

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/141**z dnia 21 stycznia 2022 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) w nieprzetworzonych głowonogach****(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 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 państwa członkowskiego lub zainteresowanej strony i 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 załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 węglany sodu (E 500) i węglany potasu (E 501) są dopuszczone do stosowania jako dodatki do żywności w szerokiej gamie środków spożywczych na poziomach *quantum satis*. Dopuszcza się między innymi ich stosowanie w żywności kategorii 9.2. „Przetworzone ryby i produkty rybactwa, w tym mięczaki i skorupiaki”.
- (4) W dniu 9 września 2020 r. Komisja otrzymała wniosek o zezwolenie na stosowanie węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) w nieprzetworzonych głowonogach.
- (5) Węglany mają podobny efekt jak kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany (E 338-452), obecnie dopuszczone w mrożonych i głęboko mrożonych mięczakach i skorupiakach, na poprawę wyglądu głowonogów. Proces produkcji głowonogów obejmuje zanurzenie ich przez 2–3 dni w kąpeli zawierającej rozpuszczoną sól, cytryniany i węglany, w maksymalnym stężeniu 3 %, w celu regulacji kwasowości. Wynikiem jest uwodnienie, zmiana konsystencji i tekstury produktu, a także zachowanie koloru. Głowonogi poddane działaniu węglanów i cytrynianów mają po parowaniu lepsze właściwości organoleptyczne – tj. bardziej miękki miąższ, lepszy smak i jaśniejszy kolor – niż głowonogi poddane działaniu samych cytrynianów. Z oceny sensorycznej przeprowadzonej przez wnioskodawcę wynika, że proponowane zastosowanie węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) w funkcji regulatorów kwasowości jako alternatywy dla fosforanów poprawia organoleptyczne właściwości głowonogów i ich postrzeganie przez konsumentów.
- (6) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja ma zasięgać opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („urzędu”) 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.
- (7) Bezpieczeństwo węglanu sodu (E 500) i węglanu potasu (E 501) zostało ocenione w 1990 r. przez Komitet Naukowy ds. Żywności, który ustalił dopuszczalne dzienne spożycie (ADI) jako „nieokreślone” ⁽³⁾. Termin „nieokreślone” oznacza, że na podstawie dostępnych danych toksykologicznych, biochemicznych i klinicznych dopuszczalne całkowite dzienne spożycie danej substancji wynikające z jej naturalnego występowania i jej aktualnego zastosowania lub aktualnych zastosowań w żywności przy poziomach niezbędnych do osiągnięcia pożądanego efektu technologicz-

⁽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⁾ Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria dwudziesta piąta, 1991, s. 13. (https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scf_reports_25.pdf).

nego nie wiąże się z zagrożeniem dla zdrowia. W związku z tym oraz brakiem szczególnych przesłanek do ponownej oceny węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) w ramach ustanowionego rozporządzeniem Komisji (UE) nr 257/2010 ⁽⁴⁾ programu ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności, Komisja uznaje, że zezwolenie na stosowanie węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) jako regulatorów kwasowości w nieprzetworzonych głowonogach stanowi aktualizację tego wykazu, która nie ma wpływu na zdrowie człowieka, a zatem nie wymaga zasięgnięcia opinii urzędu.

- (8) Należy zatem zezwolić na stosowanie węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) jako regulatorów kwasowości w żywności kategorii „09.1.2 Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki” w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 na poziomie *quantum satis* dla głowonogów. Z powodu ograniczenia zastosowania fosforanów do mrożonych i głęboko mrożonych mięczaków i skorupiaków, stosowanie węglanów sodu (E 500) i węglanów potasu (E 501) jako alternatywy dla fosforanów w nieprzetworzonych głowonogach należy ograniczyć do mrożonych i głęboko mrożonych głowonogów niepoddanych działaniu kwasu fosforowego – fosforanów – di-, tri- i poli-fosforanów (E 338-452).
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (10) 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 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 21 stycznia 2022 r.

W imieniu Komisji
Ursula VON DER LEYEN
Przewodnicząca

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 257/2010 z dnia 25 marca 2010 r. ustanawiające program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19).

ZAŁĄCZNIK

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

- (i) w kategorii żywności 09.1.2 „Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki” po pozycji dotyczącej E 385, sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodia-minotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA) dodaje się pozycje w brzmieniu:

„E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>	(95)	Tylko mrożone i głęboko mrożone głowonogi”
„E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>	(95)	Tylko mrożone i głęboko mrożone głowonogi”

- (ii) po przypisie (90) dodaje się przypis (95) w brzmieniu:

„(95) nie może być stosowany w połączeniu z kwasem fosforowym – fosforanami – di-, tri- i polifosforanami (E 338–452);”.
