

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

Bez względu na przepisy lit. c), określone w dyrektywie 95/2/WE zezwolenia na stosowanie E 1103 inwertazy i E 1105 lizozymu zostają uchylone ze skutkiem od dnia wejścia w życie wspólnotowego wykazu enzymów spożywczych zgodnie z art. 18 rozporządzenia nr .../2008 [w sprawie enzymów spożywczych].

Artykuł 34

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od ... (*).

Niemniej jednak art. 4 ust. 2 stosuje się do załącznika III, części 2 i 3 od dnia [1 stycznia 2011] r.

Środki spożywcze niespełniające wymogów niniejszego rozporządzenia, ale wyprodukowane zgodnie z prawem wspólnotowym, mogą być nadal wprowadzane do obrotu przez okres ich przydatności do spożycia.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w ||

W imieniu Parlamentu Europejskiego
Przewodniczący

W imieniu Rady
Przewodniczący

(*) Dz.U.: Rok po opublikowaniu niniejszego rozporządzenia.

ZAŁĄCZNIK I

RODZAJE FUNKCJI PEŁNIONEJ PRZEZ DODATKI DO ŻYWNOŚCI W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH ORAZ DODATKI DO ŻYWNOŚCI W DODATKACH DO ŻYWNOŚCI I W ENZYMACH SPOŻYWCZYCH

1. „Substancje słodzące” to substancje (substancje słodzące luzem i substancje o intensywnym działaniu słodzącym), stosowane do nadania środkom spożywczym słodkiego smaku lub stosowane w słodzikach stołowych;
2. „barwniki” to substancje nadające lub przywracające żywności barwę, obejmujące naturalne składniki żywności i naturalne źródła, które w normalnych warunkach ani nie są same spożywane jako żywność ani nie są stosowane jako typowe składniki żywności; w rozumieniu niniejszego rozporządzenia barwnikami są preparaty uzyskane ze środków spożywczych i innych surowców naturalnych uzyskanych poprzez fizyczną i/lub chemiczną ekstrakcję, której efektem jest selektywna ekstrakcja pigmentów względem składników odżywczych lub aromatycznych;
3. „środki konserwujące” to substancje przedłużające okres przydatności żywności do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem spowodowanym obecnością mikroorganizmów;
4. „przeciwutleniacze” to substancje przedłużające okres przydatności żywności do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem na skutek utleniania, takim jak jęłczenie tłuszczu czy zmiana barwy;
5. „nośniki” to substancje stosowane do rozpuszczania, rozcieńczenia, dyspersji lub innej fizycznej modyfikacji dodatku do żywności, środka aromatyzującego **■**, enzymu spożywczego, **składnika odżywczego lub innej substancji dodawanej do danego środka spożywczego (lub żywności lub suplementu żywnościowego) ze względów odżywczych lub fizjologicznych**, które nie zmieniają ich funkcji technologicznej (i same nie wywołują jakichkolwiek skutków technologicznych), w celu ułatwienia posługiwania się nimi lub wykorzystania czy zastosowania ich;

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

6. „kwasy” to substancje, które zwiększają kwasowość środka spożywczego i/lub nadają mu kwaśny smak;
7. „regulatory kwasowości” to substancje zmieniające lub kontrolujące kwasowość lub zasadowość środka spożywczego;
8. „środki przeciwbrylające” to substancje ograniczające tendencję pojedynczych cząstek środka spożywczego do zlepiania się;
9. „środki przeciwpieniące” to substancje zapobiegające lub ograniczające powstawanie piany;
10. „substancje wypełniające” to substancje zwiększające objętość środka spożywczego nie zwiększając znacząco jego wartości energetycznej;
11. „emulgatory” to substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednorodnej mieszaniny dwóch lub większej liczby niemieszających się faz, takich jak olej i woda w środkach spożywczych;
12. „sole emulgujące” to substancje które rozrzedzają proteiny zawarte w serze, wprowadzając w ten sposób jednolite rozłożenie tłuszczów i innych składników;
13. „środki utwardzające” to substancje powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw lub współdziałające z substancjami żelującymi w tworzeniu lub wzmacnianiu żelu;
14. „wzmacniacze smaku” to substancje wzmacniające istniejący smak i/lub zapach środków spożywczych;
15. „środki pianotwórcze” to substancje umożliwiające powstanie jednorodnej dyspersji fazy gazowej w środkach spożywczych w płynie lub w postaci stałej;
16. „środki żelujące” to substancje nadające środkom spożywczym konsystencję poprzez tworzenie żelu;
17. „środki glazurujące” (w tym środki do smarowania) to substancje, które po nałożeniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochroną lub nadają jej błyszczący wygląd;
18. „substancje utrzymujące wilgoć” to substancje zapobiegające wysychaniu żywności poprzez przeciwdziałanie wpływom atmosferycznym, posiadające niski stopień wilgotności, lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym;
19. „skrobie modyfikowane” to substancje otrzymane w wyniku jednego lub większej ilości zabiegów chemicznych na skrobiach spożywczych, które mogły być wcześniej podane zabiegom fizycznym lub działaniu enzymów, i mogą być rozcieńczone lub odbarwione kwasem lub ługiem;
20. „gazy do pakowania” oznacza gazy inne niż powietrze, wprowadzane do pojemnika przed, w trakcie lub po umieszczeniu środka spożywczego w tym pojemniku;
21. „gazy nośne” oznacza gazy inne niż powietrze, które wypychają środek spożywczy z pojemnika;
22. „środki spulchniające” to substancje lub mieszaniny substancji uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta;
23. „sekwestranty” to substancje tworzące związki chemiczne z jonami metali;
24. „stabilizatory” to substancje umożliwiające utrzymanie właściwości fizyczno-chemicznych środków spożywczych; stabilizatory obejmują substancje umożliwiające utrzymanie w środkach spożywczych jednorodnej dyspersji dwóch lub większej liczby wzajemnie nierozpuszczalnych substancji, substancje stabilizujące, zachowujące lub wzmacniające istniejącą barwę środków spożywczych i substancje zwiększające zdolność środków spożywczych do wiązania, w tym do tworzenia wiązań poprzecznych pomiędzy białkami, umożliwiających wiązanie się elementów środków spożywczych, a tym samym uzyskiwanie produktów zrekonstruowanych;

