

DIREKTYVOS

KOMISIJOS DIREKTYVA 2010/69/ES

2010 m. spalio 22 d.

kuria iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 95/2/EB dėl maisto priedų, išskyrus dažiklius ir saldiklius, priedai

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų ⁽¹⁾, ypač į jo 31 straipsnį,atsižvelgdama į 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras ⁽²⁾, ypač į jo 53 straipsnį,

pasikonsultavusi su Maisto produktų moksliniu komitetu ir Europos maisto saugos tarnyba,

kadangi:

- (1) Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 95/2/EB dėl maisto priedų, išskyrus dažiklius ir saldiklius ⁽³⁾, nustatytas maisto priedų, kuriuos galima naudoti Europos Sąjungoje sąrašas, ir jų naudojimo sąlygos.
- (2) Po to, kai buvo priimta Direktyva 95/2/EB, maisto priedų technologijos ir toliau vystėsi. Šią direktyvą reikėtų pritaikyti atsižvelgiant į tuos pasiekimus.
- (3) Vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 31 straipsniu, kol bus baigti Sąjungos maisto priedų sąrašai, numatyti to reglamento 30 straipsnyje, Direktyvos 95/2/EB priedai iš dalies keičiami, jei būtina, taikant Komisijos priimtas priemones.
- (4) Pagal Direktyvą 95/2/EB toliau išvardytus stabilizatorius leidžiama naudoti įvairioms paskirtims: agarą (E 406),

karageniną (E 407), saldžiųjų ceratonijų dervą (E 410), pupenių dervą (guaro dervą E 412), ksantano dervą (E 415), pektinus (E 440), celiuliozę (E 460), karboksimetilceliuliozę (E 466), oksiduotąjį krakmolą (E 1404), monokrakmolo fosfatą (E 1410), dikrakmolo fosfatą (E 1412), fosfatuotą dikrakmolo fosfatą (E 1413), acetilintą dikrakmolo fosfatą (E 1414), acetilintą krakmolą (E 1420), acetilintą dikrakmolo adipatą (E 1422), hidroksipropilkrakmolą (E 1440), hidroksipropildikrakmolo fosfatą (E 1442), krakmolo natrio oktenilsukcinatą (E 1450), acetilintą oksiduotąjį krakmolą (E 1451) ir emulsiklius riebalų rūgščių monogliceridus ir digliceridus (E 471). Maisto produktų mokslinis komitetas (toliau – MPMK) nenustatė šių maisto priedų leistinos paros dozės (LPD), vadinasi, jie nekelia pavojaus vartotojų sveikatai. Techniniais sumetimais reikėtų leisti juos naudoti nearomatizuotiems natūraliai raugintiems grietinės gaminiams ir produktų pakaitalams, kuriuose riebalų yra ne daugiau kaip 20 %, norint užtikrinti emulsijos stabilumą ir vientisumą. Tai būtų naudinga vartotojui, nes sumažinto riebalų kiekio raugintų grietinės gaminių, turinčių panašias savybes, kaip įprastas produktas, pasirinkimas būtų didesnis. Todėl minėtus priedus reikėtų leisti naudoti šia papildoma paskirtimi.

- (5) 1990 m. MPMK įvertino natrio ir kalio laktatų druskas (E 325 ir E 326), kalio acetatą (E 261), natrio acetatą (E 262i) ir natrio vandenilio acetatą (E 262ii) ir padarė išvadą, kad visi jie yra natūralios maisto produktų sudedamosios dalys, o jų dozė veikiausiai yra labai nedidelė, palyginti su natūraliose medžiagose esančia doze. Todėl visi jie buvo priskirti „nenurodytos“ LPD grupei. Todėl visus šiuos maisto priedus iš principo leidžiama naudoti visuose maisto produktuose, išskyrus nurodytuosius Direktyvos 95/2/EB 2 straipsnio 3 dalyje. Siūloma tuos maisto priedus taip pat leisti naudoti fasuotuose smulkintos šviežios mėsos pusgaminiuose, kad būtų galima kontroliuoti mikrobinių patogenų, pvz., *Listeria*, *E. coli* O157, dauginimąsi. Remiantis šiuo technologiniu pagrindu ir atsižvelgiant į tai, kad taip naudojant minėtus maisto priedus susirūpinimo sauga nekyla, reikėtų leisti juos papildomai naudoti fasuotuose smulkintos šviežios mėsos pusgaminiuose.

