DIREKTĪVAS

KOMISIJAS DIREKTĪVA 2010/69/ES

(2010. gada 22. oktobris),

ar ko groza pielikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 95/2/EK par pārtikas piedevām, kas nav krāsvielas vai saldinātāji

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulu (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām [1] un jo īpaši tās 31. pantu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regulu (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu [2], un jo īpaši tās 53. pantu,

apspriedusies ar Pārtikas zinātnisko komiteju un Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi,

tā kā:

(1) Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 95/2/EK par pārtikas piedevām, kas nav krāsvielas un saldinātāji [3], ir noteikts saraksts, kurā iekļautas pārtikas piedevas, ko drīkst lietot Eiropas Savienībā, un to lietošanas nosacījumi.

(2) Pārtikas piedevu jomā pēc Direktīvas 95/2/EK pieņemšanas ir notikušas tehniskas pārmaiņas. Minētā direktīva jāpielāgo atbilstoši šīm pārmaiņām.

(3) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 31. pantu, līdz Savienības pārtikas piedevu sarakstu izstrādes pabeigšanai, kā noteikts minētās regulas 30. pantā, Direktīvas 95/2/EK pielikumus vajadzības gadījumā groza ar Komisijas pieņemtiem pasākumiem.

(4) Saskaņā ar Direktīvu 95/2/EK pašlaik dažādiem lietošanas veidiem ir atļauti šādi stabilizatori: agars (E 406), karagināns (E 407), baltās akācijas sveķi (E 410), guāras sveķi (E 412), ksantānsveķi (E 415), pektīni (E 440), celuloze (E 460), karboksimetilceluloze (E 466), oksidēta ciete (E 1404), monocietes fosfāts (E 1410), dicietes fosfāts (E 1412), fosfatētas dicietes fosfāts (E 1413), acetilētas dicietes fosfāts (E 1414), acetilēta ciete (E 1420), acetilētas dicietes adipināts (E 1422), hidroksipropilciete (E 1440), hidroksipropildicietes fosfāts (E 1442), cietes nātrija oktenilsukcināts (E 1450), acetilēta oksidēta ciete (E 1451) un taukskābju monoglicerīdi un diglicerīdi (E 471). Pārtikas zinātniskā komiteja (turpmāk PZK) noteica šīm pārtikas piedevām "nenoteiktu" pieļaujamo diennakts devu (PDD), un tāpēc tās nerada nekādu apdraudējumu patērētāju veselībai. Tehnoloģiski nepieciešams paplašināt minēto piedevu lietošanu, tās izmantojot nearomatizētiem dzīvi raudzētiem krējuma produktiem un aizstājējproduktiem ar tauku saturu, kas ir mazāks par 20 %, lai nodrošinātu emulsijas stabilitāti un vienadabīgumu. Šāds lietojums būtu izdevīgs patērētājam, dodot iespēju izvēlēties fermentētus krējuma produktus ar samazinātu tauku daudzumu, kuriem ir līdzīgas īpašības kā parastam produktam. Tādēļ ir lietderīgi atļaut minēto papildu lietošanu.

(5) Pārtikas zinātniskā komiteja 1990. gadā novērtēja nātrija un kālija laktātu (E 325 un E 326), kālija acetātu (E 261), nātrija acetātu (E 262i) un nātrija hidrogēnacetātu (E 262ii) un nonāca pie secinājuma, ka visas šīs vielas dabiskā veidā atrodas pārtikas sastāvdaļās, un uzņemtā deva no minētajām vielām ir novērtēta kā šķietami maznozīmīga, salīdzinot ar uzņemšanu no dabiskiem avotiem. Tāpēc tās visas iekļautas PDD grupā "nav noteikts". Līdz ar to šīs pārtikas piedevas parasti atļauj izmantot visos pārtikas produktos, izņemot Direktīvas 95/2/EK 2. panta 3. punktā minētos produktus. Tiek ierosināts paplašināt šo pārtikas piedevu lietošanu, tās izmantojot iepakotos svaigas maltās gaļas izstrādājumos, lai kontrolētu mikrobiālo patogēnu vairošanos, piemēram, *Listeria*, *E. coli* O157. Pamatojoties uz šo tehnoloģisko pamatojumu un ņemot vērā to, ka šāda veida lietošana nerada bažas par drošumu, ir lietderīgi atļaut šo pārtikas piedevu papildu lietošanu iepakotos svaigas maltās gaļas izstrādājumos.

