

**KOMISSION ASETUS (EU) 2023/1329,****annettu 29 päivänä kesäkuuta 2023,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II muuttamisesta polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) osalta ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta glyserolin (E 422), polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475) ja polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) eritelmien osalta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineistä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan ja 14 artiklan,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 <sup>(2)</sup> ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 <sup>(3)</sup> vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmät.
- (3) Elintarvikelisäaineita koskevat unionin luettelot ja elintarvikelisäaineiden eritelmät voidaan saattaa ajan tasalle asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai asiaa koskevan hakemuksen johdosta.
- (4) Glyseroli (E 422), polyglyserolirasvahappoesterit (E 475) ja polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) ovat asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteiden II ja III mukaisesti hyväksytyjä aineita.
- (5) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', antoi 15 päivänä maaliskuuta 2017 glyserolin (E 422) uudelleenarviointia elintarvikelisäaineena koskevan tieteellisen lausunnon <sup>(4)</sup>, jossa todettiin että numeerinen hyväksyttävän päiväsaannin arvo ei ole tarpeen ja että kyseinen elintarvikelisäaine ei aiheuta turvallisuuden kannalta huolta ilmoitetuissa käyttötarkoituksissa. Elintarviketurvallisuusviranomaisen suositteli joitakin muutoksia asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettuihin lisäaineen E 422 eritelmiin ja suositteli, että elintarviketurvallisuusviranomaisen saataville annetaan lisätietoja käyttötarkoituksista ja käyttömääristä.
- (6) Komissio käynnisti 23 päivänä marraskuuta 2018 elintarvikelisäaineen glyseroli (E 422) teknisiä tietoja koskevan julkisen tietopyynnön, jossa keskityttiin elintarviketurvallisuusviranomaisen yksilöimiin tietotarpeisiin.
- (7) Kun asianomaiset alan toimijat olivat toimittaneet tiedot, komissio pyysi elintarviketurvallisuusviranomaista antamaan tieteellisen lausunnon sen vahvistamiseksi, että asianomaisten alan toimijoiden toimittamat tekniset tiedot tukivat riittävästi elintarvikelisäaineen glyseroli (E 422) eritelmien muuttamista niiden saattamiseksi vastaamaan nykyisiä vaatimuksia elintarviketurvallisuusviranomaisen suosituksen mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1.

<sup>(3)</sup> Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1).

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2017;15(3):4720.

