

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2017/1399**z dnia 28 lipca 2017 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 poliasparaginanu potasu****(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 oraz 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) Tylko dodatki do żywności uwzględnione w unijnym wykazie w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 mogą być jako takie wprowadzane do obrotu i stosowane w żywności na warunkach określonych w tym załączniku.
- (3) Niektóre dodatki do żywności są przeznaczone do szczególnych zastosowań w określonych praktykach i procesach enologicznych. Takie dodatki do żywności powinny być stosowane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 i przepisami szczegółowymi, określonymi w odpowiednim prawodawstwie unijnym.
- (4) Przepisy szczegółowe zezwalające na stosowanie dodatków w winie określono w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽³⁾, decyzji Rady 2006/232/WE ⁽⁴⁾ i rozporządzeniu Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽⁵⁾ oraz w ich środkach wykonawczych.
- (5) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽⁶⁾ określono specyfikacje dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (6) Wykaz unijny i specyfikacje mogą być aktualizowane zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (7) W dniu 24 lutego 2015 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie poliasparaginanu potasu jako stabilizatora w winie. Wniosek ten udostępniono państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (8) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ocenił bezpieczeństwo poliasparaginanu potasu jako dodatku do żywności i stwierdził w swojej opinii ⁽⁷⁾ z dnia 9 marca 2016 r., że nie ma zagrożenia dla bezpieczeństwa przy proponowanym stosowaniu go w winie przy maksymalnym poziomie zastosowania 300 mg/l i typowych poziomach rzędu 100–200 mg/l.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671).⁽⁴⁾ Decyzja Rady 2006/232/WE z dnia 20 grudnia 2005 r. w sprawie zawarcia Umowy pomiędzy Wspólnotą Europejską i Stanami Zjednoczonymi Ameryki w sprawie handlu winem (Dz.U. L 87 z 24.3.2006, s. 1).⁽⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1).⁽⁶⁾ 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).⁽⁷⁾ Dziennik EFSA 2016; 14(3):4435.

- (9) Poliasparaginian potasu działa jako stabilizator, przeciwdziałając wytrącaniu się kryształów winianu w winie (czerwonym, różowym i białym). Ułatwia on utrzymanie jakości i stabilności wina, a jego zastosowanie nie ma wpływu na właściwości organoleptyczne. Należy zatem uwzględnić poliasparaginian potasu w unijnym wykazie dodatków do żywności oraz przydzielić temu dodatkowi do żywności numer E 456, aby umożliwić jego zatwierdzenie jako stabilizatora w winie w przepisach szczegółowych odpowiedniego prawodawstwa Unii.
- (10) Specyfikacje poliasparaginanu potasu (E 456) należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, gdy zostanie on po raz pierwszy uwzględniony w unijnym wykazie dodatków do żywności ustanowionym w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (11) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (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 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 lipca 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

W części B załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 456	Poliasparaginian potasu”
--------	--------------------------

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 452 (iv) dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 456 POLIASPARAGINIAN POTASU	
Nazwy synonimowe	
Definicja	Poliasparaginian potasu jest solą potasową kwasu poliasparaginowego wytworzoną z kwasu L-asparaginowego i wodorotlenku potasu. W procesie termicznym kwas asparaginowy przekształca się w nierozpuszczalny polisukcynoimid. Polisukcynoimid jest poddawany działaniu wodorotlenku potasu, przez co następuje otwarcie pierścienia i polimeryzacja jednostek. Ostatnim etapem jest faza suszenia rozpyłowego, w wyniku której powstaje jasnobrązowy proszek.
Nr CAS	64723-18-8
Nazwa chemiczna	Kwas L-asparaginowy, homopolimer, sól potasowa
Wzór chemiczny	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Średnia wagowo masa cząsteczkowa	Około 5 300 g/mol
Oznaczenie zawartości	Nie mniej niż 98 % w przeliczeniu na suchą masę
Wielkość cząsteczek	Nie mniej niż 45 µm (nie więcej niż 1 % wagowo cząstek mniejszych niż 45 µm)
Opis	Bezwonny proszek o barwie jasnobrązowej
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Bardzo dobrze rozpuszczalny w wodzie i słabo rozpuszczalny w rozpuszczalnikach organicznych
pH	7,5–8,5 (40 % roztwór wodny)
Czystość	
Stopień podstawienia	Nie mniej niż 91,5 % w przeliczeniu na suchą masę
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 11 % (105 °C, 12 godz.)
Wodorotlenek potasu	Nie więcej niż 2 %
Kwas asparaginowy	Nie więcej niż 1 %
Inne zanieczyszczenia	Nie więcej niż 0,1 %
Arsen	Nie więcej niż 2,5 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1,5 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,5 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,1 mg/kg”