

UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/1037

od 29. lipnja 2022.

o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 u pogledu uporabe glikolipidâ kao konzervansa u pićima

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3. i članak 14.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma ⁽²⁾, a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehranbenih aditiva odobrenih u Uniji za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) U Prilogu Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 ⁽³⁾ utvrđene su specifikacije za prehranbene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (3) Unijin popis prehranbenih aditiva i specifikacije za prehranbene aditive mogu se ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva države članice ili zainteresirane strane.
- (4) U prosincu 2019. Komisiji je podnesen zahtjev za odobrenje uporabe glikolipidâ kao konzervansa u aromatiziranim pićima, nekim drugim proizvodima iz kategorije 14.1., „Bezalkoholna pića”, te bezalkoholnom pivu i pićima od slada.
- (5) Europska agencija za sigurnost hrane („Agencija”) ocijenila je sigurnost predložene uporabe glikolipidâ kao prehranbenog aditiva. U mišljenju Agencije ⁽⁴⁾ donesenom 4. svibnja 2021. utvrđen je prihvatljivi dnevni unos od 10 mg/kg tjelesne težine. Agencija je napomenula da je najviša procijenjena izloženost od 3,1 mg/kg tjelesne težine dnevno (kod male djece) unutar utvrđenog prihvatljivog dnevnog unosa te je zaključila da izloženost glikolipidima ne predstavlja sigurnosni rizik u okviru uporaba i razina uporabe koje je predložio podnositelj zahtjeva.
- (6) Glikolipidi se dobivaju fermentacijom gljivice *Dacryopinax spathularia*. Kad se upotrebljavaju kao konzervans, glikolipidi produljuju rok trajanja pića jer ih štite od kvarenja uzrokovanog mikroorganizmima i sprečavaju rast patogenih mikroorganizama. Glikolipidi djeluju protiv kvasca, plijesni i gram-pozitivnih bakterija i mogu poslužiti kao alternativa drugim konzervansima koji su trenutačno odobreni za uporabu u pićima.
- (7) Stoga je primjereno odobriti uporabu glikolipidâ kao konzervansa u pićima obuhvaćenima zahtjevom i tom aditivu dodijeliti E broj E 246.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.⁽²⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 1.⁽³⁾ Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o utvrđivanju specifikacija za prehranbene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 83, 22.3.2012., str. 1.).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021.;19(6):6609.

- (8) Specifikacije za glikolipide (E 246) trebalo bi uvrstiti u Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 jer se ta tvar prvi put uvrštava na Unijin popis prehrambenih aditiva utvrđen u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.
- (9) Uredbe (EZ) br. 1333/2008 i (EU) br. 231/2012 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (10) Mjere predviđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 mijenja se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 29. lipnja 2022.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG I.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se kako slijedi:

- (a) u dijelu B, točki 3., „Aditivi, osim bojila i sladila”, nakon unosa za prehrambeni aditiv E 243 umeće se sljedeći novi unos:

„E 246	Glikolipidi”
--------	--------------

- (b) dio E mijenja se kako slijedi:

- (1) u kategoriji 14.1.4. (Aromatizirana pića), nakon unosa za aditiv E 242 umeće se sljedeći unos za aditiv E 246 (Glikolipidi):

„E 246	Glikolipidi	50		osim pića na bazi mlijeka”
--------	-------------	----	--	----------------------------

- (2) u kategoriji 14.1.5.2. (Ostalo), nakon unosa za aditiv E 242 umeće se sljedeći unos za aditiv E 246 (Glikolipidi):

„E 246	Glikolipidi	20	(93)	samo tekući koncentrat čaja i tekući koncentrat voćnih i biljnih infuzija”
--------	-------------	----	------	--

- (3) u kategoriji 14.2.1. (Pivo i pića od slada), nakon unosa za aditiv E 220-228 umeće se sljedeći unos za aditiv E 246 (Glikolipidi):

„E 246	Glikolipidi	50		samo bezalkoholno pivo i pića od slada”
--------	-------------	----	--	---

PRILOG II.

U Prilogu Uredbi (EU) br. 231/2012, nakon unosa za prehrambeni aditiv E 243 umeće se sljedeći novi unos:

„E 246 glikolipidi**Sinonimi****Definicija**

Prirodni glikolipidi dobivaju se fermentacijom divljeg soja MUCL 53181 gljivice *Dacryopinax spathularia*. Kao izvor ugljika koristi se glukoza. U procesu nakon bioreaktora ne koriste se otapala te on uključuje filtraciju i mikrofiltraciju radi uklanjanja mikrobnih stanica, taloženje te pranje puferiranom vodom radi pročišćavanja. Dobiveni proizvod pasterizira se i suši se raspršivanjem. Proizvodnim postupkom glikolipidi se ne mijenjaju kemijski niti im se mijenja prirodni sastav.

CAS broj

2205009-17-0

Kemijsko ime

Glikolipidi od gljivice *Dacryopinax spathularia*

Analiza

Najmanje 93 % ukupnog sadržaja glikolipidâ na suhoj osnovi.

Opis

Prah, bež do svijetlosmeđe boje, sa slabim karakterističnim mirisom

Identifikacija

Topljivost

Ispunjava zahtjeve (10 g/l u vodi)

pH

Između 5,0 i 7,0 (10 g/l u vodi)

Mutnoća

Najviše 28 NTU (10 g/l u vodi)

Čistoća

Udio vode

Najviše 5 % (metoda Karla Fischera)

Bjelančevine

Najviše 3 % (faktor N × 6,25)

Masti

Najviše 2 % (gravimetrijskom metodom)

Natrij

Najviše 3,3 %

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 0,7 mg/kg

Kadmij

Najviše 0,1 mg/kg

Živa

Najviše 0,1 mg/kg

Nikal

Najviše 2 mg/kg

Mikrobiološki kriteriji

Ukupni broj aerobnih bakterija

Najviše 100 kolonija po gramu

Kvasci i plijesni

Najviše 10 kolonija po gramu

Koliformi

Najviše 3 MPN (najvjerojatniji broj) po gramu

Salmonella spp.

Odsutna u 25 g"