- (8) Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi 18 päivänä toukokuuta 2022 antamassaan tieteellisessä lausunnossa <sup>(5)</sup>, että glyserolin (E 422) nykyisiä eritelmiä olisi mukautettava erityisesti alentamalla myrkyllisten alkuaineiden (arseeni, lyijy, elohopea ja kadmium) enimmäismääriä, poistamalla kuumennettaessa tapahtuvaan akroleiinin muodostumiseen perustuva tunnistamismenetelmä, poistamalla akroleiinin esiintymistä koskeva testi, lisäämällä mukaan akroleiinin enimmäismäärä ja muokkaamalla glyserolin (E 422) määritelmää.
- (9) Sen vuoksi on aiheellista muuttaa glyserolin (E 422) eritelmiä. Elintarvikelisiä aineen määritelmää olisi muutettava siten, että se rajataan koskemaan vain niitä valmistusprosesseja, joita koskevat tiedot komissio on arvioinut. Myrkyllisten alkuaineiden nykyisiä enimmäismääriä olisi alennettava elintarviketurvallisuusviranomaisen tieteellisen lausunnon mukaisesti ottaen huomioon tasot, jotka ovat tällä hetkellä saavutettavissa hyviä tuotantotapoja noudattamalla. Kuumennettaessa tapahtuvaan akroleiinin muodostumiseen perustuva glyserolin tunnistamismenetelmä olisi poistettava, sillä lisäaineen E 422 glyserolipitoisuus määritetään asianmukaisella analyysimenetelmällä. Akroleiinin esiintymistä koskeva testi olisi poistettava ja akroleiinille olisi lisättävä numeerinen enimmäismäärä elintarviketurvallisuusviranomaisen tieteellisen lausunnon mukaisesti ja ottaen huomioon tasot, jotka ovat tällä hetkellä saavutettavissa hyviä tuotantotapoja noudattamalla.
- (10) Koska elintarviketurvallisuusviranomaisen ei havainnut myrkyllisten alkuaineiden ja akroleiinin esiintymiseen liittyvää välitöntä terveystarpeita, on aiheellista sallia ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää laillisesti markkinoille saatetun elintarvikelisiä aineen glyseroli (E 422) käyttö siirtymäkauden ajan.
- (11) Samasta syystä on aiheellista sallia ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää laillisesti markkinoille saatettua elintarvikelisiä aineita glyseroli (E 422) sisältävien elintarvikkeiden markkinoille saattaminen siirtymäkauden ajan ja kaupan pitäminen niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.
- (12) Elintarviketurvallisuusviranomaisen antoi 20 päivänä joulukuuta 2017 polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475) uudelleenarviointia elintarvikelisiä aineena koskevan tieteellisen lausunnon <sup>(6)</sup>, jossa todettiin että numeerinen hyväksyttävän päiväsaannin arvo ei ole tarpeen ja että kyseinen elintarvikelisiä aine ei aiheuta turvallisuuden kannalta huolta ilmoitetuissa käyttötarkoituksissa ja ilmoitettuina käyttömäärinä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen suositteli joitakin muutoksia asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettuihin lisäaineen E 475 eritelmiin.
- (13) Komissio käynnisti 23 päivänä marraskuuta 2018 elintarvikelisiä aineen polyglyserolirasvahappoesterit (E 475) teknisiä tietoja koskevan julkisen tietopyynnön, jossa keskityttiin elintarviketurvallisuusviranomaisen yksilöimiin tietotarpeisiin.
- (14) Kun asianomaiset alan toimijat olivat toimittaneet tiedot, komissio pyysi elintarviketurvallisuusviranomaista antamaan tieteellisen lausunnon sen vahvistamiseksi, että asianomaisten alan toimijoiden toimittamat tekniset tiedot tukivat riittävästi elintarvikelisiä aineen polyglyserolirasvahappoesterit (E 475) eritelmien muuttamista niiden saattamiseksi vastaamaan nykyisiä vaatimuksia elintarviketurvallisuusviranomaisen suosituksen mukaisesti.
- (15) Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi 1 päivänä huhtikuuta 2022 antamassaan tieteellisessä lausunnossa <sup>(7)</sup>, että polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475) nykyisiä eritelmiä olisi mukautettava erityisesti alentamalla myrkyllisten alkuaineiden enimmäismääriä, sisällyttämällä enimmäismääriä turvallisuusriskin aiheuttaville epäpuhtauksille ja ainesosille sekä muokkaamalla polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475) määritelmää.
- (16) Sen vuoksi on aiheellista muuttaa polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475) eritelmiä. Elintarvikelisiä aineen määritelmää olisi muutettava siten, että elintarvikelisiä aineen valmistukseen käytettävä glyseroli rajataan elintarvikelisiä aineen (E 422) eritelmien mukaiseen glyseroliin. Myrkyllisten alkuaineiden nykyisiä enimmäismääriä olisi alennettava, ja 3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summalle (ilmaistuna 3-MCPD:nä), glysidyyli-rasvahappoestereille (ilmaistuna glysidolina) sekä erukahapolle olisi vahvistettava enimmäismäärät elintarviketurvallisuusviranomaisen tieteellisen lausunnon mukaisesti ja ottaen huomioon tasot, jotka ovat tällä hetkellä saavutettavissa hyviä tuotantotapoja noudattamalla.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2022;20(6):7353.

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2017;15(12):5089.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2022;20(5):7308.

