

Sprawozdanie z udziału
w posiedzeniu grupy roboczej ds. substancji dodatkowych
działającej w ramach Komisji Europejskiej
w Brukseli
z dnia 4 września 2014 r.

Otrzymuje: Marcin Rynkowski – Dyrektor Departamentu Współpracy Międzynarodowej w MZ

Do wiadomości: MSZ, MZ, MRiRW, IJHARS, GIW, PFPŻ, RGŻ, FK, IZZ, SP RP przy UE

Informacje na temat przedstawiciela Polski, który brał udział posiedzeniu:	
Imię i nazwisko/stanowisko:	Joanna Gajda-Wyrębek / asystent
Instytucja/komórka organizacyjna:	Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny Zakład Bezpieczeństwa Żywności
Numer telefonu: (22) 54-21-335	Numer faksu: (22) 54-21-225
Adres poczty elektronicznej:	jgajda@pzh.gov.pl

PORZĄDEK OBRAD

Przedstawiciel Polski przybył na posiedzenie z ponad godzinnym opóźnieniem z powodu opóźnienia samolotu.

2. Zapytania w sprawie interpretacji obowiązujących przepisów.

- kateryzacja pasty składającej się z wody, oleju i soi

Pytanie Rumunii dotyczyło pasty składającej się z wody, oleju i soi – do której kategorii wg rozporządzenia 1129/2011 można zaliczyć ten produkt?

Przedstawiciel Rumunii wyjaśnił, że przedmiotowa pasta różni się od humusu (pasty z cieciorki), który jest objęty kat. 12.7 „Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa”.

Jest to raczej rodzaj margaryny z dodatkiem soi.

Ustalono, że w celu właściwej klasyfikacji tego produktu należy przedstawić więcej danych na jego temat, np. jaka jest zawartość soi oraz wody. Po otrzymaniu dodatkowych danych zapytanie Rumunii będzie dyskutowane na następnym posiedzeniu grupy roboczej.

- stosowanie substancji słodzących w batonie białkowym

Pytanie pochodzi ze Słowenii i dotyczy kwestii, do jakiej kategorii należałoby zaklasyfikować baton białkowy przeznaczony dla sportowców. Rozważano następujące kategorie:

- 5.2 „Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech”
- 12.9 „Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8”
- 18 „Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci”.

Szwecja zaproponowała przeprowadzenie szerszej dyskusji dotyczącej klasyfikacji środków spożywczych dla sportowców, które często nie mieszczą się w żadnej z istniejących kategorii. Odnośnie zapytania Słowenii stwierdzono, że batonik białkowy należałoby zaklasyfikować do grupy 18, gdzie są jednak dopuszczone tylko dodatki z grupy I. Komisja zaproponowała, aby wnioskodawca zgłosił wniosek o dopuszczenie substancji słodzących do batonów białkowych wraz z uzasadnieniem technologicznym. Wniosek zostanie rozpatrzony przez grupę roboczą ds. substancji dodatkowych.

- użycie kultur bakteryjnych do zahamowania wzrostu *Listeria monocytogenes*

Szwecja zwróciła się z zapytaniem, jak należy traktować kultury bakteryjne dodawane do produktów z owoców morza w celu zahamowania wzrostu bakterii z rodzaju *Listeria* – czy jest to substancja dodatkowa czy pomagająca w przetwarzaniu?

W dyskusji zgłaszano dwie propozycje:

- kultury bakteryjne stosowane w celu przedłużenia trwałości produktu należy traktować jako substancje dodatkowe,
- kultury bakteryjne należy traktować jako oddzielną grupę substancji, inną niż substancje dodatkowe, aromaty i enzymy. Dla tej grupy substancji należałoby opracować odrębne przepisy prawne.

W podsumowaniu Komisja stwierdziła, że zgłoszony przypadek należy traktować jako użycie substancji konserwującej niedozwolonej do żywności, lecz zapowiedziała opracowanie w przyszłości odrębnych przepisów prawnych regulujących stosowanie kultur bakteryjnych w produkcji żywności.

- rozmiar cząsteczek barwnika – srebra

- dotatki w formie nano

Laboratorium belgijskie zbadało rozmiar cząsteczek srebra znajdujących się w perełkach do dekoracji tortów. Badania wykazały, że ze względu na rozmiar cząsteczek barwnik srebro należałoby uznać za substancję dodatkową uzyskaną za pomocą nanotechnologii. Jednocześnie, barwnik ten spełnia wymagania kryteriów czystości określonych w rozporządzeniu 231/2012 (w specyfikacji nie jest określona wielkość cząsteczek barwnika).

