

DIREKTYVOS

KOMISIJOS DIREKTYVA (ES) 2016/1855

2016 m. spalio 19 d.

kuria iš dalies keičiama Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2009/32/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje naudojamus ekstrahentus, suderinimo

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2009 m. balandžio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2009/32/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje naudojamus ekstrahentus, suderinimo ⁽¹⁾, ypač į jos 4 straipsnio pirmos pastraipos a punktą,

kadangi:

- (1) Direktyva 2009/32/EB yra taikoma maisto produktų ar maisto sudedamųjų dalių gamyboje naudojamiems ar numatytiems naudoti ekstrahavimo tirpikliams. Ši direktyva netaikoma maisto priedų, vitaminų ir kitų maistinių priedų gamyboje naudojamiems ekstrahavimo tirpikliams, jei tokie maisto priedai, vitaminai ar maistiniai priedai nėra išvardyti jos I priede;
- (2) 2014 m. rugpjūčio 19 d. „Akzo Nobel Chemicals BV“ pateikė prašymą, kuriame prašoma pakeisti dimetileterio (DME) kaip ekstrahavimo tirpiklio, skirto pašalinti riebalus iš gyvūninių baltyminių produktų, visų pirma iš kolageno ir kolageno darinių, didžiausią leidžiamąją liekanų koncentraciją (DLK) nuo 0,009 mg/kg iki 3 mg/kg ir pagal naują paskirtį taikyti baltyminių produktų ekstrahavimą želatinai gauti, nustatant 0,009 mg/kg DLK. Vėliau šis prašymas buvo perduotas valstybėms narėms;
- (3) Europos maisto saugos tarnyba (toliau – Tarnyba) iš naujo įvertino DME kaip ekstrahavimo tirpiklio, naudojamo gaminant gyvūninius baltyminius produktus, iš kurių pašalinti riebalai, t. y. kolageną ir želatiną, saugą ir 2015 m. liepos 14 d. pateikė savo nuomonę ⁽²⁾. Tarnyba padarė išvadą, kad DME kaip ekstrahavimo tirpiklis, naudojamas numatytomis sąlygomis ir siūloma 3 mg/kg DLK kolagene ir kolageno dariniuose ir 0,009 mg/kg želatinoje, nekelia saugos problemų;
- (4) todėl tikslinga leisti naudoti dimetilerį kaip ekstrahavimo tirpiklį, skirtą pašalinti riebalus iš gyvūninių baltyminių žaliavų, su sąlyga, kad didžiausia leidžiama dimetileterio liekanų koncentracija neviršytų 3 mg/kg kolagene ir kolageno dariniuose ir 0,009 mg/kg želatinoje;
- (5) todėl Direktyva 2009/32/EB turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;
- (6) šioje direktyvoje nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyvos 2009/32/EB I priedas iš dalies keičiamas pagal šios direktyvos priedą.

⁽¹⁾ OL L 141, 2009 6 6, p. 3.

⁽²⁾ EFSA CEF mokslinė grupė (Europos maisto saugos tarnybos (EFSA) su maistu besiliečiančių medžiagų, fermentų, kvapiųjų medžiagų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų mokslinė grupė), 2015 m. *Scientific Opinion on the safety of use of dimethyl ether as an extraction solvent under the intended conditions of use and the proposed maximum residual limits*. EFSA Journal 2015;13(7):4174, p. 13.

2 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad įsigaliojusių įstatymai ir kiti teisės aktai, būtini, kad šios direktyvos būtų laikomasi ne vėliau kaip praėjus dvejimėms metams po šios direktyvos įsigaliojimo. Jos nedelsdamos pateikia Komisijai tų teisės aktų nuostatų tekstą.

Valstybės narės, priimdamos tas nuostatas, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinės teisės aktų pagrindinių nuostatų tekstus.

3 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja dvidešimtą dieną po jos paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

4 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje 2016 m. spalio 19 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

Direktyvos 2009/32/EB I priedo II dalyje dimetileteriui skirta eilutė pakeičiama taip:

„Dimetileteris	Gyvūninių baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, įskaitant želatiną (*), gamyba	0,009 mg/kg gyvūniniuose baltyminiuose produktuose, iš kurių pašalinti riebalai, įskaitant želatiną
	Kolageno (**) ir kolageno darinių, išskyrus želatiną, gamyba	3 mg/kg kolagene ir kolageno dariniuose, išskyrus želatiną

(*) Želatina – tai natūralūs tirpūs baltymai (stingstantys arba nestingstantys), gauti dalinai hidrolizuojant kolageną, pagamintą iš gyvūnų kaulų, kailių ir odų, sausgyslių ir gyslų, pagal atitinkamus Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

(**) Kolagenas – tai baltymo pagrindo produktas, gautas iš gyvūnų kaulų, kailių, odų ir sausgyslių ir pagamintas pagal atitinkamus Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.“