

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 892/2010****z dnia 8 października 2010 r.****w sprawie statusu niektórych produktów odnośnie do dodatków paszowych objętych zakresem rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W odniesieniu do niektórych substancji, drobnoustrojów lub preparatów, zwanych dalej produktami, nie ma pewności, czy są one dodatkami paszowymi. Owa niepewność dotyczy niektórych produktów dopuszczonych jako dodatki paszowe ujęte w rejestrze dodatków paszowych, a także wyszczególnione w katalogu materiałów paszowych ustanowionym na mocy art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz, zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylającego dyrektywę Rady 79/373/EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471/EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE <sup>(2)</sup>, niektórych produktów, które nie są dopuszczone jako dodatki paszowe ani wyszczególnione w katalogu materiałów paszowych oraz niektórych produktów, które są dopuszczone jako dodatki paszowe, lecz mogłyby być wyszczególnione w katalogu materiałów paszowych zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 767/2009.

(2) Aby uniknąć niespójności w traktowaniu takich produktów, usprawnić pracę właściwych krajowych organów kontroli oraz odciążyć zainteresowane strony, należy przyjąć rozporządzenie określające, że owe niektóre produkty nie są dodatkami paszowymi.

(3) W celu takiego określenia należy uwzględnić wszystkie ich właściwości.

(4) Na podstawie porównania między, z jednej strony, właściwościami produktów ujętych w rejestrze dodatków

paszowych a właściwościami produktów wyszczególnionych w katalogu materiałów paszowych, z drugiej strony, można określić pewne kryteria pozwalające na klasyfikowanie produktów jako materiały paszowe, dodatki paszowe i inne produkty. Do przydatnych do takiego rozróżnienia kryteriów zaliczyć można m.in. metody produkcji i przetwarzania, poziom standaryzacji, homogenizację, czystość, definicję chemiczną oraz sposób stosowania danego produktu. Dla zachowania spójności produkty o podobnych właściwościach powinny być klasyfikowane podobnie. Jeśli chodzi o produkty, w odniesieniu do których istnieją wątpliwości, czy są one dodatkami paszowymi, przeprowadzono analizę uwzględniającą wymienione kryteria.

(5) W oparciu o wyniki tej analizy produkty wymienione w załączniku nie powinny być uznawane za dodatki paszowe objęte zakresem rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.

(6) Jeśli chodzi o oznakowanie produktów dopuszczonych jako dodatki paszowe oraz oznakowanie materiałów paszowych i mieszanek paszowych zawierających te produkty, należy przewidzieć okres przejściowy, który pozwoli podmiotom aktywnym w sektorze pasz na dostosowanie się. Co więcej, produkty te należy skreślić z rejestru dodatków paszowych.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Substancje, drobnoustroje oraz preparaty (zwanej dalej „produktami”), określone w załączniku, nie są dodatkami paszowymi objętymi zakresem rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.

*Artykuł 2*

Produkty wymienione w części 1 załącznika nie są już uznawane za dopuszczone dodatki paszowe objęte zakresem rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 229 z 1.9.2009, s. 1.

*Artykuł 3*

Produkty określone w części 1 załącznika, etykietowane jako dodatki paszowe i premiksy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003, mogą nadal być wprowadzane do obrotu do dnia 9 października 2013 r. i pozostać w obrocie do wyczerpania zapasów. To samo odnosi się do materiałów paszowych lub mieszanek paszowych, na etykietach których wymienia się

wspomniane produkty jako dodatki paszowe zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 767/2009.

*Artykuł 4*

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 8 października 2010 r.