(6) Pašlaik sorbāti (E 200, E 202, E 203) un benzoāti (E 210, E 211, E 212, E 213) kā pārtikas piedevas ir atļauti saskaņā ar Direktīvu 95/2/EK. Šīs pārtikas piedevas tiek ierosināts lietot papildus kā konservantus zivju produktu

[1] OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.
[2] OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.
[3] OV L 61, 18.3.1995., 1. lpp.

analogos, kas gatavoti uz aļģu bāzes (kaviāra analogos, kas gatavoti no aļģēm), papildinot dažādus pārtikas veidus, lai novērstu pelējumu un raugu attīstību un mikotoksīnu veidošanos. Minētajiem sāļiem noteiktās PDD ir attiecīgi 0-25 mg/kg ķermeņa svara un 0-5 mg/kg ķermeņa svara. Pieļaujot sliktāko iespējamo scenāriju, kad minētās vielas tiek lietotas maksimālajā koncentrācijā, aplēstā uzņemtā deva ir ļoti zema, salīdzinot ar PDD. Iedarbība uz patērētāju minētās lietošanas rezultātā nerada bažas attiecībā uz drošumu. Tādēļ ir lietderīgi atļaut sorbātu un benzoātu papildu lietošanu zivju produktu analogos, kas gatavoti uz aļģu bāzes, ņemot vērā tehnoloģisko pamatojumu un to, ka šis jaunais produkts ieņem nišu tirgū.

(7) Sorbātu (E 200, E 202, E 203) un benzoātu (E 210, E 211, E 212, E 213) lietošana ir pieprasīta tiem alus veidiem mucās, kam pievienots vairāk nekā 0,5 % fermentējamo cukuru un/vai augļu sulu vai koncentrātu un ko izlej tieši no mucas. Minētie alus veidi mucās var ilgi atrasties saskarē ar alus krānu. Tā kā savienojumu starp mucu un krānu nevar veikt sterilos apstākļos, ir iespējams mucas mikrobioloģisks piesārņojums. Šī problēma attiecas uz alus veidiem, kuru sastāvā vēl ir fermentējamie cukuri, jo tas var veicināt kaitīgu mikroorganismu veidošanos. Tādēļ tiek pieprasīta antibakteriālo līdzekļu lietošana attiecībā uz izlejamo alu mucās, kuram pievienoti fermentējamie cukuri un/vai augļu sulas vai koncentrāti. Vērtējot uzņemto devu, šādu augļu izlejamo alu patēriņš ir neliels, un aplēses par uzņemto sorbātu un benzoātu devām, pamatojoties uz "sliktāko iespējamo scenāriju", liecina, ka tām būtu jābūt mazākām par attiecīgajām PDD. Tāpēc ir lietderīgi atļaut sorbātu un benzoātu papildu lietošanu tādiem alus veidiem mucās, kuru sastāvā ir vairāk nekā 0,5 % fermentējamo cukuru un/vai augļu sulu vai koncentrātu.

(8) Lai novērstu pelējumu veidošanos uz citrusaugļiem, ir atļauta to apstrāde pēc ražas novākšanas ar pesticīdiem, piemēram, imazalilu un tiabendazolu. Sorbātus (E 200, E 202, E 203) var izmantot, lai citrusaugļu apstrādē daļēji vai pilnīgi aizstātu minētos pesticīdus. Ar sorbātiem var apstrādāt nemizotu citrusaugļu virsmu, izmantojot šādus atļautus vaskus: bišu vasks, kandelilvasks, karnaubvasks, šellaka (attiecīgi E 901, E 902, E 903 un E 904). Iedarbība uz patērētāju šo piedevu lietošanas rezultātā nerada bažas attiecībā uz drošumu. Tādēļ ir lietderīgi atļaut to papildu lietošanu.

(9) Patērētāji var izvēlēties papildināt dažu uzturvielu uzņemšanu ar uztura bagātinātājiem. Šajā nolūkā uztura bagātinātājiem var pievienot A vitamīnu un A un D vitamīna kombinācijas, kā norādīts Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2002/46/EK [1]. Drošības nolūkā A vitamīnam un A un D vitamīna kombinācijām jābūt ietvertām preparātos, kam var būt nepieciešams palielināts mitrums un augsta temperatūra, cietes un cukuru klātbūtnē. Šāda pārstrāde var izraisīt mikroorganismu attīstību. Lai novērstu šo mikroorganismu veidošanos, sorbātu (E 200, E 202, E 203) un benzoātu (E 210, E 211, E 212 un E 213) pievienošana A vitamīnā un A un D vitamīna kombinācijās jāatļauj tad, ja tos izmanto sausa veida uztura bagātinātājos.

(10) Sēra dioksīds un sulfīti (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) ir pārtikas piedevas, kas atļautas saskaņā ar Direktīvu 95/2/EK un kuras galvenokārt izmanto kā antibakteriālus līdzekļus un ķīmiskās bojāšanās kontrolei. Mūsdienās svaigu augļu pārvadāšana ir kļuvusi ļoti izplatīta, jo īpaši, izmantojot jūras pārvadājumus. Šādi pārvadājumi var ilgt vairākas nedēļas. Sēra dioksīda un sulfītu lietošana aizsargās svaigas vairogu zilenes no sēnīšu veidošanās. Jāatļauj sēra dioksīda un sulfītu papildu lietošana, lai palīdzētu aizsargāt svaigas vairogu zilenes no sēnīšu veidošanās, ņemot vērā, ka šim produktam varētu būt tirgus niša. Ņemot vērā arī svarīgus tehnoloģiskus iemeslus šo jauno atļauju iekļaušanai, nepieciešamību atvieglot vispasaules tirdzniecību, kā arī uzņemtās sēra un sulfītu devas niecīgo ietekmi, ir lietderīgi atļaut sēra dioksīda papildu lietošanu vairogu zilenēm šīs direktīvas pielikumā norādītajā koncentrācijā.

