

**Opinia Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego w sprawie wniosku dotyczącego dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE dotyczącą substancji słodzących używanych w środkach spożywczych**

COM(2004) 650 końcowy — 2004/0237 COD

(2005/C 255/11)

Dnia 16 listopada 2004 roku Rada, działając na podstawie art. 95 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską, postanowiła zasięgnąć opinii Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego w sprawie wspomnianej powyżej

Sekcja ds. Rolnictwa, Rozwoju Wsi i Środowiska Naturalnego, której powierzono przygotowanie prac Komitetu w tej sprawie, przyjęła swoją opinię w dniu 17 marca 2005 r. Sprawozdawcą była **Ann DAVISON**.

Na 416 sesji plenarnej, w dniach 6-7 kwietnia 2005 r. (posiedzenie z dn. 6 kwietnia 2005 r.), Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny stosunkiem głosów 136 do 2, przy 7 głosach wstrzymujących się, przyjął następującą opinię.

## 1. Tło

1.1 Jest to szósta zmiana dotycząca dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące w ciągu dziesięciu lat i trzecia zmiana dotycząca substancji słodzących.

1.2 Zmiany dyrektywy 95/2/WE, która opierała się na zasadzie pozytywnych list, dotyczą dodatków „innych niż barwniki i substancje słodzące”. Oznacza to, że skupiają się one głównie na emulgatorach i stabilizatorach oraz substancjach konserwujących.

1.3 Celem zmian było wycofanie, zmniejszenie, ponowna ocena, zatwierdzenie, poszerzenie, wyjaśnienie i zmiana nazwy pewnych dodatków do żywności w tych istotnych kategoriach. Zmiany uwzględniają opinie Komitetu Naukowego ds. Żywności oraz Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w odniesieniu do propozycji nowych dodatków i poszerzenia zastosowania niektórych istniejących dodatków do żywności. Zmiany wprowadzą także zharmonizowaną kontrolę dodatków do żywności potrzebnych do przechowywania i zastosowania tych aromatów. (Obecnie w poszczególnych państwach członkowskich są stosowane różne przepisy ustawowe.)

1.4 Nowe przepisy zapewnią, że dodatki do żywności będą dopuszczane dopiero po ocenie ich bezpieczeństwa, gdy zastosowanie technologiczne zostało uzasadnione i nie ma obaw co do ich spożycia.

## 2. Uwagi ogólne

2.1 Komitet zaproponował utworzenie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i jest zadowolony z wynikłego stąd oddzielenia oceny ryzyka od zarządzania ryzykiem, a także z faktu, że EFSA wydaje się uwzględniać potrzebę wprowadzania nowych produktów. Komitet ma nadzieję, że państwa członkowskie przeznaczą wystarczające środki na wdrożenie nowego podejścia ESFA. EKES z zadowoleniem przyjmuje to uaktualnienie ustawodawstwa i przedstawia pewne uwagi szczegółowe.

## 3. Uwagi szczegółowe

Tekst dyrektywy byłby jaśniejszy, gdyby Komisja podawała w swoich dokumentach określone na etykiecie „numery E” obok nazw dodatków.

### 3.1 Związki sodu

W tekście występuje kilka związków sodu. EKES wyraża obawę, że konsumenci na podstawie etykiet nie są świadomi faktu, iż są to sole i mogą w związku z tym stanowić część ich całkowitej zalecanej dziennej dawki spożycia soli wynoszącej 6 g. Konsumenci nie mogą zatem odpowiednio zareagować na zalecenie zmniejszenia spożycia soli.

### 3.2 Azotyny i azotany

Komisja pragnie, za poradą EFSA, obniżyć dopuszczalne poziomy tak bardzo jak jest to możliwe bez zagrożenia bezpieczeństwu żywności. Azotyny i azotany są użytecznymi substancjami konserwującymi, ale zbyt duże ich spożycie niesie ryzyko. Komisja proponuje zatem strategię, która ustala dla nich poziom maksymalny. W interesie bezpieczeństwa konsumentów, EKES chciałby ustanowienia jak najniższego poziomu podstawowego oraz jeżeli to konieczne różnych poziomów dla różnych produktów, aby umożliwić osiągnięcie tego celu.

### 3.3 Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi, dodatki do żywności oraz żywność do specjalnych celów medycznych

EKES popiera propozycję Komisji, aby ujednolicić brzmienie tekstu poprzez zastąpienie terminu „żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi” we wszystkich tekstach ustawodawczych terminem „żywność na bazie przetworzonych zbóż i żywność dla niemowląt” oraz wyjaśnienie sformułowania dotyczącego dodatków do żywności oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.

### 3.4 p-hydroksybenzoesany

3.4.1 Należało dokonać ich przeglądu i EFSA ustalił dla całej grupy dopuszczalne dawki dzienne (ADI) w wysokości 0-10 mg/kg m.c. dla sumy estrów metylowych i etylowych kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz ich soli sodowych. Jednakże zalecane jest wycofanie akceptacji dla estru propylowego kwasu p-hydroksybenzoesowego, ponieważ substancja ta wpływała na hormony płciowe i organy rozrodcze u młodych szczurów. Proponuje się także wycofanie użycia p-hydroksybenzoesanów w płynnych suplementach żywnościowych.

