

SMERNICE

SMERNICA KOMISIE (EÚ) 2016/1855

z 19. októbra 2016,

ktorou sa mení smernica Európskeho parlamentu a Rady 2009/32/ES o aproximácii právnych predpisov členských štátov o extrakčných rozpúšťadlách používaných pri výrobe potravín a zložiek potravín

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na smernicu Európskeho parlamentu a Rady 2009/32/ES z 23. apríla 2009 o aproximácii právnych predpisov členských štátov o extrakčných rozpúšťadlách používaných pri výrobe potravín a zložiek potravín ⁽¹⁾, a najmä na jej článok 4 prvý pododsek písm. a),

keďže:

- (1) Smernica 2009/32/ES sa vzťahuje na extrakčné rozpúšťadlá používané alebo určené na použitie pri výrobe potravín alebo zložiek potravín. Táto smernica sa nevzťahuje na extrakčné rozpúšťadlá používané pri výrobe prídavných látok v potravinách, vitamínov ani ostatných výživných doplnkových látok, pokiaľ takéto prídavné látky v potravinách, vitamíny alebo výživné doplnkové látky nie sú uvedené v prílohe I.
- (2) Dňa 19. augusta 2014 predložila spoločnosť Akzo Nobel Industrial Chemicals BV žiadosť o zmenu maximálnych limitov rezíduí (MRL) pre dimetyléter ako extrakčné rozpúšťadlo v odtučnených výrobkoch obsahujúcich živočíšne proteíny, najmä pokiaľ ide o kolagén a deriváty kolagénu, z 0,009 mg/kg na 3 mg/kg, ako aj o nové použitie extrakcie proteínových výrobkov na produkciu želatíny s MRL 0,009 mg/kg. Táto žiadosť sa následne sprístupnila členským štátom.
- (3) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) prehodnotil bezpečnosť dimetyléteri ako extrakčného rozpúšťadla na prípravu odtučnených výrobkov obsahujúcich živočíšne proteíny – kolagénu a želatíny – a 14. júla 2015 vydal stanovisko ⁽²⁾. Úrad dospel k záveru, že používanie dimetyléteri ako extrakčného rozpúšťadla za predpokladaných podmienok používania a s navrhovanými MRL vo výške 3 mg/kg v kolagéne a derivátoch kolagénu a 0,009 mg/kg v želatíne nevyvoláva obavy o bezpečnosť.
- (4) Preto je vhodné povoliť používanie dimetyléteri ako extrakčného rozpúšťadla na odstránenie tuku zo surovín obsahujúcich živočíšne proteíny s podmienkou, že maximálne limity rezíduí dimetyléteri budú v kolagéne a derivátoch kolagénu 3 mg/kg a v želatíne 0,009 mg/kg.
- (5) Smernica 2009/32/ES by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (6) Opatrenia stanovené v tejto smernici sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Príloha I k smernici 2009/32/ES sa mení v súlade s prílohou k tejto smernici.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 141, 6.6.2009, s. 3.

⁽²⁾ Panel CEF EFSA (panel EFSA pre materiály prichádzajúce do styku s potravinami, enzýmy, arómy a pomocné látky), 2015. Vedecké stanovisko k bezpečnosti používania dimetyléteri ako extrakčného rozpúšťadla za predpokladaných podmienok použitia a navrhovaných maximálnych limitov rezíduí. Vestník EFSA (EFSA Journal) (2015) 13(7):4174, 13 s.

Článok 2

1. Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou najneskôr dva roky po nadobudnutí účinnosti tejto smernice. Komisii bezodkladne oznámia znenie týchto ustanovení.

Členské štáty uvedú priamo v prijatých opatreniach alebo pri ich úradnom uverejnení odkaz na túto smernicu. Podrobnosti o odkaze upravia členské štáty.

2. Členské štáty oznámia Komisii znenie hlavných ustanovení vnútroštátnych právnych predpisov, ktoré prijímú v oblasti pôsobnosti tejto smernice.

Článok 3

Táto smernica nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jej uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 4

Táto smernica je určená členským štátom.

V Bruseli 19. októbra 2016

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

V časti II Prílohy I k smernici 2009/32/ES sa riadok týkajúci sa dimetyléteri nahrádza takto:

„Dimetyléter	Príprava odtučnených výrobkov obsahujúcich živočíšne proteíny vrátane želatíny (*)	0,009 mg/kg v odtučnených výrobkoch obsahujúcich živočíšne proteíny vrátane želatíny
	Príprava kolagénu (**) a derivátov kolagénu okrem želatíny	3 mg/kg kolagénu a derivátov kolagénu okrem želatíny

(*) „želatína“ je prírodný rozpustný proteín, želatinujúci alebo neželatinujúci, získaný čiastočnou hydrolyzou kolagénu vyrobeného z kostí, usní a koží, šliach a väzív zvierat v súlade s príslušnými požiadavkami nariadenia (ES) č. 853/2004.

(**) „Kolagén“ je proteínový produkt získaný z kostí, usní, koží, šliach a väzív zvierat vyrobený v súlade s príslušnými požiadavkami nariadenia (ES) č. 853/2004.“