- (17) Polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475) valmistuksessa ollaan ottamassa käyttöön uusia valmistustekniikoita, jotka tuottavat vähemmän glysidyyliirasvahappoestereitä (ilmaistuna glysidolina), joten on aiheellista säätää siirtymäajasta, jonka kuluessa elintarvikelisäaineiden valmistajat voivat saavuttaa tavoitteeksi asetetun glysidyyliirasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärän eli 5 mg/kg elintarvikelisäaineessa (E 475). Koska glysidyyliirasvahappoesterit ovat kuitenkin genotoksisia ja karsinogeenisia, glysidyyliirasvahappoestereihin (ilmaistuna glysidolina) olisi sovellettava väliaikaista enimmäismäärää 10 mg/kg tämän asetuksen voimaantulopäivästä.
- (18) Koska elintarviketurvallisuusviranomaisen ei havainnut myrkyllisten alkuaineiden, 3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden, erukahapon ja glysidyyliirasvahappoestereiden esiintymiseen liittyvää välitöntä terveystarkkuutta, on aiheellista sallia ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää laillisesti markkinoille saatetun elintarvikelisäaineen polyglyserolirasvahappoesterit (E 475) käyttö siirtymäkauden ajan sekä sallia kyseistä elintarvikelisäainetta sisältävien elintarvikkeiden markkinoille saattaminen saman siirtymäkauden ajan ja kaupan pitäminen niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.
- (19) Samasta syystä ja glysidyyliirasvahappoestereiden määrän alentaminen huomioon ottaen on aiheellista sallia tämän asetuksen voimaantulopäivän jälkeen laillisesti markkinoille saatettujen polyglyserolirasvahappoestereiden (E 475), jotka ovat glysidyyliirasvahappoestereiden väliaikaisten alennettujen enimmäismäärien mukaisia, käyttö varastojen loppumiseen asti sekä sallia kyseistä elintarvikelisäainetta sisältävien elintarvikkeiden markkinoille saattaminen ja kaupan pitäminen niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.
- (20) Elintarviketurvallisuusviranomaisen antoi 24 päivänä maaliskuuta 2017 polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) uudelleenarviointia elintarvikelisäaineena koskevan tieteellisen lausunnon<sup>(8)</sup>. Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi, että hyväksyttävää päiväsaantia voi tietojen perusteella nostaa 25 milligrammaan painokiloa kohti vuorokaudessa. Elintarviketurvallisuusviranomaisen suositteli joitakin muutoksia asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettuihin lisäaineen E 476 eritelmiin.
- (21) Komissio käynnisti 23 päivänä marraskuuta 2018 elintarvikelisäaineen polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) teknisiä tietoja koskevan julkisen tietopyynnön, jossa keskityttiin elintarviketurvallisuusviranomaisen yksilöimiin tietotarpeisiin.
- (22) Maaliskuun 18 päivänä 2020 toimitettiin hakemus hyväksynnän saamiseksi polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) käyttöön emulgointiaineena jäätelössä, mehujäissä ja niiden kaltaisissa valmisteissa vesi öljyssä -tyyppisessä rasvan ja veden emulsiossa sekä emulgoiduissa kastikkeissa, joiden rasvapitoisuus on yli 20 prosenttia. Hakemuksen jättämisen jälkeen komissio asetti sen jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.
- (23) Polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) pystyy tuottamaan vakaita vesi-öljyemulsioita, joiden pisarakoko on pieni ja jotka voidaan jäädyttää pehmeiksi ja täyteläisiksi jäätelöiksi, mehujäiksi ja niiden kaltaisiksi valmisteiksi siten, että valmistusprosessi vaatii vähemmän energiaa ja että valmisteiden stabiilisuus pakasteiden toimitusketjussa on parempi. Sen ansiosta jäätelöissä, mehujäissä ja niiden kaltaisissa valmisteissa on mahdollista käyttää vähän tyydyttyneitä rasvoja ja öljyjä sekä vähemmän sokereita. Toivotun teknisen vaikutuksen saamiseksi tarvittava polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) pitoisuus on 4 000 mg/kg.
- (24) Polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) mahdollistaa myös öljyn vähentämisen emulgoiduissa kastikkeissa (esimerkiksi majoneesi tai salaattikastikkeet) ilman, että se huonontaisi suutuntumaa. Tällä hetkellä sallittu enimmäismäärä 4 000 mg/kg ei ole riittävä tuotteille, joiden rasvapitoisuus on yli 20 prosenttia. Polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) käyttömäärä, joka tarvitaan toivotun teknisen vaikutuksen saavuttamiseksi tuotteissa, joiden rasvapitoisuus on yli 20 prosenttia, on 8 000 mg/kg.
- (25) Sen jälkeen, kun asianomaiset alan toimijat olivat toimittaneet tietoja vastauksena teknisiä tietoja koskevaan julkiseen tietopyyntöön ja elintarvikelisäaineen polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) käytön laajentamisesta oli toimitettu hakemus, komissio pyysi elintarviketurvallisuusviranomaista antamaan tieteellisen lausunnon sen vahvistamiseksi, että asianomaisten alan toimijoiden toimittamat tekniset tiedot tukivat riittävästi elintarvikelisäaineen polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) eritelmien muuttamista niiden saattamiseksi vastaamaan nykyisiä vaatimuksia elintarviketurvallisuusviranomaisen suosituksen mukaisesti.

