

# Dokument roboczy w sprawie kwestii dotyczących urzędowej kontroli dodatków do żywności i środków aromatyzujących

czerwiec 2016 r.

WGC 16 02 03

*Niniejszy dokument nie stanowi oficjalnego stanowiska Komisji i nie jest prawnie wiążący. Na mocy art. 267 Traktatu jedynie Europejski Trybunał Sprawiedliwości jest właściwy do orzekania w trybie prejudycjalnym o ważności i wykładni aktów przyjętych przez instytucje unijne.*

## Spis treści

Wstęp.....	2
1. Bazy środków ulepszających żywność .....	6
A. Baza dodatków do żywności .....	6
B. Baza środków aromatyzujących do żywności .....	6
2. Dodatki do żywności a substancja pomocnicza w przetwórstwie żywności .....	7
Stosowanie.....	7
Etykietowanie .....	9
3. Maksymalny poziom dodatków do żywności.....	10
Kluczowe punkty dla urzędowych kontroli poziomu stosowania dodatków do żywności: .	15
Jak kontrolować zgodność z maksymalnym poziomem dodatków do żywności.....	16
4. Zasada przenoszenia .....	16
Jak należy rozumieć termin „zasada przenoszenia”?	16
Czy znajomość zasady przenoszenia jest istotna z punktu widzenia kontroli urzędowych?	18
5. Etykietowanie dodatków do żywności.....	20
Sprzedaż innym podmiotom działającym na rynku spożywczym.....	20
Sprzedaż konsumentowi końcowemu .....	25
6. Surowe wyroby mięsne a produkty mięsne .....	26
7. Środki aromatyzujące dymu wędzarniczego.....	31
Obliczenia.....	31
Możliwość prześledzenia premiksów .....	31
8. Azotany i azotyny .....	33
Azotyny i azotany w kategorii 08.2 „Mięso” .....	33

Kluczowe punkty dla kontroli .....	34
Obliczenia.....	35
9. Fosforany .....	39
10. Wytyczne.....	40
11. Program „Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności” .....	41

## Wstęp

*Podstawą niniejszego dokumentu roboczego są kwestie dotyczące urzędowej kontroli dodatków do żywności i środków aromatyzujących, stanowiące informacje zwrotne z posiedzenia z dnia 8 lutego 2016 r., które było poświęcone urzędowym kontrolom dodatków do żywności i środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Celem niniejszego dokumentu jest zapewnienie solidnych podstaw do dalszych rozmów z państwami członkowskimi.*

*Tematy uporządkowano według priorytetów rozmów wyznaczonych przez Komisję Europejską.*

W Unii Europejskiej zezwala się na stosowanie dodatków do żywności po przeprowadzeniu przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oceny bezpieczeństwa.

Jest to niezbędne w celu zapewnienia zgodności z przepisami obecnie obowiązującego rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności, ponieważ gwarantuje to równe szanse podmiotom działającym na rynku (spożywczym) i ochronę konsumentów przed ewentualnym wprowadzeniem w błąd i oszustwami. Unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania (załącznik II). Ponadto rozporządzeniami (UE) nr 1129/2011 i 1130/2011 przyjęto odpowiednio unijny wykaz dodatków do żywności, obejmujący nośniki, dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych, oraz warunki ich stosowania (załącznik III) do określonego powyżej rozporządzenia.

Od momentu ich ustanowienia przyjęto kilka zmian. Dlatego też należy zapoznać się z ujednoliconą wersją rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 (dostępną na stronie internetowej Eur-Lex – <http://eur-lex.europa.eu/>) lub Bazą dodatków do żywności. **Informujemy, że zarówno rozporządzenie, jak i Baza są udostępniane wyłącznie do celów informacyjnych, tj. nie mają one żadnej wartości prawnej.** W razie potrzeby poszczególne zmiany (tj. dokumenty mające wartość prawną) można znaleźć i zweryfikować także na stronie internetowej EUR-Lex.

**W art. 6 rozporządzenia (EC) nr 1333/2008 określono ogólne warunki umieszczania dodatków do żywności w unijnych wykazach i stosowania dodatków do żywności.**

Dodatek do żywności może zostać dopuszczony jedynie wtedy, gdy spełnia następujące warunki:

- na proponowanym poziomie stosowania, nie stanowi, w oparciu o dostępne dowody naukowe, zagrożenia dla zdrowia konsumentów;
- istnieje uzasadniony wymóg technologiczny, który nie może zostać spełniony w sposób inny, możliwy do zaakceptowania ze względów ekonomicznych i technologicznych;
- jego stosowanie nie wprowadza w błąd konsumenta; oraz
- jego zastosowanie przynosi konsumentom korzyści.

Przy wydawaniu zezwoleń na dodatki do żywności można również uwzględnić inne istotne czynniki. Mogłyby one obejmować etykę, tradycje, środowisko itp. W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności określono dodatki dopuszczone do stosowania w środkach spożywczych oraz warunki ich stosowania. W szczególnych warunkach dopuszcza się jedynie dodatki uwzględnione w tych wykazach.

Warunki szczególne dotyczące substancji słodzących i barwników określono odpowiednio w **art. 7** oraz **art. 8**.

Dla celów kontroli urzędowych ważna jest znajomość prawodawstwa, w szczególności:

#### I. Zakresu stosowania rozporządzenia (WE) nr 1333/2008

- w rozdziale I określono przedmiot, zakres stosowania i definicje
- w art. 2 (Zakres stosowania) wyraźnie określono zakres stosowania określonego powyżej rozporządzenia oraz jakich substancji zakres ten nie obejmuje
- w art. 3 (Definicje) określono definicje m.in.:
  - „dodatku do żywności” (art. 3 ust. lit. a))
  - „substancji pomocniczej w przetwórstwie” (art. 3 ust. 2 lit. b))
  - „rodzaju pełnionej funkcji” (art. 3 ust. 2 lit. c))
  - „żywności nieprzetworzonej” (art. 3 ust. 2 lit. d))
  - „zasady *quantum satis*” (art. 3 ust. 2 lit. h))

#### II. Stosowania dodatków do żywności

- w rozdziale II określono unijne wykazy dodatków do żywności
- w art. 11 określono poziomy stosowania dodatków do żywności, tj.
  - stosowanie zasady *quantum satis* (art. 11 ust. 2)
  - stosowanie maksymalnych poziomów liczbowych (art. 11 ust. 3)

#### III. Etykietowania i stosowania dodatków do żywności w środkach spożywczych

- w rozdziale III określono wymogi dotyczące stosowania dodatków do żywności w środkach spożywczych
  - zasada przenoszenia (art. 18)

- w rozdziale IV określono wymogi dotyczące etykietowania
  - etykietowanie dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu (art. 21, 22)
  - etykietowanie dodatków do żywności przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu (art. 23).

**Rozporządzenie (WE) nr 1334/2008** w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych zostało przyjęte w dniu 16 grudnia 2008 r. i weszło w życie z dniem 20 stycznia 2009 r.

Rozporządzenie (WE) nr 1334/2008 określa ogólne wymogi dotyczące bezpiecznego stosowania środków aromatyzujących oraz definicje różnego rodzaju środków aromatyzujących. Rozporządzenie określa substancje, które należy poddać ocenie i dopuścić. Unijny wykaz substancji aromatycznych dopuszczonych do użycia w oraz na środkach spożywczych przyjęto w dniu 1 października 2012 r. i wprowadzono w załączniku I do określonego powyżej rozporządzenia. Przyjęto kilka zmian dotyczących unijnego wykazu środków aromatyzujących.

Wykaz ten jest dostępny w formie bazy danych w **Bazie środków aromatyzujących do żywności**.

Środki aromatyzujące dymu wędzarniczego stanowią szczególną kategorię środków aromatyzujących i podlegają szczególnemu pakietowi rozporządzeń:

- **Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni. Rozporządzenie ustanawia wspólnotową procedurę oceny bezpieczeństwa i wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego przeznaczone do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i ochrony interesów konsumentów oraz w celu zapewnienia uczciwych praktyk handlowych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 627/2006** z dnia 21 kwietnia 2006 w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do kryteriów jakościowych dla uznanych metod analitycznych w zakresie pobierania próbek, identyfikacji i charakterystyki początkowych produktów wędzarniczych.
- **Rozporządzenie (UE) nr 1321/2013** ustanawiające unijny wykaz dozwolonych produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego przeznaczonych do użycia w takiej postaci w środkach spożywczych lub na ich powierzchni lub do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. W określonym powyżej rozporządzeniu wymieniono dozwolone produkty początkowe dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni oraz warunków ich stosowania. Wykaz ten ustanowiono w oparciu o wnioski złożone

zgodnie z art. 20 rozporządzenia nr 2065/2003 oraz po przeprowadzeniu oceny przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.

## 1. Bazy środków ulepszających żywność

- Czym jest baza, do czego służy, jak można ją znaleźć?
- W jakim języku opracowano bazę?
- Jak korzystać z bazy?

### A. Baza dodatków do żywności

Baza dodatków do żywności znajduje się pod następującym adresem: [https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?event=display](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display), bądź na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności ([http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/index_en.htm)) w zakładce „Database” („Access the Additives Database”).



Baza ta może stanowić pomocne narzędzie informowania o dodatkach do żywności dopuszczonych w UE do stosowania w środkach spożywczych oraz warunkach ich stosowania. Opracowano ją w oparciu o unijny wykaz dodatków do żywności stanowiący załącznik II do obecnie obowiązującego rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.

Baza jest dostępna tylko w języku angielskim. Niemniej jednak może być ona przydatna dla użytkowników pragnących szybko zapoznać się z ogólnymi przepisami unijnymi dotyczącymi dodatków do żywności oraz ich zatwierdzonych zastosowań i poziomów stosowania.

Zatwierdzone zastosowania dodatków można zestawiać według dodatku, jak również według kategorii żywności, do której można je dodawać.

Praktyczny poradnik „Flash Demo” oraz Poradnik użytkownika Bazy dodatków do żywności są dostępne również na stronie głównej Bazy dodatków do żywności. Oba narzędzia robocze zapewniają dalsze informacje na temat korzystania z Bazy dodatków do żywności oraz rodzaju informacji zawartych w tej Bazie. Przed skorzystaniem z Bazy dodatków do żywności wysoce wskazane jest zapoznanie się z określonymi powyżej narzędziami roboczymi.

### B. Baza środków aromatyzujących do żywności

Wykaz ten jest również dostępny w formie bazy danych pod następującym adresem: [https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS), bądź na

stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności ([http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/index_en.htm)) w zakładce „Database” („Access here to the Food Flavouring Database”).

### EU Lists of Flavourings

[Access here the Food Flavourings Database](#)

Baza ta może stanowić narzędzie informowania o substancjach aromatycznych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych w UE oraz warunkach ich stosowania. Zawiera ona również substancje aromatyczne, które mogą znajdować się w obrocie do czasu zakończenia procedury oceny ryzyka i procedury wydawania zezwoleń. Podstawę informacji zawartych w Bazie stanowi unijny wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych określony w części I załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1334/2008

## 2. Dodatki do żywności a substancja pomocnicza w przetwórstwie żywności

### Stosowanie

- Czy dopuszcza się stosowanie składnika żywności jako dodatku do żywności?
- Jak rozróżnić dodatek do żywności stosowany do przetwarzania żywności od dodatku stosowanego do innych celów?

### Etykietowanie

- Czy dodatki do żywności, które są substancjami pomocniczymi w przetwórstwie, podlegają obowiązkowi etykietowania?

### Stosowanie

Przy ocenie, czy substancja jest stosowana jako dodatek do żywności, czy jako substancja pomocnicza w przetwórstwie bezwzględnie wymagane jest sklasyfikowanie ich stosowania według definicji terminów „dodatek do żywności” i „substancja pomocnicza w przetwórstwie” określonych w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności.

