



EUROPEAN COMMISSION  
DIRECTORATE-GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Directorate B – Sustainability  
The Director

Brisele  
PP/sf/agri.b.4(2022)4337640

Cienījamā Jakubauskienės kundze!

Es vēlētos pateikties par jūsu e-pastu<sup>1</sup> no 2022. gada 3. maija, kurā jūs pieprasāt atbildi jūsu 2022. gada 21. marta e-pastam<sup>2</sup>, lūdzot paskaidrojumus par pārtikas fermentu preparātu lietošanu. Lūdzu, pieņemiet atvainošanos par novēloto atbildi.

Tālāk tiek sniegtas atbildes uz katru jūsu jautājumu:

***1) ar nosacījumu, ka tiek novērtēti piena ražošanā izmantotie fermentu produkti, būtu jāpapildina apstrādātie materiāli, piem. nesējs, stabilizators - glicerīns arī tiek novērtēts?***

Es vēlos sākt, atgādinot īpašos principus, kas attiecas uz apstrādi bioloģiskajai pārtikai, kas noteikta Regulas (ES) 2018/8483 7. pantā, kas cita starpā nosaka: “b) pārtikas piedevu un nebioloģisku sastāvdaļu izmantošanas ierobežošanu ar galvenokārt tehnoloģiskām un sensorām funkcijām, kā arī mikroelementiem un pārstrādi palīg līdzekļus, lai tos izmantotu minimālā apjomā un tikai būtiskos gadījumos tehnoloģiskām vajadzībām vai īpašiem uztura nolūkiem;

Turklāt šo noteikumu 2.2.1. Regulas (ES) 2018/848 II pielikuma IV daļā ir noteikts:

*“Tikai pārtikas piedevas, pārstrādes palīg līdzekļi un nebioloģiskās lauksaimniecības sastāvdaļas saskaņā ar 24. vai 25. pantu atļauts izmantot bioloģiskajā ražošanā, un 2.2.2. punktā minētos produktus un vielas var izmantot pārtikas pārstrādē, izņemot vīna nozares produktus un vielas, kuriem piemēro 2. punkta VI daļu, izņemot raugu, kam piemēro VII daļas 1.3 punktu.”*

---

<sup>1</sup> ARES (2022)3433545

<sup>2</sup> ARES(2022)2051005

<sup>3</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02018R0848-20201114&qid=1626950934391&from=EN>

Neda Jakubauskienė

Ilgospējīgas lauksaimniecības ražošanas un pārtikas rūpniecības departaments  
Lietuvas Republikas Lauksaimniecības ministrija

E-pasta adrese: [neda.jakubauskiene@zum.lt](mailto:neda.jakubauskiene@zum.lt)

Commission européenne/Eiropas Komisija, 1049 Bruxelles/Brisele, BEĻĢIJA/BELGIĒ - Tel. +32 22991111

Skaidrības labad es vēlētos arī atgādināt Regulas 9. panta 3. Punktu (ES) 2018/848, kurā teikts: “Šajos pantos minētajiem mērķiem un izmantošanai, kas minēti 24. un 25. pantā un II pielikumā, tikai produktus un vielas, kas ir atļautas saskaņā ar šos noteikumus var izmantot bioloģiskajā ražošanā, **ja to izmantošana ir atļauta arī nebioloģiskajā ražošanā** saskaņā ar attiecīgajiem noteikumiem Savienības tiesību aktos un attiecīgā gadījumā saskaņā ar valsts noteikumiem, kuru pamatā ir Savienības tiesību akti”.

Jo īpaši pārtikas fermentu izmantošana ir atļauta bioloģiskajā pārstrādātajā pārtikā saskaņā ar punktu 2.2.2. Regulas (ES) 2018/848 II pielikuma IV daļā: “a) mikroorganismu preparātus un pārtikas fermentus, ko parasti izmanto pārtikas pārstrādē, ja pārtika fermentus, ko izmanto kā pārtikas piedevas, ir atļauts lietot saskaņā ar 24. pantu bioloģiskajā ražošanā”.