Komisja zaproponowała przyjęcie następującego podejścia - jeżeli nie ma dowodów na to, że proces technologiczny otrzymywania barwnika został celowo zmieniony w kierunku uzyskania cząsteczek nano (tzn. proces otrzymywania barwnika jest ten sam, który przedstawiono SCF w momencie dokonywania oceny bezpieczeństwa barwnika), to należy uznać, że barwnik ten spełnia wymagania ustawodawstwa. Ponowna ocena srebra jako barwnika będzie dokonana przez EFSA w 2015 r. Komisja przekaże informacje otrzymane z Belgii do EFSA. Jednocześnie Komisja przypominała, że definicja „nanomateriałów” będzie uaktualniona do końca tego roku, a rozporządzenie 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom zawiera wymagania dotyczące znakowania żywności zawierającej składniki w formie „nano”. Produkty zawierające substancje dodatkowe otrzymywane za pomocą nanotechnologii muszą być znakowane zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

- stosowanie skrobi ziemniaczanej oraz błonnika z groszku lub z bambusa do sera

Irlandia zwróciła się z zapytaniem, czy błonnik z groszku oraz skrobia ziemniaczana stosowana w celu zapobiegania zlepiania się plasterków sera powinien być taktowany jako substancja dodatkowa.

W wyniku dyskusji ustalono, że skrobia ziemniaczana jest składnikiem żywności, ponieważ nie spełnia definicji substancji dodatkowej (jest typowym składnikiem żywności).

Błonnik z bambusa nie jest spożywany jako taki, ani nie jest typowym składnikiem żywności, a więc jeżeli jest stosowany w celach technologicznych to powinien być traktowany jako substancja dodatkowa, należy również rozważyć jego zgłoszenie jako „nowa żywność”.

3. Prośby o uaktualnienie unijnej listy substancji dodatkowych

- Specyfikacje dla sorbitanów

EFEMA (Europejski Związek Producentów Emulgatorów stosowanych w żywności) zwrócił się z prośbą o usunięcie ze specyfikacji dla sorbitanów parametru określającego punkt krzepnięcia poszczególnych sorbitanów. Jako uzasadnienie podano trudności w prawidłowym wykonaniu analizy (ciecz trzeba chłodzić w odpowiednim tempie), analizę należy wykonać trzy razy, a zakres temperatur podany w specyfikacji jest w przybliżeniu równy precyzji metody. EFEMA uznał oznaczanie punktu krzepnięcia za metodę przestarzałą i wskazał, że parametr rozpuszczalności jest wystarczający do identyfikacji sorbitanów.

W wyniku dyskusji ustalono, że prośbę EFEMA Komisja prześle do EFSA, z prośbą o jej uwzględnienie podczas ponownej oceny bezpieczeństwa sorbitanów, która będzie miała miejsce do 2016 roku.

- L-leucyna jako nośnik dla substancji słodzących

Niemcy poprosiły o dopuszczenie L-leucyny jako nośnika substancji słodzących i przedstawiły technologiczne uzasadnienie stosowania L-leucyny w tym zakresie. Spożycie L-leucyny wraz z substancjami słodzącymi nie przekracza 4 % zalecanego pobrania tego aminokwasu.

Projekt rozporządzenia komisji w tym zakresie został zaakceptowany przez grupę roboczą i zostanie przedstawiony do głosowania na następnym posiedzeniu SCOFCAH (w dniu 27 listopada 2014 r.).

- kwas sorbowy jako konserwant w owocach pestkowych

Projekt rozporządzenia przewiduje dopuszczenie kwasu sorbowego na powierzchnię owoców pestkowych, np. śliwek, pod warunkiem umieszczenia informacji dla konsumenta odnośnie obecności tej substancji konserwującej. Przewodniczący grupy roboczej przygotowuje komentarz w tej sprawie i przedstawi go grupie roboczej ds. znakowania środków spożywczych (następne spotkanie grupy dot. znakowania przewidziane jest na początku października). Wymaganie dotyczące znakowania owoców z konserwantem będzie jednak wprowadzone w przepisach dotyczących dodatków do żywności.

Niektóre Kraje Członkowskie były przeciwne stosowaniu substancji konserwujących do świeżych owoców. W podsumowaniu dyskusji stwierdzono jednak, że lepszy jest dodatek

substancji konserwującej wraz z informacją dla konsumenta niż stosowanie pestycydów po zbiorach (tzw. post-harvest treatment), o czym nie jest poinformowany konsument.

- E 120 w FSMP

Stowarzyszenie Specialised Nutrition Europe (SNE) wystąpiło z wnioskiem o dopuszczenie barwnika E 120 do żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Wnioskodawcy podali przykłady produktów, których dotyczy wnioski, Komisja przygotowuje projekt rozporządzenia dopuszczającego E 120 do FSMP. Projekt ten będzie dyskutowany na następnym posiedzeniu grupy roboczej.

