

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2018/74****z dnia 17 stycznia 2018 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu fosforowego – fosforanów – di- tri- i polifosforanów (E 338-452) w zamrożonym mięsie na rożnie pionowym****(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) Wykaz ten może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku, zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 <sup>(2)</sup>.
- (3) W dniu 28 sierpnia 2015 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie kwasu fosforowego, fosforanów, difosforanów, trifosforanów i polifosforanów („fosforany”) jako stabilizatora i substancji utrzymującej wilgoć w zamrożonym mięsie na rożnie pionowym należącym do kategorii żywności 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004” określonej w części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Następnie wniosek udostępniono państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (4) Stosowanie fosforanów jest konieczne do celów częściowego wyekstrahowania i rozbicia białek mięsnych, które formują na mięsie białkową powłokę w celu związania ze sobą kawałków mięsa, co zapewnia jednolite zamrażanie i pieczenie mięsa na rożnie pionowym. Ponadto dzięki fosforanom mięso zachowuje soczystość podczas rozmrażania, a mięso nie rozpada się na kawałki w pozycji pionowej. Taką potrzebę technologiczną stwierdzono w przypadku zamrożonego mięsa baraniego, jagnięcego, cielęcego lub wołowego na pionowym rożnie obrotowym, przyprawionego przyprawą płynną, lub mięsa drobiowego przyprawionego przyprawą płynną lub nieprzyprawionego, stosowanego osobno lub w kombinacjach, a także pociętego na plastry lub mielonego i przeznaczanego do upieczenia przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Upieczone do miękkości paski mięsa są następnie spożywane przez konsumenta końcowego.
- (5) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna 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.
- (6) Bezpieczeństwo fosforanów zostało ocenione przez Komitet Naukowy ds. Żywności, który ustalił najwyższe tolerowane dzienne pobranie na poziomie 70 mg/kg masy ciała, wyrażone jako fosfor <sup>(3)</sup>. Fosforany są dopuszczone do stosowania jako dodatki do żywności w wielu rodzajach żywności, w tym w produktach mięsnych i niektórych surowych wyrobach mięsnych. Nie oczekuje się zatem że rozszerzenie stosowania na zamrożone mięso na rożnie pionowym będzie miało znaczący wpływ na ogólne narażenie na fosforany. Aby obniżyć zwiększone narażenie na fosforany dodane, rozszerzenie stosowania należy ograniczyć do zamrożonego mięsa na rożnie pionowym, w przypadku którego stwierdzono taką potrzebę technologiczną.
- (7) Ponieważ rozszerzenie zastosowania tych dodatków stanowi aktualizację wykazu unijnego niemającą wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (8) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

<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> Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 25, 1991, s. 13.

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 17 stycznia 2018 r.

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

---

## ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004” pozycja dotycząca kwasu fosforowego – fosforanów – di- tri- i polifosforanów (E 338–452) otrzymuje brzmienie:

	„E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di- tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko <i>breakfast sausages</i> : w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd; fińska szara szynka bożonarodzeniowa, <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslôkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> i <i>Syrová klobása</i> oraz zamrożone mięso baranie, jagnięce, cielęce lub wołowe na pionowym rożnie obrotowym, przyprawione przyprawą płynną, lub mięso drobiowe przyprawione przyprawą płynną lub nieprzyprawione, stosowane osobno lub w kombinacjach, a także pocięte na plastry lub mielone i przeznaczone do upieczenia przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, a następnie spożywane przez konsumenta końcowego.”
--	------------	---	-------	---------	--