Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

►**B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2024/2597

z dnia 4 października 2024 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202) oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do specyfikacji dla kwasu sorbowego (E 200), sorbinianu potasu (E 202) i galusanu propylu (E 310)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 2597 z 7.10.2024, s. 1)

sprostowane przez:

►**C1** Sprostowanie, Dz.U. L 90748 z 8.9.2026, s. 1 (2024/2597)

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2024/2597

z dnia 4 października 2024 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania kwasu sorbowego (E 200) i sorbinianu potasu (E 202) oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do specyfikacji dla kwasu sorbowego (E 200), sorbinianu potasu (E 202) i galusanu propylu (E 310)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Dodatki do żywności kwas sorbowy (E 200), sorbinian potasu (E 202) i galusan propylu (E 310), które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu przed dniem 27 kwietnia 2025 r., można dodawać do żywności zgodnie z załącznikami II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 do wyczerpania zapasów.

▼C1

Żywność, zawierającą kwas sorbowy (E 200), sorbinian potasu (E 202) lub galusan propylu (E 310), które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu przed dniem 27 kwietnia 2025 r., można wprowadzać do obrotu do upływu jej daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

▼B

Artykuł 4

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

Pkt 1 lit. b), pkt 2 lit. b) i pkt 3 załącznika II stosuje się od dnia 27 kwietnia 2025 r.

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

▼B

ZAŁĄCZNIK I

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w kategorii żywności 16 „Desery z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1, 3 i 4” pozycja dotycząca stosowania kwasu sorbowego – sorbinianu potasu (E 200–202) w *frugtgrød, rote Grütze* i *pasha* w wysokości 1 000 mg/kg otrzymuje brzmienie:

	„E 200–202	Kwas sorbowy – sorbinian potasu	1 000	(1) (2)	Tylko *frugtgrød*, *rote Grütze* i *pasha*; desery żelatynowe na bazie wody, z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi”.

▼B

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się następujące zmiany:

1) w pozycji „E 200 kwas sorbowy” wprowadza się następujące zmiany:

a) specyfikacja „Opis” otrzymuje brzmienie:

„**Opis**	Bezbarwne igiełki lub biały, sypki krystaliczny proszek o lekkim, charakterystycznym zapachu, niezmieniający barwy po ogrzewaniu przez 90 minut w temp. 105 °C”;

b) specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

„**Czystość**

Zawartość wody	Nie więcej niż 0,5 % (metoda Karla Fischera)
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,2 %
Aldehydy	Nie więcej niż 0,1 % (w przeliczeniu na formaldehyd)
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,01 mg/kg
Cynk	Nie więcej niż 0,1 mg/kg”;

2) w pozycji „E 202 sorbinian potasu” wprowadza się następujące zmiany:

a) specyfikacja „Opis” otrzymuje brzmienie:

„**Opis**	Biały, krystaliczny proszek lub granulki, niezmieniające barwy po ogrzewaniu przez 90 minut w temp. 105 °C”;

b) specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

„**Czystość**

Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 1,0 % (105 °C, 3 godz.)
Kwasowość lub zasadowość	Nie więcej niż około 1,0 % (w przeliczeniu na kwas sorbowy lub K_2CO_3)
Aldehydy	Nie więcej niż 0,1 % w przeliczeniu na formaldehyd
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,01 mg/kg
Cynk	Nie więcej niż 0,1 mg/kg”;

▼B

3) w pozycji „E 310 galusan propylu” wprowadza się następujące zmiany:

a) specyfikacja „Definicja” otrzymuje brzmienie:

„**Definicja**	Galusan propylu jest wytwarzany w drodze estryfikacji kwasu galusowego propanolem. Reakcja jest katalizowana kwasem siarkowym.
Numer wg EINECS	204-498-2
Nazwa chemiczna	Galusan propylu; ester propylowy kwasu galusowego; ester n-propylowy kwasu 3,4,5-trihydroksybenzoesowego
Wzór chemiczny	$C_{10}H_{12}O_5$
Masa cząsteczkowa	212,20
Oznaczenie zawartości	Zawiera nie mniej niż 98 % w przeliczeniu na bezwodną masę”;

b) specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

„**Czystość**

Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 0,5 % (110 °C, 4 godz.)
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,1 %
Wolny kwas	Nie więcej niż 0,5 % (w przeliczeniu na kwas galusowy)
Absorpcja specyficzna w etanolu	$E^{1\%}_{1cm}$ (275 nm) nie mniej niż 485 i nie więcej niż 520
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,3 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,1 mg/kg”.