

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 471/2012****z dnia 4 czerwca 2012 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008  
w odniesieniu do stosowania lizozymu (E 1105) w piwie****(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 oraz art. 30 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) Wykaz ten może zostać zmieniony zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących<sup>(2)</sup>.
- (3) Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 unijny wykaz dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (4) Złożono wnioski o zezwolenie na stosowanie lizozymu (E 1105) jako substancji konserwującej w piwie i udostępniono go państwom członkowskim.
- (5) Większość browarów stosuje sterylą filtrację lub pasteryzację piwa, aby zapobiec psuciu się piwa pod wpływem bakterii podczas przechowywania go przed spożyciem. W przypadku niektórych specjalnych piw, takich jak piwa górnej fermentacji, refermentujące w butelkach lub beczkach, obróbka taka nie jest możliwa, ponieważ obecne żywe mikroorganizmy stanowią element procesu produkcji tych piw. Udowodniono, że lizozym (E 1105) jest odpowiednim środkiem przeciwbakteryjnym do celów browarniczych, skutecznie powstrzymującym rozwój bakterii kwasu mlekowego po dodaniu do gotowego piwa.
- (6) Lizozym (E 1105) należy do grupy dodatków, dla których nie określono dopuszczalnego dziennego spożycia<sup>(3)</sup>. Oznacza to, że przy poziomach niezbędnych do osiągnięcia pożądanego efektu technologicznego nie

wiąże się on z zagrożeniem dla zdrowia. Właściwe jest zatem dopuszczenie stosowania lizozymu (E 1105) do konserwowania tych rodzajów piwa, które nie są poddawane pasteryzacji ani sterylnej filtracji.

- (7) Zgodnie z dyrektywą Komisji 2008/84/WE z dnia 27 sierpnia 2008 r. ustanawiającą szczególne kryteria czystości dla dodatków do środków spożywczych innych niż barwniki i substancje słodzące<sup>(4)</sup> lizozym (E 1105) uzyskuje się z białek jaj kurzych. Jaja i produkty pochodne są wymienione w załączniku IIIa do dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych<sup>(5)</sup>. Obecność tego enzymu w piwie musi być oznaczona na etykiecie zgodnie z wymogami wspomnianej dyrektywy.
- (8) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności zawartego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ zezwolenie na stosowanie lizozymu (E 1105) jako substancji konserwującej w piwie stanowi aktualizację tego wykazu niemającą wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (9) Zgodnie z przepisami przejściowymi rozporządzenia Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności<sup>(6)</sup> załącznik II, w którym ustanawia się unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania, stosuje się od dnia 1 czerwca 2013 r. Aby umożliwić stosowanie lizozymu (E 1105) w piwie przed tą datą, konieczne jest określenie wcześniejszej daty rozpoczęcia stosowania w odniesieniu do tego dodatku do żywności.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.<sup>(3)</sup> Sprawozdanie Komisji na temat spożycia dodatków do żywności w Unii Europejskiej, COM(2001) 542 wersja ostateczna.<sup>(4)</sup> Dz.U. L 253 z 20.9.2008, s. 1.<sup>(5)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.<sup>(6)</sup> Dz.U. L 295 z 12.11.2011, s. 1.

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 4 czerwca 2012 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 dodaje się następujący wpis w kategorii żywności 14.2.1 „Piwo i napoje słodowe” po wpisie dotyczącym E 962:

	„E 1105	Lizozym	<i>quantum satis</i>		Tylko w piwie niepoddawanym pasteryzacji ani sterylnej filtracji	Okres stosowania: Od dnia 25 czerwca 2012 r.”
--	---------	---------	----------------------	--	--	--