(11) Kanēļa standziņu (tikai *Cinnamomum ceylanicum*), kas pazīstamas arī ar nosaukumu "stobriņi", ražošanai tiek izmantotas svaigas miziņas no kanēļkoka mizas iekšējās daļas. Miziņas ir pakļautas mikrobioloģiskam piesārņojumam un kukaiņu uzbrukumiem, jo īpaši ražotājvalsts tropiskā un mitrā klimata apstākļos. Fumigācija ar sēra dioksīdu ir piemērota apstrāde pret šādu mikrobioloģisku piesārņojumu un kukaiņu uzbrukumiem. PZK 1994. gadā noteica PDD 0-0,7 mg/kg ķermeņa svara un uzskatīja, ka sēra dioksīda un citu sulfītu lietojums jāierobežo, lai samazinātu bīstamu astmatisku reakciju biežumu. Lai gan sēra dioksīda un sulfītu lietošana jāierobežo, šā specifiskā lietojuma rezultātā uzņemtā sēra dioksīda un sulfītu deva ir niecīga. Tādēļ ir lietderīgi atļaut sēra dioksīda un sulfītu (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) papildu lietošanu tikai minētajam īpašajam kanēļa veidam.

(12) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde (turpmāk *EFSA*) novērtēja informāciju par nizīna lietošanas drošumu šķidru olu papildu pārtikas kategorijā un informāciju par tāda nizīna drošumu, kas ražots pārveidotā ražošanas procesā. *EFSA* 2006. gada 26. janvāra atzinumā [2] apstiprināja iepriekš noteikto PDD 0-0,13 mg/kg nizīnam,

[1] OV L 183, 12.7.2002., 51. lpp.

[2] Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par nizīna (E 234) kā pārtikas piedevas lietošanu, *The EFSA Journal* (2006) 314, 1. lpp.

kas ražots, izmantojot jaunu ražošanas un ekstrakcijas procesu, kā pamatā ir cukura barotnes fermentācija, kas aizstāj tradicionāli izmantoto piena barotnes fermentāciju. Šajā atzinumā *EFSA* arī apstiprināja, ka nizīna lietošanai pārtikā nevajadzētu izraisīt antibiotisko rezistenci. Saskaņā ar *EFSA* sniegto informāciju nav datu, ka bakteriālie mutanti būtu rezistenti pret nizīnu, kas, savukārt, liecinātu par krustenisko rezistenci pret ārstniecībā lietotajām antibiotikām. *EFSA* uzskatīja, ka tas, iespējams, ir saistīts ar atšķirībām starp ārstniecisko antibiotiku un nizīna antibakteriālās darbības veidiem. Turklāt *EFSA* 2006. gada 20. oktobra atzinumā [1] apliecināja, ka nizīna papildu lietošana pasterizētām šķidrām olām saskaņā ar paredzētajiem lietošanas nosacījumiem (maksimālā robeža 6,25 mg/l) nerada bažas saistībā ar drošumu, un no tehnoloģiskā viedokļa ir pamatoti pagarināt produkta uzglabāšanas laiku un arī novērst tādu sporas veidojošu sugu vairošanos, kas var saindēt pārtiku, piemēram, *Bacillus cereus*, kuras var izdzīvot arī pēc pasterizācijas. Tādēļ ir lietderīgi atļaut nizīna papildu lietošanu pasterizētām šķidrām olām.

(13) Dimetildikarbonāts (*DMDC*, E 242) ir saskaņā ar Direktīvu 95/2/EK atļauta pārtikas piedeva, ko izmanto kā konservantu bezalkoholiskajos aromatizētajos dzērienos, bezalkoholiskajos vīnos un tējas šķidrajos koncentrātos. Šai piedevai tika nolemts piešķirt atļauju, pamatojoties uz Pārtikas zinātniskās komitejas 1990. gadā izstrādāto pozitīvo atzinumu, kuru apstiprināja 1996. gadā. Pārtikas zinātniskās komiteja nevarēja noteikt PDD, jo *DMDC* ātri sadalās oglekļa dioksīdā un metanolā. PZK 2001. gadā tika lūgta izpētīt, vai ir droši lietot *DMDC* vīnā. Šajā laikā PZK uzskatīja, ka metanola un citu reakcijas produktu, piemēram, metilkarbamāta, veidošanās, kas ir rezultāts *DMDC* izmantošanai alkoholisku dzērienu un vīna apstrādē, ir tāda pati kā bezalkoholiskajos dzērienos, un pat liels vīna patēriņš neizraisītu nekādu apdraudējumu saistībā ar metanolu un metilkarbamātu. *DMDC* lietošana tika pieprasīta, lai novērstu bojāšanos, kas notiek fermentēšanās rezultātā sidra, bumbieru vīna, augļu vīna, vīna ar samazinātu alkohola daudzumu, vīnus saturošu dzērienu un visu citu produktu, uz kuriem attiecas Padomes Regula (EEK) Nr. 1601/91 [2], noslēgtās un nesterilos apstākļos iepildītās pudelēs. Šie papildu lietojumi nav uzskatāmi par tādiem, kas patērētājiem varētu radīt bažas attiecībā uz drošumu. Turklāt *DMDC* lietošana var palīdzēt samazināt sēra dioksīda iedarbību. Tādēļ ir lietderīgi atļaut *DMDC* papildu lietošanu sidrā, bumbieru sidrā, augļu vīnā, vīnā ar samazinātu alkohola daudzumu, vīnus saturošos dzērienos un citos produktos, uz kuriem attiecas Padomes Regula (EEK) Nr. 1601/91.