<sup>(8)</sup> EFSA Journal 2017;15(3):4743.

- (26) Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi 30 päivänä maaliskuuta 2022 antamassaan tieteellisessä lausunnossa <sup>(9)</sup>, että ehdotettu käytön laajentaminen ei aiheuta turvallisuusriskiä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi, että polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) nykyisiä eritelmiä olisi mukautettava erityisesti alentamalla myrkyllisten alkuaineiden enimmäismääriä, sisällyttämällä enimmäismääriä turvallisuusriskin aiheuttaville epäpuhtauksille sekä muokkaamalla polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) määritelmää.
- (27) Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä polyglyserolipolyrisiinioleaatin (E 476) käyttö elintarvikeryhmässä 03 ”Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet” siten, että enimmäismäärä on 4 000 mg/kg, nostaa elintarvikeryhmässä 12.6 ”Kastikkeet” vahvistettu enimmäismäärä yli 20 prosenttia rasvaa sisältävien emulgoitujen kastikkeiden osalta tasolle 8 000 mg/kg ja muokata sen eritelmiä elintarviketurvallisuusviranomaisen tieteellisen lausunnon perusteella. Elintarvikelisäaineen määritelmää olisi muutettava siten, että elintarvikelisäaineen valmistukseen käytettävä glyseroli rajataan elintarvikelisäaineen (E 422) eritelmien mukaiseen glyseroliin. Myrkyllisten alkuaineiden nykyisiä enimmäismääriä olisi alennettava, ja 3-monoklooripropanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappestereiden summalle (ilmaistuna 3-MCPD:nä) sekä glysidyyliirasvahappestereille (ilmaistuna glysidolina) olisi vahvistettava enimmäismäärät elintarviketurvallisuusviranomaisen tieteellisen lausunnon mukaisesti ja ottaen huomioon tasot, jotka ovat tällä hetkellä saavutettavissa hyviä tuotantotapoja noudattamalla.
- (28) Koska elintarviketurvallisuusviranomaisen ei havainnut myrkyllisten alkuaineiden, 3-monoklooripropanidiolin (3-MCPD), 3-MCPD-rasvahappestereiden ja glysidyyliirasvahappestereiden esiintymiseen liittyvää välitöntä terveysriskiä, on aiheellista sallia ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää laillisesti markkinoille saatetun elintarvikelisäaineen polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) käyttö siirtymäkauden ajan.
- (29) Samasta syystä on aiheellista sallia ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää laillisesti markkinoille saatettua elintarvikelisäainetta polyglyserolipolyrisiinioleaatti (E 476) sisältävien elintarvikkeiden markkinoille saattaminen siirtymäkauden ajan ja kaupan pitäminen niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.
- (30) Sen vuoksi asetuksia (EY) N:o 1333/2008 ja (EU) N:o 231/2012 olisi muutettava.
- (31) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehuomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

#### 1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

#### 2 artikla

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

#### 3 artikla

Elintarvikelisäainetta glyseroli (E 422), joka on laillisesti saatettu markkinoille ennen 20 päivää heinäkuuta 2023 ja joka ei ole 20 päivästä heinäkuuta 2023 sovellettavien arseenin, lyijyn, elohopean, kadmiumin ja akroleiinin enimmäismäärien mukaista, saa lisätä elintarvikkeisiin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteiden II ja III mukaisesti 20 päivään tammikuuta 2024 saakka.

