

Przewodnik KE w sprawie klasyfikacji ekstraktów spożywczych o właściwościach barwiących

Klasyfikacja żywności barwiącej będzie łatwiejsza

Na przestrzeni ostatnich lat można zaobserwować coraz większe zainteresowanie konsumentów naturalnością produktów i składników, z których są wytwarzane.



Marta Pietrzyk,

Centrum Prawa Żywnościowego
A. Szymanek-Wesołowska, D. Szostek Sp.J.

Taki trend przekłada się na działania producentów, którzy coraz częściej zastępują syntetyczne barwniki żywnością o właściwościach kolorujących

(tzw. żywność barwiąca, ang. *coloring food*). Prawidłowe klasyfikowanie takiej żywności i zastosowanie odpowiednich wymogów przysparza jednak wiele trudności. Na poziomie Unii Europejskiej nie wprowadzono dotychczas przepisów, które rozwiązałyby praktyczne trudności związane z klasyfikacją żywności barwiącej.

Prace nad Przewodnikiem

Kilka lat temu podjęto jednak inicjatywę, która ma na celu ułatwienie poprawnego klasyfikowania ekstraktów spożywczych jako żywności o właściwościach kolorujących. W Stałym Komitecie ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt podjęto prace nad projektem Przewodnika w sprawie klasyfikacji ekstraktów spożywczych o właściwościach barwiących. W prace nad dokumentem zaangażowani zostali również eksperci z państw członkowskich UE. Początkowo Komisja Europejska planowała opublikowanie Przewodnika w drugiej połowie 2012 r., ale ostatecznie pojawił się on na stronie internetowej Komisji pod koniec 2013 r.

Głównym celem Przewodnika jest przedstawienie wskazówek, które mają ułatwić klasyfikację ekstraktu spożywczego jako barwnika (dodatku do żywności) albo jako żywności o właściwościach kolorujących. W dokumencie wskazano kryteria wyznaczające różnicę pomiędzy selektywną i nieselektywną ekstrakcją. W Przewodniku oparto się na definicjach i zasadach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r. ze zm.). Jako pomoc i uzupełnienie wskazówek dotyczących prawidłowego klasyfikowania danego ekstraktu spożywczego ma służyć drzewko decyzyjne oraz lista pytań kontrolnych (stanowiące załączniki I i II Przewodnika). Ponadto, załącznik IV zawiera przykłady prawidłowej klasyfikacji.

Punkt wyjściowy – definicje

Punktem wyjściowym do określenia czy dany ekstrakt spożywczy jest

barwnikiem czy żywnością barwiącą jest definicja „dodatku do żywności”, a konkretnie wyłączenie spod tej definicji (zawarte w art. 3 ust. 2 lit. a (ii) rozporządzenia nr 1333/2008), które stanowi, że za dodatki do żywności nie uważa się *środków spożywczych, zarówno suszonych, jak i w formie skoncentrowanej, w tym środków aromatyzujących dodanych w trakcie produkcji wieloskładnikowych środków spożywczych, ze względu na ich właściwości aromatyczne, smakowe lub odżywcze wraz z wtórnym efektem barwiącym*. Kluczowe znaczenie ma także definicja „barwnika” (określona w załączniku I do ww. rozporządzenia) wskazująca, że „barwnikiem” są *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 (...) barwnikami są preparaty uzyskane ze środków spożywczych i innych jadalnych surowców naturalnych uzyskanych poprzez fizyczną lub chemiczną ekstrakcję, której efektem jest selektywna ekstrakcja pigmentów względem składników odżywczych lub aromatycznych*.

W świetle powyższych definicji produkt spożywany jako żywność lub używany jako charakterystyczny składnik żywności nie powinien być uznawany za dodatek do żywności. Produkty normalnie spożywane w Unii Europejskiej jako żywność m.in. soki owocowe (przykładowo sok wiśniowy dodany do jogurtu), koncentraty pomidorowe, kawa, często posiadają właściwości barwiące. Takie produkty w świetle Przewodnika powinny być uznane za składnik żywności i jako taki powinny być oznakowane, nawet jeżeli produkty te zostały dodane do żywności złożonej jedynie w celach barwiących. Natomiast produkty uzyskiwane poprzez procesy inne niż suszenie lub koncentracja w celu wykorzystania ich właściwości barwiących do produkcji żywności złożonej, nie powinny być automatycznie klasyfikowane jako żywność barwiąca (o ile nie są one normalnie spożywane jako takie – np. czerwony olej palmowy).

