Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
L sērija

2025/2060

15.10.2025.

KOMISIJAS REGULA (ES) 2025/2060

(2025. gada 14. oktobris),

ar ko attiecībā uz sorbīnskābes (E 200) un kālija sorbāta (E 202) izmantošanu termiski neapstrādātos augu izcelsmes uzputeņos groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām ([1]) un jo īpaši tās 10. panta 3. punktu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1331/2008 (2008. gada 16. decembris), ar ko nosaka vienotu atļauju piešķiršanas procedūru attiecībā uz pārtikas piedevām, fermentiem un aromatizētājiem ([2]), un jo īpaši tās 7. panta 5. punktu,

tā kā:

(1) Regulā (EK) Nr. 1333/2008 ir noteikts to Savienības pārtikas piedevu saraksts, kuras ir apstiprinātas lietošanai pārtikā, un to lietošanas nosacījumi.

(2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1331/2008 3. panta 1. punktu Savienības pārtikas piedevu sarakstu var atjaunināt vai nu pēc Komisijas iniciatīvas, vai pēc dalībvalsts vai ieinteresētās personas pieteikuma saņemšanas.

(3) 2024. gada jūnijā Komisijai tika iesniegts pieteikums uz atļauju kālija sorbātu (E 202) lietot par konservantu termiski neapstrādātos augu izcelsmes uzputeņos, nepārsniedzot maksimālo līmeni 500 mg/kg. Pēc tam pieteikums saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1331/2008 4. pantu tika darīts pieejams dalībvalstīm.

(4) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu sorbīnskābi (E 200) un kālija sorbātu (E 202) reglamentē kā grupu ": sorbīnskābe – kālija sorbāts E 200–202", un šīs vielas ir atļauts izmantot kombinēti dažādos pārtikas produktos. 16. pārtikas kategorijas ("Deserti, izņemot 1., 3. un 4. kategorijas produktus") desertos sorbīnskābi – kālija sorbātu (E 200–202) ir atļauts izmantot termiski neapstrādātos pienu saturošos desertos, nepārsniedzot 300 mg/kg, desertos *frugtgrød*, *rote Grütze*, *pasha* un želatīna desertos uz ūdens bāzes ar augļu garšu, nepārsniedzot 1 000 mg/kg, kā arī desertā *ostkaka*, nepārsniedzot 2 000 mg/kg.

(5) Termiski neapstrādāti augu izcelsmes uzputeņi ir deserti ar dažādām garšām (piemēram, augļu vai šokolādes garšu) un pH līmeni no 3,5 līdz 5,5; šos desertus nedrīkst pasterizēt vai sterilizēt, jo tādējādi tiktu iznīcinātas to organoleptiskās īpašības, piemēram, gaisīgums, maigā konsistence un struktūra. Tādējādi, lai nodrošinātu produkta mikrobioloģisko drošumu līdz tā glabāšanas laika beigām, ir nepieciešams izmantot konservantu. Kālija sorbāts (E 202) tiek uzskatīts par piemērotu konservantu izmantošanai termiski neapstrādātos augu izcelsmes uzputeņos apmērā līdz 500 mg/kg, jo tas ir iedarbīgs, kad skābes pH ir zemāks par 7,4, un tas negatīvi neietekmē uzputeņu garšu.

(6) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ("Iestāde") 2019. gada 1. martā publicēja zinātnisko atzinumu par turpmākajiem pasākumiem pēc sorbīnskābes (E 200) un kālija sorbāta (E 202) kā pārtikas piedevu atkārtotas izvērtēšanas ([3]). Pamatojoties uz jauniem datiem par reproduktīvo toksicitāti, Iestāde pagaidu pieļaujamo diennakts devu (PDD) attiecībā uz sorbīnskābi (E 200) un tās kālija sāli (E 202) nomainīja uz jaunu grupas PDD, proti, 11 mg sorbīnskābes uz kilogramu ķermeņa svara diennaktī. Eksponētības aplēses bija ievērojami zemākas par jauno grupas PDD visām iedzīvotāju grupām gan vidējā, gan augstā līmenī.

([1]) OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) OV L 354, 31.12.2008., 1. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Zinātniskais atzinums par turpmākajiem pasākumiem pēc sorbīnskābes (E 200) un kālija sorbāta (E 202) kā pārtikas piedevu atkārtotas izvērtēšanas. *EFSA Journal* 2019;17(3):5625. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625.

(7) Lai atjauninātu Savienības pārtikas piedevu sarakstu, kas ietverts Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumā, Komisijai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1331/2008 3. panta 2. punktu ir jālūdz Iestādes atzinums, izņemot gadījumus, kad attiecīgais atjauninājums nevar ietekmēt cilvēka veselību. Tā kā sorbīnskābi (E 200) un kālija sorbātu (E 202) saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008 ir atļauts lietot plašā pārtikas produktu klāstā, tostarp dažādos 16. pārtikas kategorijas ("Deserti, izņemot 1., 3. un 4. kategorijas produktus") desertos, nav paredzams, ka ierosinātais lietojums termiski neapstrādātos augu izcelsmes uzputeņos būtiski ietekmēs kopējo eksponētību, kas tādējādi saglabāsies zemāka par PDD. To apstiprina arī pieteikuma iesniedzēja sniegtā aplēse, kurā izmantots Iestādes izstrādātais Pārtikas piedevu uzņemšanas modelis. Tādējādi nav sagaidāms, ka sorbīnskābes (E 200) un kālija sorbāta (E 202) izmantošana termiski neapstrādātos augu izcelsmes uzputeņos ietekmēs cilvēka veselību, un līdz ar to Iestādes atzinums nav nepieciešams.

(8) Tāpēc būtu lietderīgi atļaut sorbīnskābes (E 200) un kālija sorbāta (E 202) izmantošanu par konservantu termiski neapstrādātos augu izcelsmes uzputeņos, nepārsniedzot maksimālo līmeni 500 mg/kg.

(9) Tādēļ Regula (EK) Nr. 1333/2008 būtu attiecīgi jāgroza.

(10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2025. gada 14. oktobrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikuma E daļā, 16. pārtikas kategorijā (“Deserti, izņemot 1., 3. un 4. kategorijas produktus”) starp ierakstiem par pārtikas piedevām E 160d (“likopēns”) un E 200–202 (“sorbīnskābe – kālija sorbāts”) iekļauj šādu ierakstu:

	“E 200–202	Sorbīnskābe – kālija sorbāts	500	(1) (2)	Tikai termiski neapstrādāti augu izcelsmes uzputeņi”.

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