Zgodnie z art. 3 ust. lit. a) „dodatek do żywności” oznacza każdą substancję, która:

- *w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności.*

Zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. b) „substancja pomocnicza w przetwórstwie” oznacza każdą substancję, która:

(i) nie jest spożywana sama jako żywność;

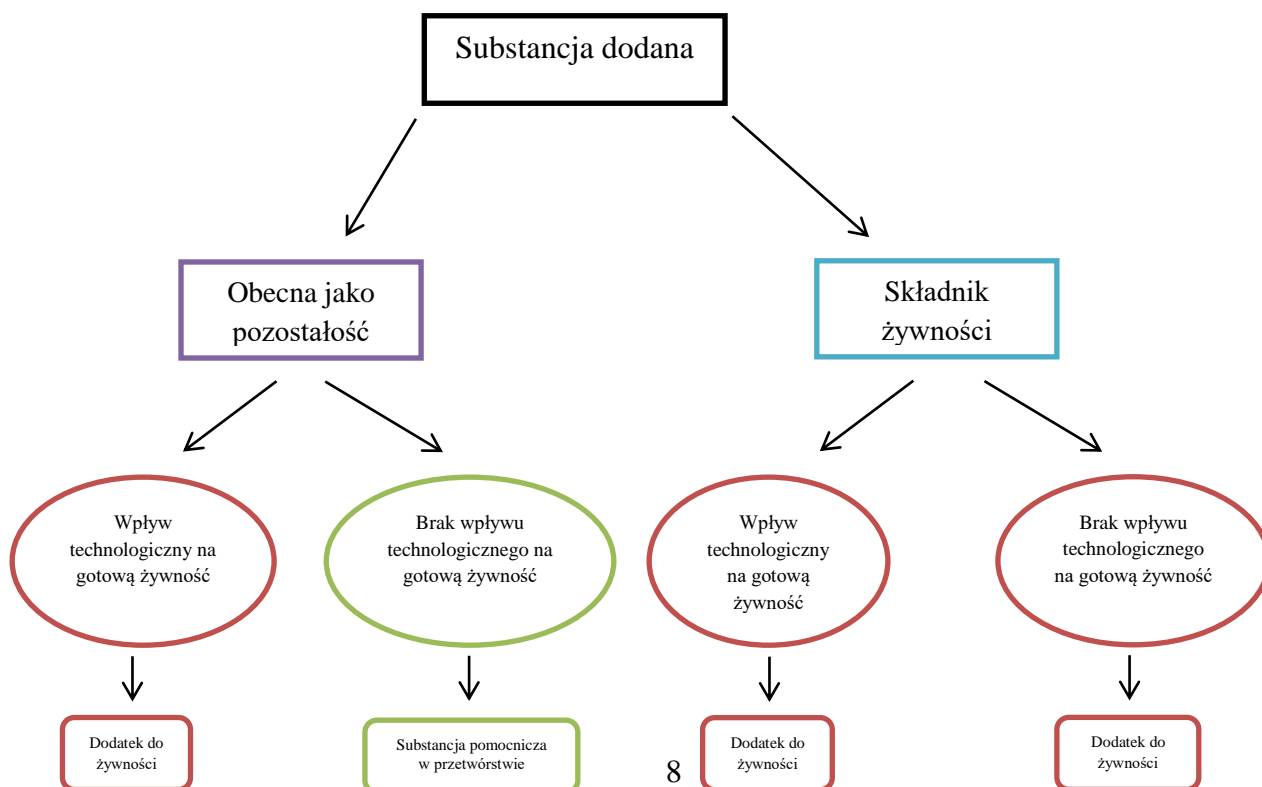
(ii) jest celowo stosowana przy przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników, w celu osiągnięcia określonego celu technologicznego w trakcie obróbki lub przetwarzania; oraz

(iii) może spowodować niezamierzoną, ale technicznie nieuniknioną obecność w produkcie końcowym pozostałości tej substancji lub jej pochodnych, pod warunkiem że nie stanowią one jakiegokolwiek zagrożenia dla zdrowia oraz nie mają żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy.

Z określonych powyżej definicji wynika, że:

- I. jeżeli substancja jest obecna w produkcie końcowym jako pozostałość i ma wpływ technologiczny na gotową żywność;
- II. jeżeli substancja jest składnikiem gotowej żywności i ma wpływ technologiczny na gotową żywność;
- III. jeżeli substancja jest składnikiem gotowej żywności i nie ma żadnego wpływu technologicznego na gotową żywność

– powinna być ona klasyfikowana jako „dodatek do żywności”, nie zaś jako „substancja pomocnicza w przetwórstwie”, ponieważ nie odpowiada definicji określonej w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.





Jedynie wtedy, gdy substancja jest obecna w końcowym produkcie żywnościowym pozostałości i nie ma żadnego wpływu technologicznego na gotową żywność powinna być klasyfikowana jako „substancja pomocnicza w przetwórstwie”.

Podmiot działający na rynku spożywczym jest w stanie wykazać, że ewentualna obecność pozostałości substancji lub jej produktów ubocznych nie ma żadnego wpływu technologicznego na gotową żywność.

Substancja pomocnicza w przetwórstwie	Dodatki do żywności
Celowo stosowana przy przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników, aby osiągnąć określony <b>cel technologiczny w trakcie obróbki lub przetwarzania.</b>	Celowe stosowanie do <b>celu technologicznego w produkcji, przetwarzaniu, przygotowywaniu, obróbce, pakowaniu, przewozie lub przechowywaniu żywności.</b>
<b>Może spowodować</b> niezamierzoną, ale technicznie <b>nieuniknioną obecność w produkcie końcowym pozostałości</b> tej substancji lub jej pochodnych.	<b>Staje się</b> bezpośrednio lub pośrednio <b>składnikiem tej żywności</b> , w tym jej produktów ubocznych.
<b>Pozostałości te nie mogą stanowić</b> jakiegokolwiek <b>zagrożenia dla zdrowia</b> oraz <b>nie mają</b> żadnego <b>wpływu technologicznego na produkt końcowy.</b>	

Kwestią, której omówienie jest istotne dla wypracowania jednolitej interpretacji, jest termin „**efekt technologiczny**”.

Efekt technologiczny może być wynikiem działania podjętego w trakcie procesu, które ma wpływ na charakterystykę produktu końcowego. Zastosowanie substancji jest konieczne do uzyskania efektu technologicznego, a więc produkt końcowy nie nabierze danego charakteru.

Na przykład:

- Substancje pełniące funkcję techniczną w produkcji wyrobów piekarniczych.

Substancje pozwalające uzyskać odpowiednią stałość ciasta, strukturę mięksiszu i objętość chleba. Inne dodatki, takie jak środki emulgujące i spulchniające, które są dopuszczone do stosowania w wyrobach piekarniczych, również pozwalają uzyskać odpowiednią strukturę i objętość.

Jako że substancje te są stosowane do celu technicznego w produkcji i przetwarzaniu wyrobów piekarniczych, w których pozostają one obecne w takiej postaci lub w postaci produktów ubocznych, są one uważane za dodatek do żywności. Środki te pozwalają uzyskać odpowiednią stałość ciasta, strukturę mięksiszu i objętość chleba.

## Etykietowanie

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności określa ogólne zasady, wymogi i zakresy odpowiedzialności dotyczące informacji na temat żywności, a w szczególności etykietowania żywności.

Zgodnie z art. 2 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 *definicje „dodatku do żywności”, „substancji pomocniczej w przetwórstwie” i „nośnika” z art. 3 ust. 2 lit. a) i b) oraz z pkt 5 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (3) mają zastosowanie na użytek określonego powyżej rozporządzenia.*

Zgodnie z art. 2 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 *„składnik” oznacza każdą substancję lub produkt, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie; pozostałości nie uważa się za składniki.*

Art. 9 „Wykaz danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe” stanowi, że zgodnie z art. 10-35 i z zastrzeżeniem określonych w rozdziale IV rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 wyjątków **obowiązkowe jest podanie wykazu składników.**

Art. 20 „Pominięcie komponentów żywności w wykazie składników” stanowi natomiast, że:

*Bez uszczerbku dla art. 21 następujące komponenty środka spożywczego nie muszą być uwzględniane w wykazie składników:*

*(b) dodatki do żywności i enzymy spożywcze:*

*(i) których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, o której mowa w art. 18 ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, pod warunkiem że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym; lub*

*(ii) które są stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie.*

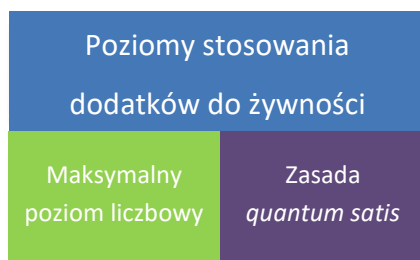
→ Podsumowując, jeżeli substancja jest stosowana jako substancja pomocnicza w przetwórstwie, jeżeli takie stosowanie jest uzasadnione i zgodne z ramami prawnymi, zastosowanie ma art. 20 „Pominięcie komponentów żywności w wykazie składników” rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

### **3. Maksymalny poziom dodatków do żywności**

- Jak kontrolować zgodność z maksymalnym poziomem dodatków do żywności?
- Co oznacza termin „zasada *quantum satis*” i czy stosowanie tej zasady podlega kontroli w pierwszej kolejności?
- Jak obliczyć ilość dodatków do żywności w produkcji/jakiej metody można użyć do obliczenia ilości dodatków do żywności w produkcji?

**Art. 11 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 odnosi się do poziomów stosowania dodatków do żywności.**

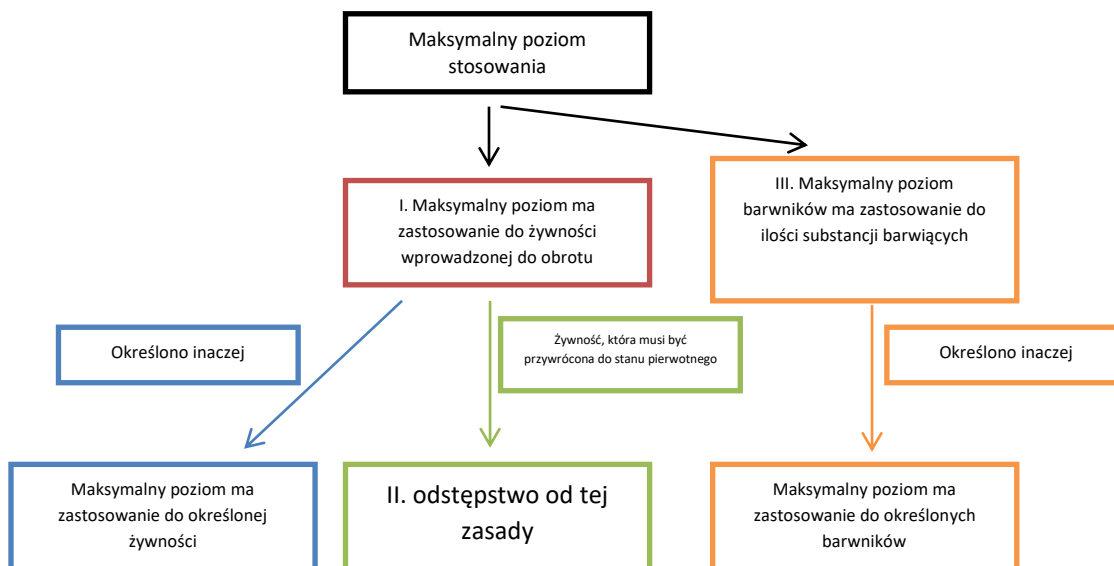
Istnieją w zasadzie dwa sposoby określenia poziomów stosowania dodatków do żywności.



