

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2022/1037**2022 m. birželio 29 d.****kuriuo dėl glikolipidų naudojimo kaip konservanto gėrimuose iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas ir Komisijos Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas****(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 10 straipsnio 3 dalį ir 14 straipsnį,atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1331/2008, nustatantį maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą ⁽²⁾, ypač į jo 7 straipsnio 5 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;
- (2) Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012 ⁽³⁾ priede nustatytos Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos;
- (3) Sąjungos maisto priedų sąrašas ir maisto priedų specifikacijos gali būti atnaujinami pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 1 dalyje nurodytą bendrą procedūrą Komisijos iniciatyva arba gavus valstybės narės ar suinteresuotosios šalies paraišką;
- (4) 2019 m. gruodžio mėn. Komisijai buvo pateikta paraiška leisti naudoti glikolipidus kaip konservantą aromatizuotuose gėrimuose, kai kuriuose kituose 14.1 kategorijos „nealkoholiniai gėrimai“ produktuose ir nealkoholiniuose alaus ir slyklo gėrimuose.
- (5) Europos maisto saugos tarnyba (toliau – Tarnyba) įvertino siūlomo glikolipidų naudojimo kaip maisto priedo saugą. 2021 m. gegužės 4 d. priimtoje Tarnybos nuomonėje ⁽⁴⁾ nustatyta 10 mg/kg kūno masės per parą leidžiama paros dozė (LPD). Tarnyba pažymėjo, kad didžiausia įvertinta ekspozicija – mažiems vaikams – 3,1 mg/kg kūno masės per parą, atitinka nustatytą LPD, ir padarė išvadą, kad glikolipidų ekspozicija nekelia susirūpinimo dėl saugos juos naudojant pareiškėjo siūlomomis paskirtimis ir kiekiais;
- (6) glikolipidai gaunami iš *Dacryopinax spathularia* grybų per fermentacijos procesą. Glikolipidai, naudojami kaip konservantas, prailgina gėrimų laikymo trukmę, apsaugodami juos nuo mikroorganizmų sukeliama gedimo ir slopindami patogeninių mikroorganizmų dauginimąsi. Glikolipidai veikia mieles, pelėsius ir gramteigiamas bakterijas ir gali būti kitų šiuo metu gėrimuose leidžiamų konservantų pakaitalas;
- (7) todėl tikslinga leisti naudoti glikolipidus kaip konservantą gėrimuose, dėl kurių pateikta paraiška, ir tam priedui E numeriu priskirti E 246;

⁽¹⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 16.⁽²⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 1.⁽³⁾ 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL L 83, 2012 3 22, p. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609.

- (8) glikolipidus (E 246) pirmą kartą įtraukus į Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytą Sąjungos maisto priedų sąrašą, jų specifikacijos turėtų būti įtrauktos į Reglamentą (ES) Nr. 231/2012;
- (9) todėl reglamentai (EB) Nr. 1333/2008 ir (ES) Nr. 231/2012 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeisti;
- (10) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2022 m. birželio 29 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

I PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas taip:

- a) B dalyje 3 punkte „Maisto priedai, išskyrus dažiklius ir saldiklius“ po E 243 maisto priedui skirtą įrašą įterpiamas toks naujas įrašas:

„E 246	Glikolipidai“
--------	---------------

- b) E dalis iš dalies keičiama taip:

- 1) 14.1.4 maisto produktų kategorijoje (Aromatizuoti gėrimai) po įrašo E 242 įrašomas toks E 246 (Glikolipidai) įrašas:

	„E 246	Glikolipidai	50		išskyrus gėrimus iš pieno“
--	--------	--------------	----	--	----------------------------

- 2) 14.1.5.2 maisto produktų kategorijoje (Kita) po įrašo E 242 įrašomas toks E 246 (Glikolipidai) įrašas:

	„E 246	Glikolipidai	20	(93)	Tik skysti arbatos koncentratai ir skysti vaisių bei žolių užpilų koncentratai“
--	--------	--------------	----	------	---

- 3) 14.2.1 maisto produktų kategorijoje (Alus ir salyklo gėrimai) po įrašų E 220 – E 228 įrašomas toks E 246 (Glikolipidai) įrašas:

	„E 246	Glikolipidai	50		tik nealkoholinis alus ir salyklo gėrimai“
--	--------	--------------	----	--	--

II PRIEDAS

Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priede po maisto priedui E 243 skirto įrašo įterpiamas toks naujas įrašas:

„E 246 GLIKOLIPIDAI**Sinonimai****Apibrėžtis**

Natūralūs glikolipidai gaunami fermentacijos būdu naudojant *Dacryopinax spathularia* grybų laukinę padermę MUCL 53181. Gliukozė naudojama kaip anglies šaltinis. Tolesnis procesas be tirpiklių apima filtravimą ir mikrofiltravimą mikrobinėms ląstelėms pašalinti, nusodinimą ir plovimą buferiniu vandeniu gryninant. Produktas pasterizuojamas ir išdžiovinamas purškiant. Gamybos procesas chemiškai nekeičia glikolipidų ar jų įgimtos sudėties.

CAS numeris

2205009-17-0

Cheminis pavadinimas

Iš *Dacryopinax spathularia* gauti glikolipidai

Analizės duomenys

Ne mažiau kaip 93 % viso glikolipidų kiekio sausoje medžiagoje.

Apibūdinimas

Nuo smėlio spalvos iki šviesiai rudų miltelių, silpnas būdingas kvapas

Identifikavimas

Tirpumas

Atitinka (10 g/l vandenyje)

pH

Nuo 5,0 iki 7,0 (10 g/l vandenyje)

Drumstumas

Ne daugiau kaip 28 NDV (10 g/l vandenyje)

Grynumas

Vandens kiekis

Ne didesnis kaip 5 % (Karlo Fišerio metodas)

Baltymai

Ne daugiau kaip 3 % (faktorius N x 6,25)

Riebalai

Ne daugiau kaip 2 % (gravimetrinė analizė)

Natris

Ne daugiau kaip 3,3 %

Arsenas

Ne daugiau kaip 1 mg/kg

Švinas

Ne daugiau kaip 0,7 mg/kg

Kadmis

Ne daugiau kaip 0,1 mg/kg

Gyvsidabris

Ne daugiau kaip 0,1 mg/kg

Nikelis

Ne daugiau kaip 2 mg/kg

Mikrobiologiniai kriterijai

Bendras aerobinių bakterijų skaičius

Ne daugiau kaip 100 kolonijų grame medžiagos

Mielės ir pelėsiai

Ne daugiau kaip 10 kolonijų grame medžiagos

Koliforminės bakterijos

Ne daugiau kaip 3 LTS grame medžiagos

Salmonella spp

Neaptinkama 25 g“