

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2022/1037

z 29. júna 2022,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o používanie glykolipidov ako konzervačnej látky v nápojoch

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 3 a článok 14,so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm ⁽²⁾, a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) V prílohe k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012 ⁽³⁾ sa stanovujú špecifikácie prídavných látok v potravinách uvedených v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (3) Zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách a špecifikácie prídavných látok v potravinách sa môže aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008, a to buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti členského štátu alebo zainteresovanej strany.
- (4) V decembri 2019 bola Komisii predložená žiadosť o povolenie používania glykolipidov ako konzervačnej látky v ochutených nápojoch, niektorých ďalších výrobkoch patriacich do kategórie 14.1 „nealkoholické nápoje“ a v nealkoholickom pive a sladových nápojoch.
- (5) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) vyhodnotil bezpečnosť navrhovaného použitia glykolipidov ako prídavnej látky v potravinách. V stanovisku úradu ⁽⁴⁾ prijatom 4. mája 2021 sa stanovil prijateľný denný príjem vo výške 10 mg/kg telesnej hmotnosti na deň. Úrad uviedol, že najvyšší odhad expozície 3,1 mg/kg telesnej hmotnosti na deň u batoliat je v rámci stanoveného prijateľného denného príjmu, a dospel k záveru, že expozícia glykolipidom nevyvoláva bezpečnostné riziko pri použitíach a množstvách, ktoré navrhol žiadateľ.
- (6) Glykolipidy sa získavajú z huby *Dacryopinax spathularia* fermentáciou. Glykolipidy, ak sa používajú ako konzervačná látka, predlžujú trvanlivosť nápojov, keďže ich chránia pred skazením spôsobeným mikroorganizmami a tlmia rast patogénnych mikroorganizmov. Glykolipidy sú účinné proti kvasinkám, plesniam a grampozitívnym baktériám a môžu slúžiť ako alternatíva k iným konzervačným látkam, ktoré sú v súčasnosti povolené v nápojoch.
- (7) Preto je vhodné povoliť používanie glykolipidov ako konzervačnej látky v nápojoch, na ktoré sa vzťahuje žiadosť, a prideliť tejto prídavnej látke číslo E 246.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2021) 19(6):6609.

- (8) Špecifikácie glykolipidov (E 246) by sa mali zahrnúť do prílohy k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012, keď sa táto látka prvý raz zapíše do zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky v potravinách stanoveného v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (9) Nariadenie (ES) č. 1333/2008 a nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 29. júna 2022

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA I

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

- a) V bode 3 časti B „Prídavné látky iné ako farbivá a sladidlá“ sa za zápis týkajúci sa prídavnej látky E 243 vkladá tento nový zápis:

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

- b) Časť E sa mení takto:

1. V kategórii 14.1.4 (Ochutené nápoje) sa za zápis týkajúci sa E 242 vkladá zápis týkajúci sa E 246 (Glykolipidy):

	„E 246	Glykolipidy	50		okrem nápojov na báze mlieka“
--	--------	-------------	----	--	-------------------------------

2. V kategórii 14.1.5.2 (Iné) sa za zápis týkajúci sa E 242 vkladá zápis týkajúci sa E 246 (Glykolipidy):

	„E 246	Glykolipidy	20	(93)	len tekuté čajové koncentráty a tekuté koncentráty ovocných a bylinných nálevov“
--	--------	-------------	----	------	--

3. V kategórii 14.2.1 (Pivo a sladové nápoje) sa za zápisy týkajúce sa E 220 – E 228 vkladá zápis týkajúci sa E 246 (Glykolipidy):

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

PRÍLOHA II

V prílohe k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa za zápis týkajúci sa prídavnej látky v potravinách E 243 vkladá tento nový zápis:

„E 246 glykolipidy**Synonymá****Definícia**

Prirodzene sa vyskytujúce glykolipidy sa získavajú fermentačným procesom s použitím divokého typu kmeňa MUCL 53181 huby *Dacryopinax spathularia*. Glukóza sa používa ako zdroj uhlíka. Následný proces bez rozpúšťadiel zahŕňa filtráciu a mikrofiltráciu na odstránenie mikrobiálnych buniek, zrážanie a premývanie pufrovanou vodou na účely čistenia. Výrobok je pasterizovaný a sušený rozprašovaním. Výrobný proces chemicky nemení glykolipidy ani nemení ich vnútorné zloženie.

CAS číslo

2205009-17-0

Chemický názov

Glykolipidy získané z *Dacryopinax spathularia*

Rozbor

Nie menej než 93 % celkového obsahu glykolipidov v sušine

Opis

Béžový až svetlohnedý prášok, slabý charakteristický zápach

Identifikácia

Rozpustnosť

Spĺňa (10 g/l vo vode)

pH

Medzi 5,0 a 7,0 (10 g/l vo vode)

Zakalenie

Najviac 28 NTU (10 g/l vo vode)

Čistota

Obsah vody

Najviac 5 % (metóda Karla Fischera)

Proteíny

Najviac 3 % (faktor N × 6,25)

Tuk

Najviac 2 % (gravimetrické)

Sodík

Najviac 3,3 %

Arzén

nie viac ako 1 mg/kg

Olovo

Najviac 0,7 mg/kg

Kadmium

Najviac 0,1 mg/kg.

Ortuť

Najviac 0,1 mg/kg.

Nikel

Najviac 2 mg/kg

Mikrobiologické kritériá:

Celkový počet mikroorganizmov:

aeróbných

Najviac 100 kolónií/g.

Kvasinky a plesne

Najviac 10 kolónií na gram

Koliformy

Najviac 3 MPN na gram

Salmonella spp.

Neprítomné v 25 g“