### A. Maksymalny poziom liczbowy

Maksymalne poziomy stosowania dodatków do żywności uwzględniają zalecaną bezpieczną dla zdrowia wartość progową najczęściej podawaną w przeliczeniu na dopuszczalne codzienne pobranie dodatków do żywności w celu upewnienia się, że ekspozycja na spożycie dodatków do żywności jest bezpieczna dla konsumenta oraz dla szczególnych grup konsumentów, takich jak dzieci. Ponadto poziom te ustala się na najniższym poziomie zapewniającym uzyskanie pożądanego efektu technicznego.

Istotna jest znajomość poniższego schematu.



- I. Maksymalne poziomy dodatków do żywności określone w załączniku II do rozporządzenia (EC) nr 1333/2008 **mają zastosowanie do żywności wprowadzonej do obrotu, o ile nie określono inaczej.** Innymi słowy, maksymalne poziomy dodatków do żywności mają zastosowanie do produktu końcowego wprowadzonego do obrotu, o ile nie określono inaczej (por. rozdział Błąd! Nie

znaleziono źródła odniesienia. w odniesieniu do obliczania maksymalnych poziomów azotynów/azotanów w surowych wyrobach/produktach mięsnych). Maksymalne poziomy odnoszą się do stosowania substancji jako dodatków do żywności, a więc do ilości substancji dodawanej jako dodatek do żywności. Nie uwzględnia się ilości tych samych substancji, które mogą być naturalnie obecne (np. fosforanów, glutaminianów).

- **o ile nie określono inaczej**

Przykładem innego stosowania maksymalnych poziomów dodatków do żywności są maksymalne poziomy dla kategorii żywności 13.1 „Żywność dla niemowląt i małych dzieci”. W części wprowadzającej w tej kategorii określono, że „Maksymalne wskazane poziomy stosowania odnoszą się do żywności gotowej do spożycia przygotowanej według instrukcji producenta”.

Należy zauważyć, że w odniesieniu do produktów, takich jak suplementy diety, maksymalne poziomy dodatków do żywności mają zastosowanie do żywności wprowadzonej do obrotu, o ile nie określono inaczej. Tak jest w przypadku dodatku do żywności E 900 (dimetylopolisiloksanu), którego dopuszczalny maksymalny poziom wynosi 10 mg/kg tylko dla suplementów diety w postaci tabletek musujących, w przypadku których maksymalny poziom odnosi się do rozpuszczonego suplementu diety gotowego do spożycia po rozcieńczeniu w 200 ml wody (zgodnie z przypisem 91).

- II. W drodze odstępstwa od tej zasady **w odniesieniu do środków spożywczych suszonych lub w formie skoncentrowanej**, które wymagają przywrócenia do stanu pierwotnego, maksymalne poziomy odnoszą się do **żywności przywróconej do stanu pierwotnego** zgodnie z instrukcjami na etykiecie z uwzględnieniem minimalnego współczynnika rozcieńczenia.

Przykładami takiego odstępstwa są niektóre produkty należące do kategorii żywności 12.5 „Zupy i buliony”, która obejmuje zupy gotowe do spożycia i skoncentrowane (np. w postaci proszku lub częściowo odwodnione) produkty, które należy przywrócić do stanu pierwotnego przed spożyciem:

W przypadku paczkowanej **zupy** (zupy **w proszku**) maksymalne poziomy dodatków do żywności miałyby zastosowanie do zupy **przywróconej do stanu pierwotnego zgodnie z instrukcjami** na etykiecie z uwzględnieniem minimalnego współczynnika rozcieńczenia.

W przypadku **zup gotowych do spożycia** maksymalne poziomy dodatków do żywności miałyby zastosowanie do **produktu końcowego wprowadzonego do obrotu**.

Należy pamiętać, że niektóre dodatki do żywności mogą być dopuszczone do stosowania wyłącznie w odniesieniu do produktów, które mają być przywrócone do stanu pierwotnego. Na przykład dodatki do żywności E 310-320 (galusany, TBHQ i BHA) są dopuszczone do stosowania w odniesieniu do kategorii żywności 12.5 „Zupy

i buliony” na maksymalnym poziomie 200 mg/kg<sup>1</sup> tylko w przypadku odwodnionych zup i bulionów.

- III. Maksymalne poziomy **barwników** określone w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 **mają zastosowanie do ilości substancji barwiących** zawartych w danym preparacie barwiącym, o ile nie określono inaczej.

W praktyce barwniki spożywcze są powszechnie stosowane na/w środkach spożywczych w postaci preparatów barwnikowych. Uwzględniając zgodność z maksymalnymi poziomami należy przeliczyć ilość preparatu barwnikowego dodanego zgodnie z recepturą na ilość substancji barwiących.

### **Przykład**

Producent napojów z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi stosuje preparat E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy. Dodaje 500 mg preparatu na 1 litr produktu.

Czy jest to zgodne z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008?

- Maksymalny poziom E 120 dopuszczony do stosowania w napojach z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi to 100 mg/l (por. załącznik II, kategoria 14.1.4 stosowanie dopuszczone w ramach Grupy III – Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie 100 mg/l).
- Substancją barwiącą w E 120 jest kwas karminowy (por. specyfikacje E 120 w rozporządzeniu (EU) nr 231/2012).
- Producent stosuje preparat w postaci płynnej, zawierający 5 g E 120 wyrażonego jako kwas karminowy na 100 g preparatu (tj. 5 %).

→ Ilość E 120 dodanego i odnoszącego się do ilości substancji barwiących wynosi zatem 25 mg/l (5 %/500 mg) i jest zgodna z maksymalnym dopuszczonym poziomem.

### **B. Zasada *quantum satis***

Definicję zasady *quantum satis* określono w art. 3 ust. 2 lit. h) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Zgodnie z definicją zasada *quantum satis* oznacza, że nie określono maksymalnego poziomu liczbowego i że odnośne substancje stosowane są zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, na poziomie nie wyższym niż poziom niezbędny do osiągnięcia zamierzonego celu i pod warunkiem że konsument nie jest wprowadzany w błąd.

Innymi słowy, oznacza to, że nie określono maksymalnego poziomu liczbowego dla warunków, w których dodatek do żywności może być stosowany w konkretnej kategorii żywności. Podmiot działający na rynku spożywczym dodaje go na poziomie **nie wyższym niż poziom potrzebny do osiągnięcia pożądanego efektu, dla którego taki dodatek został dopuszczony.**

Zasadę tę stosuje się najczęściej w przypadku dodatków, dla których nie określono dopuszczalnego dziennego pobrania. Są to substancje, które nie stanowią zagrożenia dla

---

<sup>1</sup> (1) Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.

(13) Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu

zdrowia, gdy są stosowane do celów technologicznych jako dodatek do żywności na poziomach niezbędnych do osiągnięcia pożądanego efektu technologicznego.

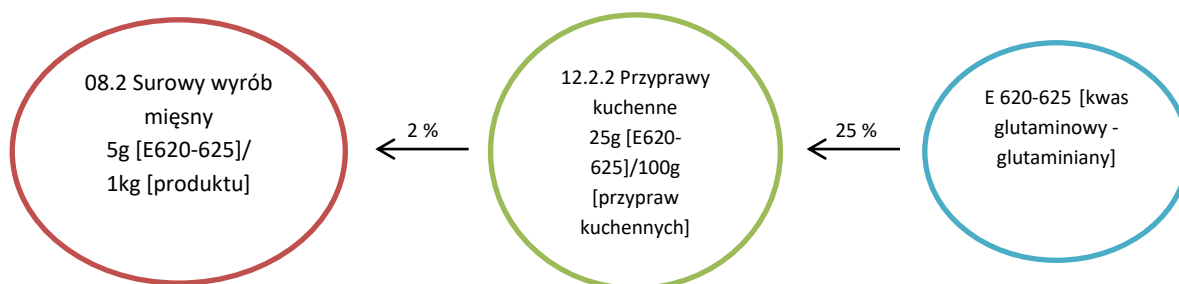
Należy unikać sytuacji, w których dodatki dopuszczone do stosowania na zasadzie *quantum satis* (QS) są stosowane tak, aby wprowadzić konsumenta w błąd, a podmiot działający na rynku (spożywcym) powinien być w stanie uzasadnić stosowany poziom.

### Przykład

Dodatki do żywności E 620-625 (kwas glutaminowy – glutaminiany) nie są dopuszczone do stosowania w kategorii żywności 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”. Niemniej jednak mogą one być obecne w produkcie zgodnie z zasadą przenoszenia wskutek stosowania przypraw kulinarnych. Przyprawy kulinarne należą do kategorii żywności 12.2.2, w przypadku której E 620-625 są dopuszczone do stosowania na zasadzie *quantum satis* w celu poprawy smaku przyprawianego produktu.

Przyprawy kulinarne nie powinny być jednak stosowane jako „narzędzie” wprowadzania glutaminianów do surowego wyrobu mięsnego (stanowiąc niemal odwrotność zasady przenoszenia). Dlatego też obecność glutaminianów w przyprawach kuchennych i w surowym wyrobie mięsnym powinna być dokładnie kontrolowana, a ilość obecnych w nich glutaminianów – uzasadniona przez podmiot działający na rynku spożywcym.

Na przykład, jeżeli surowy wyrób mięsny zawierałby 2% przypraw kuchennych, z czego 25% stanowiłyby glutaminiany, wyrób ten zawierałby 5g E 620-625 (kwas glutaminowy – glutaminiany).



W takim przypadku produkt końcowy zawierałby 5 000 ppm E 620-625 (kwasu glutaminowego – glutaminianów).

Biorąc pod uwagę na przykład, że w przypadku kategorii żywności 12.6 „Sosy” dopuszcza się stosowanie E 620-625 na maksymalnym poziomie 10 000 ppm, powyżej określona ilość 5 000 ppm w produkcie końcowym (surowy wyrób mięsny) nie jest uzasadniona ze względu na zasadę przenoszenia.

W celu zapewnienia zgodności z zasadą *quantum satis* podmiot działający na rynku spożywcym powinien być w stanie uzasadnić i wykazać, dlaczego zawartość E 620-625 w przyprawach kuchennych wynosi 25%.

## Kluczowe punkty dla urzędowych kontroli poziomu stosowania dodatków do żywności:

1. Sprawdzenie, czy dodatek do żywności znajduje się w wykazie dopuszczonych dodatków do żywności w części B załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
2. Określenie kategorii żywności, do której należy dopuszczony dodatek do żywności i warunków jego stosowania w żywności zgodnie z częścią E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008
  - Wytyczne zawierające opis kategorii żywności z części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności udostępniono online, aby wesprzeć prawidłowe wdrożenie prawodawstwa w zakresie dodatków do żywności.
3. W przypadku maksymalnego poziomu liczbowego dopuszczonego stosowania dodatku do żywności – określenie faktu, do którego zastosowanie mają maksymalne poziomy liczbowe (*por. punkt A „Maksymalny poziom liczbowy”*)
  - Przy zapewnianiu zgodności z maksymalnymi poziomami dodatków do żywności określonymi w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 konieczne jest uwzględnienie przypisów, jak również ograniczeń/wyjątków.
  - Na przykład maksymalny poziom liczbowy niektórych dodatków do żywności jest podany w przeliczeniu na wolny kwas, nie zaś sól, maksymalny poziom niektórych dodatków może być określony pojedynczo lub łącznie itp.
  - Na przykład:

Przypis	Treść
1	Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie
4	Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
10	Maksymalne poziomy w częściach jadalnych
11	Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu
12	Jeżeli substancje E 950, E 951, E 957, E 959 i E 961 są stosowane łącznie do gumy do żucia, maksymalny poziom każdego z nich jest proporcjonalnie zredukowany
13	Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu
55	W przeliczeniu na Sn

## Jak kontrolować zgodność z maksymalnym poziomem dodatków do żywności

Przy sprawdzaniu zgodności z maksymalnymi poziomami dodatków do żywności określonymi w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 należy uwzględnić typ podmiotu działającego na rynku spożywczym (np. producent, importer dodatków do żywności, zakład mieszający dodatki do żywności ze składnikami, producenci żywności stosujący dodatki do żywności, handel detaliczny).

Właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe w oparciu o ocenę ryzyka zgodnie z procedurami określonymi w art. 8 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Metody i techniki stosowane do celów kontroli urzędowej muszą być zgodne z przepisami art. 10 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

Kontrola zgodności z maksymalnymi poziomami dodatków do żywności może być oparta na przykład na:

- kontrolach dokumentacji, tj. badaniu dokumentów handlowych składników/specyfikacji produktów, dokładnych receptur itp.;
- „kontroli identyfikacyjnej”, tj. kontroli wzrokowej mającej na celu zapewnienie, aby certyfikaty lub inne dokumenty odpowiadały etykietom produktu;
- „kontroli bezpośredniej”, tj. kontroli żywności, która może obejmować kontrolę opakowania zbiorczego, etykietowania oraz pobieranie próbek premiksów/produktów końcowych do analizy i badania laboratoryjne, a także wszelkie inne kontrole niezbędne do sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym;
- bilansie masy;
- połączeniu powyższych metod.

Biorąc pod uwagę różnorodność dodatków i środków spożywczych, w których mogą być one stosowane; brak metod analitycznych lub możliwości laboratoryjnych, a także biorąc pod uwagę dostępność zasobów bardziej skuteczne mogłoby być kontrolowanie prawidłowego stosowania dodatków do żywności poprzez analizę receptur i zastosowań na etapie produkcji żywności.

### 4. Zasada przenoszenia

- Jak należy rozumieć termin „zasada przenoszenia”?
- Czy znajomość zasady przenoszenia jest istotna z punktu widzenia kontroli?

### Jak należy rozumieć termin „zasada przenoszenia”?

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności tylko dodatki do żywności uwzględnione w unijnym wykazie (załącznik II) mogą być stosowane w



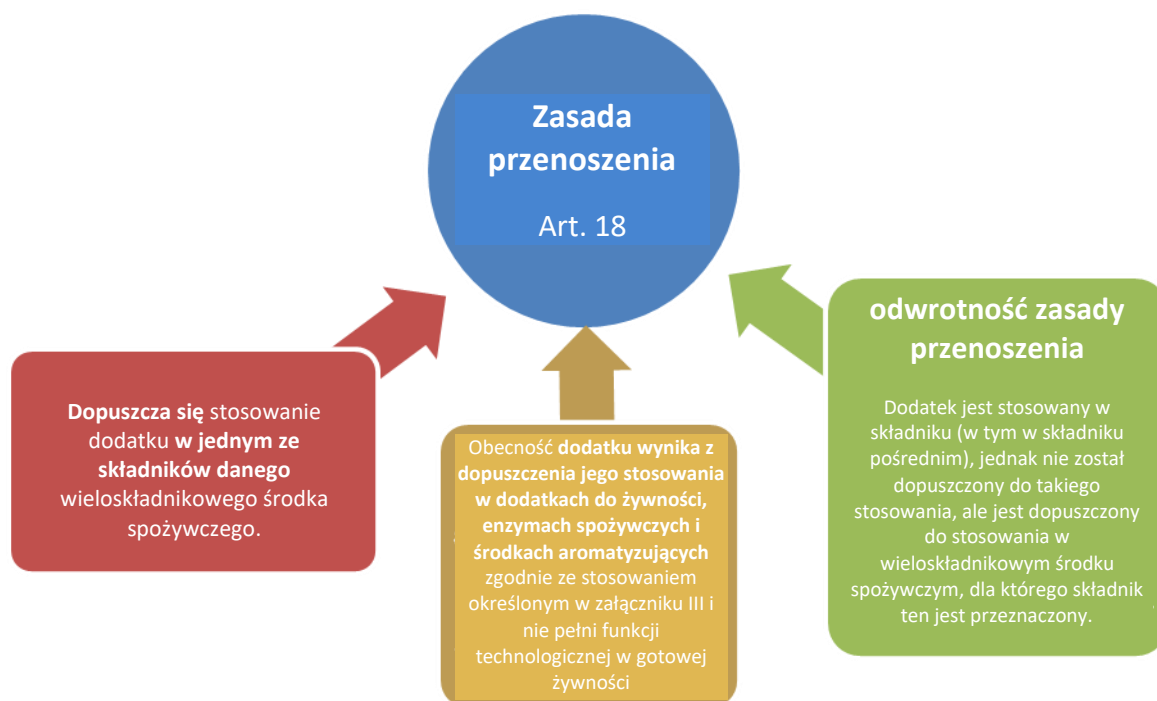
środkach spożywczych na warunkach określonych w tym załączniku.

Termin „**zasada przenoszenia**” oraz jego definicja występują w art. 18 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Zasada ta mówi, że dodatek do żywności może być obecny w żywności, jeżeli nie został bezpośrednio do niej dodany. Mówi ona również, że nawet jeśli dodatek do żywności nie jest dopuszczony do stosowania w danej kategorii żywności, może on nadal być obecny w produkcie zgodnie z **zasadą przenoszenia**.

Jak już wskazano powyżej, istnieje możliwość dopuszczenia obecności dodatków do żywności w środkach spożywczych, których nie wymieniono w załączniku II, zgodnie z **zasadą przenoszenia określoną w art. 18 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008**.

Należy podkreślić znaczenie jednolitej interpretacji wieloskładnikowego środka spożywczego. **Wieloskładnikowy środek spożywczy** oznacza środek spożywczy składający się z więcej niż jednego składnika, który może należeć do różnych kategorii żywności. Składniki mogą być zmieszane lub mogą tworzyć w wieloskładnikowym środku spożywczym oddzielne warstwy.

Zgodnie z art. 18 obecność dodatków w żywności wskutek przenoszenia jest dopuszczalna w trzech sytuacjach:



**Przy ocenie, czy dodatek może być obecny w środkach spożywczych zgodnie z zasadą przenoszenia ważne jest, aby pamiętać, że zasada ta nie ma zastosowania do wszystkich środków spożywczych.**

- W niektórych środkach spożywczych nie dopuszcza się ewentualnej obecności dodatku do żywności, a dokładniej barwnika spożywczego, wprowadzonego wraz ze

składnikiem wieloskładnikowego środka spożywczego (art. 18 ust. 1 lit. a)). Są to środki spożywcze wymienione w:

- tabeli 1 w części A załącznika II, w której wymieniono środki spożywcze, w których nie dopuszcza się obecności dotatku na podstawie zasady przenoszenia
  - tabeli 2 w części A załącznika II, w której wymieniono środki spożywcze, w których nie dopuszcza się obecności barwnika spożywczego na podstawie zasady przenoszenia.
- Ponadto zasada przenoszenia nie ma zastosowania do preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt, żywności przetworzonej na bazie zbóż, żywności dla niemowląt i żywności dietetycznej specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, chyba że wyraźnie określono inaczej (art. 18 ust. 2).

**Ponadto w art. 18 określono przepisy szczególne dotyczące substancji słodzących. W konsekwencji w wieloskładnikowym środku spożywczym nie dopuszcza się obecności substancji słodzącej, jeżeli taki wieloskładnikowy środek spożywczy nie spełnia szczególnych warunków stosowania substancji słodzących określonych w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008,**

- Bez uszczerbku dla przepisów ust. 1 obecność dodatku do żywności stosowanego jako substancja słodząca dopuszczona jest w wieloskładnikowych środkach spożywczych bez dodatku cukrów, wieloskładnikowych środkach spożywczych o obniżonej wartości energetycznej, dietetycznych wieloskładnikowych środkach spożywczych przeznaczonych do stosowania w dietach niskokalorycznych, wieloskładnikowych środkach spożywczych niepowodujących próchnicy zębów i wieloskładnikowych środkach spożywczych o przedłużonym okresie przydatności do spożycia, pod warunkiem że ta substancja słodząca została dopuszczona do stosowania w jednym ze składników odnośnego wieloskładnikowego środka spożywczego (art. 18 ust. 4).

W celu lepszego zrozumienia i zapewnienia prawidłowego wdrożenia prawodawstwa w zakresie dodatków do żywności, a w szczególności tego, czy obecność dodatku do żywności w środku spożywczym jest zgodna z rozporządzeniem UE, **służby Komisji opracowują Wytyczne zawierające opis zasady przenoszenia określonej w art. 18 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności.**

### **Czy znajomość zasady przenoszenia jest istotna z punktu widzenia kontroli urzędowych?**

Znajomość zasady przenoszenia jest niezbędna z punktu widzenia kontroli urzędowych w celu zapewnienia prawidłowego wdrożenia rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Powody są następujące:

- A. Należy ocenić, czy w środkach spożywczych dopuszcza się obecność dodatku do żywności, czy może on być obecny w środku spożywczym zgodnie z zasadą przenoszenia.
- B. Jeżeli w środkach spożywczych dopuszcza się obecność dodatku do żywności zgodnie z zasadą przenoszenia, należy ocenić, czy poziom dodatku w gotowej żywności nie jest wyższy, niż wprowadzony w wyniku zastosowania tego składnika we właściwych warunkach technologicznych i zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej zatwierdzonymi zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- C. Skutki dla etykietowania składników żywności. Ponadto, jeżeli dodatek do żywności jest obecny w gotowej żywności zgodnie z zasadą przenoszenia, zastosowanie ma pominięcie w odniesieniu do etykietowania składników żywności z wykazu składników zgodnie z art. 20 lit. b) pkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011:

*Bez uszczerbku dla art. 21 następujące komponenty środka spożywczego nie muszą być uwzględniane w wykazie składników:*

*(b) dodatki do żywności i enzymy spożywcze:*

*(i) których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, o której mowa w art. 18 ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, pod warunkiem że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcji gotowym;*

W związku z powyższym ważna jest bardzo dobra znajomość zasady przenoszenia wśród podmiotów działających na rynku spożywczym w celu zapewnienia zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.

- Proponowane kluczowe kroki w celu sprawdzenia, czy zasada przenoszenia ma zastosowanie:
- Sprawdzenie, czy dodatek do żywności nie został dodany celowo w trakcie produkcji gotowej żywności.
  - Jeśli **nie został** on dodany celowo, należy uwzględnić poziom analizowanego dodatku do żywności w całym produkcie i poziom dodatku wprowadzonego zgodnie z zasadą przenoszenia.
  - Podjęcie decyzji, czy można zastosować zasadę przenoszenia.
  - Jeśli **został** on dodany celowo, podjęcie ostatecznej decyzji, czy środek spożywczy jest zgodny z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 oraz z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011.

- W przypadku substancji słodzących należy uwzględnić szczególne przepisy art. 18 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- W przypadku odwrotności zasady przenoszenia, jeśli zasada ta może być zastosowana oraz jeśli można było wykazać, że środek spożywczy ma zostać zastosowany wyłącznie przy przygotowywaniu wieloskładnikowego środka spożywczego.

## 5. Etykietowanie dodatków do żywności

- Jakie są wymogi dotyczące etykietowania premiksów?

Wymogi dotyczące etykietowania dodatków do żywności określono w rozdziale IV rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.

