

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/1923**z dnia 10 października 2022 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu askorbinowego (E 300), askorbinianu sodu (E301) i askorbinianu wapnia (E302) w tuńczyku****(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, 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 kwas askorbinowy (E 300), askorbinian sodu (E 301) i askorbinian wapnia (E 302) („dodatki do żywności”) są obecnie dopuszczone jako dodatki do żywności m. in. w kategorii 09.1.1 „Nieprzetworzone ryby” i kategorii 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki”, *quantum satis*. Komitet Naukowy ds. Żywności uznał ich stosowanie jako przeciwtleniaczy za dopuszczalne. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) w swojej opinii naukowej ponownie oceniającej bezpieczeństwo dodatków do żywności ⁽³⁾ potwierdził, że ich stosowanie jako dodatków do żywności nie budzi obaw co do bezpieczeństwa przy zgłoszonych zastosowaniach i poziomach stosowania oraz że nie ma potrzeby ustalania liczbowego dopuszczalnego dziennego spożycia. Taki wniosek oznacza, że dana substancja praktycznie nie budzi obaw w zakresie bezpieczeństwa, że informacje dotyczące narażenia i toksyczności są wiarygodne oraz że prawdopodobieństwo wystąpienia efektów szkodliwych u ludzi przy dawkach, które nie powodują dysproporcji pod względem wartości odżywczych u zwierząt, jest niewielkie. Obecnie nie określono maksymalnego poziomu liczbowego dla tych dodatków do żywności i muszą one być stosowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, na poziomie nie wyższym niż poziom niezbędny do osiągnięcia zamierzonego celu i pod warunkiem że konsument nie jest wprowadzany w błąd.
- (4) W przypadku nieprzetworzonych ryb przeciwtleniacze stosuje się w celu spowolnienia odbarwienia mięsa ryb i jęłczenia. W przypadku nieprzetworzonego tuńczyka konsumenci łączą świeżość z naturalnie czerwoną barwą świeżego mięsa tuńczyka.
- (5) Rozmrożone filety z tuńczyka wprowadzane do obrotu jako tuńczyk „świeży” należy uzyskiwać z tuńczyka mrożonego w temperaturze poniżej $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ po połowie („tuńczyk świeży”), natomiast inne rozmrożone filety z tuńczyka należy przeznaczać wyłącznie na konserwy („tuńczyk na konserwy”) zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁴⁾. Stosowanie dodatków do żywności w tuńczyku na konserwy w dużych ilościach w celu sztucznego przywrócenia barwy świeżego mięsa z tuńczyka stwarza możliwość wprowadzania go na rynek w sposób oszukańczy jako tuńczyka świeżego, sprzedaży po wyższej cenie, wprowadzania konsumentów w błąd co do produktu i narażania ich na ryzyko zatrucia histaminą.
- (6) Takie stosowanie dodatków do żywności nie jest jednak zgodne z ogólnymi warunkami umieszczania dodatków do żywności w wykazach unijnych i stosowania ich ani z zasadą *quantum satis*.

⁽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(5):4087, 124 s.

⁽⁴⁾ Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

- (7) W następstwie dochodzeń w sprawie fałszowania żywności na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 ⁽⁵⁾ właściwe organy regularnie zgłaszają przypadki, w których stwierdzono, że filety z tuńczyka sprzedawane jako świeże zawierają dodatki do żywności w ilościach wyższych niż uznane przez te właściwe organy za niezbędne do osiągnięcia typowego wpływu przeciwutleniającego na świeżego tuńczyka. Na tej podstawie właściwe organy podejrzewają, że dodatki do żywności są stosowane w odniesieniu do tuńczyka na konserwy w celu odtworzenia jego barwy i wprowadzenia go do obrotu jako świeżego.
- (8) Ponieważ to do właściwych organów krajowych należy ustalenie, że nie zachowano zgodności z zasadą *quantum satis*, co może być trudne, państwa członkowskie, a w szczególności Hiszpania, zwróciły się do Komisji o ustanowienie odpowiedniego maksymalnego poziomu w odniesieniu do stosowania dodatków do żywności jako przeciwutleniaczy w rozmrożonym tuńczyku sprzedawanym jako tuńczyk świeży (nieprzetworzony) lub w tuńczyku marynowanym (przetworzonym).
- (9) Ze względu na pewność prawa oraz w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów i uczciwych praktyk w handlu żywnością należy zatem ustanowić maksymalny poziom stosowania dodatków do żywności w kategoriach żywności 09.1.1 i 09.2 w części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do tuńczyka.
- (10) Maksymalny poziom powinien umożliwić utrzymanie obecnych poziomów zgodnego z prawem stosowania przy zastosowaniu dobrych praktyk wytwarzania. Na podstawie informacji dostarczonych Urzędowi przez branżę w celu ponownej oceny bezpieczeństwa dodatków do żywności za właściwy uznaje się maksymalny poziom 300 mg/kg. Poziom ten jest najwyższym poziomem stosowania zgłoszonym przez branżę wymienionym w opinii naukowej Urzędu.
- (11) Komisja została poinformowana o badaniach przeprowadzonych przez branżę rybacką oraz o opinii jednego z właściwych organów, który stwierdził, że stosowanie 900 mg/kg dodatków do żywności jest konieczne do kontroli utleniania w filetach z tuńczyka w temperaturze poniżej 4 °C przez dziesięć dni. Jednak w świetle dostępnych informacji, a zwłaszcza faktu, że kontrole urzędowe przeprowadzone przez niektóre inne właściwe organy wykazały, że w przypadku rozmrożonego tuńczyka można osiągnąć dziesięciodniowy okres przydatności do spożycia bez zmiany jego barwy początkowej, stosując 300 mg/kg dodatków, poziom 300 mg/kg wydaje się wystarczający do osiągnięcia pożądanego efektu przeciwutleniającego.
- (12) Ustalenie maksymalnego poziomu w odniesieniu do stosowania kwasu askorbinowego (E 300), askorbinianu sodu (E 301) i askorbinianu wapnia (E302) jako przeciwutleniaczy w tuńczyku nie może mieć wpływu na zdrowie ludzi. W związku z tym zgodnie z art. 3 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (13) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (14) 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.

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1).

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 10 października 2022 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK

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

- (i) w kategorii żywności 09.1.1 „Nieprzetworzone ryby” między pozycją dotyczącą askorbinianu wapnia E 302 a pozycją dotyczącą kwasu erytrobowego E 315 dodaje się pozycje w brzmieniu:

„E 300	Kwas askorbinowy	300 mg/kg	(96)	Tylko tuńczyk
E 301	Askorbinian sodu	300 mg/kg	(96)	Tylko tuńczyk
E 302	Askorbinian wapnia	300 mg/kg	(96)	Tylko tuńczyk

(96): E 300, E 301 i E 302 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy wyrażonej jako kwas askorbinowy”;

- (ii) w kategorii żywności 09.2 „Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki”, między pozycją dotyczącą azotanów E 251–252 a pozycją dotyczącą kwasu erytrobowego E 315 dodaje się pozycje w brzmieniu:

„E 300	Kwas askorbinowy	300 mg/kg	(96)	Tylko tuńczyk
E 301	Askorbinian sodu	300 mg/kg	(96)	Tylko tuńczyk
E 302	Askorbinian wapnia	300 mg/kg	(96)	Tylko tuńczyk

(96): E 300, E 301 i E 302 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy wyrażonej jako kwas askorbinowy”.