Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
L serija

2025/2060

2025 10 15

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2025/2060

2025 m. spalio 14 d.

kuriuo dėl sorbo rūgšties (E 200) ir kalio sorbato (E 202) naudojimo termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008

(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,

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) Reglamentu (EB) Nr. 1333/2008 nustatytas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;

(2) pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 1 dalį, Sąjungos maisto priedų sąrašas gali būti atnaujinamas Komisijos iniciatyva arba gavus valstybės narės ar suinteresuotosios šalies paraišką;

(3) 2024 m. birželio mėn. Komisijai buvo pateikta paraiška dėl leidimo naudoti kalio sorbatą (E 202) kaip konservantą termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose, neviršijant didžiausio leidžiamo 500 mg/kg kiekio. Vėliau pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 4 straipsnį su paraiška buvo supažindintos valstybės narės;

(4) pagal Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedą sorbo rūgštis (E 200) ir kalio sorbatas (E 202) reglamentuojami kaip grupė „sorbo rūgštis – kalio sorbatas (E 200–202)“ ir juos leidžiama kartu naudoti įvairiuose maisto produktuose. 16 maisto produktų kategorijoje „Desertai, išskyrus 1, 3 ir 4 kategorijoms priskiriamus produktus“ sorbo rūgštį ir kalio sorbatą (E 200–202) leidžiama naudoti termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose, neviršijant didžiausio leidžiamo 300 mg/kg kiekio, *frugtgrød, rote Grütze* ir *pasha*, vandeniniuose želatinos desertuose su vaisių aromatu – neviršijant 1 000 mg/kg, o *ostkaka* – neviršijant 2 000 mg/kg;

(5) termiškai neapdoroti augaliniai putėsiai yra įvairių skonių (pvz., vaisių, šokolado) desertai, kurių pH yra 3,5–5,5, kurių negalima pasterizuoti ar sterilizuoti, nes tai sunaikintų jų juslines savybes, pvz., aeravimą, glotnumą ir konsistenciją. Todėl konservantą būtina naudoti siekiant užtikrinti produkto mikrobiologinę saugą iki jo tinkamumo vartoti termino pabaigos. Nustatyta, kad kalio sorbatas (E 202) yra tinkamas konservantas, skirtas naudoti termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose iki 500 mg/kg dėl savo veiksmingumo, kai rūgštinis pH yra mažesnis nei 7,4, nedarant neigiamo poveikio skoniui;

(6) 2019 m. kovo 1 d. Europos maisto saugos tarnyba (toliau – Tarnyba) paskelbė mokslinę nuomonę dėl tolesnių veiksmų po maisto priedų sorbo rūgšties (E 200) ir kalio sorbato (E 202) pakartotinio vertinimo ([3]). Remdamasi naujais duomenimis apie toksinį poveikį reprodukcijai, Tarnyba laikinąją leidžiamąją paros dozę (LPD) pakeitė nauja bendra sorbo rūgšties (E 200) ir jos kalio druskos (E 202) LPD – 11 mg sorbo rūgšties / kg kūno masės per parą. Ekspozicijos įverčiai buvo gerokai mažesni už naują bendrą LPD visoms gyventojų grupėms, esant tiek vidutiniam, tiek aukštam ekspozicijos lygiams;

([1]) OL L 354, 2008 12 31, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) OL L 354, 2008 12 31, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Scientific Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives. *EFSA Journal* 2019;17(3):5625, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625.

(7) pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 2 dalį Komisija, siekdama atnaujinti Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytą Sąjungos maisto priedų sąrašą, turi prašyti Tarnybos pateikti nuomonę, išskyrus atvejus, kai atnaujinus minėtą sąrašą nedaromas poveikis žmonių sveikatai. Kadangi Reglamentu (EB) Nr. 1333/2008 sorbo rūgštį (E 200) ir kalio sorbatą (E 202) leidžiama naudoti įvairiuose maisto produktuose, įskaitant įvairius desertus, priskiriamus 16 maisto produktų kategorijai „Desertai, išskyrus 1, 3 ir 4 kategorijoms priskiriamus produktus“, nenumatoma, kad naudojimas pagal siūlomą paskirtį termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose labai paveiktų bendrą ekspoziciją, todėl ji išliks mažesnė už LPD. Tai taip pat pagrįsta pareiškėjo pateiktu skaičiavimu, atliktu naudojant Tarnybos sukurtą maisto priedų suvartojimo modelį. Todėl sorbo rūgšties (E 200) ir kalio sorbato (E 202) naudojimas termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose nedaro poveikio žmonių sveikatai, taigi nebūtina prašyti Tarnybos pateikti nuomonę;

(8) todėl yra tikslinga leisti naudoti sorbo rūgštį (E 200) ir kalio sorbatą (E 202) kaip konservantus termiškai neapdorotuose augaliniuose putėsiuose, neviršijant didžiausio leidžiamo 500 mg/kg kiekio;

(9) todėl Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(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 priedą.

2 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 2025 m. spalio 14 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo E dalyje, 16 maisto produktų kategorijoje „Desertai, išskyrus 1, 3 ir 4 kategorijoms priskiriamus produktus“ tarp maisto priedams likopenui (E 160d) ir sorbo rūgščiai – kalio sorbatui (E 200–202) skirtų įrašų įterpiamas šis įrašas:

	„E 200–202	Sorbo rūgštis – kalio sorbatas	500	(1) (2)	Tik termiškai neapdoroti augaliniai putėsiai“

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2025/2060/oj