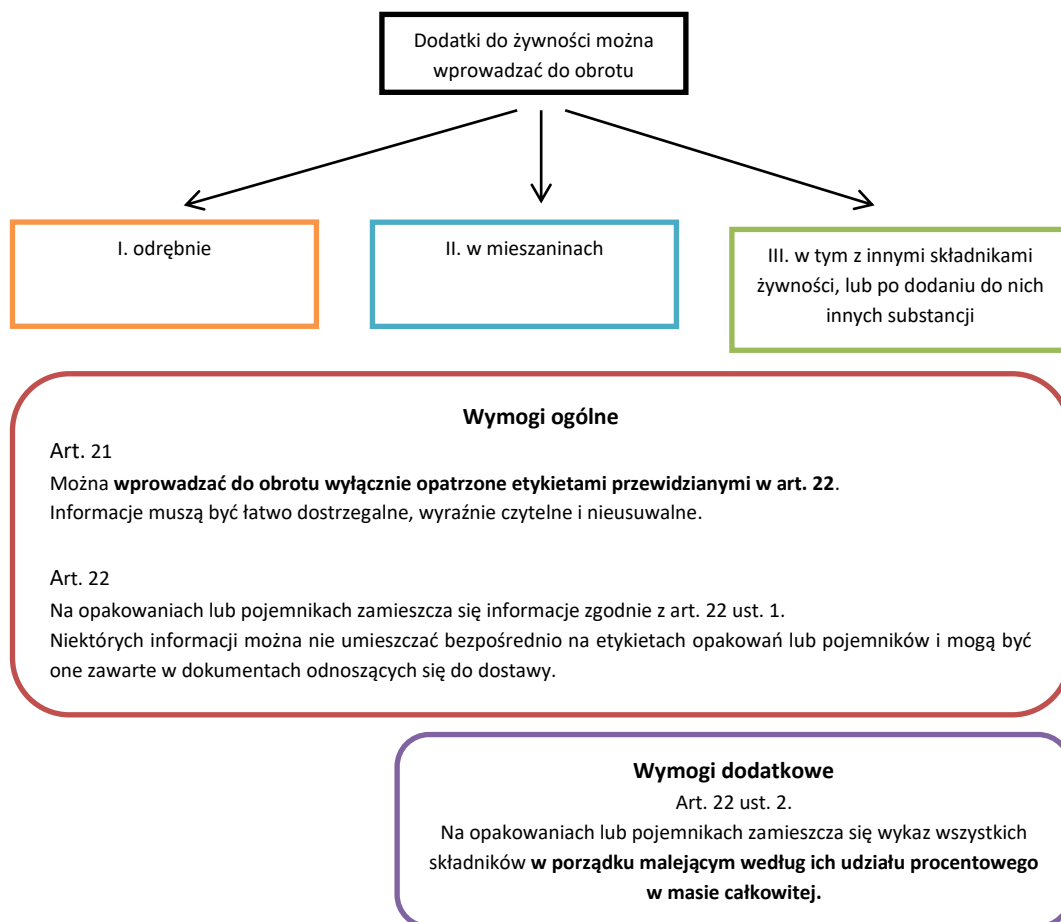
### Sprzedaż innym podmiotom działającym na rynku spożywczym

Wymogi dotyczące etykietowania dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu określono w art. 21 i 22.

Ponadto należy wspomnieć o zakresie odpowiedzialności podmiotu działającego na rynku spożywczym, który określono w art. 8 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Podmioty działające na rynku spożywczym dostarczające innym podmiotom działającym na rynku spożywczym żywność nieprzeznaczoną dla konsumenta finalnego ani dla zakładów żywienia zbiorowego zapewniają przekazywanie tym innym podmiotom działającym na rynku spożywczym wystarczających informacji, które umożliwią im w stosownych przypadkach spełnienie ich obowiązków.

Należy pamiętać, że dodatki do żywności mogą być sprzedawane:

- I. odrębnie,
- II. w mieszaninach,
- III. w tym z innymi składnikami żywności, lub po dodaniu do nich innych substancji.



## Wymogi ogólne

Zgodnie z art. 21 dodatki do żywności nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu, **sprzedawane oddzielnie lub w mieszaninach lub zawierające składniki środka spożywczego**, można **wprowadzać do obrotu wyłącznie opatrzone etykietami przewidzianymi w art. 22.**

- Wymogi określone w art. 21 i 22 mają zatem zastosowanie do dodatków do żywności wprowadzonych do obrotu odrębnie lub w tzw. premiksach (III).

Informacje muszą być:

- łatwo dostrzegalne
- wyraźnie czytelne
- nieusuwalne.

Informacje podaje się w języku łatwo zrozumiałym dla kupujących.

Na swoim terytorium państwo członkowskie, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu, może, zgodnie z Traktatem, zastrzec, że informacje określone w art. 22 podaje się w co najmniej jednym języku urzędowym Unii, **który ustala to państwo członkowskie**. Nie wyklucza to podania tych informacji w kilku językach.

**Ogólne wymogi dotyczące etykietowania dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży do odbiorców końcowych zgodnie z art. 22 ust. 1:**

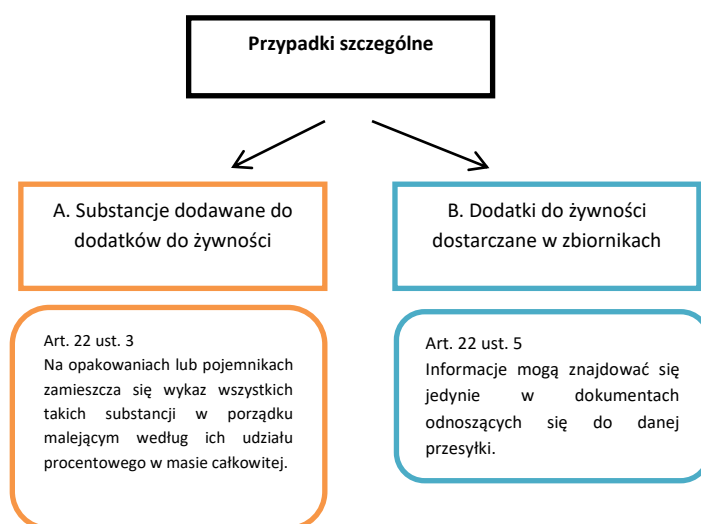
Na opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się następujące informacje	
a	nazwę lub numer E określony w tym rozporządzeniu dla każdego dodatku do żywności lub opis handlowy obejmujący nazwę lub numer E każdego dodatku do żywności
b	określenie „do żywności” albo określenie „ograniczone stosowanie w żywności” albo bardziej szczegółowy opis zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych
c	w razie konieczności specjalne warunki przechowywania lub użycia
d	oznaczenie umożliwiające identyfikację danej partii lub serii towaru
e	wskazówki dotyczące stosowania, jeżeli ich pominięcie mogłoby spowodować nieprawidłowe zastosowanie danego dodatku do żywności
f	nazwę lub nazwę firmową i adres producenta lub podmiotu pakującego albo sprzedawcy
g	wskazanie maksymalnej ilości każdego składnika lub grupy składników podlegających w żywności ograniczeniu ilościowemu lub właściwe informacje – sformułowane w sposób jasny i łatwo zrozumiały – umożliwiające kupującemu spełnienie wymogów niniejszego rozporządzenia lub innych odpowiednich przepisów wspólnotowych; w przypadku, w którym to samo ograniczenie ilościowe stosuje się do grupy składników stosowanych odrębnie lub razem, łączna zawartość procentowa może zostać podana jako pojedyncza wartość; ograniczenie ilościowe jest wyrażane liczbowo lub zgodnie z zasadą <i>quantum satis</i>
h	masę netto
i	datę minimalnej trwałości lub przydatności do użycia
j	obecność alergenów

**Niektórych informacji** można nie umieszczać bezpośrednio na etykietach opakowań lub pojemników i mogą być one zawarte w dokumentach odnoszących się do dostawy. W szczególności art. 22 ust. 4 mówi, że w drodze odstępstwa od ust. 1, 2 i 3, informacje wymagane w ust. 1 lit. e)-g) oraz w ust. 2 i 3 mogą być podawane jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem że określenie „**nie do sprzedaży detalicznej**” umieszczone zostanie w łatwo widocznym miejscu opakowania lub pojemnika odnośnego produktu.

## Wymogi dodatkowe

Jeśli dodatki do żywności sprzedawane są w mieszaninach, w tym z innymi składnikami żywności, obowiązują dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania zgodnie z art. 22 ust. 2. Na ich opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się **wykaz wszystkich składników w porządku malejącym według ich udziału procentowego w masie całkowitej**.

## Przypadki szczególne



### A. Substancje dodawane do dodatków do żywności

W przypadkach gdy do dodatków do żywności dodaje się substancje (w tym dodatki do żywności lub inne składniki żywności), w celu ułatwienia ich przechowywania, sprzedaży, normalizacji, rozcieńczania lub rozpuszczania, na opakowaniach lub pojemnikach **zamieszcza się wykaz wszystkich takich substancji w porządku malejącym według ich udziału procentowego w masie całkowitej**.

### B. Dodatki do żywności dostarczane w zbiornikach

W drodze odstępstwa od ust. 1, 2 i 3, w przypadkach gdy dodatki do żywności dostarczane są w zbiornikach, wszystkie informacje mogą znajdować się jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone wraz z dostawą

**W odniesieniu do art. 22 ust. 1 lit. g) nasuwa się pytanie, jak odpowiednio egzekwować przepisy określonego powyżej artykułu w celu zapewnienia ich dokładnego i spójnego wdrożenia. W szczególności w przypadku, gdy sprzedaż innym podmiotom działającym na rynku spożywczym obejmuje dwa państwa członkowskie, zaś podmiot działający na rynku spożywczym nie chce wskazać ilości stosowanych dodatków do żywności.**

W odniesieniu do etykietowania stosowania dodatków do żywności istnieją dwa sposoby na dostarczenie informacji przez podmiot działający na rynku spożywczym innemu podmiotowi działającemu na rynku spożywczym w celu zapewnienia zgodności z przepisami art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE ) nr 1333/2008.

- *wskazanie maksymalnej ilości każdego składnika lub grupy składników podlegających w żywności ograniczeniu ilościowemu*

W przypadku dodatków do żywności, których stosowanie w niektórych kategoriach jest dopuszczone na maksymalnych poziomach, podmiot działający na rynku spożywczym może wskazać ilość dodatku do żywności obecnego w produkcie (premixie), przy jednoczesnym poszanowaniu innych przepisów art. 22 ust. 1 lit. g).

- *lub właściwe informacje – sformułowane w sposób jasny i łatwo zrozumiały – umożliwiające kupującemu spełnienie wymogów niniejszego rozporządzenia lub innych odpowiednich przepisów wspólnotowych.*

W przypadku dodatków do żywności, których stosowanie jest dopuszczone na maksymalnych poziomach, podmiot działający na rynku spożywczym może wskazać właściwe – sformułowane w sposób jasny i łatwo zrozumiały – instrukcje stosowania w sprzedaży innym podmiotom działającym na rynku spożywczym bez faktycznego wskazania ilości dodatku do żywności obecnego w produkcie (premixie).

Takie informacje mogą obejmować na przykład maksymalną ilość mieszaniny, jaką można dodać do określonych środków spożywczych bez przekraczania maksymalnych poziomów dopuszczonych dla tych środków spożywczych. W informacjach można również jasno wskazać kategorię żywności, dla której produkt (premix) jest przeznaczony do stosowania w odniesieniu do części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.



W tym przypadku należy także wskazać, że takiego produktu (premixu) nie stosuje się z innymi jednoskładnikowymi dodatkami do żywności, nie miesza się z innymi produktami zawierającymi dodatki do żywności (premixami) w celu zapewnienia zgodności z maksymalnymi poziomami dopuszczonymi dla niektórych kategorii.