Zgodnie z Przewodnikiem jeżeli taki produkt spożywany jako żywność albo będący składnikiem żywności zachowuje swoje podstawowe właściwości, nie powinien być on uznany za barwnik, zarówno gdy produkt jest używany w stanie surowym, jak i w formie przetworzonej (uzyskanej w wyniku koncentracji, suszenia, gotowania czy mielenia). Przykładowo szpinak używany do produkcji makaronu jako taki, w formie suszonej albo w postaci skoncentrowanego soku, bez selektywnej ekstrakcji pigmentów, w świetle Przewodnika należy uznać za składnik żywności, a nie barwnik. Z drugiej strony, jeżeli pigmenty są „ekstraktowane selektywnie” ze szpinaku i dodawane do makaronu w celu uzyskania koloru, powinny być one uznane za dodatek do żywności (np. barwnik chlorofile i chlorofiliiny E 140).

Ekstrakcja selektywna

W świetle Przewodnika w przypadku gdy produkt jest uzyskiwany z żywności w celach barwiących, kluczowe do klasyfikacji produktu jako barwnik jest to, czy produkt został uzyskany w drodze „selektywnej

produktu kluczowe jest zidentyfikowanie kiedy produkt nie jest już dłużej „żywnością ani nie jest spożywany jako typowy składnik żywności”, ale staje się barwnikiem, który podlega zatwierdzeniu.

Drzewko decyzyjne, czyli jak prawidłowo sklasyfikować produkt

Zgodnie z Przewodnikiem, podjęcie decyzji o klasyfikacji produktu ułatwią odpowiedzi na cztery kluczowe pytania zawarte w schemacie drzewka decyzyjnego. Po pierwsze, należy rozważyć czy dany produkt (preparat) jest środkiem spożywczym dodawanym do żywności złożonej ze względu na właściwości aromatyczne, smakowe lub odżywcze wraz z drugorzędym efektem barwiącym? Jeżeli odpowiedź jest twierdząca, to dany produkt stanowi żywność o właściwościach barwiących lub aromat. Natomiast, gdy odpowiedź jest negatywna, należy przejść do kolejnego pytania: czy produkt spożywany jest sam jako żywność lub stosowany jako charakterystyczny składnik żywności? W przypadku pozytywnej odpowiedzi na to pytanie produkt jest skład-

Producenci coraz częściej zastępują syntetyczne barwniki żywnością o właściwościach koloryzujących.

Prawidłowe klasyfikowanie takiej żywności i zastosowanie odpowiednich wymogów przysparza jednak wiele trudności

ekstrakcji”. W świetle motywu 5 preambuły do rozporządzenia nr 1333/2008 *preparaty uzyskane ze środków spożywczych i innych naturalnych materiałów źródłowych, które mają wywołać skutek technologiczny w gotowej żywności, i które otrzymuje się drogą selektywnej ekstrakcji składników (np. pigmentów) związanych ze składnikami odżywczymi lub aromatycznymi, należy (...) uznać za dodatki do żywności*. Procesy ekstrakcji mogą się od siebie znacznie różnić: poprzez prostą ekstrakcję, po stopnie selektywnej ekstrakcji aż do izolacji czystych pigmentów. Aby poprawnie sklasyfikować określony

niem żywności o właściwościach barwiących, natomiast w przypadku odpowiedzi negatywnej należy przejść do trzeciego pytania: czy materiał źródłowy (surowiec), z którego otrzymano produkt, jest spożywany sam jako żywność lub stosowany jako charakterystyczny składnik żywności? Jeżeli odpowiedź jest negatywna, to produkt stanowi barwnik lub jest to nowa żywność (ang. novel food). W przypadku odpowiedzi twierdzącej należy zadać czwarte pytanie: czy produkt jest otrzymywany w wyniku selektywnej ekstrakcji? Jeżeli tak, to produkt jest barwnikiem, natomiast

gdy odpowiedź jest przecząca, to produkt jest żywnością o właściwościach barwiących.