4. Inne poprawki do unijnej listy.

Poprawki i wyjaśnienia

Dokumentem do tego punktu obrad jest projekt rozporządzenia Komisji zawierającego poprawki do załącznika II do rozporządzenia 1333/2008 (tj. poprawki do rozporządzenia 1129/20011) oraz do załącznika nr III tj. do rozporządzenia 1130/2011). Poprawki korygują błędy powstałe podczas przeniesienia warunków stosowania substancji dodatkowych z dyrektyw do rozporządzenia 1129/20011.

Przewodniczący grupy roboczej wyjaśnił, że projekt rozporządzenia czeka na opinię służb prawnych Komisji, tekst projektu będzie zaprezentowany na następnym posiedzeniu SCOFCAH.

Na wniosek Polski oraz Niemiec Komisja wprowadziła następującą zmianę – część A załącznika nr II do rozporządzenia 1333/2008 będzie zawierać zdanie o treści „ Niniejszy unijny wykaz zawiera nazwę dodatku do żywności i jego numer E. Jako alternatywa możliwe jest stosowanie nazw substancji dodatkowych określonych w rozporządzeniu Komisji nr 231/2012, z wyjątkiem nazw synonimowych”. Obecnie Komisja proponuje dopisać dalszą część zdania o treści: ”jeżeli substancja dodatkowa o podanej nazwie rzeczywiście została dodana do danego produktu”.

Zgodnie z instrukcją, przedstawiciel Polski poprosił o wyjaśnienie treści dopisanego zdania. Przedstawiciel Komisji wyjaśnił, że jeżeli producent chce podać specyficzną nazwę substancji wchodzącej w skład grupy substancji (np. syrop sorbitolowy wchodzący w skład grupy „sorbitole”), to musi podać nazwę tej substancji, którą rzeczywiście zastosował, a nie nazwę innej substancji z tej samej grupy (tzn. syrop sorbitolowy, a nie sorbitol – obie substancje wchodzi w skład grupy pn „sorbitole”).

- Suplementy diety

Komisja zapowiedziała generalną rewizję przepisów dotyczących stosowania substancji dodatkowych w suplementach diety. Przygotowała projekt rozporządzenia zmieniającego zapisy kategorii 17 „Suplementy diety z wyłączeniem suplementów dla niemowląt i dzieci”. Główne zmiany wprowadzone rozporządzeniem to likwidacja kategorii 17.3 „Suplementy diety w postaci syropu i nadające się do żucia”, wyjaśnienie dawek substancji słodzących i barwników do suplementów diety w postaci tabletek musujących. Przemysł został poproszony o zdefiniowanie pojęcia „syrop” oraz „formy nadającej się do żucia” oraz o określenie potrzeby stosowania wosków do syropów.

Producenci zaproponowali definicje syropu natomiast odnośnie dodatku wosków do syropu uwagi nadesłane przez równe stowarzyszenia były sprzeczne (jedni uważali ten dodatek za bezcelowy, inni wykazywali potrzebę takiego dodatku).

Z braku czasu nie było szczegółowej dyskusji na temat tego projektu rozporządzenia, Komisja prześle członkom grupy roboczej projekt uzupełniony o informacje uzyskane od przemysłu i poprosi o pisemne komentarze i uwagi (przesłane pocztą elektroniczną).

Projekt będzie dyskutowany na następnym posiedzeniu grupy roboczej.

W tym momencie przedstawiciel Polski musiał opuścić salę obrad, aby zdążyć na samolot.

INNE ZADANIA DO REALIZACJI

Stan sprawy (stan realizacji):

1. Trwają prace nad poprawkami i uzupełnieniami do załącznika nr II do rozporządzenia 1333/2008.

Wnioski:

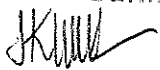
1. Celowe jest stałe uczestnictwo przedstawiciela resortu zdrowia w posiedzeniach grupy roboczej ekspertów ds. substancji dodatkowych; pozwoli to na bieżące śledzenie zmian, jakie dokonują się w przepisach UE i wcześniejsze przygotowanie się do nich. Uczestnictwo w spotkaniach ułatwia również właściwą interpretację obowiązujących przepisów, która powinna być jednakowa we wszystkich Krajach Członkowskich.

Sporządził/a: Joanna Gajda-Wyrębek – dane j.w

Akceptował: Główny Inspektor Sanitarny

Data: 18.09.2014r.

Główny Inspektor Sanitarny
z up.


Izabela Kucharska
Dyrektor Departamentu Zapobiegania
oraz Zwalczania Zakażeń i Chorób Zakaźnych u Ludzi