- (6) Pagal Direktyvą 95/2/EB sorbatus (E 200, E 202, E 203) ir benzoatus (E 210, E 211, E 212, E 213) šiuo metu leidžiama naudoti kaip maisto priedus. Siūloma minėtus

⁽¹⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 16.⁽²⁾ OL L 31, 2002 2 1, p. 1.⁽³⁾ OL L 61, 1995 3 18, p. 1.

maisto priedus leisti naudoti žuvų produktų pakaitaluose iš jūrinių dumblių (ikrų pakaitaluose, pagamintuose iš jūrinių dumblių) kaip konservantus, garniruojant įvairius maisto produktus, kad juose nesidaugintų pelėsiai ir mielės ir nesusidarytų mikotoksinų. Minėtoms druskoms nustatyta atitinkamai 0–25 ir 0–5 mg/kg kūno masės leistina paros dozė. Blogiausiu atveju, kai naudojamos didžiausios koncentracijos, suvartojama dozė yra labai nedidelė, palyginti su LPD. Taip naudojant šiuos priedus susirūpinimo vartotojui daromu poveikiu ir jo sauga nekyla. Todėl reikėtų leisti sorbatus ir benzoatus papildomai naudoti žuvų produktų pakaitaluose iš jūrinių dumblių, atsižvelgiant į technologinį pagrindimą ir į tai, kad šis naujas produktas skirtas specializuotai rinkai.

- (7) Prašoma sorbatus (E 200, E 202, E 203) ir benzoatus (E 210, E 211, E 212, E 213) leisti naudoti aluje iš statinės, į kurį įdėta daugiau kaip 0,5 % fermentuojamųjų cukrų ir (arba) vaisių sulčių ar koncentruotų vaisių sulčių, ir kuris pilstomas tiesiai iš statinės. Toks alus gali būti ilgą laiką prijungtas prie alaus statinės čiaupo. Kadangi statinė ir čiaupą sujungti steriliomis sąlygomis neįmanoma, statinė gali būti užteršta mikrobais. Ši problema aktuali, jei aluje po gamybos tebėra fermentuojamųjų cukrų, nes tokioje terpėje gali daugintis pavojingi mikroorganizmai. Todėl į pilstomą alų ir į alų, į kurį įdėta fermentuojamųjų cukrų ir (arba) vaisių sulčių ar koncentruotų vaisių sulčių, reikia dėti antimikrobinių medžiagų. Tokio vaisinio alaus iš statinės suvartojama nedaug, tad net ir blogiausiu atveju apytikrė sorbatų ir benzoatų dozė turėtų būti mažesnė nei jų atitinkama LPD. Todėl reikėtų leisti sorbatus ir benzoatus papildomai naudoti aluje iš statinės, kuriame yra daugiau kaip 0,5 % fermentuojamųjų cukrų ir (arba) vaisių sulčių ar koncentruotų vaisių sulčių.
- (8) Kad ant citrusinių vaisių nesidaugintų pelėsiai, nuėmus derlių leidžiama juos apdoroti tokiais pesticidais, kaip imazalilas ir tiabendazolas. Citrusiniams vaisiams apdoroti vietoje šių pesticidų arba kartu su jais galima naudoti sorbatus (E 200, E 202, E 203). Sorbatus galima naudoti ant neluptytų šviežių citrusinių vaisių apdorojant leidžiamais naudoti vaškais: bičių vašku, kandelila vašku, karnaubo vašku ir šelaku (atitinkamai E 901, E 902, E 903 ir E 904). Taip naudojant šiuos priedus susirūpinimo vartotojui daromu poveikiu ir jo sauga nekyla. Todėl minėtus priedus reikėtų leisti naudoti šia papildoma paskirtimi.
- (9) Vartotojai gali nuspręsti kai kurių maisto medžiagų suvartojamą dozę papildyti maisto papildais. Tuo tikslu į maisto papildus galima įdėti vitamino A ir vitaminų A ir D derinio, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2002/46/EB⁽¹⁾. Saugaus apdoravimo sumetimais vitamino A ir vitaminų A ir B derinių preparatai turi būti tokios sudėties, kuriai gauti reikia didelės drėgmės ir aukštos temperatūros, taip pat krakmolo ir

cukraus. Toks apdorojimas gali būti palankus mikroorganizmams daugintis. Kad tokie mikroorganizmai nesidaugintų, sausuose maisto papilduose naudojamuose vitamino A ir vitaminų A ir D derinių preparatuose reikėtų leisti naudoti sorbatus (E 200, E 202, E 203) ir benzoatus (E 210, E 211, E 212 ir E 213).

