

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 2008 r.

w sprawie stosowania oraz oznakowania aromatów²⁾

Na podstawie art. 13 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) warunki stosowania aromatów w żywności, w tym maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w aromatach pierwiastków szkodliwych dla zdrowia oraz maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w żywności substancji aktywnych pochodzących z aromatów i innych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, mogących niekorzystnie oddziaływać na zdrowie człowieka;
- 2) szczegółowe wymagania w zakresie oznakowania aromatów przeznaczonych i nieprzeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego.

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej - zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

²⁾ Rozporządzenie wdraża postanowienia następujących dyrektyw:

- dyrektywy Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji (Dz. Urz. WE L 184 z 15.07.1988, str. 61; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 13, t. 9, str. 233),

- dyrektywy Komisji z dnia 16 stycznia 1991 r. uzupełniającej dyrektywę Rady 88/388/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji (Dz. Urz. WE L 42 z 15.02.1991, str. 25, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 13, t. 10, str. 231).

§ 2. W 1 kg aromatu nie mogą znajdować się pierwiastki szkodliwe dla zdrowia w ilości większej niż:

- 1) 3 mg arsenu;
- 2) 10 mg ołowiu;
- 3) 1 mg kadmu;
- 4) 1 mg rtęci.

§ 3. Maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w żywności substancji aktywnych pochodzących z aromatów i innych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, mogących niekorzystnie oddziaływać na zdrowie człowieka, określa załącznik do rozporządzenia.

§ 4. Aromaty przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta finalnego znakuje się, podając co najmniej następujące informacje:

- 1) określenie „aromat” albo bardziej szczegółową nazwę lub opis aromatu;
- 2) określenie „do środków spożywczych” lub bardziej szczegółowe określenie rodzaju środków spożywczych, do których aromat jest przeznaczony;
- 3) datę minimalnej trwałości, podaną zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach w sprawie znakowania środków spożywczych;
- 4) warunki przechowywania, jeżeli zachowanie właściwości aromatu do daty minimalnej trwałości zależy od szczególnych warunków jego przechowywania;
- 5) warunki i sposób stosowania, jeżeli brak tych informacji mógłby spowodować niewłaściwe użycie aromatu;
- 6) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy lub objętości;
- 7) dane identyfikujące podmiot działający na rynku spożywczym, który produkuje lub pakuje aromaty lub, jeżeli jego działalność jest zarejestrowana w państwie członkowskim Unii Europejskiej, wprowadza aromaty do obrotu, obejmujące firmę, a w przypadku podmiotu niebędącego przedsiębiorcą nazwę (imię i nazwisko), oraz adres siedziby lub miejsca zamieszkania;
- 8) kod identyfikacyjny partii produkcyjnej, zamieszczony zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;

9) w przypadku mieszaniny aromatów z innymi substancjami, wykaz składników według ich masy w porządku malejącym, zawierający:

- a) oznaczenie aromatu lub aromatów, zgodnie z pkt 1,
- b) nazwy innych substancji lub, w przypadku substancji dodatkowych, ich numer według systemu oznaczeń Unii Europejskiej, określony w przepisach w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

§ 5. 1. Aromaty nieprzeznaczone bezpośrednio dla konsumenta finalnego znakuje się, podając co najmniej następujące informacje:

1) dane identyfikujące podmiot działający na rynku spożywczym, który produkuje lub pakuje aromaty lub, jeżeli jego działalność jest zarejestrowana w państwie członkowskim Unii Europejskiej, wprowadza aromaty do obrotu, obejmujące firmę, a w przypadku podmiotu niebędącego przedsiębiorcą nazwę (imię i nazwisko), oraz adres siedziby lub miejsca zamieszkania;

2) określenie „aromat” albo bardziej szczegółową nazwę lub opis aromatu;

3) określenie „do środków spożywczych” lub bardziej szczegółowe określenie rodzaju środków spożywczych, do których aromat jest przeznaczony;

4) wykaz rodzajów aromatów, według ich masy w porządku malejącym, według następującej klasyfikacji:

- a) naturalne substancje aromatyczne,
- b) substancje aromatyczne identyczne z naturalnymi,
- c) syntetyczne substancje aromatyczne,
- d) preparaty aromatyczne,
- e) aromaty przetworzone,
- f) aromaty dymu wędzarniczego;

5) w przypadku mieszaniny aromatów z substancjami dodatkowymi niezbędnymi do przechowywania lub stosowania aromatów lub z produktami używanymi do rozpuszczania lub rozcieńczania aromatów, wykaz składników według ich masy w porządku malejącym, zawierający:

- a) oznaczenie aromatu lub aromatów, zgodnie z pkt 4,

- b) nazwy innych substancji lub produktów, a w przypadku substancji dodatkowych, ich numer według systemu oznaczeń Unii Europejskiej, określony w przepisach w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych;
- 6) maksymalny poziom zawartości składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniu ilościowemu w środku spożywczym albo odpowiednią informację o składzie umożliwiającą nabywcy stosowanie przepisów mających zastosowanie do danego środka spożywczego;
- 7) oznaczenie identyfikujące przesyłkę;
- 8) ilość nominalną wyrażoną w jednostkach masy lub objętości.

2. Informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 4 - 6, mogą być zamieszczone jedynie w dokumentach przewozowych, przekazywanych wraz z przesyłką aromatów lub przed jej dostarczeniem, pod warunkiem, że opakowanie lub pojemnik zawierające aromaty zostaną oznaczone, w widocznym miejscu, informacją: „przeznaczone do produkcji środków spożywczych, a nie do sprzedaży detalicznej”.

§ 6. 1. Oznakowanie aromatu, zarówno przeznaczonego, jak i nieprzeznaczonego bezpośrednio dla konsumenta finalnego, może zawierać określenie „naturalny” albo określenie równoznaczne jedynie w przypadku, gdy część aromatyzująca tego aromatu zawiera wyłącznie naturalne substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne.

2. Jeżeli oznakowanie aromatu zawiera odniesienie do środka spożywczego lub źródła aromatu, określenie „naturalny” albo określenie równoznaczne może być stosowane jedynie w przypadku, gdy część aromatyzująca została wyizolowana w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych, mikrobiologicznych lub tradycyjnych metod produkcji, wyłącznie lub niemal wyłącznie z tego środka spożywczego lub źródła aromatu.

§ 7. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER ZDROWIA

Maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w żywności substancji aktywnych pochodzących z aromatów i innych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, mogących niekorzystnie oddziaływać na zdrowie człowieka *)

| Lp. | Nazwa substancji | Zawartość w środku spożywczym | Zawartość w napojach | Uwagi (wyjątki) |
|------------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|---|
| 1. | Agarycynowy kwas ¹⁾ | 20 mg/kg | 20 mg/kg | 100 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych i środkach spożywczych zawierających grzyby |
| 2. | Aloina ¹⁾ | 0,1 mg/kg | 0,1 mg/kg | 50 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych |
| 3. | Berberyna ¹⁾ | 0,1 mg/kg | 0,1 mg/kg | 10 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych |
| 4. | β- Azaron ¹⁾ | 0,1 mg/kg | 0,1 mg/kg | 1 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych oraz w przyprawach stosowanych do |

| | | | | |
|----|---------------------------------------|------------|------------|--|
| | | | | wyrobów typu sneksy |
| 5. | 3,4 benzopiren | 0,03 µg/kg | 0,03 µg/kg | |
| 6. | Cyjanowodoro wy kwas ¹⁾ | 1 mg/kg | 1 mg/kg | 50 mg/kg w nugacie, w masach marcepanowych, ich zamiennikach lub produktach podobnych, 1 mg/kg na każdy % obj. alkoholu w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych, 5 mg/kg w sokach owocowych z owoców pestkowych w puszkach |
| 7. | Hiperycyna ¹⁾ | 0,1 mg/kg | 0,1 mg/kg | 10 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych, 1 mg/kg w wyrobach cukierniczych |
| 8. | Kwasyna ¹⁾ | 5 mg/kg | 5 mg/kg | 50 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych, 10 mg/kg w wyrobach cukierniczych w postaci pastylek |
| 9. | Kumaryna ¹⁾ | 2 mg/kg | 2 mg/kg | 10 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych, 10 mg/kg w niektórych rodzajach |