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

25. „środki zagęszczające” to substancje zwiększające lepkość środków spożywczych;
26. „środki do przetwarzania mąki (polepszacze)” to substancje, inne niż emulgatory, dodawane do mąki lub ciasta w celu poprawy ich właściwości wypiekowych.

ZAŁĄCZNIK II

WSPÓLNOTOWY WYKAZ DODATKÓW DO ŻYWNOSCI DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA
W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH ORAZ WARUNKI ICH STOSOWANIA

ZAŁĄCZNIK III

WSPÓLNOTOWY WYKAZ DODATKÓW DO ŻYWNOSCI DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA
W DODATKACH DO ŻYWNOSCI, W ENZYMAH SPOŻYWCZYCH I W ŚRODKACH AROMATYZU-
JĄCYCH DO ŻYWNOSCI ORAZ WARUNKI ICH STOSOWANIA

Część 1 Nośniki w dodatkach do żywności, *enzymach spożywczych i środkach aromatyzujących do żywności*

Część 2 Dodatki inne niż nośniki w dodatkach do żywności, *enzymach spożywczych i środkach aromatyzujących do żywności*

Część 3 Dodatki w środkach aromatyzujących do żywności

Część 4 Nośniki w składnikach odżywczych

ZAŁĄCZNIK IV

TRADYCYJNE ŚRODKI SPOŻYWCZE, W PRZYPADKU KTÓRYCH OKREŚLONE PAŃSTWA CZŁONKOW-
SKIE MOGĄ NADAL ZAKAZYWAĆ STOSOWANIA OKREŚLONYCH RODZAJÓW DODATKÓW DO
ŻYWNOSCI

Państwo członkowskie	Wyszczególnienie	Rodzaje dodatków, które nadal mogą być zakazywane
Niemcy	Tradycyjne piwo niemieckie („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“)	Wszystkie, z wyjątkiem gazów nośnych
Francja	Tradycyjny chleb francuski	Wszystkie
Francja	Tradycyjne francuskie trufle konserwowane	Wszystkie
Francja	Tradycyjne francuskie ślimaki konserwowane	Wszystkie
Francja	Tradycyjne francuskie prezerwy z gęsi lub z kaczki („confit“)	Wszystkie
Austria	Tradycyjny austriacki „Bergkäse“	Wszystkie, z wyjątkiem środków konserwujących
Finlandia	Tradycyjna fińska „Mämmi“	Wszystkie, z wyjątkiem środków konserwujących
Szwecja Finlandia	Tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe	Barwniki
Dania	Tradycyjne duńskie „Kødboller“	Środki konserwujące i barwniki
Dania	Tradycyjny duński „Leverpostej“	Środki konserwujące (inne niż kwas sorbinowy) i barwniki
Hiszpania	Tradycyjne hiszpańskie „Lomo embuchado“	Wszystkie, z wyjątkiem środków konserwujących i przeciwutleniaczy
Włochy	Tradycyjna włoska „Mortadella“	Wszystkie, z wyjątkiem środków konserwujących, przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, środków wzmacniających smak i zapach, stabilizatorów i gazów do pakowania
Włochy	Tradycyjny włoski „Cotechino e zampone“	Wszystkie, z wyjątkiem środków konserwujących, przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, środków wzmacniających smak i zapach, stabilizatorów i gazów do pakowania