

Prawo

Kwestia kwalifikacji prawnej tzw. żywności barwiącej

Na definicję trzeba jeszcze poczekać

Kwestia kwalifikacji prawnej i warunków stosowania tzw. żywności barwiącej (żywności o właściwościach koloryzujących, ang. colouring food) stanowi w ostatnim czasie jeden z bardziej aktualnych i szeroko dyskutowanych tematów w zakresie prawodawstwa żywnościowego.



dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska,
Centrum Prawa Żywnościowego

Dzieje się tak głównie dlatego, że jak dotąd ta szczególna kategoria produktów nie doczekała się odrębnego uregulowania, podczas gdy jej stosowanie budzi coraz większe zainteresowanie zarówno wśród producentów, jak i konsumentów. Żywność barwiąca (występująca głównie w postaci koncentratów i ekstraktów z warzyw i owoców) stanowi bowiem praktyczną alternatywę zwłaszcza dla syntetycznych barwników, których konsumenci coraz częściej starają się unikać.

Ani prawo krajowe, ani prawo unijne nie przewidują definicji żyw-

ności barwiącej. Rodzi to problem określenia natury prawnej wielu preparatów o właściwościach barwiących, co z kolei ma bardzo istotne znaczenie praktyczne w zakresie prawnych warunków ich użycia. Od tego, czy dany preparat zostanie uznany za barwnik (a tym samym substancję dodatkową), czy za inny (zwykły) składnik żywności zależy bowiem zastosowanie określonego reżimu prawnego.

Stosowanie barwników musi być zgodne ze szczegółowymi regulacjami ustanowionymi w Rozporządzeniu PE i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, dotyczącymi zwłaszcza procedur autoryzacji

przy Stałym Komitecie ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt. Grupa ta – w oparciu o zawarte w Rozporządzeniu 1333/2008 definicje dodatku do żywności i barwnika – wyodrębniła podstawowe kryteria rozróżnienia.

Zgodnie z nimi, badając, czy dana substancja stanowi barwnik, czy też żywność barwiącą (zwykły składnik), należy w pierwszym rzędzie sprawdzić, czy „w normalnych warunkach nie jest spożywana sama jako żywność ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności”. Taka okoliczność – zgodnie z Załącznikiem I pkt. 2 do Rozporządzenia 1333/2008 – wyklucza jej klasyfikację jako barwni-

Żywność barwiąca stanowi praktyczną alternatywę zwłaszcza dla syntetycznych barwników, których konsumenci coraz częściej starają się unikać

i etykietowania, natomiast żywność barwiąca – jako składnik końcowego produktu spożywczego – może być swobodnie wprowadzana na rynek i oznakowana na zasadach ogólnych (pod warunkiem oczywiście, że nie ma ona charakteru „nowej żywności” czy „nowego składnika” w rozumieniu Rozporządzenia PE i Rady (WE) nr 258/97 z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczącego nowej żywności i nowych składników żywności, dla których wymagane jest odpowiednie zatwierdzenie i warunki stosowania).

Próby rozróżnienia

Próbę dokonania rozróżnienia pomiędzy barwnikami a żywnością barwiącą podjęła w ostatnich latach Grupa Robocza rządowych ekspertów państw członkowskich Unii Europejskiej w zakresie dodatków do żywności działająca

ka, nawet jeśli została dodana do produktu końcowego głównie w celu nadania bądź przywrócenia barwy. Należy zaznaczyć, że zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. ii) Rozporządzenia 1333/2008 środek spożywczy nie jest uznawany za dodatek do żywności, jeśli został dodany do produktu końcowego ze względu na właściwości aromatyczne, smakowe lub odżywcze, a koloryzacja stanowi tylko efekt wtórny.