(14) *EFSA* novērtēja informāciju par rozmarīna ekstraktu lietošanas drošumu, ja tos izmanto kā antioksidantus pārtikas produktos. Rozmarīna ekstrakti ir iegūti no *Rosmarinus officinalis L.* un satur dažus savienojumus, kuriem ir antioksidantu iedarbība (galvenokārt fenolskābes, flavonoīdus, diterpenoīdus un triterpēnus). Lai gan *EFSA* rīcībā nebija pietiekamu toksikoloģisko datu par rozmarīna ekstraktiem, lai varētu skaitliski noteikt PDD, *EFSA* 2008. gada 7. marta atzinumā [3] uzskatīja, ka drošības rezerve ir pietiekami liela, lai secinātu, ka ierosināto lietojumu rezultātā radusies uztura iedarbība un lietotie daudzumi nerada bažas par drošumu. Tādēļ rozmarīna ekstraktus var atļaut, ja to lietošanai ir tehnoloģisks pamatojums. Jāatļauj ierosinātā rozmarīna ekstraktu kā antioksidantu lietošana, un rozmarīna ekstraktiem jāpiešķir numurs E 392.

(15) Sūkalas ir siera ražošanas blakusprodukts. Daži sūkalu proteīnus saturoši dzērieni ir izstrādāti, lai nodrošinātu uzturu, kura sastāvā ir pietiekoši daudz proteīnu. Lai saglabātu proteīnus suspensijas veidā šādu dzērienu karsēšanas laikā, tajos jābūt lielākam fosfātu daudzumam nekā parastos bezalkoholiskos aromatizētos dzērienos. Fosfātu lietošana jāatļauj sūkalu proteīnos, kuri ir sportistu dzērienu sastāvā.

(16) Pašlaik bišu vasku (E 901) ir atļauts lietot kā glazētājvielu nelieliem konditorejas izstrādājumiem, kas glazēti ar šokolādi. Šī atļauja neattiecas uz saldējuma vafelēm, kas nav glazētas ar šokolādi. Papildus tam, ka bišu vasku var uzskatīt par šokolādes alternatīvu iepakotām saldējuma vafelēm, vafeļu glazēšana ar bišu vasku var novērst ūdens iekļūšanu vafelēs un nodrošināt to kraukšķīgumu, kā arī pagarināt produkta uzglabāšanas ilgumu, un tādēļ tiek uzskatīta par tehnoloģiski pamatotu. Tādēļ bišu vasks ir jāatļauj kā glazētājviela, lai pilnībā vai daļēji aizstātu šokolādes iekšējo slāni iepakotās vafelēs, kurās iepildīts saldējums.

(17) *EFSA* novērtēja informāciju par bišu vaska lietošanas drošumu, izskatot tā papildu lietošanu kā aromatizētāju nesējvielu bezalkoholiskos aromatizētos dzērienos. Lai gan pieejamie dati par bišu vasku nebija pietiekami, lai varētu noteikt PDD, *EFSA* secināja, ka bišu vaska nelielās toksikoloģiskās iedarbības dēļ pastāvošie bišu vaska lietojumi pārtikā un ierosinātais jaunais lietojums nerada bažas par drošumu. Tādēļ ir lietderīgi atļaut papildus lietot šo bišu vasku kā aromatizētāju nesējvielu bezalkoholiskos aromatizētos dzērienos.

[1] Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, zinātnisks atzinums par nizīna kā pārtikas piedevas lietošanas drošumu šķidru olu papildu pārtikas kategorijā un par tāda nizīna kā pārtikas piedevas drošumu, kas ražots pārveidotā ražošanas procesā, *The EFSA Journal* (2006) 314b, 1. lpp.

[2] OV L 149, 14.6.1991., 1. lpp.

[3] Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par rozmarīna ekstraktu kā pārtikas piedevu lietošanu, *The EFSA Journal* (2008) 721, 1. lpp.

(18) Pašlaik trietilcitrāts (E 1505) saskaņā ar Direktīvu 95/2/EK ir atļauts kā nesējviela aromatizētājos un sausos olu baltumos visā ES teritorijā. PZK 1990. gadā noteica tā PDD 0-20 mg/kg apmērā. Tika ierosināts paplašināt trietilcitrāta lietošanu kā glazētājvielu pārtikas piedevu tabletēm. Trietilcitrāta lietošana varētu palielināt pārklājuma kārtiņas noturību, aizsargājot tableti pret ārējo vidi, kā arī tā palielina produkta atbrīvošanās ilgumu. Saskaņā ar sliktāko iespējamo scenāriju trietilcitrāta uzņemšana no papildu avotiem ir niecīga (0,25 % no PDD), salīdzinot ar pilnu PDD. Tādēļ ir lietderīgi atļaut trietilcitrāta papildu lietošanu kā glazētājvielu pārtikas piedevu tabletēm ES mērogā.

