

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/1037**z dnia 29 czerwca 2022 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania glikolipidów jako środków konserwujących w napojach****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3 oraz art. 14,uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) W załączniku do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Unijny wykaz dodatków do żywności i specyfikacje dodatków do żywności mogą być aktualizowane zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008, z inicjatywy Komisji albo na wniosek państwa członkowskiego lub zainteresowanej strony.
- (4) W grudniu 2019 r. do Komisji wpłynął wniosek o zezwolenie na stosowanie glikolipidów jako środków konserwujących w napojach z dodatkami smakowymi i środkami aromatyzującymi, niektórych innych produktach należących do kategorii 14.1 „napoje bezalkoholowe” oraz piwie bezalkoholowym i napojach słodowych.
- (5) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) ocenił bezpieczeństwo proponowanego stosowania glikolipidów jako dodatku do żywności. W opinii Urzędu ⁽⁴⁾ przyjętej w dniu 4 maja 2021 r. ustalono dopuszczalne dzienne spożycie (ADI) na poziomie 10 mg/kg masy ciała. Urząd odnotował, że najwyższy szacunek narażenia w wysokości 3,1 mg/kg masy ciała dziennie u małych dzieci mieści się w ustalonym ADI i stwierdził, że narażenie na glikolipidy nie budzi obaw co do bezpieczeństwa w przypadku zastosowań i poziomów stosowania proponowanych przez wnioskodawcę.
- (6) Glikolipidy są wytwarzane przez grzyby *Dacryopinax spathularia* w procesie fermentacji. Glikolipidy, stosowane jako środek konserwujący, przedłużają okres trwałości napojów, chroniąc je przed pogorszeniem jakości spowodowanym przez mikroorganizmy i hamują wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych. Glikolipidy wykazują aktywność przeciwko drożdżom, pleśni i bakteriom Gram-dodatnim i mogą służyć jako alternatywa dla innych środków konserwujących obecnie dopuszczonych w napojach.
- (7) Należy zatem zezwolić na stosowanie glikolipidów jako środków konserwujących w napojach objętych wnioskiem i nadać temu dodatkowi numer E 246.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2021; 19(6):6609.

- (8) Specyfikacje glikolipidów (E 246) należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, ponieważ dodatek ten jest po raz pierwszy uwzględniany w unijnym wykazie dodatków do żywności ustanowionym w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 29 czerwca 2022 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- a) w części B w pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 243 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 246	Glikolipidy”
--------	--------------

- b) w części E wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w kategorii 14.1.4 (Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi) po pozycji dotyczącej dodatku E 242 dodaje się pozycję dotyczącą dodatku E 246 (Glikolipidy) w brzmieniu:

	„E 246	Glikolipidy	50		Z wyłączeniem napojów na bazie produktów mlecznych”
--	--------	-------------	----	--	---

- 2) w kategorii 14.1.5.2 (Inne) po pozycji dotyczącej dodatku E 242 dodaje się pozycję dotyczącą dodatku E 246 (Glikolipidy) w brzmieniu:

	„E 246	Glikolipidy	20	93	Tylko płynne koncentraty herbaty i płynne koncentraty naparów owocowych i ziołowych”
--	--------	-------------	----	----	--

- 3) w kategorii 14.2.1 (Piwo i napoje słodowe) po pozycji dotyczącej dodatków E 220–228 dodaje się pozycję dotyczącą dodatku E 246 (Glikolipidy) w brzmieniu:

	„E 246	Glikolipidy	50		Tylko piwo bezalkoholowe i napoje słodowe”
--	--------	-------------	----	--	--

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 243 dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 246 glikolipidy**Nazwy synonimowe****Definicja**

Naturalnie występujące glikolipidy uzyskuje się w procesie fermentacji przy użyciu szczepu typu dzikiego MUCL 53181 grzyba *Dacryopinax spathularia* (jadalny grzyb galaretowaty, „ucho osmantusa”). Glukoza jest wykorzystywana jako źródło węgla. Proces wydzielania, oczyszczania i utrwalania (downstream processing) bez udziału rozpuszczalników obejmuje filtrację i mikrofiltrację w celu usunięcia komórek drobnoustrojów, strącanie i przemywanie wodą buforowaną w celu oczyszczenia. Produkt jest pasteryzowany i suszony rozpyłowo. Proces produkcji nie modyfikuje chemicznie glikolipidów ani nie zmienia ich naturalnego składu.

Numer CAS

2205009-17-0

Nazwa chemiczna

Glikolipidy pozyskiwane z *Dacryopinax spathularia*

Oznaczenie zawartości

Nie mniej niż 93 % całkowitej zawartości glikolipidów w przeliczeniu na suchą masę.

Opis

Beżowy lub jasnobrązowy proszek, słaby charakterystyczny zapach

Identyfikacja

Rozpuszczalność

Spełnia wymagania (10 g/l w wodzie)

pH

Między 5,0 a 7,0 (10 g/l w wodzie)

Mętność

Nie więcej niż 28 NTU (10 g/l w wodzie)

Czystość

Zawartość wody

Nie więcej niż 5 % (metoda Karla Fischera)

Białko

Nie więcej niż 3 % (współczynnik N x 6,25)

Tłuszcz

Nie więcej niż 2 % (wagowo)

Sód

Nie więcej niż 3,3 %

Arsen

Nie więcej niż 1 mg/kg

Ołów

Nie więcej niż 0,7 mg/kg

Kadm

Nie więcej niż 0,1 mg/kg

Rtęć

Nie więcej niż 0,1 mg/kg

Nikiel

Nie więcej niż 2 mg/kg

Kryteria mikrobiologiczne

Łączna liczba bakterii tlenowych:

Nie więcej niż 100 kolonii na gram

Drożdże i pleśń

Nie więcej niż 10 kolonii na gram

Bakterie z grupy coli

Nie więcej niż 3 NPL na gram

Bakterie *Salmonella* spp.

Nieobecne w 25 g”