

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2020/268**z dnia 26 lutego 2020 r.****zmieniające załącznik III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu sorbowego (E 200) w płynnych preparatach barwnikowych do dekoracyjnego barwienia jaj****(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,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) 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 i składnikach odżywczych, 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 ⁽²⁾.
- (3) Zgodnie z częścią 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 kwas sorbowy (E 200) jest już dozwolonym dodatkiem do żywności w preparatach barwnikowych na maksymalnym poziomie 1 500 mg/kg w preparacie, pojedynczo lub łącznie z sorbinianem potasu (E 202), kwasem benzooesowym (E 210), benzooesanem sodu (E 211) i benzooesanem potasu (E 212) oraz na maksymalnym poziomie 15 mg/kg w produkcie końcowym, w przeliczeniu na wolny kwas.
- (4) W dniu 27 kwietnia 2017 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie wyższego maksymalnego poziomu kwasu sorbowego (E 200), wynoszącego 2 500 mg/kg, w płynnych preparatach barwnikowych do sprzedaży konsumentowi końcowemu do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj. Następnie Komisja udostępniła ten wniosek państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (5) Kwas sorbowy (E 200) jest stosowany jako substancja konserwująca w preparatach barwnikowych. Wnioskodawca wykazał, że obecnie dopuszczony maksymalny poziom kwasu sorbowego (E 200) w preparatach barwnikowych, wynoszący 1 500 mg/kg, nie jest wystarczający, aby w sposób konsekwentny zapewnić odpowiednie konserwowanie, a co za tym idzie – bezpieczeństwo mikrobiologiczne – płynnych preparatów barwnikowych do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj. Wynika to ze stosowania w preparatach barwników spożywczych pochodzenia naturalnego, które nie są sterylne, a także z wymaganego okresu przydatności do spożycia takiego produktu sezonowego. We wniosku wykazano, że poziom kwasu sorbowego (E 200) niezbędny do osiągnięcia zamierzonej funkcji technologicznej wynosi 2 500 mg/kg w preparatach barwnikowych. Z testów przeprowadzonych przez wnioskodawcę wynika, że przy zwykłym stosowaniu (barwienie nieuszkodzonych lub lekko uszkodzonych jaj) migracja kwasu sorbowego (E 200) ze skorupki jaja do jadalnej części jaja jest poniżej poziomu wykrywalności wynoszącego 5 mg/kg. W związku z tym, jak wskazano we wniosku, wyższy poziom kwasu sorbowego (E 200), o który się zwrócono, w płynnych preparatach barwnikowych do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj nie doprowadziłyby do zwiększenia narażenia konsumentów na kwas sorbowy (E 200).
- (6) W dniu 30 czerwca 2015 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) wydał opinię naukową w sprawie ponownej oceny między innymi kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202) ⁽³⁾, w wyniku której ustalił nowe tymczasowe dopuszczalne dzienne spożycie („ADI”) dla grupy, do której należą kwas sorbowy (E 200) i sorbinian potasu (E 202), wyrażone jako 3 mg kwasu sorbowego/kg masy ciała/dzień. Urząd stwierdził, że to tymczasowe ADI dla kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202) zostało w jednym państwie przekroczone przy wysokim spożyciu w przypadku grup populacji małych dzieci i dzieci. Urząd zalecił przeprowadzenie dalszego badania toksyczności reprodukcyjnej w celu ponownego przeanalizowania tymczasowego ADI dla grupy, do której należą kwas sorbowy (E 200) i sorbinian potasu (E 202).

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ 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).⁽³⁾ Dziennik EFSA 2015; 13(6):4144.

- (7) W dniu 10 czerwca 2016 r. Komisja ogłosiła publiczne zaproszenie do przedstawienia danych naukowych i technologicznych dotyczących między innymi kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202) ^(*) w celu uzyskania danych, które Urząd uznał za niezbędne. Podmioty gospodarcze przeprowadziły badanie toksyczności reprodukcyjnej na szczurach zalecone przez Urząd w odniesieniu do kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202), a dane uzyskane w wyniku tego badania zostały wysłane Urzędowi do oceny. Wskutek tego w dniu 1 marca 2019 r. Urząd opublikował opinię naukową w sprawie działań następczych w związku z ponowną oceną kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202) jako dodatków do żywności ^(?). Na podstawie nowych danych o toksyczności reprodukcyjnej Urząd ustalił ADI dla grupy, wyrażone jako 11 mg kwasu sorbowego/kg masy ciała na dzień dla kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202). Urząd porównał to nowe ADI dla grupy z najbardziej realistycznym scenariuszem oceny narażenia, który został oszacowany w jego opinii naukowej z dnia 30 czerwca 2015 r., i zauważył, że narażenie takie nie przekroczyło ADI dla grupy w żadnej grupie populacji ani przy średnim, ani przy wysokim poziomie spożycia.
- (8) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Urzędu w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności określonego w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka.
- (9) Rozszerzone stosowanie kwasu sorbowego (E 200), o które zwrócił się wnioskodawca, w płynnych preparatach barwnikowych do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj wymaga aktualizacji wykazu unijnego. Rozszerzone stosowanie kwasu sorbowego (E 200) nie prowadzi do zwiększenia narażenia na kwas sorbowy (E 200) i nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponadto według Urzędu narażenie na kwas sorbowy (E 200) i sorbinian potasu (E 202) przy już dopuszczonych zastosowaniach i poziomach stosowania nie budzi obaw w zakresie bezpieczeństwa, ponieważ nie prowadzi do przekroczenia ADI. W związku z tym zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (10) Należy zatem zezwolić na stosowanie kwasu sorbowego (E 200) jako substancji konserwującej w płynnych preparatach barwnikowych do sprzedaży konsumentowi końcowemu do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj na maksymalnym poziomie 2 500 mg/kg w preparacie.
- (11) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (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 III 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 26 lutego 2020 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

^(*) http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/re-evaluation_en

^(?) Dziennik EFSA 2019; 17(3):5625.

ZAŁĄCZNIK

W części 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 dodaje się następującą pozycję po pozycjach dotyczących dodatków do żywności „E 200–202 Kwas sorbowy – sorbinian potasu”, „E 210 Kwas benzoesowy”, „E 211 Benzoesan sodu” i „E 212 Benzoesan potasu”:

„E 200	Kwas sorbowy	2 500 mg/kg w preparacie	Płynne preparaty barwnikowe do sprzedaży konsumentowi końcowemu do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj
--------	--------------	--------------------------	---