(19) *EFSA* novērtēja informāciju par polivinilspirta *(PVA)* kā plēves apvalka nekaitīgumu uztura bagātinātājos un 2005. gada 5. decembrī publicēja atzinumu ([1]). *EFSA* atzina, ka *PVA* lietošana tādu uztura bagātinātāju apvalkošanā, kuri ir kapsulu un tablešu veidā, nerada bažas. *EFSA* uzskata, ka, ņemot vērā paredzamos lietošanas nosacījumus, gaidāma maza *PVA* potenciālā iedarbība uz cilvēku. Informācija liecina, ka, uzņemot *PVA* orāli, tas tiek minimāli absorbēts. Ņemot vērā sliktāko iepējamo scenāriju, pamatojoties uz kuru *EFSA* veica riska novērtējumu, maksimālais lietošanas ierobežojums ir noteikts 18 g/kg. Pateicoties polivinilspirta labajām saķeres īpašībām un plēves stingrībai, paredzams, ka šī jaunā pārtikas piedeva iegūs tehnoloģisku nozīmi kā uztura bagātinātāju plēves apvalks, īpaši tādos gadījumos, kuros vajadzīga aizsardzība pret mitrumu un līdz ar to mitruma aizsargīpašības. Tāpēc ir lietderīgi ES līmenī atļaut šādu lietojumu. Šai jaunajai pārtikas piedevai jāpiešķir E numurs E 1203.

(20) *EFSA* novērtēja informāciju par sešu pakāpju polietilēnglikolu (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000, PEG 8000) kā plēves apvalka lietošanas nekaitīgumu uztura bagātinātāju produktos un 2006. gada 28. novembrī publicēja atzinumu ([2]). *EFSA* atzina, ka, ņemot vērā paredzētos lietošanas nosacījumus, šo polietilēnglikola pakāpju kā glazētājvielas lietošana plēves apvalka preparātos, kuri paredzēti uztura bagātinātāju tabletēm un kapsulām, nerada bažas par kaitīgumu. Turklāt EFSA riska novērtējumā ņēma vērā šo PEG papildu iedarbības avotus, lietojot farmaceitiskos produktus, un uzskatīja, ka jau apstiprinātā PEG 6000 kā saldinātāju nesējvielas lietošana, kā arī PEG lietošana materiālos, kas ir saskarē ar pārtiku, var veidot vienīgi nelielu papildu devu. Tāpēc ir lietderīgi ES līmenī atļaut šādu jaunu lietojumu. Turklāt, ņemot vērā ar PEG 6000 kā saldinātāju nesējvielas nelielo uzņemto daudzumu un tā līdzīgo toksikoloģisko iedarbību salīdzinājumā ar citām PEG pakāpēm (sešiem PEG tika noteikta grupas nepārsniedzamā dienas deva (*tolerable daily intake* (*TDI*)), ir lietderīgi arī atļaut lietot *EFSA* novērtētos PEG kā alternatīvas PEG 6000, kuru izmanto kā saldinātāju nesējvielu. Visiem šiem PEG jāpiešķir E numurs E 1521.

(21) *EFSA* novērtēja informāciju par kasijas sveķu kā jaunas pārtikas piedevas, kura darbojas kā recinātājs un biezinātājs, lietošanas nekaitīgumu un 2006. gada 26. septembrī publicēja atzinumu ([3]). *EFSA* atzina, ka tāda kasijas sveķu lietošana, kā norādīts nosacījumos, neraisa bažas par kaitīgumu. Lai gan *EFSA* pieejamos toksikoloģiskos datus par kasijas sveķiem uzskatīja par nepietiekamiem, lai atvasinātu PDD, tā neuzskata, ka pieejamie dati būtu pamats bažām. Jo īpaši *EFSA* uzsvēra ļoti mazo kasijas sveķu uzsūkšanos un to, ka, kasijas sveķus hidrolizējot, tie sadalītos sastāvdaļās, ko pārstrādātu parastajos vielmaiņas ceļos. Kasijas sveķu izmantošanai ir tehnoloģisks pamatojums, ņemot vērā to sinerģisko recināšanas iedarbību, ja tos pievieno citiem parastajiem pārtikas sveķiem. Tāpēc ir lietderīgi ES līmenī atļaut šos lietojumus un piešķirt kasijas sveķiem E numuru E 427.

(22) *EFSA* novērtēja neotama kā garšas pastiprinātāja nekaitīgumu un 2007. gada 27. septembrī publicēja atzinumu ([4]). *EFSA* secināja, ka nav bažu par neotama kaitīgumu, ņemot vērā ierosināto lietojumu "garšas pastiprinātājs", un noteica PDD 0-2 mg/kg ķermeņa svara/dienā. Tāpēc ir jāatļauj lietot neotamu kā garšas pastiprinātāju.