- (10) Pagal Direktyvą 95/2/EB leidžiama naudoti maisto priedus sieros dioksidą ir sulfitus (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228), kurie pirmiausiai yra antimikrobinės medžiagos ir padeda kontroliuoti cheminį irimą. Šiais laikais šviežių vaisių vežimas, ypač jūrų laivais, yra labai svarbus. Jie gali būti vežami keletą savaitių. Sieros dioksidas ir sulfitai apsaugo šviežias mėlynės nuo grybelių dauginimosi. Sieros dioksidą ir sulfitus reikėtų leisti papildomai naudoti, norint apsaugoti šviežias mėlynės nuo grybelių dauginimosi ir atsižvelgiant į tai, kad šis naujas produktas skirtas specializuotai rinkai. Todėl, atsižvelgiant į pagrįstas technologines šių naujų leidimų suteikimo priežastis, poreikį palengvinti pasaulinę prekybą ir nedidelį sieros ir sulfitų dozių poveikį, reikėtų leisti šios direktyvos priede nurodyto koncentracijos lygio sieros dioksidą papildomai naudoti mėlynėms.
- (11) Cinamono (tik *Cinnamomum ceylanicum*) lazdelėms, kurios taip pat vadinamos angl. *quills*, gaminti naudojamos šviežia cinamono medžio vidinės žievės odelė. Gaminančioje šalyje odelę gali užteršti mikrobai ir vabzdžiai, ypač jei klimatas yra tropinis ir drėgnas. Fumigacija sieros dioksidu – tinkamas apdoravimo būdas, padedantis apsaugoti nuo tokio užteršimo mikrobais arba vabzdžių. 1994 m. MPMK nustatė 0–0,7 mg/kg kūno masės leistiną paros dozę ir nusprendė, kad reikėtų apriboti sieros dioksido ir kitų sieros medžiagų naudojimą, norint sumažinti pasitaikančių ūmių astmos reakcijų skaičių. Nors sieros dioksido ir kitų sulfitų naudojimą reikėtų apriboti, taikant šį konkretų naudojimo būdą suvartojama labai nedidelė sieros dioksido ir sulfitų dozės dalis. Todėl reikėtų leisti sieros dioksidą ir sulfitus (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) papildomai naudoti tik šiai konkrečiai cinamono rūšiai.
- (12) Europos maisto saugos tarnyba (toliau – EMST) įvertino informaciją apie nizino naudojimo papildomai maisto produktų kategorijai – skystiems kiaušiniams – saugą ir apie nizino, pagaminto naudojant pakeistą gamybos procesą, saugą. 2006 m. sausio 26 d. nuomonėje⁽²⁾ EMST patvirtino anksčiau nustatytą 0–0,13 mg/kg kūno

⁽¹⁾ OL L 183, 2002 7 12, p. 51.

⁽²⁾ Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl maisto priedo nizino (E 234) naudojimo, EMST leidinys (2006) 314, p. 1.

masės leistiną niziną, pagaminto naudojant naują gamybos ir ekstrahavimo procesą, pagrįstą cukraus terpės fermentavimu vietoj įprastos pieno terpės, paros dozė. Toje nuomonėje EMST taip pat patvirtino, kad naudojant niziną maisto produktuose nereikėtų tikėtis, kad atsiras atsparumas antibiotikams. Pasak EMST, nėra duomenų, kad nizinui atsparūs bakterijų mutantai pasižymėtų kryžminių atsparumu gydyti skirtiems antibiotikams. Ji mano, kad taip veikiausiai yra dėl gydyti skirtų antibiotikų ir nizinio antimikrobinio poveikio skirtumų. 2006 m. spalio 20 d. nuomonėje ⁽¹⁾ EMST taip pat patvirtino, kad papildomai leidus naudoti niziną pasterizuotuose skystuose kiaušiniuose numatytomis naudojimo sąlygomis (ne daugiau kaip 6,25 mg/l) susirūpinimo sauga nekiltų, ir tai būtų galima pagrįsti technologiniais sumetimais, t. y. siekiant prailginti produkto laikymo trukmę ir neleisti daugintis nuodingoms sporas skleidžiančioms rūšims, kaip *Bacillus cereus*, galinčioms išlikti po pasterizavimo. Todėl reikėtų leisti niziną papildomai naudoti pasterizuotiems skystiems kiaušiniams.

- (13) Pagal Direktyvą 95/2/EB leidžiama naudoti maisto priedą dimetildikarbonatą (DMDC, E 242), kuris naudojamas kaip konservantas nealkoholiniuose aromatizuotuose gėrimuose, nealkoholiniame vyne ir koncentruotoje skystoje arbatoje. Šį priedą nuspręsta leisti naudoti remiantis 1990 m. pateikta ir 1996 m. patvirtinta MPMK palankia nuomone. MPMK nepavyko nustatyti LPD, nes DMDC greitai skyla į anglies dioksidą ir metanolį. 2001 m. MPMK paprašyta ištirti DMDC naudojimo vyne saugą. Tuo metu MPMK manė, kad metanolis ir kiti reakcijos produktai, pvz., metilkarbamatas, atsirandantys DMDC naudojant tiek alkoholiniams gėrimams ir vynui, tiek nealkoholiniams gėrimams apdoroti, susidaro panašiai, ir net tada, kai vyno vartojama labai daug, metanolis ir metilkarbamatas nekeltų jokio pavojaus. Prašoma leisti naudoti DMDC, norint užkirsti kelią gedimui dėl fermentacijos nesteriliuose uždaruose pilnuose sidro, kriausių sidro ir vaisių vyno, sumažinto alkoholio kiekio vyno, vyno gėrimų ir visų kitų gaminių, kuriems taikomas Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 1601/91 ⁽²⁾, buteliuose. Ši papildoma paskirtis nelaikoma keliančia susirūpinimą vartotojų sauga. Be to, naudojant DMDC galima būtų sumažinti sieros dioksido poveikį. Todėl reikėtų leisti DMDC papildomai naudoti sidre, kriausių sidre ir vaisių vyne, sumažinto alkoholio kiekio vyne, vyno gėrimuose ir kituose gaminiuose, kuriems taikomas Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 1601/91.
- (14) EMST įvertino informaciją apie rozmarinų ekstraktų naudojimo kaip antioksidantų maisto produktuose