Elintarvikkeita, joihin on lisätty elintarvikelisäainetta glyseroli (E 422), joka on laillisesti saatettu markkinoille ennen 20 päivää heinäkuuta 2023 ja joka ei ole 20 päivästä heinäkuuta 2023 sovellettavien arseenin, lyijyn, elohopean, kadmiumin ja akroleiinin enimmäismäärien mukaista, saa edelleen saattaa markkinoille 20 päivään tammikuuta 2024 saakka ja pitää kaupan niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.

<sup>(9)</sup> EFSA Journal 2022;20(5):7294.

Elintarvikelisäainetta polyglyserolirasvahappoesterit (E 475), joka on laillisesti saatettu markkinoille ennen 20 päivää heinäkuuta 2023 ja joka ei ole 20 päivästä heinäkuuta 2023 sovellettavien arseenin, lyijyn, elohopean, kadmiumin, 3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summan (ilmaistuna 3-MCPD:nä), erukahapon ja glysidyyli-rasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärien mukaista, saa lisätä elintarvikkeisiin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteiden II ja III mukaisesti 20 päivään tammikuuta 2024 saakka.

Elintarvikkeita, jotka sisältävät elintarvikelisäainetta polyglyserolirasvahappoesterit (E 475), joka on laillisesti saatettu markkinoille ennen 20 päivää heinäkuuta 2023 ja joka ei ole 20 päivästä heinäkuuta 2023 sovellettavien arseenin, lyijyn, elohopean, kadmiumin, 3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summan (ilmaistuna 3-MCPD:nä), erukahapon tai glysidyyli-rasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärien mukaista, saa edelleen saattaa markkinoille 20 päivään tammikuuta 2024 saakka ja pitää kaupan niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.

Elintarvikelisäainetta polyglyserolirasvahappoesterit (E 475), joka on laillisesti saatettu markkinoille 20 päivän heinäkuuta 2023 jälkeen ja viimeistään 20 päivänä tammikuuta 2024 ja joka ei ole 20 päivästä tammikuuta 2024 sovellettavien glysidyyli-rasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärien mukaista, saa lisätä elintarvikkeisiin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteiden II ja III mukaisesti varastojen loppumiseen saakka.

Elintarvikkeita, jotka sisältävät elintarvikelisäainetta polyglyserolirasvahappoesterit (E 475), joka on laillisesti saatettu markkinoille 20 päivän heinäkuuta 2023 jälkeen ja viimeistään 20 päivänä tammikuuta 2024 ja joka ei ole 20 päivästä tammikuuta 2024 sovellettavien glysidyyli-rasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärien mukaista, saa edelleen saattaa markkinoille ja pitää kaupan niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.

Elintarvikelisäainetta polyglyserolipolyriisiinoleaatti (E 476), joka on laillisesti saatettu markkinoille ennen 20 päivää heinäkuuta 2023 ja joka ei ole 20 päivästä heinäkuuta 2023 sovellettavien arseenin, lyijyn, elohopean, kadmiumin, 3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summan (ilmaistuna 3-MCPD:nä) ja glysidyyli-rasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärien mukaista, saa lisätä elintarvikkeisiin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteiden II ja III mukaisesti 20 päivään tammikuuta 2024 saakka.

Elintarvikkeita, jotka sisältävät elintarvikelisäainetta polyglyserolipolyriisiinoleaatti (E 476), joka on laillisesti saatettu markkinoille ennen 20 päivää heinäkuuta 2023 ja joka ei ole 20 päivästä heinäkuuta 2023 sovellettavien arseenin, lyijyn, elohopean, kadmiumin, 3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summan (ilmaistuna 3-MCPD:nä) tai glysidyyli-rasvahappoestereiden (ilmaistuna glysidolina) enimmäismäärien mukaista, saa edelleen saattaa markkinoille 20 päivään tammikuuta 2024 saakka ja pitää kaupan niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.

