

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1084/2014**z dnia 15 października 2014 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania difosforanów (E 450) jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości w gotowych, surowych ciastach drożdżowych****(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 zostać zaktualizowany z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽²⁾.
- (3) W dniu 7 lipca 2013 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie difosforanów (E 450) jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości w gotowych, surowych ciastach drożdżowych i udostępniono go państwom członkowskim.
- (4) Do spulchniania świeżych surowych ciast do przyrządzania pizzy, quiche, tart i podobnych produktów potrzebne jest połączenie wodorowęglanu sodu (E 500), difosforanów (E 450) i drożdży. Ciasta te nie powinny wyrastać w warunkach chłodniczych, natomiast proces spulchniania powinien rozpoczynać się podczas końcowego przygotowania ciasta przez konsumenta. Główną substancją powodującą spulchnianie ciasta jest wodorowęglan sodu, natomiast drożdże, które mają słabe właściwości spulchniające, nadają ciastu typowy smak i aromat. Difosforany pełnią funkcję regulatorów kwasowości, które kontrolują powstawanie dwutlenku węgla z wodorowęglanu sodu.
- (5) Takie połączenie substancji spulchniających — wodorowęglanu sodu, difosforanów i drożdży — może być alternatywą dla mąki z dodatkiem środków spulchniających (ang. *self-raising flour*), w przypadku której dopuszczona jest wyższa zawartość fosforanów. Dopuszczenie stosowania difosforanów w gotowych, surowych ciastach drożdżowych nie spowoduje więc większego spożycia fosforanów. Właściwe jest zatem zezwolenie na stosowanie difosforanów jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości w gotowych, surowych ciastach drożdżowych używanych do przyrządzania pizzy, quiche, tart i podobnych produktów.
- (6) 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 określonego 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 difosforanów jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości w gotowych, surowych ciastach drożdżowych nie rodzi obaw w zakresie bezpieczeństwa, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (7) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Paszy,

⁽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).

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 15 października 2014 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, w kategorii 07.1 „Chleb i bułki” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 338–452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

	„E 450	Difosforany	12 000	(4)	Tylko schłodzone, pakowane, gotowe, surowe ciasta drożdżowe używane do przyrządzania pizzy, quiche, tart i podobnych produktów”
--	--------	-------------	--------	-----	---