saugą. Rozmarinų ekstraktai gaunami iš *Rosmarinus officinalis* L. ir susideda iš įvairių medžiagų, turinčių antioksidacinių savybių (daugiausia fenolio rūgščių, flavonoidų, diterpenoidų ir triterpenų). Nors toksikologinių duomenų apie rozmarinų ekstraktus nepakako, kad EMST nustatytų skaičiais išreikštą LPD, ji 2008 m. kovo 7 d. nuomonėje ⁽³⁾ nusprendė, kad saugos lygis yra pakankamai aukštas, todėl galima daryti išvadą, kad naudojant siūlomomis paskirtimis ir kiekiais poveikis per maistą nekelia susirūpinimo. Todėl rozmarinų ekstraktus galima leisti naudoti, jei tai yra technologiskai pagrįsta. Reikėtų leisti naudoti rozmarinų ekstraktą kaip antioksidantą, o rozmarino ekstraktams priskirti E 392 numerį.

- (15) Išrūgos – šalutinis sūrio gamybos produktas. Mitybai, kuriai reikia daug baltymų, buvo sukurta išrūgų baltymų turinčių gėrimų. Kad tokius gėrimus kaitinant baltymai išliktų suspensijoje, fosfatų kiekis juose turi būti didesnis, nei įprastuose nealkoholiniuose aromatizuotuose gėrimuose. Fosfatus reikėtų leisti naudoti sportiniuose gėrimuose, kuriuose yra išrūgų baltymų.
- (16) Šiuo metu bičių vašką (E 901) leidžiama naudoti kaip smulkių gaminių, pvz., smulkių šokoladu padengtų konditerijos kepinų, glazūravimo medžiagą. Šis leidimas netaikomas valgomųjų ledų vafliams, nepadengtiems šokoladu. Bičių vašką galima laikyti šokolado pakaitalu fasuotiems valgomųjų ledų vafliams, be to, vaflius padengus bičių vašku vafliai būtų apsaugoti nuo vandens judėjimo ant jų ir būtų užtikrinta, kad vafliai išliks traškūs, taip pat būtų prailginta gaminio laikymo trukmė, todėl bičių vaško naudojimą galima laikyti technologiskai pagrįstu. Todėl reikėtų leisti bičių vašką naudoti kaip glazūravimo medžiagą, skirtą visiškai arba iš dalies pakeisti šokolado sluoksnį ant valgomųjų ledų pripildytų fasuotų vaflių.
- (17) EMST įvertino informaciją apie bičių vaško papildomo naudojimo kaip kvapiųjų medžiagų nešiklio nealkoholiniuose aromatizuotuose gėrimuose saugą. Nors duomenų apie patį bičių vašką nepakako LPD nustatyti, EMST padarė išvadą, kad dėl nedidelio bičių vaško toksiškumo jį naudojant taip, kaip dabar, ir kaip siūloma, susirūpinimo sauga nekyla. Todėl reikėtų leisti bičių vašką papildomai naudoti kaip kvapiųjų medžiagų nešiklį nealkoholiniuose aromatizuotuose gėrimuose.

⁽¹⁾ Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės mokslinė nuomonė dėl maisto priedo nizinio naudojimo papildomai maisto produktų kategorijai – skystiems kiaušiniams – saugą ir apie niziną, pagaminto naudojant pakeistą gamybos procesą, saugą, EMST leidinys (2006) 314b, p. 1.

⁽²⁾ OL L 149, 1991 6 14, p. 1.

⁽³⁾ Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl maisto priedo rozmarino ekstraktų naudojimo, EMST leidinys (2008) 721, p. 1.