Pytania pomocnicze

Aby precyzyjnie odpowiedzieć na czwarte pytanie w Przewodniku przewidziano dwa pomocnicze pytania. Po pierwsze, czy ekstrakt ma główne, charakterystyczne właściwości surowca, z którego jest otrzymywany: kolor (np. zawartość pigmentu) oraz właściwości aromatyczne i wartość odżywczą. Po drugie, czy stosunek zawartości substancji barwiących (pigmentów) do składników odżywczych lub aromatycznych w ekstrakcie różni się znacząco od tego, który stwierdzono w materiale źródłowym (surowcu) jako wynik fizycznej lub/i chemicznej ekstrakcji prowadzącej do selektywnej ekstrakcji pigmentów. Jeżeli odpowiedź na pytanie pierwsze jest twierdząca, a na drugie negatywna, proces otrzymywania ekstraktu należy uznać na ekstrakcję nieselektywną, a w konsekwencji produkt (ekstrakt) powinien być traktowany jako żywność o właściwościach barwiących. W przypadku, gdy odpowiedź na drugie pytanie jest twierdząca, ekstrakcję na-

leży uznać za selektywną, co oznacza, że produkt jest barwnikiem. Natomiast gdy odpowiedzi na oba pytania są negatywne, produkt należy poddać indywidualnej dalszej analizie. Aby ułatwić odpowiedź na drugie pytanie w Przewodniku zamieszczono szczegółowe wytyczne dotyczące stosunku zawartości substancji barwiących (pigmentów) do składników odżywczych lub aromatycznych.

Charakter prawny Przewodnika

Przewodnik zaleca aby podmioty rynku spożywczego od 1 stycznia 2014 r. rozpoczęły proces dostosowywania się do unijnych wskazówek, natomiast produkty spożywcze wprowadzane na rynek po 29 listopada 2015 r. były zgodne z wytycz-

nymi określonymi w tym dokumencie. Warto zauważyć, że Przewodnik nie stanowi źródła prawa, ma charakter informacyjny. Zgodnie z art. 288 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej do katalogu źródeł prawa zaliczono rozporządzenia, dyrektywy i decyzje, natomiast zalecenia (do jakich można byłoby zaliczyć Przewodnik) nie mają mocy wiążącej. Wymogi, które wiązałyby zarówno producentów, jak i urzędowe organy kontroli żywności musiałyby być ustanowione przez unijnego lub krajowego prawodawcę w formie aktu prawa powszechnie obowiązującego – dyrektywy, rozporządzenia czy ustawy.

W praktyce jednak dokumenty takie jak Przewodnik odgrywają coraz większe znaczenie, są stosowane i przestrzegane przez adresatów dokumentu ze względu m.in. na auto-

Przewodnik zaleca aby podmioty rynku spożywczego od 1 stycznia 2014 r. rozpoczęły proces dostosowywania się do unijnych wskazówek, natomiast produkty spożywcze wprowadzane na rynek po 29 listopada 2015 r. były zgodne z wytycznymi określonymi w tym dokumencie

rytet instytucji je wydających (np. Komisji Europejskiej). W tym kontekście warto wskazać wyrok Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej w sprawie C-322/88, w którym uznano, że zalecenia są „środkami, które nie mają wiążącego charakteru nawet wobec osób, do których są skierowane”, ale jednocześnie tego rodzaju akty „nie mogą być postrzegane jako pozbawione skutku prawnego. Sądy krajowe mają obowiązek uwzględnić zalecenia, podejmując decyzję w sprawie rozstrzyganych przez nie sporów, zwłaszcza wtedy gdy wpływają one na wykładnię środków krajowych przyjętych w ramach ich wdrożenia lub gdy stanowią one uzupełnienie wiążących przepisów wspólnotowych” (wyrok z 13.12.1989 r. w sprawie C-322/88 Grimaldi, Zb. Orz. 4407, pkt 16). □



www.food-law.pl

