

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2022/1023

av den 28 juni 2022

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användningen av havrelecitin i kakao- och chokladvaror som omfattas av Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/36/EG

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 10.3 och 14,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer ⁽²⁾, särskilt artikel 7.5, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel och villkoren för användning av dessa.
- (2) Endast livsmedelstillsatser som har införts i unionsförteckningen i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 får släppas ut på marknaden som sådana och användas i livsmedel på de villkor som anges däri.
- (3) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 ⁽³⁾ fastställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (4) Unionsförteckningen och specifikationerna får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008, antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.
- (5) Den 25 januari 2018 lämnades det in en ansökan om godkännande av användning av havrelecitin som livsmedelstillsats i livsmedelskategori 05.1 "Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG" ⁽⁴⁾ i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008, med en maximihalt på 20 000 mg/kg. Ansökan gjordes därefter tillgänglig för medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/36/EG av den 23 juni 2000 om kakao- och chokladvaror avsedda som livsmedel (EGT L 197, 3.8.2000, s. 19).

- (6) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (*livsmedelsmyndigheten*) utvärderade säkerheten hos havrelecitin som livsmedelstillsats, och konstaterade i sitt yttrande ^(?) av den 10 december 2019 att användningen av havrelecitin som livsmedelstillsats vid föreslagna användning och vid de föreslagna halterna inte utgör en säkerhetsrisk.
- (7) Havrelecitin är en fraktionerad havreolja som fungerar som emulgeringsmedel och underlättar tillverkningen av kakao- och chokladvaror genom att det minskar viskositeten hos chokladprodukter och sänker flytgränsen för dem. Det blir därmed lättare att pumpa smält choklad vid tillverkningen. Dessutom förhindrar havrelecitin fettblomning, dvs. att en grå yta bildas på produkterna under lagring.
- (8) Det är därför lämpligt att godkänna användningen av havrelecitin som emulgeringsmedel i livsmedelskategorin "Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG", med en maximihalt på 20 000 mg/kg, och att tilldela tillsatsen E-numret E 322a.
- (9) Specifikationerna för havrelecitin (E 322a) bör införas i förordning (EU) nr 231/2012 eftersom tillsatsen för första gången upptas i unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (10) Förordningarna (EG) nr 1333/2008 och (EU) nr 231/2012 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (11) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 juni 2022.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

^(?) EFSA Journal, vol. 18(2020):1, artikelnr 5969.

BILAGA I

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras på följande sätt:

1. I del B i punkt 3, "Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel", ska följande nya post införas efter posten för livsmedelstillsats E 322:

| | |
|---------|---------------|
| "E 322a | Havrelecitin" |
|---------|---------------|

2. I del E ska följande nya post för "Havrelecitin" införas i livsmedelskategori 05.1, "Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG", efter posten för E 322:

| | | | | | | |
|--|---------|--------------|---------|--|--|--|
| | "E 322a | Havrelecitin | 20 000" | | | |
|--|---------|--------------|---------|--|--|--|

BILAGA II

I bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska följande post införas efter posten för livsmedelstillsats E 322:

"E 322a HAVRELECITIN**Synonymer**

Fraktionerad havreolja

Definition

Havrelecitin är en fraktionerad havreolja som är rik på polära lipider, främst galaktolipider. Havrelecitin tillverkas av havrekärnor av livsmedelskvalitet som siktas och genomgår extraktion med etanol vid förhöjd temperatur för att framställa råextrakt av lipider. Detta råextrakt genomgår indunstning och filtrering i flera steg vilket ger en råhavreolja, som separeras, indunstatas och filtreras för att framställa havrelecitin.

Vid extraktion får endast etanol användas som extraktionslösningsmedel.

Einecs-nummer

281-672-4

Innehåll

Minst 30 % polära lipider olösliga i aceton

Beskrivning

Gulbrun viskös vätska

Identifiering

Kolin

Högst 2 g/100 g

Fosfor

Minst 0,5 %

Polära lipider

Minst 35 viktprocent

Neutrala lipider

55–65 viktprocent

Mättade

17–20 viktprocent

Enkelomättade

38–42 viktprocent

Fleromättade

38–42 viktprocent

Renhetsgrad

Viktförlust vid torkning

Högst 2 %

Ämnen olösliga i toluen

Högst 1 viktprocent

Syratal

Högst 30 mg KOH/g

Peroxidtal

mindre än 10 mekv O₂/kg fett

Lösningsmedelsrester

Etanol: Högst 300 mg/kg

Arsenik

Högst 0,1 mg/kg

Bly

Högst 0,05 mg/kg

Kvicksilver

Högst 0,02 mg/kg

Kadmium

Högst 0,05 mg/kg

Mikrobiologiska kriterier

Aeroba mikroorganismer

Högst 1 000 CFU/g

Jäst

Högst 100 CFU/g

Mögel

Högst 100 CFU/g

Enterobacteriaceae

Högst 10 CFU/g

Aeroba sporer

Högst 1 CFU/g

Övriga

Gluten

Högst 20 mg/kg"