**Niemniej jednak taka możliwość ma zastosowanie wyłącznie do sprzedaży innym podmiotom działającym na rynku spożywczym.** Należy podkreślić, że dla potrzeb urzędowych kontroli, w celu zapewnienia zgodności z dopuszczonym stosowaniem dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008, **podmiot działający na rynku spożywczym powinien być w stanie wykazać Właściwemu Urzędowi faktyczny skład premixu**, tak aby Urząd ten był w stanie sprawdzić, czy środki spożywcze, premiks spełniają wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.

Także, zgodnie z wymogami dotyczącymi ilości dodatków do żywności, które ustanowiono w określonej powyżej literze:

- *w przypadku, w którym to samo ograniczenie ilościowe stosuje się do grupy składników stosowanych odrębnie lub razem, łączna zawartość procentowa może zostać podana jako pojedyncza wartość;*
- *ograniczenie ilościowe jest wyrażane liczbowo lub zgodnie z zasadą quantum satis.*

### Sprzedaż konsumentowi końcowemu

Wymogi dotyczące etykietowania dodatków do żywności przeznaczonych do sprzedaży konsumentom końcowym są określone w art. 23. Bez uszczerbku dla właściwego prawodawstwa na opakowaniach zamieszcza się:

Na opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się następujące informacje	
a	nazwę i numer E określony w tym rozporządzeniu dla każdego dodatku do żywności lub opis handlowy obejmujący nazwę i numer E każdego dodatku do żywności
b	określenie „do żywności” albo określenie „ograniczone stosowanie w żywności” albo bardziej szczegółowy opis zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych

Ponadto w art. 23 określono szczególne wymogi dotyczące etykietowania słodzików stołowych, słodzików stołowych zawierających poliole oraz dotyczące źródła fenyloalaniny. W art. 24 ustanowiono także wymogi dotyczące etykietowania środków spożywczych zawierających niektóre barwniki spożywcze.

Odpowiednio stosuje się również wymogi określone w rozporządzeniu (UE) nr 1169/ 2011.

## 6. Surowe wyroby mięsne a produkty mięsne

- Czym różni się produkt mięsny od surowego wyrobu mięsnego?

W Wytycznych zawierających opis kategorii żywności z części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności zawarto opis produktu mięsnego i surowego wyrobu mięsnego.

### 8.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004

Świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione lub zmielone, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa. Surowe wyroby mięsne mogą podlegać definicji „produktów nieprzetworzonych” lub „produktów przetworzonych”. Na przykład surowy wyrób mięsny będzie podlegał definicji „produktów przetworzonych”, jeśli stosowane działania wymienione w definicji „przetwarzania” są niewystarczające do całkowitej modyfikacji wewnętrznych włókien mięśniowych w całym przekroju produktowej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczające do wyeliminowania cech świeżego mięsa.

### 8.3 Produkty mięsne

Produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje utratę właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju. Przetwarzanie oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.

Niemniej jednak dalsze objaśnienia znajdują się w bardziej szczegółowym opisie w niniejszym dokumencie. Uwzględniono również odniesienie do Wytycznych dotyczących wdrożenia niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004<sup>2</sup>.

Przy podejmowaniu decyzji, czy dany produkt należy do kategorii 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”, czy też do kategorii 08.3 „Produkty mięsne”, należy wziąć pod uwagę kilka aspektów. Przede wszystkim należy pamiętać, że zakres definicji „surowych wyrobów mięsnych” i „produktów mięsnych” (i innych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004) jest celowo szeroki, ponieważ technologia mięsa jest innowacyjna. Istnieje jednak potrzeba, aby produkty podlegały konkretnej definicji, tak aby były produkowane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieny oraz tak aby podmioty działające na rynku spożywczym stosowały dopuszczone dodatki do żywności dla konkretnych produktów. Ponadto przepisy dotyczące norm handlowych, dodatków i

---

<sup>2</sup> [http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/index_en.htm)

etykietowania odnoszą się do tych definicji, dlatego też niezbędne jest ujednoczenie ich stosowania.

Należy zatem zrozumieć odpowiednie definicje określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (patrz poniżej). Przed podjęciem decyzji, do której kategorii żywności, zgodnie z częścią E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, powinien zaliczać się produkt, należy uwzględnić obie definicje, aby dokonać właściwej oceny.

## Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004

## Art. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004

### „Produkty mięsne”

to produkty przetworzone, **uzyskane w wyniku przetworzenia** mięsa lub dalszego przetworzenia takich produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje **utrata właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju**. [7.1]

### „Surowe wyroby mięsne”

oznacza świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, lub które **poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa**, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa. [1.15]

### „Przetwarzanie”

oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów. [ust. 1 lit. m]

### „Produkt nieprzetworzony”

oznacza środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone. [ust. 1 lit. n]

### „Produkt przetworzony”

oznacza **środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych**. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru. [ust. 1 lit. o]

A. Wszystkie produkty mięsne podlegają definicji „produktów przetworzonych”.

Surowe wyroby mięsne mogą jednak podlegać definicji „produktów nieprzetworzonych” lub „produktów przetworzonych”. Na przykład:

B. Surowy wyrób mięsny będzie podlegał definicji „produktów przetworzonych”, **jeśli stosowane działania wymienione w definicji „przetwarzania” są niewystarczające do całkowitej modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju są zachowane.**

To znaczy, że produkty mogą być wprowadzane do obrotu zanim wewnętrzna struktura włókien mięśniowych mięsa zostanie całkowicie zmieniona wskutek przetwarzania.

W takich przypadkach od **stopnia** wyeliminowania cech świeżego mięsa na etapie wprowadzania produktu do obrotu **będzie zależało, której definicji produkt ten podlega.**

- Jeśli całkowicie nie wyeliminowano cech świeżego mięsa, produkt powinien podlegać definicji „surowych wyrobów mięsnych”.

C. Jeśli **całkowicie wyeliminowano** cechy **świeżego mięsa**, produkt powinien podlegać definicji „produktów mięsnych”.

Po przedstawieniu powyższego wyjaśnienia można przejść do dalszych objaśnień:

- Do świeżego mięsa, w tym mięsa rozdrobnionego na kawałki, należy mięso zmielone. Dlatego też mięso zmielone, do którego dodano inne środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, podlega definicji surowych wyrobów mięsnych.
- Świeże mięso, **które zostało w pełni zamarynowane w całym przekroju, podlega definicji „produktów mięsnych”**, ponieważ marynowanie wpisuje się w zakres definicji „przetwarzania” i proces ten skutkuje denaturacją białek włókien mięśniowych, co stanowi zmianę wewnętrznej struktury włókien mięśniowych i wyeliminowanie cech świeżego mięsa na powierzchni przekroju.
- Świeże mięso, **które nie zostało w pełni zamarynowane w całym przekroju, podlega definicji „surowych wyrobów mięsnych”**, ponieważ nie nastąpiła całkowita modyfikacja wewnętrznej struktury włókien mięśniowych, a właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju są zachowane.

- **Mięso solone, przyprawione i peklowane**, nawet na całej swojej powierzchni, które wprowadzono do obrotu w początkowej fazie procesu dojrzewania i **które nie zostało poddane żadnemu innemu przetwarzaniu**, takiemu jak gotowanie lub suszenie, **podlega definicji „surowego wyrobu mięsnego”**, ponieważ właściwości mięsa **świeżego są zachowane**. Gdy produkt jest **poddawany dalszemu przetwarzaniu**, takiemu jak suszenie, **wskutek którego następuje wyeliminowanie cech świeżego mięsa**, wówczas podlega on definicji „**produktów mięsnych**”.
- **Szybko wysmażone na dużym ogniu mięso**, które **w środku pozostaje surowe**, **podlega definicji „surowych wyrobów mięsnych”**, ponieważ proces ogrzewania był niewystarczający do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa i całkowitego wyeliminowania cech świeżego mięsa. Właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju są zatem zachowane.
- **Szybko wysmażone na dużym ogniu mięso**, które zamarynowano w całym przekroju lub w pełni zapeklowano przed szybkim wysmażeniem na dużym ogniu, **podlega definicji „produktu mięsnego”**, ponieważ wskutek marynowania/pełnego zapeklowania wyeliminowano cechy świeżego mięsa.
- **Całkowicie wysmażone mięso**, które nadal wymaga gotowania przed spożyciem, **podlega definicji „produktów mięsnych”**, ponieważ wskutek smażenia nastąpiła modyfikacja wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa w takim stopniu, że wyeliminowano cechy świeżego mięsa i **utraciono właściwości mięsa świeżego** na powierzchni przekroju.

Podsumowując, przy podejmowaniu decyzji, czy produkt należy do kategorii 08.2 „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”, czy też do kategorii 08.3 „Produkty mięsne”, należy uwzględnić następujące kroki:

1. Opis/określenie produktu powinno odpowiadać sposobowi jego produkcji.
2. Należy skontrolować obróbkę, której poddano produkt.
3. Następnie, jeśli produkt może być sklasyfikowany jako surowy wyrób mięsny oraz produkt mięsny, należy rozważyć:
  - a) czy wskutek przetwarzania nastąpiła całkowita zmiana struktury mięsa/wewnętrznej struktury włókien mięśniowych;
  - b) oraz czy jednocześnie utraciono właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju.

W przypadkach, w których podmiot działający na rynku spożywczym nie zgadza się z Właściwym Urzędem co do kategorii żywności, do której powinien należeć produkt, **podmiot działający na rynku spożywczym powinien wykazać spełnienie określonych powyżej kryteriów**.

## 7. Środki aromatyzujące dymu wędzarniczego

- Jak obliczyć ilość środków aromatyzujących dymu wędzarniczego dodanych do produktu początkowego?
- Jakie są wymogi dotyczące możliwości prześledzenia pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w rozumieniu art. 13 rozporządzenia nr 2065/2003, które są stosowane jako składnik premiksu?

### Obliczenia

Kontrole dokumentacji mające na celu sprawdzenie zgodności z art. 13 rozporządzenia nr 2065/2003 dotyczącym możliwości prześledzenia najczęściej służą wykazaniu zgodności z maksymalnymi poziomami określonymi w rozporządzeniu nr 1065/2003 dla poszczególnych początkowych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w każdej konkretnej kategorii żywności.

Komisja Europejska przyjęła rozporządzenie w sprawie skuteczności metod analizy środków aromatyzujących dymu wędzarniczego (rozporządzenie Komisji (WE) nr 627/2006 w odniesieniu do kryteriów jakościowych dla uznanych metod analitycznych w zakresie pobierania próbek, identyfikacji i charakterystyki początkowych produktów wędzarniczych). Wspólne Centrum Badawcze Komisji Europejskiej prowadziło prace nad walidacją metod analizy środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Instytut Materiałów Referencyjnych i Pomiarów działający przy Wspólnym Centrum Badawczym przeprowadził badania międzylaboratoryjne w celu analizy składu chemicznego produktów początkowych. Wyniki badań opublikowano w „Report on the Collaborative Trial for Validation of two Methods for the Quantification of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Primary Smoke Condensates”. EU-Report LA-NA-21679-EN-C, ISBN 92-894-9629-0. <http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC34387>

Europejskie Stowarzyszenie Producentów Aromatów ustanowiło system obliczania ilości środków aromatyzujących w produktach. Dokument ten i metoda obliczania nie zostały jednak zatwierdzone przez Komisję Europejską.

Metoda ta oraz narzędzie obliczeniowe zostały opisane w „Wytycznych Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Aromatów dotyczących proporcjonalnej redukcji początkowych produktów wędzarniczych”. Dokument i narzędzie są dostępne na stronie internetowej Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Aromatów pod adresem: <http://www.ffa.eu/en/publications/guidance-documents>.