(23) *EFSA* novērtēja informāciju par L-cisteīna (E 920) lietošanas nekaitīgumu pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem un maziem bērniem.

([1]) Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par polivinilspirta kā apvalkotājvielas lietošanu uztura bagātinātājos, *EFSA Journal* (2005) 294, 1. lpp.

([2]) Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par polietilēnglikola (PEG) kā plēves apvalka lietošanu uztura bagātinātāju produktos, *EFSA Journal* (2006) 414, 1. lpp.

([3]) Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par kasijas sveķu kā pārtikas piedevas lietošanu, *EFSA Journal* (2006) 389, 1. lpp.

([4]) Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par neotamu kā saldinātāju un garšas pastiprinātāju, *The EFSA Journal* (2007) 581, 1. lpp.

EFSA 2006. gada 26. septembra atzinumā [1] secināja, ka tā ierosinātā lietošana apstrādātos labības pārtikas produktos un pārtikas produktos, kas paredzēti zīdaiņiem un maziem bērniem (īpaši cepumos), neraisa bažas par kaitīgumu. Zīdaiņu un mazu bērnu cepumos jābūt atbilstošam sastāvam, tostarp kontrolētam cukura un tauku daudzumam. Tomēr cepumi ar mazu tauku saturu ir ļoti trausli; tas var izraisīt nosmakšanas draudus, kad cepumi bērna mutē sadalās gabalos. L-cisteīns ir paredzēts mīklas uzlabošanai, lai kontrolētu galaprodukta tekstūru. Tāpēc ir lietderīgi ES līmenī atļaut lietot L-cisteīnu zīdaiņu un mazu bērnu cepumos.

(24) *EFSA* novērtēja lietošanas nekaitīgumu fermentu preparātam, kura pamatā ir no liellopiem un/vai cūkām iegūts trombīns un fibrinogēns un kuru izmanto kā pārtikas piedevu, kas paredzēta pārtikas atjaunošanai, un 2005. gada 26. aprīļa atzinumā [2] secināja, ka šī fermentu preparāta lietošana neraisa bažas par kaitīgumu, ja tā sagatavošanu veic atbilstoši atzinumam. Tomēr Eiropas Parlaments 2010. gada 19. maija Rezolūcijā par Komisijas priekšlikumu direktīvai, ar ko groza pielikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 95/2/EK par pārtikas piedevām, kas nav krāsvielas un saldinātāji, uzskatīja, ka minētā fermentu preparāta kā pārtikas piedevas, kas paredzēta pārtikas atjaunošanai, iekļaušana Direktīvas 95/2/EK IV pielikumā nav savienojama ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 mērķi un saturu, jo tas neatbilst Regulas (EK) Nr. 1333/2008 6. panta, jo īpaši 6. panta 1. punkta c) apakšpunkta, vispārējiem kritērijiem.

(25) Ar Komisijas Lēmumu 2004/374/EK [3] pārtrauca tādu želejas minikapsulu laišanu tirgū un ievešanu, kas satur želeju veidojošas pārtikas piedevas (E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418), ko iegūst no aļģēm un atsevišķiem sveķiem, jo šie produkti rada nosmakšanas draudus. Direktīva 95/2/EK tika attiecīgi grozīta ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2006/52/EK [4]. Tāpēc jāatceļ Komisijas Lēmums 2004/374/EK un tā noteikumi jāiekļauj Direktīvā 95/2/EK.

(26) Šajā direktīvā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu, un Eiropas Parlaments un Padome pret tiem nav iebildusi,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Direktīvas 95/2/EK II līdz VI pielikumu groza saskaņā ar šīs direktīvas pielikumu.

2. pants

1. Dalībvalstis vēlākais līdz 2011. gada 31. martam pieņem un publicē normatīvos un administratīvos aktus, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas 1. panta prasības. Dalībvalstis tūlīt dara Komisijai zināmu minēto aktu tekstu.

Dalībvalstis piemēro šos aktus vēlākais no 2011. gada 1. aprīļa.

Kad dalībvalstis pieņem minētos aktus, tajos iekļauj atsauci uz šo direktīvu vai šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka, kā izdarāma šāda atsauce.

2. Dalībvalstis dara Komisijai zināmus savu tiesību aktu galvenos noteikumus, ko tās pieņem jomā, uz kuru attiecas šī direktīva.

3. pants

Komisijas Lēmumu 2004/374/EK atceļ.

4. pants

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

5. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 2010. gada 22. oktobrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

---

[1] Ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts zinātnisks atzinums par L-cisteīna lietošanu zīdaiņu un mazu bērnu pārtikā, *The EFSA Journal* (2006) 390, 1. lpp.

[2] Zinātnes ekspertu grupas, kura nodarbojas ar jautājumiem, kas saistīti ar pārtikas piedevām, aromatizētājiem, pārstrādes līdzekļiem un materiāliem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku, pēc Komisijas pieprasījuma sniegts atzinums par fermentu preparāta, kura pamatā ir no lielopiem un/vai cūkām iegūts trombīns-fibrinogēns, lietošanu kā pārtikas piedevu pārtikas atjaunošanai, *The EFSA Journal* (2005) 214, 1. lpp.

[3] OV L 118, 23.4.2004., 70. lpp.

