

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2022/1037,**29. juuni 2022,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa ja komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 lisa jookides glükolipiidide säilitusainena kasutamise osas****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 10 lõiget 3 ja artiklit 14,võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ⁽²⁾ eriti selle artikli 7 lõiget 5,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa on esitatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainetest ja kõnealuste lisaainete kasutustingimused.
- (2) Komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 ⁽³⁾ lisa on esitatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.
- (3) Liidu loetelu toidu lisaainetest ja toidu lisaainete spetsifikatsioonid võib ajakohastada määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kaudu kas komisjoni algatusel või mõne liikmesriigi või huvitatud isiku taotluse alusel.
- (4) 2019. aasta detsembris esitati komisjonile taotlus lubada kasutada glükolipiide säilitusainena maitsestatud jookides, mõnes muus kategooriasse 14.1 „mittealkohoolsed joogid“ kuulavas tootes ning alkoholivabas õlles ja linnasejookides.
- (5) Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) hindas glükolipiidide toidu lisaainena kavandatud kasutamise ohutust. Toiduohutusameti 4. mail 2021 vastu võetud arvamuses ⁽⁴⁾ kehtestati aktsepteeritavaks päevadoosiks 10 mg kehamassi kg kohta päevas. Toiduohutusamet märkis, et maimikute puhul suurim hinnanguline kokkupuude (3,1 mg kehamassi kg kohta ööpäevas) jääb kehtestatud aktsepteeritava päevadoosi piiresse, ning jõudis järeldusele, et kokkupuude glükolipiididega ei põhjusta taotleja kavandatud kasutusviiside ja -koguste puhul ohutusprobleeme.
- (6) Glükolipiide toodetakse seene *Dacryopinax spathularia* abil kääritamise teel. Säilitusainena kasutatavate glükolipiididega pikendatakse jookide kõlblikkusaega, kaitstes neid mikroorganismide põhjustatava rikkumise eest ja pidurdades patogeensete mikroorganismide kasvu. Glükolipiidid toimivad pärmi, hallitusseente ja grampositiivsete bakterite vastu ning võivad olla alternatiiviks muudele praegu jookides lubatud säilitusainetele.
- (7) Seepärast on asjakohane lubada glükolipiidide kasutamist säilitusainena taotlusega hõlmatud jookides ja määrata sellele lisaainele E-number E 246.

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 1.⁽³⁾ Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisa loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021; 19(6): 6609

- (8) Glükolipiidide (E 246) spetsifikatsioonid tuleks lisada määruse (EL) nr 231/2012 lisasse, kuna see aine lisatakse esimest korda määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa esitatud liidu loetellu toidus kasutada lubatud lisaiinetest.
- (9) Määrusi (EÜ) nr 1333/2008 ja (EL) nr 231/2012 tuleks seepärast vastavalt muuta.
- (10) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 29. juuni 2022

Komisjoni nimel
president
Ursula VON DER LEYEN

I LISA

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse järgmiselt.

- a) B osa punktis 3 „Toidu lisaained, välja arvatud toiduvärvid ja magusained“ lisatakse toidu lisaainet E 243 käsitleva kande järele järgmine kanne:

„E 246	Glükolipiidid“
--------	----------------

- b) E osa muudetakse järgmiselt:

- 1) toidugrupis 14.1.4 „Maitsestatud joogid“ lisatakse ainet E 242 käsitleva kande järele ainet E 246 (glükolipiidid) käsitlev kanne:

„E 246	Glükolipiidid	50		Välja arvatud piimapõhised joogid“
--------	---------------	----	--	------------------------------------

- 2) toidugrupis 14.1.5.2 „Muud“ lisatakse ainet E 242 käsitleva kande järele ainet E 246 (glükolipiidid) käsitlev kanne:

„E 246	Glükolipiidid	20	(93)	Ainult tee vedelkontsentraadid ning taime- ja puuviljatõmmiste vedelkontsentraadid“
--------	---------------	----	------	---

- 3) toidugrupis 14.2.1 „Õlu ja linnasejoogid“ lisatakse aineid E 220–228 käsitlevate kannete järele ainet E 246 (glükolipiidid) käsitlev kanne:

„E 246	Glükolipiidid	50		Ainult alkoholivaba õlu ja linnasejoogid“
--------	---------------	----	--	---

II LISA

Määruse (EL) nr 231/2012 lisas lisatakse toidu lisaainet E 243 käsitleva kande järele järgmine kanne:

„E 246 GLÜKOLIPIIDID**Sünonüümid****Määratlus**

Looduslikult esinevaid glükolipiide saadakse kääritamise teel, kasutades seene *Dacryopinax spathularia* metsiktüve MUCL 53181. Glükoosi kasutatakse süsinikuallikana. Lahustivaba järgneva etapi töötlus hõlmab filtreerimist ja mikrofiltrimist mikroobirakkude eemaldamiseks, sadenemist ja puhastamiseks puhverdatud veega pesemist. Toode on pastöriseeritud ja pihustuskuivatatud. Tootmisprotsessis ei modifitseerita glükolipiide keemiliselt ega muudeta nende loomupärast koostist.

CASi number

2205009-17-0

Keemiline nimetus

Glükolipiidid seenest *Dacryopinax spathularia*

Analüüs

Glükolipiidi sisaldus kuivaines kokku vähemalt 93 %

Kirjeldus

Beeži kuni helepruuni värvusega pulber, nõrk iseloomulik lõhn

Määramine

Lahustuvus

Vastab (10 g/l vees)

pH

Vahemikus 5,0–7,0 (10 g/l vees)

Hägusus

Mitte üle 28 NTU (10 g/l vees)

Puhtus

Veesisaldus

Mitte üle 5 % (Karl Fischeri meetod)

Valk

Mitte üle 3 % (analüütiliselt määratud lämmastiku kogus korrutatud teguriga 6,25)

Rasv

Mitte üle 2 % (gravimeetriline)

Naatrium

Mitte üle 3,3 %

Arseen

Mitte üle 1 mg/kg

Plii

Mitte üle 0,7 mg/kg

Kaadmium

Mitte üle 0,1 mg/kg

Elavhõbe

Mitte üle 0,1 mg/kg

Nikkel

Mitte üle 2 mg/kg

Mikrobioloogilised kriteeriumid

Aeroobsete bakterite üldarv

Mitte üle 100 PMÜ/g

Pärm- ja hallitusseened

Mitte üle 10 PMÜ/g

Kolibakterid

Mitte üle 3 MPN/g

Salmonella spp.

Ei leidu 25 grammis“