

# VERORDENINGEN

## VERORDENING (EU) 2022/1023 VAN DE COMMISSIE

van 28 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 haverlecithine in cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad**

(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 <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup>, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 bevat een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en de desbetreffende gebruiksvoorwaarden.
- (2) Alleen levensmiddelenadditieven die in de EU-lijst in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn opgenomen, mogen als zodanig in de handel gebracht en in levensmiddelen gebruikt worden, mits zij voldoen aan de in de lijst gestelde gebruiksvoorwaarden.
- (3) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie <sup>(3)</sup> zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (4) De EU-lijst en de specificaties kunnen op initiatief van de Commissie of ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008.
- (5) Op 25 januari 2018 is een aanvraag ingediend voor de verlening van een vergunning voor het gebruik van haverlecithine als levensmiddelenadditief in levensmiddelen categorie 05.1 "Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG" van het Europees Parlement en de Raad <sup>(4)</sup> in deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, met een maximumgehalte van 20 000 mg/kg. Die aanvraag is vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.

<sup>(1)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

<sup>(2)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

<sup>(3)</sup> 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).

<sup>(4)</sup> Richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 juni 2000 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie (PB L 197 van 3.8.2000, blz. 19).

- (6) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de veiligheid van haverlecithine als levensmiddelenadditief beoordeeld en in haar advies van 10 december 2019 <sup>(<sup>9</sup>)</sup> geconcludeerd dat het gebruik van haverlecithine als levensmiddelenadditief voor de voorgestelde toepassing en bij de voorgestelde gebruikconcentraties geen veiligheidsrisico inhoudt.
- (7) Haverlecithine is een gefractioneerde haverolie die als emulgator fungeert en de vervaardiging van cacao- en chocoladeproducten vergemakkelijkt door de viscositeit en de vloeigrens van chocoladeproducten te verminderen. Hierdoor kan gesmolten chocolade tijdens de verwerking gemakkelijk worden gepompt. Bovendien voorkomt haverlecithine dat er zich tijdens de opslag op het oppervlak van de producten vetbloem, een (grijze) uitslag, ontwikkelt.
- (8) Daarom moet het gebruik van haverlecithine als emulgator in de levensmiddelen categorie “cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG” bij een maximaal gebruiksniveau van 20 000 mg/kg worden toegestaan en moet aan dat toevoegingsmiddel het E-nummer E 322a worden toegekend.
- (9) De specificaties van haverlecithine (E 322a) moeten in Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen zodra haverlecithine voor het eerst in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt opgenomen.
- (10) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (11) 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, 28 juni 2022.

Voor de Commissie  
De voorzitter  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(9)</sup> EFSA Journal 2020;18(1):5969.

## BIJLAGE I

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

- 1) In deel B, punt 3 “Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 322 de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

“E 322a	Haverlecithine”
---------	-----------------

- 2) In deel E wordt in levensmiddelen categorie 05.1 “Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG” na de vermelding voor E 322 de volgende nieuwe vermelding voor “haverlecithine” ingevoegd:

“E 322a	Haverlecithine	20 000”			
---------	----------------	---------	--	--	--

## BIJLAGE II

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 322 de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

**“E 322a HAVERLECITHINE****Synoniem**

Gefractioneerde haverolie

**Definitie**

Haverlecithine is een gefractioneerde haverolie die rijk is aan polaire lipiden, voornamelijk galactolipiden. Haverlecithine wordt geproduceerd uit haverpitten van levensmiddelenkwaliteit die worden gezeefd en geëxtraheerd met ethanol bij een verhoogde temperatuur om een ruw vetextract te verkrijgen. Dit ruwe extract ondergaat verdamping en filtratie in meerdere fasen, waardoor ruwe haverolie ontstaat die wordt gescheiden, verdampt en gefiltreerd om haverlecithine te produceren.

Bij de extractie mag alleen ethanol als extractiemiddel worden gebruikt.

Einesc

281-672-4

Gehalte

Minimaal 30 % polaire lipiden die niet oplosbaar zijn in aceton

**Beschrijving**

Geelbruine viskeuze vloeistof

**Identificatie**

Choline

Maximaal 2 g/100 g

Fosfor

Minimaal 0,5 %

Polaire lipiden

Minimaal 35 gewichtspersent

Neutrale lipiden

55-65 % (m/m)

Verzadigde

17-20 % (m/m)

Enkelvoudig onverzadigde

38-42 % (m/m)

Meervoudig onverzadigde

38-42 % (m/m)

**Zuiverheid**

Gewichtsverlies bij drogen

Niet meer dan 2 %

In toluen onoplosbare bestanddelen

Maximaal 1 gewichtspersent

Zuurgetal

Maximaal 30 mg KOH/g

Peroxidegetal

Minder dan 10 meq O<sub>2</sub>/kg vet

Oplosmiddelresten

Ethanol: maximaal 300 mg/kg

Arseen

Maximaal 0,1 mg/kg

Lood

Maximaal 0,05 mg/kg

Kwik

Maximaal 0,02 mg/kg

Cadmium

Maximaal 0,05 mg/kg

**Microbiologische criteria**

Aeroob kiemgetal

Maximaal 1 000 kve/g

Gist

Maximaal 100 kve/g

Schimmels

Maximaal 100 kve/g

Enterobacteriaceae

Maximaal 10 kve/g

Aërobe sporen

Maximaal 1 kve/g

**Overige**

Gluten

Maximaal 20 mg/kg”