### Możliwość prześledzenia premiksów

Zgodnie z art. 13 „Możliwość prześledzenia” rozporządzenia (WE) nr 2065/2003:

*1. W pierwszym etapie wprowadzania do obrotu dozwolonego produktu początkowego lub środka aromatyzującego dymu wędzarniczego pochodzącego z dozwolonych produktów wymienionych w wykazie, określonym w art. 6 ust. 1, przedsiębiorstwo branży spożywczej zapewnia, że następująca informacja jest przekazywana do przedsiębiorstwa branży spożywczej otrzymującego produkt:*

- a) kod dozwolonego produktu podany w wykazie określonym w art. 6 ust. 1;*
- b) warunki stosowania dozwolonego produktu wymienionego w wykazie określonym w art. 6 ust. 1;*
- c) w przypadku pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego stosunek ilościowy do produktu początkowego; jest on wyrażony w sposób jasny i łatwy do zrozumienia, żeby otrzymujące je przedsiębiorstwo branży spożywczej mogło stosować pochodny środek aromatyzujący dymu wędzarniczego zgodnie z warunkami stosowania, określonymi w wykazie, o którym mowa w art. 6 ust. 1.*

*2. Na wszystkich kolejnych etapach wprowadzania do obrotu produktów określonych w ust. 1 przedsiębiorstwo branży spożywczej zapewnia, że informacja otrzymana zgodnie z ust. 1 jest przekazywana otrzymującemu przedsiębiorstwu branży spożywczej.*

*3. Przedsiębiorstwo branży spożywczej będzie posiadać systemy i procedury umożliwiające identyfikację osób, od których produkty wymienione w ust. 1 zostały otrzymane i do których zostały wysłane.*

*4. Ustępy 1-3 stosuje się bez uszczerbku dla innych szczególnych wymagań zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym.*

Ponadto, zgodnie z pkt 18 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003:

*Konieczne jest wymaganie od przedsiębiorstw branży spożywczej stosujących produkty początkowe lub pochodne środków aromatyzujących dymu wędzarniczego ustanowienia procedur, zgodnie z którymi można sprawdzić na każdym etapie umieszczenia na rynku produktu początkowego lub pochodnego środka aromatyzującego dymu wędzarniczego, czy jest on dozwolony niniejszym rozporządzeniem i czy warunki jego stosowania są przestrzegane.*

W przypadku gdy środek aromatyzujący dymu wędzarniczego, który wpisuje się w zakres rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 (produkt podstawowy, pochodny środek aromatyzujący dymu wędzarniczego lub mieszanina produktów podstawowych i pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego), jest składnikiem tzw. premiksu wraz z innymi środkami aromatyzującymi lub dodatkami zastosowanie mają wciąż wymogi określone w art. 13 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003.



## 8. Azotany i azotyny

- Jak przeprowadza się urzędowe kontrole zgodności podmiotów działających na rynku spożywczym ze zobowiązaniami dotyczącymi azotanów/azotynów?
- Jak oblicza się zawartość azotanów/azotynów w produkcie?
- Na jakie trudności można natrafić i jak je przezwyciężyć?

Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 dopuszcza do stosowania w środkach spożywczych następujące azotany i azotyny:

- E 249 azotyn potasu
- E 250 azotyn sodu
- E 251 azotan potasu
- E 252 azotan sodu

Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako  $\text{NaNO}_2$  lub  $\text{NaNO}_3$ .

Azotyny (E 249-250) są dopuszczone do stosowania wyłącznie w kategorii żywności 08. „Mięso”. Azotany (E 251-252), oprócz kategorii 08. „Mięso”, są dopuszczone do stosowania w następujących kategoriach:

<b>01.7.2</b>	<b>Sery dojrzewające</b>	
Azotany [E 251-252]	150 mg/kg	Tylko w określonych produktach, poziom maksymalny zgodnie z wartością określoną w przepisie (30)
<b>01.7.4</b>	<b>Sery dojrzewające</b>	
Azotany [E 251-252]	150 mg/kg	Tylko w określonych produktach, poziom maksymalny zgodnie z wartością określoną w przepisie (30)
<b>01.7.6</b>	<b>Produkty serowe (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16)</b>	
Azotany [E 251-252]	150 mg/kg	Tylko w określonych produktach, poziom maksymalny zgodnie z wartością określoną w przepisie (30)
<b>09.2</b>	<b>Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki</b>	
Azotany [E 251-252]	500 mg/kg	Tylko w określonych produktach

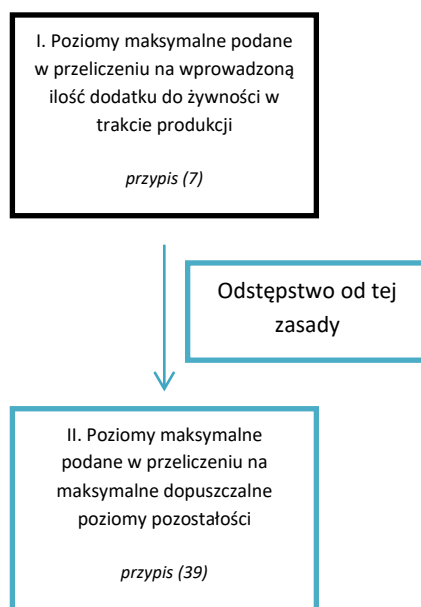
Należy pamiętać, że azotyny (E 249-250) mogą być stosowane tylko w mieszance z solą lub substytutem soli.<sup>3</sup>

### Azotyny i azotany w kategorii 08.2 „Mięso”

- I. W przypadku kategorii żywności 08. „Mięso” dopuszczone stosowanie (poziom maksymalny) azotanów/azotynów **podaje się zazwyczaj w przeliczeniu na wprowadzoną ilość** tych dodatków do żywności.

<sup>3</sup> Załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, część A 2. Przepisy ogólne dotyczące dodatków do żywności zawartych w wykazie oraz warunków ich stosowania: 7. Określenie „do stosowania w żywności” oznacza, że azotyn może być sprzedawany tylko w mieszance z solą lub substytutem soli.

- II. Niemniej jednak, w przypadku niektórych tradycyjnie peklowanych produktów należących do kategorii 08.3.4 i jej podkategorii, zastosowanie ma odstępstwo od tej zasady. W przypadku niektórych produktów dopuszczone stosowanie (maksymalny poziom) azotynów/azotanów podaje się zatem w przeliczeniu na **maksymalne poziomy pozostałości** dozwolone w produkcie końcowym po zakończeniu procesu produkcji.



### Kluczowe punkty dla kontroli

1. Po zapoznaniu się z powyżej określonymi różnicami należy zdecydować, czy do danego środka spożywczego zastosowanie ma ilość wprowadzona czy ilość pozostałości.

W tabeli poniżej znajduje się podsumowanie krótkiego przeglądu kategorii 08.2 „Mięso”. Niemniej jednak dalsze informacje znajdują się w obecnie obowiązującym rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.

<b>08.</b>	<b>Mięso</b>	
<b>08.2</b>	<b>Surowe wyroby mięsne</b>	
Azotyny [E 249-250]	150 mg/kg	ilość wprowadzona, konkretne produkty
Azotany [E 251-252]	niedopuszczone	-
<b>08.3</b>	<b>Produkty mięsne</b>	

<b>08.3.1</b>	<b>Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej</b>	
Azotyny [E 249-250]	150 mg/kg	ilość wprowadzona
Azotany [E 251-252]	150 mg/kg	ilość wprowadzona
<b>08.3.2</b>	<b>Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej</b>	
Azotyny [E 249-250]	100 mg/kg tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00)	ilość wprowadzona
Azotyny [E 249-250]	150 mg/kg z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00)	ilość wprowadzona
Azotany [E 251-252]	niedopuszczone	-
<b>08.3.4</b>	<b>Tradycyjnie peklowane produkty mięsne</b>	
Azotyny [E 249-250]	50-250 mg/kg	podane w przeliczeniu na poziom pozostałości z pewnymi wyjątkami, konkretne produkty
Azotany [E 251-252]	10-300 mg/kg	podane w przeliczeniu na poziom pozostałości z pewnymi wyjątkami, konkretne produkty

## Obliczenia

Maksymalne poziomy dodatków do żywności określone w załączniku II do rozporządzenia (EC) nr 1333/2008 **mają zastosowanie do żywności wprowadzonej do obrotu.**

- **Przykład 1 – Szynka wieprzowa poddana obróbce cieplnej**

Czy stosowanie azotynów w produkcie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008?

- Receptura produktu jest następująca:

<b>Szynka wieprzowa – poddana obróbce cieplnej</b>	
<b>Skład partii</b>	<b>Ilość [kg]</b>
Mięso wieprzowe	805
Woda	240
Premiks A	20
Premiks B	25

<b>Skład premiksów</b>	
Premiks A	olej roślinny (olej rzepakowy), sól, czosnek (5%), wino, ocet, cukier, cebula, przyprawy, zioła, substancja zagęszczająca: E 415, substancja konserwująca: E 202
Premiks B	0,5 % azotynów (NaNO <sub>2</sub> ) w soli (zalecane stosowanie 15-25 g/kg)

- Produkt należy do kategorii 08.3.2 „Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej”, do której zastosowanie mają odpowiednio następujące przepisy.

Szynka wieprzowa poddana obróbce cieplnej		
08.3.2	Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej	
Azotyny [E 249-250]	100 mg/kg tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00)	<b>ilość wprowadzona</b> (7) Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, podana w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> lub NaNO <sub>3</sub> .  (58) Wartość Fo 3 jest równoważna ogrzewaniu przez 3 min. w temperaturze 121 °C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każdy tysiąc puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek).  (59) Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.
Azotyny [E 249-250]	150 mg/kg z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00)	<b>ilość wprowadzona</b> (7) Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, podana w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> lub NaNO <sub>3</sub> .  (59) Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.

#### Obliczenia:

Skład partii	Ilość [kg]
Mięso wieprzowe	805
Woda	240
Premiks A	20
Premiks B	25
<b>Całkowita masa partii</b>	<b>1090</b>

	[kg]
Całkowita masa partii	1090
Premiks B	25
<b>NaNO<sub>2</sub> [x]</b>	<b>0,125</b>

$$x = \left( \frac{25}{100} \right) * 0,5 = 0,125$$

- Do 1090 kg producent dodał 25 kg soli azotanowej (premiks B), tj. 125 g NaNO<sub>2</sub>.
- To znaczy, że do produktu końcowego w trakcie produkcji dodano (w przeliczeniu na NaNO<sub>2</sub>) 114 mg/kg NaNO<sub>2</sub>.

$$x = \left( \frac{0,125}{1090} \right) * 10^6 = 115$$

#### → Podsumowując:

Jeżeli produkt nie byłby sterylizowany, byłby on zgodny.  
Jeżeli produkt byłby sterylizowany, byłby on niezgodny.

• **Przykład 2 – Pośrednia metoda obliczenia ogólnego bilansu**

Czy istnieje jakakolwiek sprzeczność z deklarowanym przez podmiot działający na rynku spożywczym stosowaniem azotanów?

- Producent produkuje tylko dwa różne rodzaje produktów mięsnych niepoddanych obróbce cieplnej pod nazwą produkt A oraz produkt B.
- W produktach tych podmiot działający na rynku spożywczym stosuje azotyny.
- Zgodnie z dokumentacją:

Ilość dodanego NaNO <sub>2</sub> [mg/kg]	
Produkt A	120
Produkt B	130

Miesięczna produkcja [Mt]	
Produkt A	20
Produkt B	30

- Zgodnie z fakturami podmiot działający na rynku spożywczym co dwa miesiące dokonuje zakupu 5 000 kg soli azotanowej o zawartości azotanów na poziomie 0,5 % [E 249-250].

08.3.1 Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej		
Azotyny [E 249-250]	150 mg/kg	ilość wprowadzona  (7) Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, podana w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> lub NaNO <sub>3</sub> .

**Obliczenia:**

- Obliczenie miesięcznej ilości NaNO<sub>2</sub>, jaką powinien stosować podmiot działający na rynku spożywczym w produkcji A i B.