- (18) Pagal Direktyvą 95/2/EB ES leidžiama naudoti trietilcitrata (E 1505) kaip nešiklį kvapiosiose medžiagose ir sausame kiaušinio baltyme. 1990 m. MPMK nustatė jo LPD – 0–20 mg/kg. Pasiūlyta trietilcitrata papildomai naudoti kaip maisto papildų tablečių glazūros medžiaga. Trietilcitratas padidintų dangos, saugančios tabletę nuo aplinkos poveikio, atsparumą ir prailgintų produkto išsiskyrimo laiką. Blogiausiu atveju šio papildomo trietilcitrato šaltinio dozė būtų nežymi, palyginti su LPD (0,25 % LPD). Todėl reikėtų leisti trietilcitrata papildomai naudoti ES kaip maisto papildų tablečių glazūravimo medžiaga.
- (19) EMST įvertino informaciją apie polivinilo alkoholio (PVA) naudojimo kaip maisto papildų dangos sluoksnio medžiagos saugą ir išreiškė savo nuomonę 2005 m. gruodžio 5 d.⁽¹⁾ EMST nustatė, kad kapsulių arba tablečių pavidalo maisto papildams padengti naudojamas PVA nekelia susirūpinimo sauga. EMST mano, kad numatytomis naudojimo sąlygomis galimas PVA poveikis žmonėms greičiausiai bus nedidelis. Pranešta, kad naudojant oraliniu būdu PVA absorbuojamas minimaliai. Remiantis blogiausio atvejo scenarijumi ir pagrindu, kuriuo EMST rėmėsi vertindama riziką, nustatytas didžiausias sunaudojamas kiekis – 18 g/kg. Tikimasi, kad dėl gerų polivinilo alkoholio sukibimo savybių ir sluoksnio stiprumo šis naujas maisto priedas taps technologiškai svarbia maisto papildų dangos sluoksnio medžiaga, ypač tada, kai reikalinga apsauga nuo drėgmės ir kitos apsaugai nuo drėgmės svarbios savybės. Todėl minėtą priedą reikėtų leisti naudoti ES šiai paskirčiai. Šiam naujam maisto priedui reikėtų priskirti numerį E 1203.
- (20) EMST įvertino informaciją apie šešių polimerizacijos laipsnių polietilenglikolių (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000, PEG 8000) naudojimo kaip maisto papildų dangos sluoksnio medžiagos saugą ir išreiškė savo nuomonę 2006 m. lapkričio 28 d.⁽²⁾ EMST nustatė, kad numatytomis naudojimo sąlygomis kapsulių arba tablečių pavidalo maisto papildų dangos sluoksnio sudėtyje naudojami šie polietilenglikoliai nekelia susirūpinimo sauga. EMST, vertindama riziką, taip pat atsižvelgė į šį papildomą PEG poveikį, atsirandantį naudojant vaistų pramonės gaminius, ir nusprendė, kad naudojant patvirtintą PEG 6000 kaip nešiklį saldikliuose ir naudojant PEG besiliečiančiose su maistu medžiagose papildoma dozė gali būti nedidelė. Todėl minėtą priedą reikėtų leisti naudoti ES šiai paskirčiai.
- (21) EMST įvertino informaciją apie naujo maisto priedo kasijos dervos, naudojamos kaip stingdiklis ir tirštiklis, naudojimo saugą ir išreiškė savo nuomonę 2006 m. rugsėjo 26 d.⁽³⁾ EMST nustatė, kad kasijos dervą naudojant nurodytomis sąlygomis susirūpinimo sauga nekyla. Nors EMST turimų duomenų apie kasijos dervos toksiškumą nepakako LPD nustatyti, ji mano, kad remiantis turimais duomenimis pagrindo susirūpinimui nėra. EMST ypač pabrėžė itin mažą kasijos dervos absorbciją ir tai, kad kasijos dervą hidrolizavus (jei tai apskritai įvyktų) ji suskiltų į junginius, kurie patektų į įprastus medžiagų apykaitos procesus. Kasijos dervos naudojimas yra technologiškai pagrįstas dėl jos sinergetinio stingdinimo poveikio įdėjus jos į kitas įprastas valgomasias dervas. Todėl kasijos dervą reikėtų leisti naudoti ES šioms paskirtims ir priskirti jai E 427 numerį.
- (22) EMST įvertino neotamo kaip aromato ir skonio stipriklį saugą ir išreiškė savo nuomonę 2007 m. rugsėjo 27 d.⁽⁴⁾ EMST padarė išvadą, kad naudojamas kaip siūloma – kaip aromato ir skonio stipriklis – neotamas susirūpinimo sauga nekelia, ir nustatė 0–2 mg/kg kūno masės per dieną LPD. Todėl neotamą reikia leisti naudoti kaip aromato ir skonio stipriklį.
- (23) EMST įvertino informaciją apie L-cisteino (E 920) naudojimo tam tikruose kūdikiams ir mažiems vaikams skirtuose maisto produktuose saugą.

(1) Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl polivinilo alkoholio naudojimo kaip maisto papildų dangos sluoksnio medžiagos, EMST leidinys (2005) 294, p. 1.

(2) Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl polietilenglikolio naudojimo kaip maisto papildų dangos sluoksnio medžiagos, EMST leidinys (2006) 414, p. 1.

(3) Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl maisto priedo kasijos dervos naudojimo, EMST leidinys (2006) 389, p. 1.

(4) Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl neotamo kaip saldiklio ir aromato stipriklį. EMST leidinys (2007) 581, p. 1.

