

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/2086

z dnia 28 września 2023 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 stosowania octu buforowanego jako środka konserwującego i regulatora kwasowości

(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) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załączniku II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 unijny wykaz dodatków do żywności i specyfikacji dla dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku państwa członkowskiego lub zainteresowanej strony.
- (4) W marcu 2021 r. przedłożono Komisji wniosek o zezwolenie na stosowanie octu buforowanego jako środka konserwującego i regulatora kwasowości w wielu różnych kategoriach żywności. Następnie wniosek ten udostępniono państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (5) W opinii opublikowanej w dniu 1 lipca 2022 r. ⁽⁴⁾ Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) ocenił bezpieczeństwo proponowanego stosowania octu buforowanego jako dodatku do żywności. Ponieważ podstawowymi składnikami octu buforowanego są kwas octowy i jego sole, Urząd odniósł się do swojej wcześniejszej oceny kwasu octowego jako substancji czynnej w pestycydach z 2013 r. ⁽⁵⁾, w której stwierdził, że ustanowienie dopuszczalnego dziennego spożycia kwasu octowego nie jest uważane za konieczne. Taki wniosek jest sformułowany w przypadku substancji praktycznie niebudzących obaw w zakresie bezpieczeństwa i tylko w przypadku, gdy istnieją wiarygodne informacje dotyczące zarówno narażenia, jak i toksyczności oraz istnieje niewielkie prawdopodobieństwo wystąpienia efektów szkodliwych u ludzi przy dawkach, które nie powodują dysproporcji pod względem wartości odżywczych u zwierząt ⁽⁶⁾. Biorąc pod uwagę ocenę kwasu octowego z 2013 r. oraz fakt, że ocet buforowany dysocjuje na anion octanowy – naturalny składnik diety i organizmu człowieka o obszernie opisanych skutkach biologicznych – Urząd ocenił bezpieczeństwo octu buforowanego bez uzyskania danych biologicznych ani toksykologicznych tego dodatku do żywności i stwierdził, że nie ma obaw co do bezpieczeństwa stosowania octu buforowanego jako dodatku do żywności przy proponowanych maksymalnych poziomach stosowania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ 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).⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2022;20(7):7351.⁽⁵⁾ Dziennik EFSA 2013;11(1):3060.⁽⁶⁾ Dziennik EFSA 2014;12(6):3697. Oświadczenie w sprawie koncepcyjnych ram oceny ryzyka związanego z niektórymi dodatkami do żywności poddanymi ponownej ocenie na podstawie rozporządzenia Komisji (UE) nr 257/2010.

- (6) W części C załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 zdefiniowano wszystkie grupy dodatków. W grupie I w części C wymieniono dodatki do żywności, z wyjątkiem barwników i substancji słodzących, w odniesieniu do których nie ma potrzeby ustalania liczbowej wartości dopuszczalnego dziennego spożycia i których stosowanie jest dozwolone w wielu rodzajach żywności zgodnie z zasadą *quantum satis* zdefiniowaną w art. 3 ust. 2 lit. h) tego rozporządzenia. Wynik oceny bezpieczeństwa octu buforowanego pozwala na jego włączenie do grupy I w części C załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (7) Ocet buforowany jest produktem płynnym lub suszonym przygotowanym przez dodanie wodorotlenków sodu/potasu (E 524–525) i węglanów sodu/potasu (E 500–501) do octu, który jest zgodny z normą europejską EN 13188:2000 i jest uzyskiwany wyłącznie ze źródła pochodzenia rolniczego (z wyjątkiem drewna/celulozy) w drodze podwójnej fermentacji (alkoholowej i kwaśnej). Ocet buforowany jest przeznaczony do stosowania jako alternatywa dla innych dozwolonych środków konserwujących lub regulatorów kwasowości, w szczególności dla kwasu octowego i jego soli (E 260–263). Buforowanie zwiększa pH i umożliwia stosowanie octu jako środka konserwującego lub regulatora kwasowości w wielu kategoriach żywności bez wpływu na jakość żywności.
- (8) Należy zatem zezwolić na stosowanie octu buforowanego jako dodatku do żywności i przypisać temu dodatkowi numer E 267.
- (9) Specyfikacje octu buforowanego (E 267) należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, ponieważ dodatek ten jest po raz pierwszy uwzględniany w unijnym wykazie dodatków do żywności ustanowionym w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYMUJE 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 września 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

