

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2022/1037**ze dne 29. června 2022,****kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o použití glykolipidů jako konzervantů v nápojích****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 3 a článek 14 uvedeného nařízení,s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aromata ⁽²⁾, a zejména na čl. 7 odst. 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ⁽³⁾ stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (3) Seznam potravinářských přídatných látek Unie a specifikace potravinářských přídatných látek mohou být aktualizovány jednotným postupem podle čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 buď z podnětu Komise, nebo na základě žádosti členského státu nebo zúčastněné strany.
- (4) V prosinci 2019 byla Komisi předložena žádost o povolení použití glykolipidů jako konzervantů v ochucených nápojích, některých dalších výrobcích spadajících do kategorie 14.1 „nealkoholické nápoje“ a nealkoholickém pivu a sladových nápojích.
- (5) Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) vyhodnotil bezpečnost navrhovaného použití glykolipidů jako potravinářské přídatné látky. Ve stanovisku úřadu ⁽⁴⁾ přijatém dne 4. května 2021 byl stanoven přijatelný denní příjem (ADI) ve výši 10 mg/kg tělesné hmotnosti na den. Úřad uvedl, že nejvyšší odhad expozice ve výši 3,1 mg/kg tělesné hmotnosti na den u batolat je v mezích stanoveného ADI, a dospěl k závěru, že expozice glykolipidům nepředstavuje bezpečnostní riziko při použití a úrovních použití navržených žadatelem.
- (6) Glykolipidy se získávají z houby *Dacryopinax spathularia* prostřednictvím fermentace. Glykolipidy, jsou-li používány jako konzervanty, prodlužují trvanlivost nápojů, jelikož je chrání před zkažením způsobeným mikroorganismy a potlačují růst patogenních mikroorganismů. Glykolipidy působí proti kvasinkám, plísním a gram pozitivním bakteriím a mohou sloužit jako alternativa k jiným konzervantům, které jsou v současnosti povoleny v nápojích.
- (7) Je proto vhodné povolit použití glykolipidů jako konzervantů v nápojích, na které se vztahuje žádost, a přidělit této přídatné látce číslo E 246.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609

- (8) Specifikace pro glykolipidy (E 246) by měly být zahrnuty do přílohy nařízení (EU) č. 231/2012 při prvním zařazení této přídatné látky na seznam potravinářských přídatných látek Unie stanovený v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (9) Nařízení (ES) č. 1333/2008 a (EU) č. 231/2012 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 29. června 2022.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA I

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

- a) v části B se v oddíle 3 „Potravinářské přídatné látky jiné než barviva a náhradní sladidla“ za položku pro potravinářskou přídatnou látku E 243 vkládá nová položka, která zní:

„E 246	Glykolipidy“
--------	--------------

- b) část E se mění takto:

- 1) v kategorii 14.1.4 (Ochucené nápoje) se za položku pro E 242 vkládá nová položka pro E 246 (glykolipidy), která zní:

„E 246	Glykolipidy	50		kromě nápojů na bázi mléka“
--------	-------------	----	--	-----------------------------

- 2) v kategorii 14.1.5.2 (Ostatní) se za položku pro E 242 vkládá nová položka pro E 246 (glykolipidy), která zní:

„E 246	Glykolipidy	20	(93)	pouze tekuté koncentráty z čaje a tekuté koncentráty z výluhů z ovoce a bylin“
--------	-------------	----	------	--

- 3) v kategorii 14.2.1 (Pivo a sladové nápoje) se za položku pro E 220 – 228 vkládá nová položka pro E 246 (glykolipidy), která zní:

„E 246	Glykolipidy	50		pouze nealkoholické pivo a sladové nápoje“
--------	-------------	----	--	--

PŘÍLOHA II

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se za položku pro potravinářskou přídatnou látku E 243 vkládá nová položka, která zní:

„E 246 glykolipidy**Synonyma****Definice**

Přirozeně se vyskytující glykolipidy se získávají fermentací za použití divokého kmene MUCL 53181 houby *Dacryopinax spathularia* (jedlé sladké houby). Jako zdroj uhlíku se používá glukóza. Následný proces bez rozpouštědel zahrnuje filtraci a mikrofiltraci k odstranění mikrobiálních buněk, srážení a mytí pufrovanou vodou za účelem čištění. Produkt je pasterizovaný a sprejově sušený. Výrobní proces nemění glykolipidy chemicky ani nemění jejich přirozené složení.

Číslo CAS

2205009-17-0

Chemický název

Glykolipidy z *Dacryopinax spathularia*

Obsah

Ne méně než 93 % celkového obsahu glykolipidů, vztaženo na sušinu.

Popis

Béžový až světle hnědý prášek, slabý charakteristický zápach

Identifikace

Rozpustnost

Splňuje (10 g/l ve vodě)

pH

Mezi 5,0 a 7,0 (10 g/l ve vodě)

Zákal

Ne více než 28 NTU (10 g/l ve vodě)

Čistota

Obsah vody

Ne více než 5 % (Karl-Fischerova metoda)

Bílkoviny

Ne více než 3 % (faktor N x 6,25)

Tuk

Ne více než 2 % (gravimetricky)

Sodík

Ne více než 3,3 %

Arzen

Ne více než 1 mg/kg

Olovo

Ne více než 0,7 mg/kg

Kadmium

Ne více než 0,1 mg/kg

Rtuť

Ne více než 0,1 mg/kg

Nikl

Ne více než 2 mg/kg

Mikrobiologická kritéria

Aerobní bakterie celkem

Ne více než 100 kolonií na gram

Kvasinky a plísňe

Ne více než 10 kolonií na gram

Koliformní bakterie

Ne více než 3 MPN na gram

Salmonella spp.

Nepřítomnost v 25 g“