Ilość dodanego NaNO <sub>2</sub> [kg/miesiąc]	
Produkt A	x
Produkt B	y

$$x = 120 * 10^{-6} * 20000 = 2,4kg$$

$$y = 130 * 10^{-6} * 30000 = 3,9kg$$

- Z powyższych obliczeń wynika, że podmiot działający na rynku spożywczym powinien co miesiąc dodawać 6,3 kg NaNO<sub>2</sub>.
- Zgodnie ze specyfikacją zawartość azotanów w soli wynosi 0,5 %. **Odpowiada to 1260 kg azotanów soli miesięcznie [z].**

$$z = \left( \frac{6,3}{0,5} \right) * 100 = 1260kg$$

- Zgodnie jednak z fakturami przedłożonymi przez podmiot działający na rynku spożywczym każdego miesiąca dokonuje on zakupu i stosuje 2 500 kg soli azotynowej (5 000 kg co dwa miesiące).
- Wskazywałoby to, że podmiot działający na rynku spożywczym stosuje dwukrotność uzasadnionej ilości.

**→ Podsumowując:**

- Można uwzględnić następujące scenariusze:
  - a) Podmiot działający na rynku spożywczym może dodawać do produktów o wiele więcej azotynów niż deklaruje.
  - b) Podmiot działający na rynku spożywczym może dodawać do swoich produktów niezadeklarowane azotyny.
  - c) Podmiot działający na rynku spożywczym może odsprzedawać sól azotynową innym użytkownikom. Podmiot działający na rynku spożywczym powinien przedstawić dalsze wyjaśnienia w tym zakresie poprzez przedstawienie dokumentacji potwierdzającej sprzedaż.
- W związku z powyższym istnieje podejrzenie nieprawidłowego stosowania azotynów, dlatego też Właściwy Urząd powinien przeprowadzić dalsze postępowanie wyjaśniające.
- **Przykład 3 – Próbkę solanki**  
Czy wprowadzona ilość azotynów jest zgodna z dopuszczonym poziomem maksymalnym?
- Producent produkuje produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej (08.3.1) w miejscu nastrzykiwania mięsa solanką.

08.3.1 Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej		
Azotyny [E 249-250]	150 mg/kg	<b>ilość wprowadzona</b>  (7) Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, podana w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> lub NaNO <sub>3</sub> .

- Dostępne są następujące informacje:

	[kg]
Masa mięsa przed nastrzykiwaniem	1
Masa mięsa po nastrzykiwaniu	1,5
Masa dodanej solanki	0,5

- Właściwy Urząd pobrał próbkę świeżo wyprodukowanej solanki bezpośrednio przed nastrzykiwaniem.
- Badanie laboratoryjne wykazało, że analizowane stężenie NO<sub>2</sub> wynosi 200 mg/kg.

#### **Obliczenia:**

- Wprowadzona ilość NO<sub>2</sub> [x] wynosi 66,7 mg/kg.

$$x = \frac{200 * 0,5}{1,5} = 66,7$$

#### **→ Podsumowując:**

- Wprowadzona ilość NO<sub>2</sub> jest zgodna z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.

## **9. Fosforany**

- Jak przeprowadza się urzędowe kontrole fosforanów?

E 338-341, E 343 i E 450-452: Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany to dodatki do żywności dopuszczone do stosowania w kilku kategoriach żywności określonych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Najwyższe poziomy określone w załączniku II mają zastosowanie zgodnie z ogólną zasadą określoną w art. 11 ust. 3, tj. do żywności wprowadzonej do obrotu, i odnoszą się do ilości dodanych do żywności fosforanów podanych w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Środki spożywcze bogate w białka (np. mięso, ryby i skorupiaki) zawierają znaczne ilości naturalnie występujących związków fosforu (np. naturalna zawartość fosforu w mięsie wieprzowym wynosi około 3500 mg/kg (w przeliczeniu na P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), w tuńczyku – około 6900 mg/kg, a w mięsie kraba – około 4120 mg/kg). Trudnością przy wykonywaniu kontroli urzędowych jest wykrywanie dodanych fosforanów i ich oznaczanie ilościowe.

W stosownych przypadkach kontrole mogą polegać na sprawdzeniu dodanej ilości (sprawdzanie receptur, procesu produkcji, obliczeń początkowego/końcowego bilansu masy w oparciu o całkowitą ilość fosforanów dostarczonych do przedsiębiorstwa w danym okresie i związanych z masą produktów wyprodukowanych z dodatkiem fosforanów).

**W odniesieniu do kontroli analitycznych można uwzględnić następujące pomysły (należy pamiętać, że poniższe pomysły to efekt burzy mózgów i służą jako podstawa do dalszych rozmów):**

Informacje zwrotne na temat sposobu przeprowadzania kontroli analitycznych, do których dostarczenia zobowiązane są państwa członkowskie – działania następcze – informacje

zwrotne zostaną podsumowane, a odpowiednie podejście/najlepsze praktyki – uwzględnione w niniejszym dokumencie zapewnienia jakości.

- Ewentualne określenie dowolnych wartości dla poziomów naturalnie występujących związków fosforu w różnych środkach spożywczych w oparciu o publikacje naukowe (potrzebne byłyby wystarczające dane oraz należałoby uwzględnić kwestię zróżnicowania biologicznego)
- W przypadku braku odpowiednich metod analitycznych można rozważyć podjęcie dalszych prac (rozpoczęcie projektu badawczego, skorzystanie z pomocy Wspólnego Centrum Badawczego itp.)
- Ewentualna zmiana prawodawstwa (zmiany poziomów, które uwzględniałyby naturalnie występujące związki fosforu) – problematyczne dla podmiotu działającego na rynku spożywczym z perspektywy określenia ilości fosforanów, jaką można dodać w procesie produkcji

Metody analityczne (główną trudnością jest to, że grupa fosforanów dopuszczonych do stosowania obejmuje różne formy fosforanów, które na koniec w produkcji ulegają rozkładowi do postaci ortofosforanu).

- Spektrometria – pomiar całkowitej zawartości fosforu (brak informacji o ilości dodanych fosforanów)
- Wartość P – określa stosunek związków fosforu do białek, który jest (w pewnym stopniu) charakterystyczny dla każdego produktu (stosunek  $P_2O_5$  ogółem/białko wynosi 21-25 mg/g białka w różnych gatunkach mięsa). W oparciu o wartość P można obliczyć przybliżoną ilość dodanych fosforanów.
- Fotometria termoróżnicowa – służy do oceny obecności i zawartości fosforanu dodanego do produktów rybnych w oparciu o różnicę zawartości ortofosforanu w czasie wskutek hydrolizy dodanych di-, tri- i innych polifosforanów
- Chromatograficzne metody pomiaru poziomów różnych postaci fosforu

## 10. Wytyczne

- Czy podmioty działające na rynku spożywczym i inspektorzy mają dostęp do dedykowanych wytycznych?
- W jakich językach dostępne są te wytyczne?

Komisja uznaje potrzebę opracowania dalszych wytycznych i wyjaśnienia pewnych kwestii. Dlatego też opracowano i wydano następujące wytyczne: [http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/eu\\_rules/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules/index_en.htm).

Mogą one być przydatne dla podmiotów działających na rynku spożywczym oraz na potrzeby kontroli urzędowych. Obecnie można wyróżnić:

- **Wytyczne dotyczące klasyfikacji ekstraktów spożywczych o właściwościach barwiących**



Dnia 29 listopada 2013 r. Stały Komitet ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt zatwierdził ustanowienie narzędzia klasyfikacji służącego do określania, czy substancja jest substancją barwiącą (tj. dodatkiem do żywności).

- **Wytyczne zawierające opis kategorii żywności z części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności**

Po zasięgnięciu opinii ekspertów państw członkowskich na temat dodatków do żywności oraz odpowiednich zainteresowanych stron służby Komisji opracowały Wytyczne zawierające opis kategorii żywności. Opisy kategorii mogą być przydatne dla organów kontrolnych państw członkowskich i branży spożywczej w zapewnieniu prawidłowego wdrożenia prawodawstwa w zakresie dodatków do żywności.

Komisja zdaje sobie sprawę z przydatności takich wytycznych i jest przekonana do kontynuacji prac nad kwestiami, które wymagają dodatkowych objaśnień, takimi jak zasada przenoszenia, substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności, poziomy maksymalne itp. Wytyczne dotyczące zasady przenoszenia są bliskie ukończenia i będą również dostępne na określonej powyżej stronie internetowej.

Ponadto w 2016 r. i 2017 r. zostanie wznowione szkolenie w zakresie dodatków do żywności, enzymów i środków aromatyzujących w ramach programu „Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności”. Wszystkie materiały ze szkolenia są dostępne dla uczestników. Zawierają one praktyczne przykłady i prezentacje na temat prawodawstwa w zakresie środków ulepszających żywność, dlatego też zachęcamy urzędników odpowiedzialnych za szkolenie inspektorów do przyjęcia ich za podstawę przygotowania szkolenia, wytycznych.

Wytyczne oraz materiały ze szkolenia w zakresie dodatków do żywności, enzymów i środków aromatyzujących w ramach programu „Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności” są dostępne tylko w języku angielskim. Wytyczne mogą pomóc w lepszym zrozumieniu prawodawstwa, jednak zawsze będzie istniał pewien „obszar niepewności prawa”. Ponadto istnieją określone kwestie, których nie można objąć ogólnymi wytycznymi, dlatego też w niektórych przypadkach konieczna jest ekspertyza inspektora.

## **11. Program „Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności”**

- Czy w 2016 r. i 2017 r. będzie dostępne szkolenie w zakresie dodatków do żywności w ramach programu „Lepsze szkolenia na rzecz bezpiecznej żywności”?
- W jakim języku zorganizowane będą szkolenia w ramach programu „Lepsze szkolenia na rzecz bezpiecznej żywności”?

W 2016 r. i 2017 r. wznowione zostanie szkolenie w zakresie dodatków do żywności w ramach programu „Lepsze szkolenia na rzecz bezpiecznej żywności” (<http://ec.europa.eu/chafea/food/about.html>). Zorganizowane zostaną dwa rodzaje kursów na

2 różnych poziomach. Szkolenie zostanie zorganizowane tylko w języku angielskim i będzie składało się z 6 sesji na każdym poziomie kursu.

**Kurs 1** (poziom I): *Znajomość unijnych rozporządzeń i wytycznych dotyczących środków ulepszających żywność i praktyk kontrolnych* – celem jest informowanie organów regulacyjnych i kontrolnych o nowym podejściu ustanowionym do oceny dodatków do żywności, aromatów i enzymów, wydawania na nie zezwoleń i ich kontroli. Dlatego też upowszechniana będzie jednolita interpretacja nowego rozporządzenia w sprawie środków ulepszających żywność i wprowadzenia istotnych zmian w odniesieniu do inspektorów poprzez praktykę podczas warsztatów. Opierać się będzie ona na poprzednim kursie w ramach programu „Lepsze szkolenia na rzecz bezpiecznej żywności” z 2015 r.

**Kurs 2** (poziom II): *Plany monitorowania i urzędowych kontroli środków ulepszających żywność* – celem jest zrozumienie, w jaki sposób należy ustalać priorytety, określać, które przedsiębiorstwa spożywcze trzeba poddać kontroli i co powinno być przedmiotem takiej kontroli w ramach monitorowania nadużywania dodatków do żywności, środków aromatyzujących i enzymów spożywczych. Celem jest zapewnienie odpowiedniego i jednolitego wdrożenia planów monitorowania i urzędowych kontroli środków ulepszających żywność na poziomie państw członkowskich UE. Kurs ten zostanie przygotowany od podstaw i odbędzie się w 2017 r.