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

- a) w części B w pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 263 Octan wapnia dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany”
--------	------------------

- b) w części C grupa I, po pozycji E 263 Octan wapnia dodaje się pozycję E 267 w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”
--------	-----------------	------------------------

- c) w części E wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w kategorii 01.7.1 (Sery niedojrzewające, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16) po pozycji E 260 Kwas octowy dodaje się pozycję dotyczącą E 267 Ocet buforowany:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i>	Tylko ser mozzarella”
--------	-----------------	----------------------	-----------------------

- 2) w kategorii 01.7.4 (Ser serwatkowy) po pozycji E 260 Kwas octowy dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”
--------	-----------------	------------------------

- 3) w kategorii 04.2.3 (Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach) po pozycji E 263 Octan wapnia dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”
--------	-----------------	------------------------

- 4) w kategorii 06.4.1 Świeży makaron po pozycji E 270 Kwas mlekowy dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”
--------	-----------------	------------------------

- 5) w kategorii 06.4.3 (Świeże makarony wstępnie obgotowane) po pozycji E 270 Kwas mlekowy dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”
--------	-----------------	------------------------

- 6) w kategorii 06.4.4 (Gnocchi ziemniaczane) po pozycji E 200–202 Kwas sorbowy – sorbinian potasu dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i>	Tylko świeże, chłodzone gnocchi ziemniaczane”
--------	-----------------	----------------------	---

- 7) w kategorii 07.1.1 (Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól) po pozycji E 263 Octan wapnia dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

	„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”			
--	--------	-----------------	------------------------	--	--	--

- 8) w kategorii 07.1.2 (Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek) po pozycji E 263 Octan wapnia dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

	„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i> ”			
--	--------	-----------------	------------------------	--	--	--

- 9) w kategorii 08.2 (Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004) po pozycji E 263 Octan wapnia dodaje się pozycję E 267 Ocet buforowany w brzmieniu:

	„E 267	Ocet buforowany	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól”
--	--------	-----------------	----------------------	--	---

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 263 OCTAN WAPNIA dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 267 OCET BUFOROWANY	
Nazwy synonimowe	Ocet buforowany (w postaci płynnej); ocet buforowany (w proszku)
Definicja	Ocet buforowany jest produktem płynnym lub suszonym przygotowanym przez dodanie środków buforujących do octu. Stosowanymi środkami buforującymi są wodorotlenki sodu/potasu (E 524 – E 525) oraz węglany sodu/potasu (E 500 – E 501). Ocet jest zgodny z normą europejską EN 13188:2000 i jest uzyskiwany wyłącznie ze źródła pochodzenia rolniczego (z wyjątkiem drewna/celulozy) w drodze podwójnej fermentacji, alkoholowej i kwaśnej. Podstawowymi składnikami octu buforowanego są kwas octowy i jego sole.
Oznaczenie zawartości	W postaci płynnej: 15–40 % (m/m) równoważnika kwasu octowego
	W proszku: 55–75 % (m/m) równoważnika kwasu octowego
	2–20 % (m/m) wolnego kwasu octowego
Opis	W postaci płynnej: lepka ciecz bezbarwna do brązowej
	W proszku: krystaliczny proszek o barwie białej do kremowobiałej
Identyfikacja	W postaci płynnej: pH 4,75–7,5
	W proszku: 4,75–6,75 (10 % roztwór wodny)
Czystość	
Kationy	W postaci płynnej: nie więcej niż 10 % sodu i 30 % potasu
	W proszku: nie więcej niż 30 % sodu i 40 % potasu
Zawartość wody	W proszku: nie więcej niż 18 % (metoda Karla Fischera)
Etanol	nie więcej niż 0,5 % m/m
Arsen	nie więcej niż 0,05 mg/kg
Ołów	nie więcej niż 0,05 mg/kg
Kadm	nie więcej niż 0,05 mg/kg
Rtęć	nie więcej niż 0,05 mg/kg”