3.4.2 Komitet rozumie, że obliczenia EFSA odnośnie ADI (dzienniej dawki spożycia) pozwalają na zachowanie marginesu bezpieczeństwa dla dzieci i innych wrażliwych grup. Zgadza się, że wobec braku ustalonego poziomu, przy którym nie obserwuje się szkodliwych skutków, akceptacja powinna zostać wycofana.

### 3.5 Substancje żelujące w żelowych minikubeczkach

Z uwagi na dobrze udokumentowane ryzyko udławienia się, proponuje się wycofanie z użycia niektórych żelujących dodatków do żywności. EKES zgadza się z tym zakazem, ale zwraca uwagę na fakt, iż to kształt, forma i konsystencja słodczy tego rodzaju stanowią zagrożenie, a nie same dodatki. Konieczny jest szerszy zakaz, aby zapobiec w ogóle wprowadzaniu ich na rynek. Ponieważ ani w ogólnym prawodawstwie dotyczącym żywności ani w dyrektywie dotyczącej ogólnego bezpieczeństwa produktów nie ma przepisu pozwalającego na wprowadzenie zakazu na sam produkt, powinien on zostać zakazany za pośrednictwem dodatków do żywności, jakie zawiera. Komitet uważa, że UE powinna mieć możliwość zakazania stosowania niebezpiecznych produktów żywnościowych.

### 3.6 Erytrytol

Jest to substancja słodząca występująca naturalnie w niektórych owocach, grzybach, sfermentowanej żywności oraz serze, ale jest także użyteczna do innych celów i proponuje się zezwolić na kilka jej zastosowań. EKES zgadza się z tą decyzją, ale zastanawia się nad sformułowaniem „maskowanie niepożądanego smaku zepsucia”, które brzmi jakby można było maskować żywność, która już nie jest świeża. EKES zauważa zalety nowej substancji słodzącej dla szczególnych grup częstych użytkowników takich jak osoby chore na cukrzycę. Nie tylko zwiększa to ich wybór produktów zawierających sztuczne substancje słodzące, ale erytrytol ma także mniejsze działanie przeczyszczające, o którym w tym przypadku nie ma obowiązku informowania na etykietach.

### 3.7 4-heksylozorcynol

3.7.1 Proponowany jest jako alternatywa a nie zastępstwo dla siarczynów, które zapobiegają brązowieniu skorupiaków. Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) uznał stosowanie go za dopuszczalne o ile pozostałości w mięsie skorupiaków nie przekraczają 2 mg/kg.

3.7.2 EKES jest zaniepokojony o osoby, która spożywają szczególnie duże ilości skorupiaków — na przykład osoby mieszkające na wybrzeżu. EFSA powinien ocenić, czy 4-heksylozorcynol, czy też siarczyny, czy może ich mieszanka, jest bezpieczniejsza dla konsumentów.

### 3.8 Hemiceluloza sojowa

Pochodzi z włókien (tradycyjnej) soi i została zaakceptowana przez SCF. Wszystkie produkty z soi, włącznie z hemicelulozą sojową, muszą być etykietowane, ponieważ są potencjalnymi alergenami.

3.8.1 EKES akceptuje tę zmianę dotyczącą użycia hemicelulozy sojowej ponieważ okazało się, że istnieje potrzeba ograniczeń w stosowaniu.

### 3.9 Etyloceluloza

Wytwarzana jest z miazgi drzewnej lub bawełny i jest powszechnie stosowana jako wypełniacz w tabletkach farmaceutycznych. EFSA nie uważał ustalania ADI za konieczne. EKES zgadza się z propozycją rozszerzenia jej stosowania w sposób, który odnosi się do innych rodzajów celulozy.

### 3.10 Poszerzanie wykorzystania już zatwierdzonych dodatków do żywności

Komisja proponuje poszerzyć wykorzystanie trzech dodatków, wodorowęglanów sodu, sorbinianów i benzoesanów oraz dwutlenku krzemu.

#### — Wodorowęglany sodu

Dodatek ten był początkowo określany jako substancja pomagająca w przetwarzaniu i w związku z tym nie znajdował się w zakresie kompetencji Wspólnoty. Obecnie został ponownie zdefiniowany, ale jego użycie nie zostało zakwestionowane przez Komisję, ponieważ jest on już dozwolony w żywności ekologicznej.

#### — Sorbiniany i benzoesy w skorupiakach

Proponuje się poszerzyć ich zastosowanie w oparciu o założenie, że jest mało prawdopodobne, by konsumpcja znacznie wzrosła. EKES uważa, że średnia wielkość konsumpcji może ukrywać znaczne zróżnicowanie i zastanawia się, czy konsumenci spożywający duże ilości skorupiaków są wystarczająco chronieni. EKES z zadowoleniem odnosi się do faktu, iż Komisja zbiera dalsze informacje na temat benzoesanów.

#### — Dwutlenek krzemu

Komisja pragnie wskazać na fakt, że wyższe dawki dwutlenku krzemu byłyby korzystniejsze niż utrzymanie wysokiego spożycia barwników organicznych.

### 3.11 Czas działania

Zawieszenie wprowadzania na rynek słodczy w żelowych kubeczkach musi zostać utrzymane do czasu, gdy nowe ustawodawstwo przejmie to zadanie z tym samym skutkiem.

Bruksela, 6 kwietnia 2005 r.

Przewodnicząca  
Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego  
Anne-Marie SIGMUND