

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2015/1725**z dnia 28 września 2015 r.****zmieniające załącznik do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 ustanawiającego specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do specyfikacji dla arginianu etylo-lauroilowego (E 243)****(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. 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 rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (2) Specyfikacje te 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.
- (3) W dniu 17 listopada 2014 r. złożono wniosek o zmianę specyfikacji dotyczących dodatku do żywności arginian etylo-lauroilowy (E 243). Wniosek ten udostępniono państwom członkowskim zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (4) Obecna specyfikacja definiuje arginian etylo-lauroilowy jako syntetyzowany w drodze estryfikacji argininy etanolem i następującej po niej reakcji estru z chlorkiem lauroilu. Powstały arginian etylo-lauroilowy pozyskuje się w postaci soli chlorowodorkowej, którą poddaje się filtrowaniu i suszeniu.
- (5) Wnioskodawca wykazał, że obecna definicja jest zbyt szeroka i powinna odzwierciedlać szczegółowe informacje dotyczące temperatury i pH, które zostały zawarte w pierwotnym wniosku i które są ważne, aby uzyskać taki sam profil, jaki został poddany ocenie przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności w opinii na temat bezpieczeństwa stosowania arginianu etylo-lauroilowego jako substancji konserwującej ⁽⁴⁾.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (UE) nr 231/2012.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

⁽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 (2007) 511, 1–27.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 września 2015 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 w pozycji dotyczącej E 243 arginianu etyloowo-lauroilowego definicja otrzymuje brzmienie:

„Definicja	Arginian etyloowo-lauroilowy jest syntetyzowany w drodze estryfikacji argininy etanolem i następującej po niej reakcji estru z chlorkiem lauroilu w środowisku wodnym o kontrolowanej temperaturze między 10 a 15 °C i pH pomiędzy 6,7 a 6,9. Powstały arginian etyloowo-lauroilowy pozyskuje się w postaci soli chlorowodorkowej, którą poddaje się filtrowaniu i suszeniu.”
-------------------	---