[4] OV L 204, 26.7.2006., 10. lpp.

PIELIKUMS

Direktīvas 95/2/EK II līdz VI pielikumu groza šādi.

1. Direktīvas II pielikumu groza šādi:

a) ierakstu "Iesaiņoti svaigas maltās gaļas produkti" aizstāj ar šādu ierakstu:

"Iesaiņoti svaigas maltās gaļas izstrādājumi	E 261	Kālija acetāts	*quantum satis*"
	E 262i	Nātrija acetāts	
	E 262ii	Nātrija hidrogēnacetāts	
	E 300	Askorbīnskābe	
	E 301	Nātrija askorbāts	
	E 302	Kalcija askorbāts	
	E 325	Nātrija laktāts	
	E 326	Kālija laktāts	
	E 330	Citronskābe	
	E 331	Nātrija citrāti	
	E 332	Kālija citrāti	
	E 333	Kalcija citrāti	

b) pielikuma beigās iekļauj šādu ierakstu:

"Nearomatizēti dzīvi raudzēti krējuma produkti un aizstājējprodukti, kuru tauku saturs ir mazāks par 20 %	E 406	Agars	*quantum satis*"
	E 407	Karagināns	
	E 410	Baltās akācijas sveķi	
	E 412	Guāras sveķi	
	E 415	Ksantāna sveķi	
	E 440	Pektīni	
	E 460	Celuloze	
	E 466	Karboksimetilceluloze	
	E 471	Taukskābju mono- un diglicerīdi	
	E 1404	Oksidēta ciete	
	E 1410	Monocietes fosfāts	
	E 1412	Dicietes fosfāts	
	E 1413	Fosfatētas dicietes fosfāts	
	E 1414	Acetilētas dicietes fosfāts	
	E 1420	Acetilēta ciete	
	E 1422	Acetilētas dicietes adipināts	
	E 1440	Hidroksipropilciete	

	E 1442	Hidroksipropildicietes fosfāts	
	E 1450	Cietes nātrija oktenilsukcināts	
	E 1451	Acetilēta oksidēta ciete	

2. Direktīvas III pielikumu groza šādi:

a) pielikuma A daļas beigās iekļauj šādus ierakstus:

"Zivju produktu analogi uz aļģu bāzes	1 000	500				
Alus mucās, kurš satur vairāk nekā 0,5 % pievienota fermentējama cukura un/vai augļu sulu vai koncentrātu	200	200		400		
Nemizoti svaigi citrusaugļi (tikai virsmas apstrāde)	20					
Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji sausā veidā, kas satur A vitamīna preparātus un A un D vitamīna kombinācijas				1 000 patēriņam gatavā produktā"		

b) pielikuma B daļas beigās iekļauj šādus ierakstus:

"Vairogu zilenes (tikai *Vaccinium corymbosum*)	10
Kanēlis (tikai *Cinnamomum ceylanicum*)	150"

c) pielikuma C daļu groza šādi:

i) ierakstu par piedevu E 234 aizstāj ar šādu ierakstu:

"E 234	Nizīns (*)	Mannas un tapiokas pudiņi un tiem līdzīgi produkti	3 mg/kg
		Nogatavināts siers un apstrādāts siers	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		Mascarpone	10 mg/kg
		Pasterizēta šķidra ola (baltums, dzeltenums vai visa ola)	6,25 mg/l

(*) Šī viela fermentācijas procesa rezultātā var būt atsevišķos sieros."

ii) ierakstu par piedevu E 242 aizstāj ar šādu ierakstu:

"E 242	Dimetildikarbonāts	Bezalkoholiski aromatizēti dzērieni Bezalkoholiskais vīns Šķidrie tējas koncentrāti	250 mg/l pievienotais daudzums; atlikums nav konstatējams
		Sidrs, bumbieru sidrs, augļu vīns Vīns ar samazinātu alkohola saturu Regulā (EEK) Nr. 1601/91 minētie vīnu saturošie dzērieni un produkti	250 mg/l pievienotais daudzums; atlikums nav konstatējams"

d) pielikuma D daļā pēc ieraksta par piedevu E 316 iekļauj šādu ierakstu:

"E 392	Rozmarīna ekstrakti	Dārzeņu eļļas (izņemot neapstrādātas eļļas un olīveļļas) un tauki, kuros polinepiesātinātu taukskābju saturs ir lielāks par 15 % (masas %) no kopējā taukskābes satura, lietošanai termiski neapstrādātos pārtikas produktos	30 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu) Izsaka attiecībā pret tauku saturu
		Zivju eļļas un aļģu eļļa	50 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu) Izsaka attiecībā pret tauku saturu
		Kausēti cūku tauki, liellopu, mājputnu, aitu un cūku tauki Tauki un eļļas termiski apstrādātu pārtikas produktu profesionālai ražošanai Cepamā eļļa un cepamie tauki, izņemot olīveļļu un olīvu spiedpalieku eļļu Uzkodas (labību, kartupeļus vai cieti saturošas uzkodas)	
		Mērces	100 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu) Izsaka attiecībā pret tauku saturu
		Konditorejas izstrādājumi	200 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu) Izsaka attiecībā pret tauku saturu
		Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji	400 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)
		Dehidratēti kartupeļi Olu produkti Košļājamā gumija	200 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)
		Piena pulveris dzērienu automātos Garšvielas un pikantās piedevas Apstrādāti rieksti	200 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu) Izsaka attiecībā pret tauku saturu
		Dehidratētas zupas un buljoni	50 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)
		Dehidratēta gaļa	150 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)
		Gaļas un zivju produkti, izņemot dehidratētu gaļu un žāvētu desu	150 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu) Izsaka attiecībā pret tauku saturu
		Žāvēta desa	100 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)
		Aromatizētāji	1 000 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)
		Piena pulveris saldējuma ražošanai	30 mg/kg (izsaka kā karnozola un karnozolskābes summu)"