2006 m. rugsėjo 26 d. nuomonėje⁽¹⁾ EMST padarė išvadą, kad šią medžiagą naudojant kaip siūloma – apdorotuose grūdiniuose maisto produktuose ir kūdikiams bei mažiems vaikams skirtuose maisto produktuose (ypač sausainiuose kūdikiams) susirūpinimo sauga nekyla. Kūdikiams ir mažiems vaikams skirti sausainiai turi būti tinkamos sudėties, įskaitant kontroliuojamą cukraus ir riebalų kiekį. Tačiau sausainiai, kuriuose yra nedidelis riebalų kiekis, yra trapesni, o ši jų savybė yra susijusi su pavojumi paspringti ir uždusti, jei sausainis vaiko burnoje sulūžtų. L-cisteino paskirtis – pagerinti tešlą, kad būtų galima kontroliuoti galutinio gaminio tekstūrą. Todėl L-cisteiną reikėtų leisti naudoti ES kūdikiams ir mažiems vaikams skirtuose sausainiuose.

- (24) EMST įvertino fermentinio preparato, kurio sudėtyje yra trombino su fibrinogenu, gautų iš galvijų ir (arba) kiaulių, naudojimo kaip maisto priedo maisto produktams atgaminti, saugą ir 2005 m. balandžio 26 d. nuomonėje padarė išvadą, kad fermentinį preparatą naudojant taip, kaip nurodyta toje nuomonėje, susirūpinimo sauga nekyla⁽²⁾. Tačiau Europos Parlamentas savo 2010 m. gegužės 19 d. rezoliucijoje dėl Komisijos direktyvos, kuria iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 95/2/EB dėl maisto priedų, išskyrus dažiklius ir saldiklius, priedai, projekto nusprendė, kad šio fermentinio preparato, naudojamo kaip maisto priedo produktams atgaminti, įtraukimas į Direktyvos 95/2/EB IV priedą nesuderinamas su Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 tikslu ir turiniu, nes neatitinka bendrųjų Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 6 straipsnio, visų pirma šio straipsnio 1 dalies c punkto, kriterijų.
- (25) Komisijos sprendimu 2004/374/EB⁽³⁾ sustabdytas mažų želės indelių, turinčių želė formuojančių maisto priedų, gautų iš jūrinių dumblių ir tam tikrų dervų (E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418) pateikimas rinkai ir importas. Tarybos direktyva 95/2/EB buvo atitinkamai iš dalies pakeista Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2006/52/EB⁽⁴⁾. Todėl Komisijos sprendimą 2004/374/EB reikėtų panaikinti, nes jo nuostatos buvo ištrauktos iš Direktyvą 95/2/EB.
- (26) Šioje direktyvoje nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę ir nei Europos Parlamentas, nei Taryba joms neprieštaravo,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyvos 95/2/EB II–VI priedai iš dalies keičiami pagal šios direktyvos priedą.

2 straipsnis

1. Valstybės narės ne vėliau kaip iki 2011 m. kovo 31 d. priima ir paskelbia įstatymus ir kitus teisės aktus, būtinus šios direktyvos 1 straipsnio nuostatomis įgyvendinti. Jos nedelsdamos pateikia Komisijai tų nuostatų tekstus.

Jos pradeda taikyti šias nuostatas ne vėliau kaip 2011 m. balandžio 1 d.

Priimdamos tas nuostatas, valstybės narės daro jose nuorodą į šią direktyvą, arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Valstybės narės nustato tokios nuorodos darymo tvarką.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų pagrindinių nacionalinių teisės aktų nuostatų tekstus.

3 straipsnis

Komisijos sprendimas 2004/374/EB panaikinamas.

4 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jos paskelbimo Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje.

5 straipsnis

Ši direktyva yra skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje 2010 m. spalio 22 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl L-cisteino naudojimo kūdikiams ir mažiems vaikams skirtuose maisto produktuose, *EMST leidinys* (2006) 390, p. 1.

⁽²⁾ Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų, perdirbimo medžiagų ir besiliečiančių su maistu medžiagų mokslininkų grupės Komisijos prašymu pateikta mokslinė nuomonė dėl fermentinio preparato, kurio sudėtyje yra trombino su fibrinogenu, gautų iš galvijų ir (arba) kiaulių, naudojamo kaip maisto priedo maisto produktams atgaminti naudojimo, *EMST leidinys* (2005) 214, p. 1.

⁽³⁾ OL L 118, 2004 4 23, p. 70.

⁽⁴⁾ OL L 204, 2006 7 26, p. 10.

PRIEDAS

Direktyvos 95/2/EB II–VI priedai iš dalies keičiami taip:

1) II priedas iš dalies keičiamas taip:

a) įrašas „fasuoti malti šviežios mėsos gaminiai“ keičiamas taip:

„Fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusegaminiai	E 261	Kalio acetatas	<i>quantum satis</i>
	E 262i	Natrio acetatas	
	E 262ii	Natrio vandenilio acetatas	
	E 300	Askorbo rūgštis	
	E 301	Natrio askorbatas	
	E 302	Kalcio askorbatas	
	E 325	Natrio laktatas	
	E 326	Kalio laktatas	
	E 330	Citrinų rūgštis	
	E 331	Natrio citratai	
	E 332	Kalio citratai	
	E 333	Kalcio citratai	

b) priedo pabaigoje pridedami tokie įrašai:

