--------	------------------	---------------	--	---

c) wpis dotyczący E 472c otrzymuje brzmienie:

	„E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	quantum satis		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów, z wyjątkiem olejów <i>virgin</i> i oliwy z oliwek”
--	---------	---	---------------	--	---

6) w kategorii 04.2.3 „Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach” pierwszy wpis dotyczący E 220–228 otrzymuje brzmienie:

	„E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko warzywa białe, włączając nasiona roślin strączkowych i przetworzone grzyby”
--	------------	------------------------------	----	-----	---

7) w kategorii 04.2.5.2 „Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE” przypis 66 otrzymuje brzmienie:

„(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy oraz karminy wynosi 1,5 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

8) w kategorii 05.2 „Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech” piąty wpis dotyczący E 961 otrzymuje brzmienie:

„E 961	Neotam	3		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, jako wzmacniacz smaku”;
--------	--------	---	--	---

9) w kategorii „05.4 Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4” wprowadza się następujące zmiany:

a) drugi wpis dotyczący E 961 otrzymuje brzmienie:

„E 961	Neotam	3		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, jako wzmacniacz smaku”
--------	--------	---	--	--

b) po pozycji dotyczącej E 951 dodaje się nową pozycję dotyczącą E 952 w brzmieniu:

„E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko śmietana w aerozolu z dodatkami smakowymi i środkami aromatyzującymi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru”
--------	---	-----	------	---

10) w kategorii żywności 06.4.4 „Gnocchi ziemniaczane” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący grupy I otrzymuje brzmienie:

„Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem świeżych, chłodzonych gnocchi ziemniaczanych”
----------	---------	--	--	---

b) po pozycji dotyczącej E 200–203 dodaje się nowe pozycje w brzmieniu:

„E 270	Kwas mlekowy	quantum satis		Tylko świeże, chłodzone gnocchi ziemniaczane
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	quantum satis		Tylko świeże, chłodzone gnocchi ziemniaczane
E 330	Kwas cytrynowy	quantum satis		Tylko świeże, chłodzone gnocchi ziemniaczane
E 334	Kwas winowy (L(+)-)	quantum satis		Tylko świeże, chłodzone gnocchi ziemniaczane
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	quantum satis		Tylko świeże, chłodzone gnocchi ziemniaczane”

11) w kategorii 07.2 „Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący E 220–228 otrzymuje brzmienie:

„E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko suche herbatniki”
------------	------------------------------	----	-----	-------------------------

b) po przepisie 2 dodaje się przepis 3 w brzmieniu:

„(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO<sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO<sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l jest uważana za istotną.”;

12) w kategorii 8.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpisy dotyczące E 249–250 i E 261 otrzymują brzmienie:

	„E 249–250	Azotyny	150	(7)	Tylko <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> i <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 261	Octany potasu	quantum satis		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól”

b) przepis 7 otrzymuje brzmienie:

„(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako NaNO<sub>2</sub> lub NaNO<sub>3</sub>.”;

c) skreśla się przepis 7’;

d) przepis 66 otrzymuje brzmienie:

„(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy oraz karminy wynosi 1,5 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

13) w kategorii 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej” wprowadza się następujące zmiany:

a) skreśla się wpisy dotyczące E 315 i E 316 w brzmieniu:

	„E 315	Kwas erytrobowy	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 316	Izoaskorbinian sodu	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne”

b) przepis 7 otrzymuje brzmienie:

„(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako NaNO<sub>2</sub> lub NaNO<sub>3</sub>.”;

c) przepis 66 otrzymuje brzmienie:

„(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy oraz karminy wynosi 1,5 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;



14) w kategorii 08.3.2 „Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej” wprowadza się następujące zmiany:

a) po pozycji dotyczącej E 316 dodaje się nową pozycję dotyczącą E 310–320 w brzmieniu:

	„E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	Tylko mięso suszone”
--	------------	----------------------	-----	----------	----------------------

b) przepis 7 otrzymuje brzmienie:

„(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako NaNO<sub>2</sub> lub NaNO<sub>3</sub>.”;

c) po przepisie 9 dodaje się przepis 13 w brzmieniu:

„(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.”;

d) przepis 66 otrzymuje brzmienie:

„(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy oraz karminy wynosi 1,5 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

15) w kategorii 08.3.3 „Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący E 339 otrzymuje brzmienie:

	„E 339	Fosforany sodu	12 600	(4) (89)	Tylko w naturalnych osłonkach do kiełbas”
--	--------	----------------	--------	----------	---

b) przepis 78 otrzymuje brzmienie:

„(78): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy oraz karminy wynosi 10 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

c) przepis 80 otrzymuje brzmienie:

„(89): Zawartość w produkcie końcowym (wynikająca z przeniesienia) nie może przekraczać 250 mg/kg.”;

16) w kategorii 08.3.4.1 „Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)” wprowadza się następujące zmiany:

a) przepis 7 otrzymuje brzmienie:

„(7): Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO<sub>2</sub> lub NaNO<sub>3</sub>.”;

b) przepis 39 otrzymuje brzmienie:

„(39): Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako NaNO<sub>2</sub> lub NaNO<sub>3</sub>.”;

17) w kategorii 08.3.4.2 „Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzeniu)” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpisy dotyczące E 249–250 otrzymuje brzmienie:

„E 249–250	Azotyny	100	(39)	<b>Tylko <i>presunto</i>, <i>presunto da pá</i> i <i>paio do lombo</i> oraz produkty podobne:</b> Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące; <b>j <i>amón curado</i>, <i>paleta curada</i>, <i>lomo embuchado</i> y <i>cecina</i> i produkty podobne:</b> Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni”
------------	---------	-----	------	--

b) przypis 39 otrzymuje brzmienie:

„(39): Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako  $\text{NaNO}_2$  lub  $\text{NaNO}_3$ ,”;

18) w kategorii 08.3.4.3 „Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)” wprowadza się następujące zmiany:

a) przypis 7 otrzymuje brzmienie:

„(7): Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako  $\text{NaNO}_2$  lub  $\text{NaNO}_3$ ,”;

b) przypis 39 otrzymuje brzmienie:

„(39): Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako  $\text{NaNO}_2$  lub  $\text{NaNO}_3$ ,”;

19) w kategorii 09.1.2 „Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpisy dotyczące E 220–228 i E 586 otrzymują brzmienie:

„E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	150	(3) (10)	Tylko świeże, mrożone i głęboko mrożone głownogi i skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jednostek na kg
E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3) (10)	Tylko skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> od 80 do 120 jednostek na kg
E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	300	(3) (10)	Tylko skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> powyżej 120 jednostek na kg
E 586	4-heksylozorcynol	2	(90)	Tylko świeże, mrożone lub głęboko mrożone skorupiaki”

b) przypis 42 otrzymuje brzmienie:

„(90): Jako pozostałość w mięsie.”;

20) w kategorii 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki” wprowadza się następujące zmiany:

a) trzeci wpis dotyczący E 171 otrzymuje brzmienie:

„E 171	Dwutlenek tytanu	quantum satis		Tylko wędzone ryby”
--------	------------------	---------------	--	---------------------

b) drugi wpis dotyczący E 172 otrzymuje brzmienie:

„E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	quantum satis		Tylko wędzone ryby”
--------	------------------------------	---------------	--	---------------------

c) trzeci wpis dotyczący E 200–213 otrzymuje brzmienie:

„E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoowy – benzoesany	6 000	(1) (2)	Tylko gotowane <i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i> ”
------------	---	-------	---------	---

d) drugi wpis dotyczący E 220–228 otrzymuje brzmienie:

„E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	135	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jednostek na kg”
------------	------------------------------	-----	----------	--

e) trzeci wpis dotyczący E 220–228 otrzymuje brzmienie:

„E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	180	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> od 80 do 120 jednostek na kg”
------------	------------------------------	-----	----------	---

f) piąty wpis dotyczący E 220–228 otrzymuje brzmienie:

„E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	270	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> powyżej 120 jednostek na kg”
------------	------------------------------	-----	----------	--

21) w kategorii 09.3 „Ikra rybia” przypis 68 otrzymuje brzmienie:

„(68): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 123 amarant wynosi 10 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) niniejszego rozporządzenia poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.”;

22) w kategorii 10.2 „Przetworzone jaja i produkty jajeczne” wprowadza się następujące zmiany:

- a) skreśla się pierwszy wpis dotyczący E 1505;  
b) drugi wpis dotyczący E 1505 otrzymuje brzmienie:

	„E 1505	Cytrynian trietylowy	quantum satis		Tylko suszone białko jaja”
--	---------	----------------------	---------------	--	----------------------------