| | | | | |
|-----|---|-----------|-----------|---|
| | | | | karmelków, 50 mg/kg w gumie do żucia |
| 10. | Pulegon ¹⁾ | 25 mg/kg | 100 mg/kg | 250 mg/kg w napojach miętowych lub miętowo aromatyzowanych, 350 mg/kg w wyrobach cukierniczych miętowych |
| 11. | Safrol i Izosafrol ¹⁾ | 1 mg/kg | 1 mg/kg | 15 mg/kg w środkach spożywczych zawierających gałkę muszkatołową i kwiat muszkatołowy, 5 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych o zawartości alkoholu większej niż 25 % obj., 2 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych o zawartości alkoholu nie więcej niż 25 % obj. |
| 12. | Santonina ¹⁾ | 0,1 mg/kg | 0,1 mg/kg | 1 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych o zawartości alkoholu więcej niż 25 % obj. |
| 13. | Tujony (α i β) ¹⁾ | 0,5 mg/kg | 0,5 mg/kg | 5 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych o zawartości |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | alkoholu nie więcej niż 25 % obj., 10 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych o zawartości alkoholu więcej niż 25 % obj., 35 mg/kg w napojach typu "bitters", 25 mg/kg w środkach spożywczych zawierających preparaty szałwii |
|--|--|--|--|---|

Objaśnienia:

- *) Podane w tabeli poziomy dotyczą środków spożywczych w takiej postaci, w jakiej są one spożywane.
- 1) Związki te nie mogą być dodawane do środków spożywczych lub do aromatów. Mogą występować w środkach spożywczych zarówno naturalnie, jak też w wyniku dodatku aromatów uzyskanych z surowców naturalnych.

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia jest wykonaniem upoważnienia zawartego art. 13 ust 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

Projekt rozporządzenia wdraża przepisy dyrektywy Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji (Dz. Urz. WE L 184 z 15.07.1988, str. 61, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 13, t. 9, str. 233) oraz dyrektywy Komisji z dnia 16 stycznia 1991 r. uzupełniającej dyrektywę Rady 88/388/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji (Dz. Urz. WE L 42 z 15.02.1991, str. 25, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 13, t. 10, str. 231).

Projekt rozporządzenia określa warunki stosowania aromatów, w tym maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w aromatach pierwiastków szkodliwych dla zdrowia oraz maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w żywności substancji aktywnych pochodzących z aromatów i innych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, mogących niekorzystnie oddziaływać na zdrowie człowieka. Projekt rozporządzenia określa również szczegółowe wymagania w zakresie oznakowania aromatów przeznaczonych i nieprzeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego.

W związku z tym, że zakres regulacji objętej projektowanym rozporządzeniem tylko w części obejmuje zakres rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu (Dz. U. Nr 94, poz. 933 oraz z 2005 r. Nr 79, poz. 693), trwają równoległe prace legislacyjne nad projektem rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane w produkcji żywności oraz nad projektem rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych. Te trzy projektowane rozporządzenia zastąpią rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. Zgodnie z uwagą zgłoszoną przez Departament Prawny w Ministerstwie Zdrowia rozporządzenia te wejdą w życie w jednym terminie. Przyjęcie takiego rozwiązania jest uzasadnione tym, aby całość materii (regulowanej dotychczas przez wyżej wymienione Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie

Projekt z dnia 22 kwietnia 2008 r.

Strona 9 z 12

dozwołonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu (Dz. U. Nr 94, poz. 933 oraz z 2005 r. Nr 79, poz. 693)), objęta trzema projektami rozporządzeń zaczęła obowiązywać w tej samej dacie.

Projektowane rozporządzenie nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039, z późn. zm.).

Podmioty, o których mowa w ustawie z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414) nie zgłosiły zainteresowania w/w projektem.

Projektowane rozporządzenie nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem UE.

Ocena Skutków Regulacji
projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie aromatów, które mogą być
stosowane w produkcji żywności

1. Podmioty, na które oddziałują projektowane regulacje.

Projektowane rozporządzenie obejmuje zakresem regulacji producentów żywności i podmioty wprowadzające do obrotu żywność.

2. Wyniki przeprowadzonych konsultacji społecznych.

W ramach konsultacji projekt został przekazany do konsultacji związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców branży spożywczej zajmujących się produkcją i obrotem żywnością, w tym Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich i Stowarzyszeniu Ochrony Zdrowia Konsumentów. W ramach konsultacji społecznych nie zostały zgłoszone uwagi do projektu rozporządzenia.

3. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

4. Wpływ regulacji na rynek pracy.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na rynek pracy.

5. Wpływ regulacji na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość oraz na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionalny.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

7. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi.

Projektowane regulacje zapewnią odpowiednie wymagania zdrowotne oraz wymagania dotyczące znakowania dla aromatów, które mogą być stosowane w produkcji żywności. Tym samym pozytywnie wpłyną na stan zdrowia społeczeństwa.

8. Wpływ regulacji na środowisko.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na środowisko.