„Nearomatizuoti natūraliai rauginti grietinės gaminiai ir produktų pakaitalai, kuriuose riebalų yra ne daugiau kaip 20 %	E 406	Agaras	<i>quantum satis</i>
	E 407	Karageninas	
	E 410	Saldžiosios ceratonijos derva	
	E 412	Pupenės (guaro) derva	
	E 415	Ksantano derva	
	E 440	Pektinai	
	E 460	Celiuliozė	
	E 466	Karboksimetilceliuliozė	
	E 471	Riebalų rūgščių monogliceridai ir digliceridai	
	E 1404	Oksiduotasis krakmolas	
	E 1410	Monokrakmolo fosfatas	
	E 1412	Dikrakmolo fosfatas	
	E 1413	Fosfatuotas dikrakmolo fosfatas	
	E 1414	Acetilintas dikrakmolo fosfatas	
	E 1420	Acetilintas krakmolas	
	E 1422	Acetilintas dikrakmolo adipatas	
	E 1440	Hidroksipropilkrakmolas	

E 1442	Hidroksipropildikraskmolo fosfatas
E 1450	Kraskmolo natrio oktenilsukcinatas
E 1451	Acetilintas oksiduotasis kraskmolas

2) III priedas iš dalies keičiamas taip:

a) A dalies pabaigoje pridedami tokie įrašai:

„Žuvų produktų pakaitalai iš jūrinių dumblių	1 000	500				
Alus iš statinės, kuriame yra daugiau kaip 0,5 % fermentuojamųjų cukrų ir (arba) vaisių sulčių ar koncentruotų vaisių sulčių	200	200		400		
Švieži nelupti citrusiniai vaisiai (tik paviršiui apdoroti)	20					
Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti maisto papildai, pateikiami sausu pavidalu ir kuriuose yra vitamino A ir vitaminų A ir D derinių preparatų				1 000 vartoti paruoštame produkte“		

b) B dalies pabaigoje pridedami tokie įrašai:

„Mėlynės (tik <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Cinamonas (tik <i>Cinnamomum ceylanicum</i>)	150“

c) C dalis iš dalies keičiama taip:

i) maisto priedui E 234 skirtas įrašas pakeičiamas taip:

„E 234	Nizinas (*)	Manų kruopų ir maniokų pudingai ir panašūs gaminiai	3 mg/kg
		Brandintas sūris ir lydytas sūris	12,5 mg/kg
		Tiršta grietinė	10 mg/kg
		Maskarponė	10 mg/kg
		Pasterizuotas skystas kiaušinis (baltymas, trynys arba visas kiaušinis)	6,25 mg/l

(*) Šios medžiagos tam tikruose sūriuose gali būti aptinkamos dėl fermentacijos proceso.“

ii) maisto priedui E 242 skirtas įrašas pakeičiamas taip:

„E 242	Dimetildikarbonatas	Nealkoholiniai aromatizuoti gėrimai Nealkoholionis vynas Koncentruota skysta arbata	250 mg/l pridedamas kiekis, likučių nėra
		Sidras, kriaušių sidras ir vaisių vynas Sumažinto alkoholio kiekio vynas Vyno gėrimai ir kiti Reglamente (EEB) Nr. 1601/91 numatyti produktai	250 mg/l pridedamas kiekis, likučių nėra“

d) D dalyje po maisto priedui E 316 skirto įrašo įterpiamas toks įrašas:

„E 392	Rozmarinų ekstraktai	Aliejus (išskyrus pirmojo spaudimo alyvuogių aliejų ir alyvuogių aliejų) ir riebalai, kuriuose polinesočiųjų riebalų rūgščių kiekis yra didesnis nei 15 % m/m viso riebalų rūgščių kiekio, vartojami termiškai neapdorotuose maisto produktuose	30 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu) išreikšta pagal riebalų kiekį
	Žuvų taukai ir dumblių aliejus		50 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu) išreikšta pagal riebalų kiekį
	Lydyti taukai, galvijų, naminių paukščių, avių ir kiaulių riebalai Riebalai ir aliejai vartojami termiškai apdorotų maisto produktų gamybai Kepamasis aliejus ir kepamieji riebalai, išskyrus alyvuogių aliejų ir alyvuogių išspaudų aliejų Užkandžiai (užkandžiai iš javų, bulvių arba krakmolo)		
	Padažai		100 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu) išreikšta pagal riebalų kiekį
	Smulkūs konditerijos kepiniai		200 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu) išreikšta pagal riebalų kiekį
	Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB		400 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)
	Dehidratuotos bulvės Kiaušinių produktai Kramtomoji guma		200 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)
	Pieno milteliai, naudojami prekybos automatuose Pagardai ir uždarai Perdirbti riešutai		200 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu) išreikšta pagal riebalų kiekį
	Sausos sriubos ir sultiniai		50 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)
	Dehidratuota mėsa		150 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)
	Mėsos ir žuvies gaminiai, išskyrus dehidratuotą mėsą ir džiovintą dešrą		150 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu) išreikšta pagal riebalų kiekį
	Džiovinta dešra		100 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)
	Kvapiosios medžiagos		1 000 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)
	Sausasis pienas valgomiesiems ledams gaminti		30 mg/kg (išreikšta karnozolio ir karnozolio rūgščių bendru kiekiu)“