Kolejną przesłanką rozróżnienia pomiędzy barwnikiem a żywnością barwiącą jest specyfika procesu uzyskania. W myśl zawartej w Rozporządzeniu 1333/2008 definicji barwnika, będzie za taki uznany preparat uzyskany „poprzez fizyczną lub chemiczną ekstrakcję, której efektem jest selektywna ekstrakcja pigmentów względem składników odżywczych lub aromatycznych”. Oznacza to – a contrario – że żywnością barwiącą będzie preparat

uzyskany w wyniku nieselektywnej ekstrakcji pigmentów, a więc taki, w którym proporcja pigmentów do składników odżywczych i aromatycznych będzie podobna do proporcji w materiale wyjściowym (tj. surowca, z którego został wytworzony). Przykładowo: szpinak użyty do produkcji zielonego makaronu w swojej wyjściowej postaci (lub np. w postaci suszonych liści czy skoncentrowanego soku) będzie uznany za zwykły składnik żywności (żywność barwiącą). Jeśli jednak zostaną z niego wyizolowane pigmenty, które następnie zostaną dodane do ciasta makaronowego w celu nadania mu ciemnej barwy, będą się one klasyfikowały jako barwnik (chlorofil (E140)).

Przewodnik w 2012 roku?

Ocena preparatów o właściwościach barwiących pod kątem ich kwalifikacji jako barwnika bądź żywności barwiącej nie może być jednak stosowana jednakowo do wszystkich substancji. Każdy konkretny przypadek będzie wymagał osobnej analizy z uwagi na wiele możliwych zmiennych czynników warunkujących tę kwalifikację (np. w zależności od typu materiału wyjściowego czy dodatkowych zabiegów przetwórczych zmiana proporcji pomiędzy pigmentami a składnikami odżywczymi i aromatycznymi nie zawsze musi oznaczać, że zastosowany proces przetwórczy ma charakter ekstrakcji selektywnej).

W celu wypracowania bardziej adekwatnych do wymagań rynku i produkcji kryteriów klasyfikacji preparatów spożywczych o właściwościach barwiących, Grupa Robocza zdecydowała o przeprowadzeniu tzw. testu drogowego skuteczności przyjętych przez nią kryteriów w praktyce. Test ten ma poprzedzać wydanie ostatecznej wersji przewodnika, który – by być w pełni pomocny dla producentów i organów stosowania prawa – musi przystawać do praktycznych problemów i uwzględniać obecnie obowiązujące przepisy. Dyskusja w tym zakresie pomiędzy Komisją Europejską, brytyjską Agencją Standardów Żywności (która koordynuje

prace z ramienia Grupy Roboczej) oraz przedstawicielami przemysłu wciąż się toczy. Zgodnie z oświadczeniem Komisji Europejskiej z września 2011 r. przyjęcie przewodnika przewidziane jest na drugą połowę 2012 r.

Pamiętać jednak trzeba, że taki przewodnik nie będzie miał charakteru prawnie wiążącego, a jedynie informacyjny. Ewentualne nowe podstawy prawne, wiążące producentów i organy kontroli, będą mu-

Zgodnie z tą propozycją za żywność barwiącą miał być uważany każdy „naturalny ekstrakt, z wyłączeniem barwników, pochodzący z owoców, warzyw i roślin jadalnych lub części roślin, otrzymany za pomocą mechanicznych/fizycznych procesów i używany w skoncentrowanej formie do barwienia żywności”.

Definicja ta spotkała się jednak z krytyką. Krytykowano m.in. to, że nie uwzględnia ona obecnie obo-



sią być określone na mocy powszechnie obowiązujących przepisów przyjętych przez unijnego i krajowego prawodawcę.

Krytyka nowej propozycji

Na koniec należy wspomnieć, że próby legislacyjnego uregulowania pojęcia żywności barwiącej zostały podjęte w trakcie niedawnych prac nad nowym rozporządzeniem dotyczącym zasad etykietowania produktów spożywczych (przyjętym później jako Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności). Propozycje definicji „żywności barwiącej” wysunął Parlament Europejski (a dokładnie Komitet ds. Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności – ENVI).

wiązującego podziału na selektywnie ekstrahowane preparaty barwiące o pierwotnym i wtórnym efekcie barwiącym oraz nie przewiduje możliwości uzyskiwania ekstraktów barwiących pochodzących od zwierząt i niejadalnych części roślin. Wskazywano również, że wprowadzanie definicji „żywności barwiącej” w innym akcie prawnym niż Rozporządzenie 1333/2008 mogłoby być mylące dla konsumentów i przedsiębiorców. Ostatecznie zatem Rozporządzenie 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które weszło w życie w listopadzie 2011 r., nie zawiera żadnych nowych regulacji w zakresie preparatów i żywności o właściwościach barwiących. □



www.food-law.pl