

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2015/1739

z dnia 28 września 2015 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 winianu żelaza jako substancji przeciwbrylającej w soli i jej substytutach

(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 i art. 14,uwzględniając 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 ⁽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 dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Wykaz ten może być aktualizowany z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (4) W dniu 18 stycznia 2012 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie winianu żelaza jako substancji przeciwbrylającej w soli i jej substytutach. Wniosek ten udostępniono państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (5) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ocenił bezpieczeństwo winianu żelaza, który jest produktem kompleksacji winianu sodu i chlorku żelaza(III), jako dodatku do żywności, i stwierdził w swojej opinii ⁽⁴⁾ z dnia 9 grudnia 2014 r., że biorąc pod uwagę dane toksykologiczne oraz ostrożne założenia zastosowane w ocenie narażenia, nie ma zagrożenia dla bezpieczeństwa przy stosowaniu go jako substancji przeciwbrylającej w soli i jej substytutach przy proponowanym poziomie zastosowania.
- (6) Dodanie substancji przeciwbrylającej do soli i jej substytutów uznaje się za niezbędne, aby poprawić ich sypkość i zapobiec tworzeniu się zbryleń przy narażeniu na wilgoć i podczas przechowywania. Użycie winianu żelaza może być rozwiązaniem alternatywnym dla innych obecnie dopuszczonych dodatków, takich jak żelazocyjanki (E 535–538) i ditlenek krzemu – krzemiany (E 551–553). Należy zatem zezwolić na stosowanie winianu żelaza jako substancji przeciwbrylającej w soli i jej substytutach oraz przydzielić temu dodatkowi do żywności numer E 534.
- (7) Specyfikacje winianu żelaza (E 534) należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, gdy zostanie on po raz pierwszy włączony do unijnego wykazu dodatków do żywności ustanowionego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (8) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

⁽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).⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2015;13(1):3980.

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 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*.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 28 września 2015 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

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

- 1) w części B w pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 530 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 534	Winian żelaza”
--------	----------------

- 2) w części E wprowadza się następujące zmiany:

- a) w kategorii 12.1.1 „Sól”:

- (i) po pozycji dotyczącej dodatku E 530 wprowadza się pozycję w brzmieniu:

„E 534	Winian żelaza	110	(92)”	
--------	---------------	-----	-------	--

- (ii) dodaje się przypis w brzmieniu:

	„(92): W przeliczeniu na suchą masę”
--	--------------------------------------

- b) w kategorii 12.1.2 „Substytuty soli”:

- (i) po pozycji dotyczącej dodatku E 338–452 wprowadza się pozycję w brzmieniu:

„E 534	Winian żelaza	110	(92)”	
--------	---------------	-----	-------	--

- (ii) dodaje się przypis w brzmieniu:

	„(92) W przeliczeniu na suchą masę”
--	-------------------------------------

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 530 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 534 WINIAN ŻELAZA

Nazwy synonimowe	Mezo-winian żelaza; produkt kompleksacji winianu sodu z chlorkiem żelaza(III)
Definicja	Winian żelaza jest wytwarzany przez izomeryzację L-winianu do równowagowej mieszaniny D-, L- i mezo-winianu, a następnie dodanie chlorku żelaza(III).
Nr CAS	1280193-05-9
Nazwa chemiczna	Produkt kompleksacji żelaza(III) z D(+)-, L(-)- i mezo-kwasami 2,3-dihydroksyburstynowymi
Wzór chemiczny	$\text{Fe}(\text{OH})_2 \text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6\text{Na}$
Masa cząsteczkowa	261,93
Oznaczenie zawartości	
Mezo-winian	> 28 % anionów w przeliczeniu na suchą masę
D(-)- i L(+)-winian	> 10 % anionów w przeliczeniu na suchą masę
Żelazo(III)	> 8 % anionów w przeliczeniu na suchą masę
Opis	Ciemnozielony roztwór wodny składający się zazwyczaj w ok. 35 % masy z produktów kompleksacji
Identyfikacja	Dobrze rozpuszczalny w wodzie Pozytywne wyniki testów na obecność winianu i żelaza pH 35 % roztworu wodnego produktów kompleksacji między 3,5 a 3,9
Czystość	
Chlorek	Nie więcej niż 25 %
Sód	Nie więcej niż 23 %
Arsen	Nie więcej niż 3 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 2 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 1 mg/kg
Szczawiany	Nie więcej niż 1,5 % szczawianów w przeliczeniu na suchą masę”