Šajā kontekstā ir svarīgi pieminēt arī ES horizontālos tiesību aktus attiecībā uz fermentiem, t.i. Regula (EK) 1332/2008<sup>4</sup>, kur preperāta definīcija ir paredzēta arī saskaņā ar tās 3. panta 2. punkta b) apakšpunktu: “ ‘pārtikas fermentu preparāts’ ir preparāts, kas sastāv no viena vai vairākiem pārtikas fermentiem, kuros ir iekļautas tādas vielas kā pārtikas piedevas un/vai citas pārtikas sastāvdaļas, lai atvieglotu to uzglabāšanu, pārdošanu, standartizācija, atšķaidīšana vai izšķīdināšana.”

Jāņem vērā arī pārstrādes palīgglīdzekļa definīcija saskaņā ar Regulas 2. panta b) punktu (EK) 1333/20085 par pārtikas piedevām: “ ‘pārstrādes palīgglīdzeklis’ ir jebkura viela, kas: i) netiek patērēta kā pārtika atsevišķi; (ii) tiek apzināti izmantota izejvielu, pārtikas produktu vai to sastāvdaļu pārstrādē, lai izpildītu noteiktu tehnoloģisko mērķi apstrādes vai apstrādes laikā; un (iii) var izraisīt netīšu, bet tehniski nenovēršamu vielas vai tās atlieku atvasinājumu klātbūtni galaproduktā, ja tie nerada nekādu risku veselībai un tiem nav nekādu tehnoloģisko risku ietekme uz galaproduktu;”.

Turklāt vēlos vērst jūsu uzmanību uz to, ka Regulas (EK) Nr. 1333/2008 I pielikums uzskaita pārtikas piedevu funkcionālās klases, un šajā sarakstā ir iekļautas nesējvielas un stabilizatori.

Līdz ar to saskaņā ar 2.2.2. Regulas (ES) II pielikuma IV daļas 2018/848, ja fermentu patiešām izmanto kā pārstrādes palīgglīdzekli, ko parasti izmanto pārtikas pārstrādē, var izmantot pārtikas fermentu preparātu kā pārstrādes palīgglīdzekli bioloģiskajā ražošanā, ja tas nav ražots no ģenētiski modificētiem organismiem vai tos neražo saskaņā ar Regulas (ES) 2018/848 11. pantu.

Šajā gadījumā pietiek ar to, ka pārtikas piedevas, tostarp tās, ko izmanto kā nesējvielas preparātā, parasti izmanto un apstiprina lietošanai pārtikas fermentos un tādējādi 1333/2008 III pielikumā, kurā ietverts pārtikas piedevu Savienības saraksts, kas apstiprinātas lietošanai pārtikas piedevās, pārtikas fermentos, aromatizētājos un uzturvielās un to lietošanas nosacījumi.

---

<sup>4</sup> Regulation (EC) 1332/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food enzymes and amending Council Directive 83/417/EEC, Council Regulation (EC) no 1493/1999, Directive 2000/13/EC, Council Directive 2001/112/EC and Regulation (EC) No 258/97 (OJ L 354, 31.12.2008, p.7)

<sup>5</sup> Regulation (EC) 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives (OJ L 354, 31.12.2008, p.16)

Lai klasificētu pārtikas fermentus, lūdzu, ņemiet vērā arī DG SANTE vadlīnijas, kuras ir pieejamas šeit: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/fs\\_food-improvement-agents\\_enzymes-guidance-categorisation.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/fs_food-improvement-agents_enzymes-guidance-categorisation.pdf)

Ja pārtikas fermentu izmanto kā sastāvdaļu tā tehnoloģiskajai funkcijai (t.i., kā piedeva), kas apstiprināta saskaņā ar horizontālajiem tiesību aktiem, tai jābūt tālāk novērtētai un, ja nepieciešams, atļautai izmantošanai bioloģiskajā ražošanā saskaņā ar Regulas (ES) 2018/848 24. pantu. Tomēr šajā gadījumā nesēji un citas pārtikas piedevas, ko parasti izmanto paša pārtikas fermenta pagatavošanā, jau ir apstiprināts saskaņā ar horizontālajiem tiesību aktiem, nebūs jāatļauj bioloģiskajā ražošanā, izņemot ja pārtikas piedevām ir tehnoloģiska funkcija galaproduktā.