3. Direktīvas IV pielikumu groza šādi:

a) ierakstā par piedevu E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 un E 452 pēc rindas "dārzeņu proteīnu dzērieni" iekļauj šādu rindu:

		"Sūkalu proteīnu saturoši dzērieni sportistiem	4 g/kg"

b) pirms ieraksta par piedevu E 432, E 433, E 434, E 435 un E 436 iekļauj šādu ierakstu:

"E 427	Kasijas sveķi	Saldējumi	2 500 mg/kg
		Fermentēti piena produkti, izņemot nearomatizētus dzīvi raudzētus piena produktus	
		Pienu saturoši deserti un līdzīgi produkti	
		Konditorejas izstrādājumu un desertu pildījumi, garnējumi un glazējumi	
		Apstrādāts siers	
		Mērces un salātu mērces	
		Dehidratētas zupas un buljoni	
		Termiski apstrādāti gaļas produkti	1 500 mg/kg"

c) E 901, E 902 un E 904 ieraksta trešajā ailē lietojumā "Kā glazētājvielas tikai šādos produktos" iekļauj šādu ierakstu:

		"— Iesaiņotas vafeles ar saldējuma pildījumu (tikai par E 901)	*quantum satis*"

d) ieraksta par E 901, E 902 un E 904 trešajā ailē zem lietojuma "Persiki un ananāsi (tikai virsmas apstrāde)" iekļauj šādu ierakstu:

		"Aromatizētāji bezalkoholiskos aromatizētos dzērienos (tikai par E 901)	0,2 g/kg aromatizētos dzērienos"

e) pēc ieraksta par piedevu E 959 iekļauj šādu ierakstu:

"E 961	Neotams	Aromatizēti dzērieni uz ūdens bāzes ar samazinātu enerģētisko vērtību vai bez pievienotā cukura	2 mg/l kā garšas pastiprinātājs
		Dzērieni uz piena un tā atvasinājumu bāzes vai dzērieni uz augļu sulas bāzes ar samazinātu enerģētisko vērtību vai bez pievienotā cukura	2 mg/l kā garšas pastiprinātājs
		"Uzkodas": sausi, pikanti produkti ar noteiktu garšu, kuri satur cieti vai riekstus apvalkā un ir iesaiņoti un gatavi lietošanai	2 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Cieti saturoši konditorejas izstrādājumi ar samazinātu enerģētisko vērtību vai bez pievienotā cukura	3 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Elpu atsvaidzinoši mikrosaldumi bez pievienotā cukura	3 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Stipri aromatizētas kakla pastilas bez pievienotā cukura	3 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Košļājamā gumija bez pievienotā cukura	3 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Džemi, želejas un marmelādes ar samazinātu enerģētisko vērtību	2 mg/kg kā garšas pastiprinātājs

		Mērces	2 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji, ko piegādā šķidrā veidā	2 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji, ko piegādā cietā veidā	2 mg/kg kā garšas pastiprinātājs
		Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji uz vitamīnu un/vai minerālelementu bāzes; tos piegādā sīrupveidā vai nekošļājamā veidā	2 mg/kg kā garšas pastiprinātājs”

f) pēc ieraksta par piedevu E 1202 iekļauj šādu ierakstu:

“E 1203	Polivinilspirts	Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji kapsulu un tablešu veidā	18 g/kg”

g) pēc ieraksta par piedevu E 1202 ierakstu tikai par pārtikas piedevu E 1505 aizstāj ar šādu ierakstu:

“E 1505	Trietilcitrāts	Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji kapsulu un tablešu veidā	3,5 g/kg
		Olas baltuma pulveris	*quantum satis*”

h) pēc ieraksta par piedevu E 1452 iekļauj šādus ierakstus:

“E 1521	Polietilēnglikols	Direktīvā 2002/46/EK definētie uztura bagātinātāji kapsulu un tablešu veidā	10 g/kg”

4. Direktīvas V pielikumu groza šādi. Ierakstu par piedevu “Polietilēnglikols 6000” aizstāj ar šādu ierakstu:

“E 1521	Polietilēnglikols	Saldinātāji”

5. Direktīvas VI pielikumu groza šādi. Pēc ieraksta par piedevu E 526 iekļauj šādu ierakstu:

“E 920	L-cisteīns	Zīdaiņu un mazu bērnu cepumi	1 g/kg”