*W imieniu Komisji*  
José Manuel BARROSO  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK

**Produkty, które nie są dodatkami paszowymi objętymi zakresem rozporządzenia (WE) nr 1831/2003**

## CZĘŚĆ 1

**Produkty, które zostały dopuszczone jako dodatki paszowe**

- 1.1. Węglan wapnia
- 1.2. Diwodorooortofosforan sodu
- 1.3. Wodorooortofosforan disodu
- 1.4. Ortofosforan trisodu
- 1.5. Siarczan sodu
- 1.6. Tetrawodorodiortofosforan wapnia
- 1.7. Wodorooortofosforan wapnia
- 1.8. Difosforan tetrasodu
- 1.9. Trifosforan pentasodu
- 1.10. Difosforan diwapnia
- 1.11. Dwuwodny siarczan wapnia
- 1.12. Węglan sodu
- 1.13. Wodorowęglan sodu
- 1.14. Sole potasowe, sodowe i wapniowe jadalnych kwasów tłuszczowych o co najmniej czterech atomach węgla/stearyniany
- 1.15. Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych o co najmniej czterech atomach węgla
- 1.16. Mono- i diglicerydy jadalnych kwasów tłuszczowych o co najmniej czterech atomach węgla zestryfikowane następującymi kwasami: octowym, mlekowym, cytrynowym, winowym, mono- i diacetylowinowym
- 1.17. Glicerol
- 1.18. Propano-1,2-diol
- 1.19. Pektyny

## CZĘŚĆ 2

**Produkty, które nie zostały dopuszczone jako dodatki paszowe**

- 2.1. Chlorek potasu
  - 2.2. Chlorek wapnia
  - 2.3. Fosforan wapniowo-sodowy
  - 2.4. Fosforan sodowo-magnezowy
  - 2.5. Sulfotlenek metylowy
  - 2.6. Czysty karmel
  - 2.7. Glukozamina, glukozoamina (aminocukier (cukier prosty) wchodzący w skład struktury wielocukrów chitozanu i chityny, produkowanych, na przykład, poprzez hydrolizę zewnętrznych szkieletów skorupiaków i innych stawonogów lub poprzez fermentację zbóż, takich jak kukurydza lub pszenica)
  - 2.8. Siarczan chondroityny (wielocukier z powtarzającymi się jednostkami składającymi się z jednego aminocukru oraz kwasu D-glukuronowego, siarczanowe estry chondroityny są ważnymi strukturalnymi komponentami tkanki chrzęstnej, ścięgien i kości)
  - 2.9. Kwas hialuronowy (glikozaminoglikan (wielocukier) z powtarzającymi się jednostkami składającymi się z jednego aminocukru (N-acetylo-D-glukozamina) oraz kwasu D-glukuronowego obecnego w skórze, mazi stawowej oraz w pępowinie, produkowany na przykład z tkanek zwierzęcych lub poprzez fermentację bakteryjną)
  - 2.10. Proszek jajeczny (suszone jajka bez skorupki lub mieszanka suszonego białka i żółtka w proszku)
  - 2.11. Laktuloza (dwucukier (4-O-D-galaktopiranozylo-D-fruktoza) otrzymywana z laktozy poprzez izomeryzację glukozy do fruktozy. Występuje naturalnie w poddanym obróbce termicznej mleku i produktach mlecznych)
  - 2.12. Sterole roślinne (fitosterole to grupa alkoholi sterydowych, naturalnie obecnych w roślinach w małych ilościach i mogących występować w formie wolnych steroli lub w postaci zestryfikowanej przez kwasy tłuszczowe)
  - 2.13. Mączka z kwiatów aksamitki (mielona mączka z suszonych kwiatów *Tagetes sp.*)
  - 2.14. Mączka z papryki (mielona mączka z suszonych owoców *Capsicum sp.*)
  - 2.15. Zawiesina lub mączka z chlorelli (zawiesina żywej *Chlorella sp.* w wodzie lub suszona oraz mielona mączka z *Chlorella sp.*)
  - 2.16. Mączka z alg (suszona i mielona mączka z mikroalg, takich jak *Schizochytrium sp.*, których komórki zostały unieczynnione)
  - 2.17. Produkty fermentacji i produkty uboczne fermentacji (materiały paszowe uzyskane w procesie fermentacji po unieczynnieniu drobnoustrojów fermentacyjnych oraz uboczne produkty tego procesu (suszone i mielone produkty uboczne fermentacji w podłożu stałym lub ciekłym), które po ekstrakcji składnika czynnego lub aktywności, unieczynnieniu drobnoustrojów zachowują zaledwie resztkową zawartość składnika(-ów) czynnego(-ych) lub aktywności).
-