

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2022/1037

af 29. juni 2022

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af glycolipider som konserveringsmiddel i drikkevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarertilætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og artikel 14,under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarertilætningsstoffer, fødevarerenszymer og fødevareromaer ⁽²⁾, særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevarertilætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Ved bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽³⁾ er der fastsat specifikationer for fødevarertilætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (3) EU-listen over fødevarertilætningsstoffer og specifikationerne for fødevarertilætningsstoffer kan opdateres efter den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008, enten på Kommissionens initiativ eller på grundlag af en ansøgning fra en medlemsstat eller en interesseret part.
- (4) I december 2019 blev der indgivet en ansøgning til Kommissionen om tilladelse til at anvende glycolipider som konserveringsmiddel i aromatiserede drikkevarer, visse andre produkter i kategori 14.1 »ikke-alkoholholdige drikkevarer« og alkoholfrit øl og maltbaserede drikkevarer.
- (5) Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (»autoriteten«) evaluerede sikkerheden ved den foreslåede anvendelse af glycolipider som fødevarertilætningsstof. I autoritetens udtalelse af 4. maj 2021 ⁽⁴⁾ blev der fastsat et acceptabelt dagligt indtag (»ADI«) på 10 mg/kg kropsvægt pr. dag. Autoriteten bemærkede, at det højeste skøn over eksponeringen af 3,1 mg/kg legemsvægt pr. dag i småbørn ligger inden for den fastsatte ADI, og konkluderede, at eksponeringen for glycolipider ikke giver anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder ved de anvendelser og anvendelsesniveauer, som ansøgeren har foreslået.
- (6) Glycolipider fremstilles i en gæringsproces af svampen *Dacryopinax spathularia*. Når glycolipider anvendes som konserveringsmiddel, forlænger de drikkevarernes holdbarhed ved at beskytte dem mod ødelæggelse forårsaget af mikroorganismer og hæmmer væksten af patogene mikroorganismer. Glycolipider er aktive mod gærsvampe, skimmelsvampe og gram-positive bakterier og kan fungere som et alternativ til andre konserveringsmidler, der i øjeblikket er tilladt i drikkevarer.
- (7) Det bør derfor tillades at anvende glycolipider som konserveringsmiddel i de drikkevarer, der er omfattet af ansøgningen, og tilsætningsstoffet bør tildeles E-nummeret E 246.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarertilætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609.

- (8) Specifikationerne for glycolipider (E 246) bør indarbejdes i bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012, da dette tilsætningsstof opføres på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 for første gang.
- (9) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. juni 2022.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

—

BILAG I

I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

- a) I del B, punkt 3, »Andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer«, indsættes følgende række efter rækken vedrørende fødevarerilsætningsstoffet E 243:

»E 246	Glycolipider«
--------	---------------

b) I del E foretages følgende ændringer:

1. I kategori 14.1.4 (Aromatiserede drikkevarer) indsættes rækken vedrørende E 246 (Glycolipider) efter rækken vedrørende E 242:

	»E 246	Glycolipider	50		Bortset fra drikkevarer på basis af mejeriprodukter«
--	--------	--------------	----	--	--

2. I kategori 14.1.5.2 (Andre varer) indsættes rækken vedrørende E 246 (Glycolipider) efter rækken vedrørende E 242:

	»E 246	Glycolipider	20	(93)	Kun til flydende tekoncentrater samt flydende frugt- og urtete-koncentrater«
--	--------	--------------	----	------	--

3. I kategori 14.2.1 (Øl og maltbaserede drikkevarer) indsættes rækken vedrørende E 246 (Glycolipider) efter rækken vedrørende E 220-228:

	»E 246	Glycolipider	50		Kun til alkoholfrit øl og maltbaserede drikkevarer«
--	--------	--------------	----	--	---

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende nye række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 243:

»E 246 GLYCOLIPIDER

Synonymer**Definition**

De naturligt forekommende glycolipider fremstilles ved en fermenteringsproces med anvendelse af den vilde stamme MUCL 53181 af svampen *Dacryopinax spathularia* (spiselig sød osmanthus-øresvamp). Glucose anvendes som kulstofkilde. Den opløsningsmiddelfrie downstream-proces omfatter filtrering og mikrofiltrering for at fjerne mikrobielle celler, udfældning og vask med »buffered« vand for at rense. Produktet pasteuriseres og spraytørres. Fremstillingsprocessen ændrer ikke glycolipiderne kemisk og heller ikke deres naturlige sammensætning.

CAS-nummer

2205009-17-0

Kemisk navn

Glycolipider fra *Dacryopinax spathularia*

Indhold

Ikke under 93 % samlet indhold af glycolipid efter tørring.

Beskrivelse

Beige til lysebrunt pulver, svag karakteristisk lugt

Identifikation

Opløselighed

Opfylder kravene (10 g/l i vand)

pH

Mellem 5,0 og 7,0 (10 g/l i vand)

Turbiditet

Ikke over 28 NTU (10 g/l i vand)

Renhed

Vandindhold

Ikke over 5 % (Karl Fischer-metoden)

Proteinindhold

Ikke over 3 % (N × 6,25)

Fedt

Ikke over 2 % (gravimetrisk)

Natrium

Ikke over 3,3 %

Arsen

Ikke over 1 mg/kg

Bly

Ikke over 0,7 mg/kg

Cadmium

Ikke over 0,1 mg/kg

Kviksølv

Ikke over 0,1 mg/kg

Nikkel

Ikke over 2 mg/kg

Mikrobiologiske kriterier

Aerobe bakterier i alt:

Ikke over 100 kolonier pr. gram

Gær- og skimmelsvampe

Ikke over 10 kolonier pr. gram

Colibakterier

Ikke over 3 MPN pr. gram

Salmonella spp.

Ingen i 25 g«