3) IV priedas iš dalies keičiamas taip:

- a) maisto priedams E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 ir E 452 skirtuose įrašuose po eilutės „Gėrimai augalinių baltymų pagrindu“ įterpiama tokia eilutė:

		„Sportiniai gėrimai, kuriuose yra išrūgų baltymų	4 g/kg“
--	--	--	---------

- b) prieš maisto priedams E 432, E 433, E 434, E 435 ir E 436 skirtą įrašą įterpiamas toks įrašas:

„E 427	Kasijos derva	Valgomieji ledai	2 500 mg/kg
		Rauginti pieno produktai, išskyrus nearomati- zuotus natūraliai raugintus pieno produktus	
		Desertai ir panašūs gaminiai iš pieno	
		Įdarai, garnyrai ir glaistai smulkiems konditerijos kepiniams ir desertams	
		Lydytas sūris	
		Padažai ir salotų padažai	
		Sausos sriubos ir sultiniai	
		Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	1 500 mg/kg“

- c) E 901, E 902 ir E 904 skirtas įrašas, trečiame stulpelyje, prie įrašo „Glazūravimo medžiagos, naudojamos tik šių produktų paviršiu apdoroti“ papildomas tokiu įrašu:

		„— valgomųjų ledų pripildytiems fasuotiems vafliams (tik E 901)	<i>quantum satis</i> “
--	--	--	------------------------

- d) E 901, E 902 ir E 904 skirtas įrašas, trečiame stulpelyje, prie įrašo „Persikai ir ananasai (tik paviršiu apdoroti)“ papildomas tokiu įrašu:

		„Kvapiosios medžiagos nealkoholiniuose aromati- zuotuose gėrimuose (tik E 901)	0,2 g/kg aromati- zuotuose gėrimuose“
--	--	---	--

- e) po maisto priedui E 959 skirto įrašo įterpiamas toks įrašas:

„E 961	Neotamas	Iš vandens pagaminti aromatizuoti gėrimai, turintys mažiau kalorijų arba be cukraus	2 mg/l kaip aromato ir skonio stipriklis
		Iš pieno ir pieno gaminių arba vaisių sulčių paga- minti gėrimai, turintys mažiau kalorijų arba be cukraus	2 mg/l kaip aromato ir skonio stipriklis
		„Užkandžiai“: tam tikrų aromatų gatavi, fasuoti, sausai, pikantiški krakmolo produktai ir priedais padengti riešutai	2 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
		Konditerijos gaminiai iš krakmolo, turintys mažiau kalorijų arba be cukraus	3 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
		Gaivamosios pastilės arba dražė be cukraus	3 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
		Stipriai aromatizuotos gaivamosios pastilės be cukraus	3 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
		Kramtomoji guma su cukrumi	3 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
		Džemai, želė ir marmeladai, turintys mažiau kalorijų	2 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis

	Padažai	2 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
	Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti skystieji maisto papildai	2 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
	Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti kietieji maisto papildai	2 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis
	Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti maisto papildai, kurių pagrindinės sudėtinės dalys yra vitaminai ir (arba) mineralinės medžiagos, pateikiami kaip sirupai arba nekramtomu pavidalu	2 mg/kg kaip aromato ir skonio stipriklis“

f) po maisto priedui E 1202 skirto įrašo įterpiamas toks įrašas:

„E 1203	Polivinilo alkoholis	Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti maisto papildai, kapsulėmis ir tabletėmis	18 g/kg“
---------	----------------------	--	----------

g) po maisto priedui E 1202 skirto įrašo, maisto priedui E 1505 skirtas įrašas pakeičiamas taip:

„E 1505	Trietilcitratas	Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti maisto papildai, kapsulėmis ir tabletėmis	3,5 g/kg
		Sausas kiaušinio baltymas	<i>quantum satis</i> “

h) po maisto priedui E 1452 skirto įrašo įterpiamas toks įrašas:

„E 1521	Polietilenglikolis	Direktyvoje 2002/46/EB apibrėžti maisto papildai, kapsulėmis ir tabletėmis	10 g/kg“
---------	--------------------	--	----------

4) V priede maisto priedui „Polietilenglikolis 6000“ skirtas įrašas pakeičiamas taip:

„E 1521	Polietilenglikolis	Saldikliai“
---------	--------------------	-------------

5) VI priedo 3 dalyje po maisto priedui E 526 skirto įrašo įterpiamas toks įrašas:

„E 920	L-cisteinas	Kūdikiams ir mažiems vaikams skirti sausainiai	1 g/kg“
--------	-------------	--	---------