

VERORDENING (EU) 2022/1037 VAN DE COMMISSIE

van 29 juni 2022

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat betreft het gebruik van glycolipiden als conserveermiddelen in dranken

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3, en artikel 14,Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ⁽²⁾, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en de desbetreffende gebruiksvoorwaarden.
- (2) In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽³⁾ zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (3) De EU-lijst van levensmiddelenadditieven en de specificaties van levensmiddelenadditieven kunnen worden bijgewerkt volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008, hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij op aanvraag van een lidstaat of een belanghebbende partij.
- (4) In december 2019 is bij de Commissie een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van glycolipiden als conserveermiddel in gearomatiseerde dranken, enkele andere producten van categorie 14.1 ("alcoholvrije dranken") en alcoholvrij bier, en moutdranken.
- (5) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de veiligheid van het voorgestelde gebruik van glycolipiden als levensmiddelenadditief beoordeeld. In het advies van de EFSA ⁽⁴⁾ van 4 mei 2021 is een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van 10 mg/kg lichaamsgewicht per dag vastgesteld. De EFSA heeft opgemerkt dat de hoogste schatting van de blootstelling van 3,1 mg/kg lichaamsgewicht per dag bij peuters binnen de vastgestelde ADI ligt en heeft geconcludeerd dat de blootstelling aan glycolipiden geen veiligheidsrisico oplevert bij de door de aanvrager voorgestelde toepassingen en gebruikconcentraties.
- (6) Glycolipiden worden in een gistingsproces geproduceerd door de schimmel *Dacryopinax spathularia*. Wanneer glycolipiden als conserveringsmiddel worden gebruikt, verlengen zij de houdbaarheid van levensmiddelen door ze te beschermen tegen bederf door micro-organismen en door de groei van pathogene micro-organismen te onderdrukken; Glycolipiden zijn actief tegen gist, schimmels en grampositieve bacteriën en kunnen dienen als alternatief voor andere conserveermiddelen die momenteel in dranken zijn toegestaan.
- (7) Daarom moet het gebruik van glycolipiden als conserveermiddel in de dranken waarop de aanvraag betrekking heeft, worden toegestaan en moet aan dat additief het E-nummer E 246 worden toegekend.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

⁽³⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609.

- (8) De specificaties van glycolipiden (E 246) moeten in de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen zodra zij voor het eerst in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 worden opgenomen.
- (9) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 29 juni 2022.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE I

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

- a) In deel B, onder punt 3 “Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 243 de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

“E 246	Glycolipiden”
--------	---------------

- b) Deel E wordt als volgt gewijzigd:

- 1) in categorie 14.1.4 (Gearomatiseerde dranken) wordt de vermelding voor E 246 (Glycolipiden) ingevoegd na de vermelding voor E 242:

“E 246	Glycolipiden	50		behalve dranken op basis van zuivelproducten”
--------	--------------	----	--	---

- 2) in categorie 14.1.5.2 (Overige) wordt de vermelding voor E 246 (Glycolipiden) ingevoegd na de vermelding voor E 242:

“E 246	Glycolipiden	20	(93)	alleen vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat”
--------	--------------	----	------	--

- 3) in categorie 14.2.1 (Bier en moutdranken) wordt de vermelding voor E 246 (Glycolipiden) ingevoegd na de vermelding voor E 220 — E 228:

“E 246	Glycolipiden	50		alleen alcoholvrij bier en moutdranken”
--------	--------------	----	--	---

BIJLAGE II

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 243 de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

“E 246 GLYCOLIPIDEN**Synoniemen****Definitie**

De in de natuur voorkomende glycolipiden worden verkregen door middel van een fermentatieproces waarbij gebruik wordt gemaakt van de wilde stam MUCL 53181 van de schimmel *Dacryopinax spathularia* (eetbare zoete “osmanthusoor”-zwam). Glucose wordt als koolstofbron gebruikt. Het oplosmiddelvrije stroomafwaarts proces omvat filtratie en microfiltratie om microbiële cellen te verwijderen, bezinking en wassen met gebufferd water om te zuiveren. Het product wordt gepasteuriseerd en sproeigedroogd. Het productieproces heeft geen gevolgen voor de chemische eigenschappen of samenstelling van glycolipiden.

CAS-nummer

2205009-17-0

Chemische naam

Glycolipiden afkomstig van *Dacryopinax spathularia*

Gehalte

Minimaal 93 % glycolipidengehalte van de droge stof

Beschrijving

Beige tot lichtbruin poeder, zwakke karakteristieke geur

Identificatie

Oplosbaarheid

Conform (10 g/l in water)

pH

Tussen 5,0 en 7,0 (10 g/l in water)

Troebelheid

Maximaal 28 NTU (10 g/l in water)

Zuiverheid

Watergehalte

Maximaal 5 % (Karl Fischer-methode)

Eiwitgehalte

Maximaal 3 % Eiwit (factor N × 6,25)

Vet

Maximaal 2 % (gravimetrisch)

Natrium

Maximaal 3,3 %

Arseen

Maximaal 1 mg/kg

Lood

Maximaal 0,7 mg/kg

Cadmium

Maximaal 0,1 mg/kg

Kwik

Maximaal 0,1 mg/kg

Nikkel

Maximaal 2 mg/kg

Microbiologische criteria

Aeroob kiemgetal

Maximaal 100 kolonies per gram

Gisten en schimmels

Maximaal 10 kolonies per gram

Coliformen

Maximaal 3 MWA (meest waarschijnlijke aantal) per gram

Salmonella spp.

Afwezig in 25 g”