

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 298/2014**

z dnia 21 marca 2014 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 diwodorodifosforanu magnezu jako substancji spulchniającej 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<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 ust. 3, art. 14 oraz art. 30 ust. 5,uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących<sup>(2)</sup>, 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<sup>(3)</sup> ustanowiono specyfikacje dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Wykaz unijny i specyfikacje mogą zostać uaktualnione zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (4) W dniu 7 kwietnia 2011 r. złożono wnioski w sprawie zezwolenia na stosowanie diwodorodifosforanu magnezu jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości w niektórych kategoriach żywności, po czym udostępniono go państwu członkowskiemu.
- (5) Dozwolone jest stosowanie kwasu fosforowego – fosforanów – di-, tri- i polifosforanów (E 338–452) w pieczywie cukierniczym i wyrobach ciastkarskich jako substancji spulchniających. Difosforany (E 450), określone w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012, mogą

być stosowane jako alternatywa dla fosforanu glinowo-sodowego (E 541), obniżając zawartość aluminium w żywności przetworzonej. Określone w obowiązujących przepisach difosforany mają gorzkawy posmak, a ponadto mogą przyczynić się do zwiększenia całkowitej zawartości sodu w żywności.

- (6) Specyfikacje dotyczące diwodorodifosforanu magnezu należy określić w załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, ponieważ substancja ta może być stosowana jako alternatywa dla innych difosforanów w celu zmniejszenia gorzkiego posmaku oraz uniknięcia zwiększenia poziomu sodu w żywności. Należy zatem zatwierdzić stosowanie diwodorodifosforanu magnezu dla kategorii 6.2.1: Mąka, tylko mąka z dodatkiem środków spulchniających; 6.5: Makarony typu noodle; 6.6: Ciasto o luźnej konsystencji; 7.1: Chleb i bułki; oraz 7.2: Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie. Diwodorodifosforanowi magnezu należy przydzielić numer E 450 (ix).
- (7) W tych samych kategoriach żywności zatwierdzono już podobne substancje, monozasadowe i dizasadowe sole magnezowe kwasu ortofosforowego (E343i; E343ii), których zawartość magnezu jest równa zawartości magnezu w diwodorodifosforanie magnezu lub od niej wyższa. Włączenie diwodorodifosforanu magnezu do załącznika do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 jako alternatywnego difosforanu, a następnie jego stosowanie w środkach spożywczych nie spowoduje zwiększenia pobrania fosforu ani magnezu. Uznaje się zatem, że ustanowienie specyfikacji oraz wydanie szczególnego zezwolenia na stosowanie diwodorodifosforanu magnezu (E 450 (ix)) jako substancji spulchniającej i regulatora kwasowości nie rodzi obaw w zakresie bezpieczeństwa.
- (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 określonego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ uznaje się, że włączenie diwodorodifosforanu magnezu do załącznika do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 oraz zezwolenie na stosowanie diwodorodifosforanu magnezu (E 450 (ix)) jako substancji spulchniającej nie rodzi obaw w zakresie bezpieczeństwa, zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności nie jest konieczne.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.

<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> 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).

- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE 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 21 marca 2014 r.

*W imieniu Komisji*  
José Manuel BARROSO  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK I

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

1) tabela w części C pkt l) otrzymuje brzmienie:

„Numer E	Nazwa
E 338	Kwas fosforowy
E 339	Fosforany sodu
E 340	Fosforany potasu
E 341	Fosforany wapnia
E 343	Fosforany magnezu
E 450	Difosforany <sup>(1)</sup>
E 451	Trifosforany
E 452	Polifosforany

<sup>(1)</sup> Nie obejmuje E 450 (ix)

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

a) w kategorii 06.2.1 „Mąka”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	15 000	(4)(81)	Tylko mąka z dodatkiem środków spulchniających
(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

b) w kategorii 06.5 „Makarony typu noodle”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	2 000	(4)(81)	
(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

c) w kategorii 06.6 „Ciasto o luźnej konsystencji”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	12 000	(4)(81)	
(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

d) w kategorii 07.1 „Chleb i bułki”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	15 000	(4)(81)	Tylko ciasto na pizzę (mrożone lub schłodzone) oraz »tortilla« ”
-------------	----------------------------	--------	---------	--

- e) w kategorii 07.2 „Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie”, po pozycji dotyczącej E 338 - 452 dodaje się pozycję w brzmieniu:

	„E 450 (ix)	Diwodorodifosforan magnezu	15 000	(4)(81)	
	(81) Całkowita zawartość fosforanów nie przekracza maksymalnego poziomu ustalonego dla E 338 - 452”				

## ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, po specyfikacjach dotyczących dodatku do żywności E 450 (vii) dodaje się następującą pozycję w brzmieniu:

## „E 450 (ix) DIWODORODIFOSFORAN MAGNEZU

<b>Nazwy synonimowe</b>	Kwaśny pirofosforan magnezu, diwodoropirofosforan monomagnezowy; difosforan magnezu, pirofosforan magnezu
<b>Definicja</b>	Diwodorodifosforan magnezu jest kwaśną solą magnezową kwasu difosforowego. Jest produkowany przez powolne dodawanie dyspersji wodnej wodorotlenku magnezu do kwasu fosforowego aż do osiągnięcia stosunku molowego między Mg a P wynoszącego około 1:2. Podczas reakcji utrzymuje się temperaturę poniżej 60 °C. Do mieszaniny reakcyjnej dodaje się około 0,1 % nadtlenu wodoru, po czym muł się podgrzewa i mieli.
Numer wg EINECS	244-016-8
Nazwa chemiczna	Diwodorodifosforan monomagnezowy
Wzór chemiczny	$MgH_2P_2O_7$
Masa cząsteczkowa	200,25
Oznaczenie zawartości	Zawiera nie mniej niż 68,0 % i nie więcej niż 70,5 % $P_2O_5$ w przeliczeniu na $P_2O_5$ Zawiera nie mniej niż 18,0 % i nie więcej niż 20,5 % MgO w przeliczeniu na MgO
<b>Opis</b>	Białe kryształy lub proszek
<b>Identyfikacja</b>	
Rozpuszczalność	Słabo rozpuszczalny w wodzie, praktycznie nierozpuszczalny w etanolu
Wielkość cząsteczek:	Średnia wielkość cząsteczek waha się między 10 a 50 $\mu m$
<b>Czystość</b>	
Strata przy prażeniu	Nie więcej niż 12 % (800 °C, 0,5 godziny)
Fluorki	Nie więcej niż 20 mg/kg (w przeliczeniu na fluor)
Glin	Nie więcej niż 50 mg/kg
Arsen	Nie więcej niż 1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 1 mg/kg.
Ołów	Nie więcej niż 1 mg/kg”