REGULAMENTO (UE) 2022/1037 DA COMISSÃO

de 29 de junho de 2022

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito à utilização de glicolípidos como conservante em bebidas

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ([1]), nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, e o artigo 14.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares ([2]), nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

(1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.

(2) O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão ([3]) estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

(3) A lista da União de aditivos alimentares e as especificações dos aditivos alimentares podem ser atualizadas em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, quer por iniciativa da Comissão, quer na sequência de um pedido de um Estado-Membro ou de uma parte interessada.

(4) Em dezembro de 2019, foi apresentado um pedido à Comissão para autorização da utilização de glicolípidos como conservante em bebidas aromatizadas, em alguns outros produtos da categoria 14.1 «bebidas não alcoólicas», bem como em cerveja sem álcool e bebidas à base de malte.

(5) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») avaliou a segurança da utilização proposta dos glicolípidos como aditivo alimentar. No parecer da Autoridade ([4]), adotado em 4 de maio de 2021, foi estabelecida uma dose diária admissível («DDA») de 10 mg/kg de peso corporal por dia. A Autoridade assinalou que a estimativa de exposição mais elevada de 3,1 mg/kg de peso corporal por dia, em crianças pequenas, encontra-se dentro dos limites da DDA estabelecida e concluiu que a exposição aos glicolipídos não suscita preocupações de segurança nas utilizações e nos níveis de utilização propostos pelo requerente.

(6) Os glicolípidos são produzidos pelo fungo *Dacryopinax spathularia* através de um processo de fermentação. Os glicolípidos, quando utilizados como conservantes, prolongam o prazo de conservação das bebidas protegendo-as da deterioração causada por microrganismos e inibem o crescimento de microrganismos patogénicos. Os glicolípidos atuam contra leveduras, bolores e bactérias gram-positivas e podem servir de alternativa a outros conservantes atualmente autorizados em bebidas.

(7) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de glicolípidos como conservante nas bebidas abrangidas pelo pedido e atribuir o número E 246 a esse aditivo.

([1]) JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.
([2]) JO L 354 de 31.12.2008, p. 1.
([3]) Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).
([4]) *EFSA Journal* 2021;19(6):6609

(8) As especificações relativas aos glicolípidos (E 246) devem ser incluídas no Regulamento (UE) n.º 231/2012, uma vez que este aditivo é incluído pela primeira vez na lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

(9) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 devem, por conseguinte, ser alterados em conformidade.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 29 de junho de 2022.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

a) na parte B, ponto 3, «Aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes», após a entrada relativa ao aditivo E 243, é inserida a seguinte nova entrada:

«E 246	Glicolípidos»

b) a parte E é alterada do seguinte modo:

1) na categoria 14.1.4 (Bebidas aromatizadas), após a entrada relativa ao aditivo E 242, é inserida a a entrada relativa ao aditivo E 246 (Glicolípidos):

	«E 246	Glicolípidos	50		Exceto bebidas de base láctea»

2) na categoria 14.1.5.2 (Outros), após a entrada relativa ao aditivo E 242, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 246 (Glicolípidos):

	«E 246	Glicolípidos	20	(93)	Unicamente chá líquido concentrado e infusões líquidas concentradas de frutos e plantas»

3) na categoria 14.2.1 (Cerveja e bebidas à base de malte), após a entrada relativa ao aditivo E 220 - 228, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 246 (Glicolípidos):

	«E 246	Glicolípidos	50		Unicamente cerveja sem álcool e bebidas à base de malte»

ANEXO II

No anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, após a entrada relativa ao aditivo E 243, é inserida a seguinte nova entrada:

«**E 246 Glicolípidos**

Sinónimos	
Definição	Os glicolípidos de ocorrência natural são obtidos através de um processo de fermentação utilizando a estirpe de tipo selvagem MUCL 53181 do fungo *Dacryopinax spathularia* (cogumelo gelatinoso amarelado comestível). A glucose é utilizada como fonte de carbono. O processo a jusante isento de solventes inclui operações de filtração e a microfiltração para remover as células microbianas, a precipitação e a lavagem com água tamponada para purificação. O produto é pasteurizado e seco por atomização. O processo de produção não altera quimicamente os glicolípidos nem altera a sua composição inata.
Número CAS	2205009-17-0
Denominação química	Glicolípidos de *Dacryopinax spathularia*
Composição	Teor de glicolípidos totais não inferior a 93%, numa base seca.
Descrição	Produto pulverulento de cor bege a castanha clara, odor característico ligeiro
Identificação	
Solubilidade	Conforme (10 g/l em água)
pH	Entre 5,0 e 7,0 (10 g/l em água)
Turvação	Não mais de 28 UTN (10 g/l em água)
Pureza	
Água	Teor não superior a 5% (método de Karl Fischer)
Proteínas	Teor não superior a 3% (fator N × 6,25)
Matéria gorda	Teor não superior a 2% (gravimétrica)
Sódio	Teor não superior a 3,3%
Arsénio	Teor não superior a 1 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,7 mg/kg
Cádmio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Níquel	Teor não superior a 2 mg/kg
Critérios microbiológicos	
Contagem total de microrganismos aeróbios	Teor não superior a 100 colónias por grama
Bolores e leveduras	Teor não superior a 10 colónias por grama
Coliformes	Teor não superior a 3 NMP por grama
Salmonella spp.	Teor não detetável em 25 g»