

UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/1037**z dne 29. junija 2022****o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ter Priloge k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 glede uporabe glikolipidov kot konzervansov v pijačah****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ ter zlasti člena 10(3) in člena 14 Uredbe,ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila ⁽²⁾ ter zlasti člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (2) V Prilogi k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 ⁽³⁾ so določene specifikacije za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (3) Seznam Unije aditivov za živila in specifikacije za aditive za živila se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka države članice ali zainteresirane strani posodobijo v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (4) Decembra 2019 je bil Komisiji predložen zahtevek za odobritev uporabe glikolipidov kot konzervansov v aromatiziranih pijačah, nekaterih drugih proizvodih, ki spadajo v kategorijo 14.1 „Brezalkoholne pijače“, ter brezalkoholnem pivu in brezalkoholnih pijačah iz zgoščenega sadu.
- (5) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je ocenila varnost predlagane uporabe glikolipidov kot aditivov za živila. V mnenju Agencije ⁽⁴⁾, sprejetem 4. maja 2021, je bil določen sprejemljiv dnevni vnos (v nadaljnjem besedilu: ADI) v višini 10 mg/kg telesne teže na dan. Agencija je menila, da je najvišja ocena izpostavljenosti pri majhnih otrocih, tj. 3,1 mg/kg telesne teže na dan, znotraj določenega ADI, ter ugotovila, da izpostavljenost glikolipidom pri uporabah in ravneh uporabe, ki jih je predlagal predlagatelj, ne predstavlja tveganja za varnost.
- (6) Glikolipide v postopku fermentacije proizvaja gliva *Dacryopinax spathularia*. Kadar se glikolipidi uporabljajo kot konzervansi, podaljšujejo rok uporabnosti pijač, tako da jih zaščitijo pred kvarjenjem, ki ga povzročajo mikroorganizmi, ter zavirajo rast patogenih mikroorganizmov. Glikolipidi so aktivni proti kvasovkam, plesni in grampozitivnim bakterijam ter lahko služijo kot alternativa drugim konzervansom, ki so trenutno dovoljeni v pijačah.
- (7) Zato je primerno odobriti uporabo glikolipidov kot konzervansov v pijačah iz zahtevka ter navedenemu dodatku kot številko E dodeliti številko E 246.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.⁽²⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 1.⁽³⁾ Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal (2021); 19(6):6609.

- (8) Specifikacije za glikolipide (E 246) bi bilo treba vključiti v Prilogo k Uredbi (EU) št. 231/2012, ko bo ta aditiv prvič vključen na seznam Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (9) Uredbi (ES) št. 1333/2008 in (EU) št. 231/2012 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 29. junija 2022

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA I

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

(a) v delu B se v točko 3 „Aditivi razen barvil in sladil“ za vnosom za aditiv za živila E 243 vstavi naslednji novi vnos:

„E 246	glikolipidi“
--------	--------------

(b) del E se spremeni:

(1) v kategoriji 14.1.4 (Aromatizirane pijače) se za vnosom za E 242 vstavi vnos za E 246 (glikolipidi):

	„E 246	glikolipidi	50		razen pijač na osnovi mlečnih izdelkov“
--	--------	-------------	----	--	---

(2) v kategoriji 14.1.5.2 (Drugo) se za vnosom za E 242 vstavi vnos za E 246 (glikolipidi):

	„E 246	glikolipidi	20	(93)	samo tekoči koncentrat čaja ter tekoči koncentrat sadnih in zeliščnih poparkov“
--	--------	-------------	----	------	---

(3) v kategoriji 14.2.1 (Pivo in pijače iz zgoščenega sladu) se za vnosom za E 220–E 228 vstavi vnos za E 246 (glikolipidi):

	„E 246	glikolipidi	50		samo brezalkoholno pivo in brezalkoholne pijače iz zgoščenega sladu“
--	--------	-------------	----	--	--

PRILOGA II

V Prilogi k Uredbi (EU) št. 231/2012 se za vnosom za aditiv za živila E 243 vstavi naslednji novi vnos:

„E 246 GLIKOLIPIDI**Sinonimi****Opredelitev**

Naravno prisotni glikolipidi se pridobivajo s postopkom fermentacije z uporabo divjega seva MUCL 53181 glive *Dacryopinax spathularia*. Glukoza se uporablja kot vir ogljika. Zaključni proces brez topila vključuje filtracijo in mikrofiltracijo za odstranitev mikrobnih celic, obarjanje in pranje s puferirano vodo za prečiščevanje. Proizvod se pasterizira in posuši z razprševanjem. Proizvodni postopek kemijsko ne spreminja glikolipidov ali njihove naravne sestave.

Številka CAS

2205009-17-0

Kemijsko ime

glikolipidi iz glive *Dacryopinax spathularia*

Analiza

ne manj kot 93 % vseh glikolipidov, računano na suho snov

Opis

bež do svetlo rjav prah, šibek značilen vonj

Identifikacija

Topnost

ustreza (10 g/l v vodi)

pH

med 5,0 in 7,0 (10 g/l v vodi)

Motnost

ne več kot 28 NTU (10 g/l v vodi)

Čistost

Vsebnost vode

ne več kot 5 % (metoda Karla Fischerja)

Beljakovine

ne več kot 3 % (faktor N x 6,25)

Maščoba

ne več kot 2 % (gravimetrično)

Natrij

ne več kot 3,3 %

Arzen

ne več kot 1 mg/kg

Svinec

ne več kot 0,7 mg/kg

Kadmij

ne več kot 0,1 mg/kg

Živo srebro

ne več kot 0,1 mg/kg

Nikelj

ne več kot 2 mg/kg

Mikrobiološka merila

Skupno število mikroorganizmov

aerobnih

ne več kot 100 kolonij na gram

Kvasovke in plesni

ne več kot 10 kolonij na gram

Koliformne bakterije

ne več kot 3 MPN na gram

Salmonella spp.

v 25 g je ni“