#### 4 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 29 päivänä kesäkuuta 2023.

Komission puolesta  
Puheenjohtaja  
Ursula VON DER LEYEN

## LIITE I

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II oleva E osa seuraavasti:

- 1) Lisätään ryhmässä 03 (Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet) kohdan E 473–474 jälkeen kohta seuraavasti:

	"E 476	Polyglyserolipolyrisiiniolaatti	4 000		Lukuun ottamatta sorbetteja"
--	--------	---------------------------------	-------	--	------------------------------

- 2) Korvataan elintarvikeryhmässä 12.6 (Kastikkeet) elintarvikelisäainetta E 476 (Polyglyserolipolyrisiiniolaatti) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 476	Polyglyserolipolyrisiiniolaatti	4 000		Ainoastaan emulgoidut kastikkeet, joiden rasvapitoisuus on alle 20 %.
	E 476	Polyglyserolipolyrisiiniolaatti	8 000		Ainoastaan emulgoidut kastikkeet, joiden rasvapitoisuus on 20 % tai enemmän."

## LIITE II

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite seuraavasti:

1) Korvataan elintarvikelisäainetta E 422 Glyceroli koskeva kohta seuraavasti:

**"E 422 GLYSEROLI**

<b>Synonyymit</b>	Glyseriini
<b>Määritelmä</b>	Glyceroli valmistetaan ainoastaan kasviöljyistä ja -rasvoista joko suoraan tai biodieselin tuotannon sivutuotteena saatavasta raakaglyserolista, jolle tehdään puhdistuskäsittelyjä, joihin sisältyy tislausta, sekä muita puhdistusvaiheita puhdistetun glyserolin valmistamiseksi.
Einecs	200-289-5
Kemiallinen nimi	1,2,3-propaanitrioli; Glyceroli; Trihydroksipropaani
Kemiallinen kaava	C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>3</sub>
Molekyylipaino	92,10
Pitoisuus	Sisältää vähintään 98 % glyserolia vedettömänä
<b>Kuvaus</b>	Kirkas, väritön hygroskooppinen ja siirappimainen neste, jolla on enintään heikko, ei kitkerä eikä epämiellyttävä, tunnusomainen haju
<b>Tunnistaminen</b>	
Ominaispaino (25 °C / 25 °C)	Vähintään 1,257
Taitekerroin	[n] <sub>D</sub> <sup>20</sup> välillä 1 471 ja 1 474
<b>Puhtaus</b>	
Vesipitoisuus	Enintään 5 % (Karl Fischerin menetelmä)
Sulfaattituhka	Enintään 0,01 % määritettynä 800 ± 25 °C:ssa
Butaanitriolit	Enintään 0,2 %
Akroleiini	Enintään 3 mg/kg
Rasvahapot ja esterit	Enintään 0,1 % voihippona laskettuna
Klooratut yhdisteet	Enintään 30 mg/kg (kloorina)
3-Monoklooripropaani-1,2-dioli (3-MCPD)	Enintään 0,1 mg/kg
Arseeni	Enintään 0,1 mg/kg
Lyijy	Enintään 0,1 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,1 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,1 mg/kg"

2) Korvataan elintarvikelisäainetta E 475 Polyglyserolirasvahappoesterit koskeva kohta seuraavasti:

**"E 475 POLYGLYSEROLIRASVAHAPPOESTERIT**

<b>Synonyymit</b>	Rasvahappojen polyglyseroliesterit; Rasvahappoestereiden polyglyseriiniesterit
<b>Määritelmä</b>	Rasvahappojen polyglyseroliestereitä valmistetaan esteröimällä polyglyserolia elintarvikerasvoilla ja -öljyillä tai elintarvikerasvoissa ja -öljyissä esiintyvillä rasvahapoilla. Polyglyseroliosuus on pääasiallisesti di-, tri- ja tetraglyserolia ja se sisältää enintään 10 % polyglyseroleja, jotka ovat heptaglyserolin kaltaisia tai tätä korkeampia. Polyglyseroli valmistetaan lisäaineen E 422 eritelmien mukaisesta glyserolista.
Einecs	
Kemiallinen nimi	
Kemiallinen kaava	
Molekyylipaino	
Pitoisuus	Rasvahappoestereiden kokonaispitoisuus vähintään 90 %
<b>Kuvaus</b>	Vaihtelevat öljyisistä hyvin viskooseihin nesteisiin, joiden väri on vaalean keltaisesta meripihkan keltaiseen; muovimaisia tai pehmeitä kiintoaineita, joiden väri vaihtelee vaalean kullanuskeasta keskiruskeaan; ja kovia, vahamaisia kiintoaineita, joiden väri vaihtelee vaalean kullanuskeasta ruskeaan
<b>Tunnistaminen</b>	
Glyserolitestit	Läpäisee testin
Polyglyserolitestit	Läpäisee testin
Rasvahappotestit	Läpäisee testin
Liukoisuus	Esterit vaihtelevat hyvin hydrofiilisistä hyvin lipofiilisiin, mutta luokkana niillä on taipumusta dispergoitua veteen ja liueta orgaanisiin liuottimiin ja öljyihin
<b>Puhtaus</b>	
Sulfaattituhka	Enintään 0,5 % (800 ± 25 °C)
Muut hapot kuin rasvahapot	Alle 1 %
Vapaat rasvahapot	Enintään 6 % öljyhappona arvioituna
Glyseroli ja polyglyserolit yhteensä	Vähintään 18 % ja enintään 60 %
Vapaa glyseroli ja polyglyserolit	Enintään 7 %
Arseeni	Enintään 0,1 mg/kg
Lyijy	Enintään 0,3 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,1 mg/kg



