ASETUKSET

KOMISSION ASETUS (EU) 2022/1023,

annettu 28 päivänä kesäkuuta 2022,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta siltä osin kuin on kyse kauralesitiinin käytöstä Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/36/EY soveltamisalaan kuuluvissa kaakao- ja suklaatuotteissa

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ([1]) 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 ([2]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.

(2) Ainoastaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevaan unionin luetteloon sisällytettyjä elintarvikelisäaineita voidaan saattaa markkinoille sellaisenaan ja käyttää elintarvikkeissa luettelossa määriteltyjen edellytysten mukaisesti.

(3) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 ([3]) vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmät.

(4) Kyseinen unionin luettelo ja kyseiset 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.

(5) Tammikuun 25 päivänä 2018 toimitettiin hakemus, joka koski kauralesitiinin käyttöä elintarvikelisäaineena asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevaan E osaan sisältyvässä elintarvikeryhmässä 5.1 ”Kaakao- ja suklaatuotteet, jotka kuuluvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/36/EY ([4]) soveltamisalaan” siten, että enimmäismäärä on 20 000 mg/kg. Hakemus asetettiin myöhemmin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.

([1]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1.
([3]) 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).
([4]) Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2000/36/EY, annettu 23 päivänä kesäkuuta 2000, elintarvikkeena käytettävistä kaakao- ja suklaatuotteista (EYVL L 197, 3.8.2000, s. 19).

(6) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomainen', arvioi kauralesitiinin turvallisuuden elintarvikelisäaineena ja totesi 10 päivänä joulukuuta 2019 antamassaan lausunnossa ([5]), ettei kauralesitiinin käyttö elintarvikelisäaineena aiheuta turvallisuusriskiä ehdotetussa käyttötarkoituksessa ja ehdotetuilla käyttömäärillä.

(7) Kauralesitiini on fraktioitu kauraöljy, joka toimii emulgointiaineena ja helpottaa kaakao- ja suklaatuotteiden valmistusta pienentämällä suklaatuotteiden viskositeettiä ja juoksevuusrajaa. Sulan suklaan pumppaaminen jalostuksen aikana on tämän ansiosta helppoa. Lisäksi kauralesitiini estää tuotteen pinnan harmaantumisen ("rasvan kukkimisen") säilytyksen aikana.

(8) Sen vuoksi on aiheellista sallia kauralesitiinin käyttö emulgointiaineena elintarvikeryhmässä "kaakao- ja suklaatuotteet, jotka kuuluvat direktiivin 2000/36/EY soveltamisalaan" enimmäiskäyttömäärällä 20 000 mg/kg ja antaa kyseiselle lisäaineelle E-numero E 322a.

(9) Kauralesitiinin (E 322a) eritelmä olisi sisällytettävä asetukseen (EU) N:o 231/2012, kun lisäaine sisällytetään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistettuun unionissa hyväksyttyjen elintarvikelisäaineiden luetteloon ensimmäisen kerran.

(10) Sen vuoksi asetuksia (EY) N:o 1333/2008 ja (EU) N:o 231/2012 olisi muutettava.

(11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean 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

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 28 päivänä kesäkuuta 2022.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

([5]) EFSA Journal (2020); 18(1):5969.

LIITE I

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II seuraavasti:

1) Lisätään B osassa olevassa 3 kohdassa ”Muut lisäaineet kuin väri- ja makeutusaineet” olevan elintarvikelisäainetta E 322 koskevan kohdan jälkeen uusi kohta seuraavasti:

”E 322a	Kauralesitiini”

2) Lisätään E osaan sisältyvässä elintarvikeryhmässä 5.1 ”Kaakao- ja suklaatuotteet, jotka kuuluvat direktiivin 2000/36/EY soveltamisalaan” olevan elintarvikelisäainetta E 322 koskevan kohdan jälkeen uusi kohta ”Kauralesitiini” seuraavasti:

	”E 322a	Kauralesitiini	20 000”			

LIITE II

Lisätään asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä olevan elintarvikelisäainetta E 322 koskevan kohdan jälkeen kohta seuraavasti:

"**E 322a KAURALESITIINI**

Synonyymit	Fraktioitu kauraöljy
Määritelmä	Kauralesitiini on fraktioitu kauraöljy, jossa on runsaasti poolisia lipidejä, pääasiassa galaktolipidejä. Kauralesitiiniä valmistetaan elintarvikelaatuisista kauranjyvistä, jotka seulotaan ja uutetaan korkeassa lämpötilassa etanolilla raakarasvauutteen saamiseksi. Raakauutteelle tehdään monivaiheinen haihdutus- ja suodatuskäsittely, jonka tuloksena saadaan raakaa kauraöljyä, josta erottamisen, haihduttamisen ja suodattamisen jälkeen saadaan kauralesitiiniä. Uuttamisliuottimena saa käyttää ainoastaan etanolia.
Einecs	281-672-4
Pitoisuus	Vähintään 30 % asetoniin liukenemattomia poolisia lipidejä
Kuvaus	Kellanruskea viskoosinen neste
Tunnistaminen	
Koliini	Enintään 2 g/100 g
Fosfori	Vähintään 0,5 %
Pooliset lipidit	Vähintään 35 painoprosenttia
Neutraalit lipidit	55–65 painoprosenttia
Tyydyttyneet	17–20 painoprosenttia
Monotyydyttymättömät	38–42 painoprosenttia
Polytyydyttymättömät	38–42 painoprosenttia
Puhtaus	
Kuivaushäviö	Enintään 2 prosenttia
Tolueeniin liukenematon aines	Enintään 1 painoprosentti
Happoluku	Enintään 30 mg KOH/g
Peroksidiluku	alle 10 meq O_2/kg rasvaa
Liuotinjäämät	Etanoli: enintään 300 mg/kg
Arseeni	Enintään 0,1 mg/kg
Lyijy	Enintään 0,05 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,02 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,05 mg/kg
Mikrobiologiset vaatimukset	
Aerobinen pesäkemäärä:	Enintään 1 000 PMY/g
Hiivat	Enintään 100 PMY/g
Homeet	Enintään 100 PMY/g
Enterobakteerit	Enintään 10 PMY/g
Aerobiset itiöt	Enintään 1 PMY/g
Muut	
Gluteeni	Enintään 20 mg/kg"