23) w kategorii 14.2.7.1 „Wina aromatyzowane” wprowadza się następujące zmiany:

- a) skreśla się wpisy dotyczące grupy II, grupy III oraz dodatków do żywności E 104, E 110, E 124 i E 160d w brzmieniu:

	„Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>			Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 104	Żółcień chinolinowa	50	(61)	Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	50	(61)	Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	50	(61)	Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i> ”
	E 160d	Likopen	10		

- b) po wpisie dotyczącym E 160d dodaje się wpis dotyczący E163 w brzmieniu:

	„E 163	Antocyjany	quantum satis		Tylko <i>americano</i> ”
--	--------	------------	---------------	--	--------------------------

24) w kategorii 14.2.7.2 „Aromatyzowane napoje na bazie wina” wprowadza się następujące zmiany:

- a) skreśla się wpisy dotyczące grupy II, grupy III i E 160d;  
b) wpisy dotyczące E 104 otrzymują brzmienie:

	„E 104	Żółcień chinolinowa	50	(61)	Tylko <i>bitter soda</i> ”
--	--------	---------------------	----	------	----------------------------

- c) wpisy dotyczące E 110 otrzymują brzmienie:

	„E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	50	(61)	Tylko <i>bitter soda</i> ”
--	--------	---	----	------	----------------------------

d) wpisy dotyczące E 124 otrzymują brzmienie:

	„E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	50	(61)	Tylko <i>bitter soda</i> ”
--	--------	--------------------------------	----	------	----------------------------

e) wpis dotyczący E 150a–d otrzymuje brzmienie:

	„E 150a–d	Karmele	quantum satis		Z wyjątkiem <i>sangria, clarea, zurra</i> ”;
--	-----------	---------	---------------	--	--

25) w kategorii 17.1 „Suplementy diety w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek, oraz w podobnych postaciach, z wyłączeniem postaci do żucia” wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący E 900 otrzymuje brzmienie:

	„E 900	Dimetylopolisiloksan	10	(91)	Tylko suplementy diety w postaci tabletek musujących”
--	--------	----------------------	----	------	---

b) przypis 79 otrzymuje brzmienie:

„(91): Maksymalny poziom odnosi się do rozpuszczonego suplementu diety gotowego do spożycia po rozcieńczeniu w 200 ml wody.”.

## ZAŁĄCZNIK II

W załączniku III do rozporządzenia (UE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w części 4 „Dodatki do żywności, w tym nośniki, w środkach aromatyzujących” wpis dotyczący E 423 „Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym” otrzymuje brzmienie:

„E 423	Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym	Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategoriach 03: Lody spożywcze; 07.2: Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie; 08.3: Produkty mięsne, tylko przetworzone mięso drobiowe; 09.2: Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki, oraz w kategorii 16: Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4.	500 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 14.1.4: Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, tylko napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi niezawierające soków owocowych i gazowane napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierające soki owocowe oraz w kategorii 14.2: Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu.	220 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategoriach 05.1: Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE; 05.2: Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech; 05.4: Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4 oraz w kategorii 06.3: Śniadaniowe przetwory zbożowe.	300 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 01.7.5: Sery topione.	120 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 05.3: Guma do żucia.	60 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategoriach 01.8: Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielać do napojów; 04.2.5: Dżemy, galaretki, marmolady i produkty podobne; 04.2.5.4: Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów; 08.3: Produkty mięsne; 12.5: Zupy i buliony, 14.1.5.2: Inne, tylko kawa i herbata instant w daniach gotowych na bazie zbóż.	240 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 10.2: Przetworzone jaja i produkty jajeczne.	140 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 14.1.4: Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, tylko niegazowane napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierające soki owocowe; 14.1.2: Soki owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz soki warzywne, tylko soki warzywne, a w kategorii 12.6: Sosy, tylko sosy pieczeniowe i słodkie sosy.	400 mg/kg w gotowej żywności
		Emulsje olejków aromatycznych stosowane w kategorii 15: Przekąski gotowe do spożycia.	440 mg/kg w gotowej żywności”

- 2) w części 6 tabela 7 „Kwas alginowy – alginiany” po wpisie dotyczącym E 403 dodaje się nowy wpis dotyczący E 404 w brzmieniu:

„E 404	Alginian wapnia”
--------	------------------