Šajā pēdējā gadījumā, patiešām, pārtikas piedevu, kura tiek izmantota fermentu preparātā, ir jāuzskata kā pārtikas piedeva, uzskata par pārtikas piedevu, nevis par pārtikas pārtikas piedevu pievienotajam enzīmam, un pēc tam tai jāatbilst šīs pārtikas lietošanas nosacījumiem, kā paredzēts horizontālajos tiesību aktos <sup>6</sup> un jānovērtē saskaņā ar Regulas (ES) 24. pantu. 2018/848.

Visbeidzot, gadījumā, ja paša pārtikas fermenta pagatavošanai vajadzētu būt bioloģiskajai sertifikācijai un tas tiktu laists tirgū kā “bioloģisks fermentu preparāts”, kas ir produkts pantā kā “pārstrādāti lauksaimniecības produkti izmantošanai pārtikā” saskaņā ar 2. pantu Regula (ES) 2018/848, visas šāda pārtikas fermentu preparāta sastāvdaļas (piem. nesējvielas, stabilizatori) būs jānovērtē un vajadzības gadījumā jāapstiprina saskaņā ar bioloģiskajiem tiesību akti.

**2) Vai ir jānovērtē šādi papildu apstrādātie materiāli/piedevas saskaņā ar R2021/1165 V pielikumu, kurā sniegts produktu un vielu saraksts bioloģiskās pārtikas un pārtikā vai barībā izmantojamā rauga ražošanai:**

**Atļautās pārtikas piedevas un pārstrādes palīgglīdzekļi, kas minēti A daļas 24. panta 2. punkta a) apakšpunktā R2018/848:**

**Sadaļa A1 – Pārtikas piedevas, ieskaitot nesējvielas;**

**Sadaļa A2 — Pārstrādes palīgglīdzekļi un citi produkti, kas atļauti lietošanai pārstrādē bioloģiski ražotas lauksaimnieciskas izcelsmes sastāvdaļas.”?**

Jā, bet tikai iepriekš aprakstītajos gadījumos.

**3) Vai R2018 / 848 II pielikuma IV daļas 2.2.2. punkts ir jāpiemēro tikai fermentu preparātiem**

**„Pārtikas pārstrādē var izmantot šādus produktus un materiālus:**

- a) mikroorganismu un pārtikas fermentu preparāti, ko parasti izmanto pārtikā pārstrādei, ja ir atļauti pārtikas fermenti, ko izmanto kā pārtikas piedevas izmantošanai bioloģiskajā ražošanā saskaņā ar 24. pantu”?**

---

<sup>6</sup> Article 18 of Regulation (EC) 1333/2008: “Where a food additive in a food flavouring, food additive or food enzyme is added to a food and has a technological function in that food, it shall be considered a food additive of that food and not a food additive of the added flavouring, food additive or food enzyme, and must then comply with the conditions of use for that food as provided for.”

Skatīt iepriekš.

Šis atzinums ir sniegts, pamatojoties uz faktiem, kas norādīti jūsu 2022. gada 21. marta e-pastā un pauž Komisijas dienestu viedokli un nav saistoša Eiropas Komisijai. Ja rodas strīds par Savienības tiesību aktiem, saskaņā ar Līgumu par Eiropas Savienības darbību, galu galā Eiropas Savienības Tiesa sniedz galīgo piemērojamo Savienības tiesību aktu galīgo interpretāciju.

Ar cieņu,

Michael PIELKE i.o. Pierre  
BASCOU absent

Electronically signed on 16/06/2022 17:50 (UTC+02) in accordance with Article 11 of Commission Decision (EU) 2021/2121