Kadmium	Enintään 0,1 mg/kg
3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summa ilmaistuna 3-MCPD:nä	Enintään 2,5 mg/kg
Glysidyyli- ja rasvahappoesterit ilmaistuna glysidolina	Enintään 10 mg/kg. Tätä sovelletaan 20 päivästä heinäkuuta 2023 20 päivään tammikuuta 2024. Enintään 5 mg/kg. Tätä sovelletaan 20 päivästä tammikuuta 2024.
Erukahappo	Enintään 2 %

Puhtausvaatimuksia sovelletaan lisäaineeseen, joka ei sisällä rasvahappojen natrium-, kalium- ja kalsiumsuoloja; näitä aineita voi kuitenkin esiintyä enintään 6 prosenttiin asti (natriumoleaattina ilmaistuna).”

3) Korvataan elintarvikelisäainetta E 476 Polyglyserolipolyrisiini-oleaatti koskeva kohta seuraavasti:

#### ”E 476 POLYGLYSEROLIPOLYRISIINIOLEAATTI

<b>Synonyymit</b>	Kondensoituneiden risiiniöljyrasvahappojen glyseroliesterit; Risiiniöljystä saatavien polykondensoituneiden rasvahappojen polyglyseroliesterit; Sisäisesti esteröityneen risiiniöljyhapon polyglyseroliesterit; PGPR
<b>Määritelmä</b>	Polyglyserolipolyrisiini-oleaatti valmistetaan esteröimällä polyglyserolia kondensoituneilla risiiniöljyn rasvahapoilla. Polyglyserolipolyrisiini-oleaatin valmistuksessa käytettävä risiiniöljy ei sisällä risiiniä. Polyglyseroli valmistetaan lisäaineen E 422 eritelmien mukaisesta glyserolista.
Einecs	
Kemiallinen nimi	
Kemiallinen kaava	
Molekyylipaino	
Pitoisuus	
<b>Kuvaus</b>	Kirkas, erittäin viskoosi neste
<b>Tunnistaminen</b>	
Liukoisuus	Liukenematon veteen ja etanoliin, liukoinen eetteriin, hiilivetyihin ja halogenoituihin hiilivetyihin
Glyserolitestit	Läpäisee testin
Polyglyserolitestit	Läpäisee testin
Risiiniöljyhapotesti	Läpäisee testin
Taitekerroin	$[n]_D^{65}$ välillä 1,4630 ja 1,4665
<b>Puhtaus</b>	
Polyglyserolit	Polyglyseroliosassa on oltava vähintään 75 % di-, tri- ja tetraglyseroleja ja enintään 10 % heptaglyserolia tai muita korkeampia glyseroleja
Hydroksyyli-luku	Vähintään 80 ja enintään 100

Happoluku	Enintään 6
Arseeni	Enintään 0,1 mg/kg
Lyijy	Enintään 0,1 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,1 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,1 mg/kg
3-monoklooripropaanidiolin (3-MCPD) ja 3-MCPD-rasvahappoestereiden summa ilmaistuna 3-MCPD:nä	Enintään 2,5 mg/kg
Glysidyyli­rasvahappo­esterit (ilmaistuna glysidolina)	Enintään 1 mg/kg”