

**REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) 2022/1023****2023/EES/63/24****frá 28. júní 2022**

**um breytingu á II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 og viðaukanum við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 að því er varðar notkun á hafralesitíni í kakó- og súkkulaðivörur sem falla undir tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2000/36/EB (\*)**

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum <sup>(1)</sup>, einkum 3. mgr. 10. gr. og 14. gr.,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 frá 16. desember 2008 um sameiginlega málsmeðferð við leyfisveitingu fyrir aukefni í matvælum, ensím í matvælum og bragðefni í matvælum <sup>(2)</sup>, einkum 5. mgr. 7. gr.,

*og að teknu tilliti til eftirfarandi:*

- 1) Í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er sett fram skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni sem samþykkt hafa verið til notkunar í matvæli og skilyrði fyrir notkun þeirra.
- 2) Einungis má setja matvælaaukefni, sem er að finna á skrá Sambandsins í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008, á markað sem slík og nota þau í matvæli samkvæmt þeim notkunarskilyrðum sem þar eru tilgreind.
- 3) Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 <sup>(3)</sup> er mælt fyrir um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008.
- 4) Skrá Evrópusambandsins og nákvæmu skilgreiningarnar má uppfæra í samræmi við sameiginlegu málsmeðferðina sem um getur í 1. mgr. 3. gr. reglugerðar (EB) nr. 1331/2008, annaðhvort að frumkvæði framkvæmdastjórnarinnar eða í kjölfar umsóknar.
- 5) Hinn 25. janúar 2018 var lögð fram umsókn um leyfi fyrir notkun á hafralesitíni sem matvælaaukefni í matvælaflokk 5.1 „Kakó- og súkkulaðivörur sem falla undir tilskipun 2000/36/EB“ <sup>(4)</sup> í E-hluta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 með hámarksgildi sem nemur 20 000 mg/kg. Umsóknin var síðan gerð aðgengileg fyrir aðildarríkin skv. 4. gr. reglugerðar (EB) nr. 1331/2008.

(\*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 172, 29.6.2022, bls. 5. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 146/2023 frá 13. Júní 2023 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn (bíður birtingar).

<sup>(1)</sup> Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16.

<sup>(2)</sup> Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 1.

<sup>(3)</sup> Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 frá 9. mars 2012 um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 (Stjtið. ESB L 83, 22.3.2012, bls. 1).

<sup>(4)</sup> Tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2000/36/EB frá 23. júní 2000 um kakó- og súkkulaðivörur til manndis (Stjtið. EB L 197, 3.8.2000, bls. 19).

- 6) Matvælaöryggisstofnun Evrópu (hér á eftir nefnd Matvælaöryggisstofnunin) lagði mat á öryggi hafralesitins sem matvælaaukefnis og komst að þeirri niðurstöðu í álitinu<sup>(5)</sup> frá 10. desember 2019 að enginn öryggisvandi myndi skapast við notkun hafralesitins sem matvælaaukefnis við tillagða notkun og notkunarmagn.
- 7) Hafralesitín er þætt hafraolía sem virkar sem ýruefni og auðveldar framleiðslu á kakó- og súkkulaðivörum með því að draga úr seigju og flotmarki (e. *yield value*) súkkulaðivara. Þar með verður auðvelt að dæla bráðnu súkkulaði við vinnslu. Enn fremur kemur hafralesitín í veg fyrir að fitublómi (e. *fat bloom*), gráleit sliþja, myndist á yfirborði vara við geymslu.
- 8) Því er rétt að heimila notkun á hafralesitíni sem ýruefni í matvælaflokknum „kakó- og súkkulaðivörur sem falla undir tilskipun 2000/36/EB“ í notkunarmagni sem nemur að hámarki 20 000 mg/kg og úthluta aukefninu E-númerinu E 322a.
- 9) Reglugerð (ESB) nr. 231/2012 ætti að innihalda nákvæma skilgreiningu fyrir hafralesitín (E 322a) þegar það er fært í skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni, sem mælt er fyrir um í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008, í fyrsta sinn.
- 10) Því ætti að breyta reglugerðum (EB) nr. 1333/2008 og (ESB) nr. 231/2012 til samræmis við það.
- 11) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um plöntur, dýr, matvæli og fóður.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*1. gr.*

Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er breytt í samræmi við I. viðauka við þessa reglugerð.

*2. gr.*

Viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012 er breytt í samræmi við II. viðauka við þessa reglugerð.

*3. gr.*

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 28. júní 2022.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Ursula VON DER LEYEN

*forseti.*

---

<sup>(5)</sup> *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2020 18(1), 5969.

## I. VIÐAUKI

Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er breytt sem hér segir:

- 1) Í 3. lið í B-hluta „Önnur aukefni en litarefni og sætuefni “ er eftirfarandi nýrri færslu bætt við á eftir færslunni fyrir matvælaaukefni E 322:

„E 322a	Hafralesitín“
---------	---------------

- 2) Á eftir færslunni fyrir E 322 í E-hluta, er eftirfarandi nýrri færslu fyrir „Hafralesitín“ bætt við í matvælaflokki 5.1. „Kakó- og súkkulaðivörur sem falla undir tilskipun 2000/36/EB“:

	„E 322a	Hafralesitín	20 000“			
--	---------	--------------	---------	--	--	--

## II. VIÐAUKI

Í viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012 er eftirfarandi færsla bætt við á eftir færslunni fyrir matvælaaukefni E 322:

## „E 322a HAFRALESITÍN

**Samheiti**

Þætt hafralía

**Skilgreining**

Hafralesitín er þætt hafralía sem er auðug af skautuðum lípiðum, aðallega galaktólípiðum. Hafralesitín er framleitt úr hafrakjörnum til matvælavinnslu sem eru sigtaðir og dregnir út með etanóli við hátt hitastig til að framleiða óhreinsaðan útdrátt lípiða. Þessi óhreinsaði útdráttur fer í gegnum þrepskipta uppgufun og síun sem gefur óhreinsaða hafralíu sem er aðskilin, látin gufa upp og síuð til að framleiða lesitín úr höfrum.

Einungis má nota etanól sem útdráttarleysi við útdráttinn.

EINECS-númer

281-672-4

Magngreining

Ekki minna en 30% af skautuðum lípiðum sem eru óleysanleg í asetoni

**Lýsing**

Gulbrúnn seigfljótandi vökvi

**Sanngreining**

Kólin

Ekki meira en 2 g/100 g

Fosfór

Ekki minna en 0,5%

Skautuð lípið

Ekki minna en 35% massahlutfall

Hlutlaus lípið

55–65% massahlutfall

Mettuð

17–20% massahlutfall

Einómettuð

38–42% massahlutfall

Fjölómettuð

38–42% massahlutfall

**Hreinleiki**

Efnistap við þurrkun

Ekki meira en 2%

Efni sem er óleysanlegt í tólúeni:

Ekki meira en 1% massahlutfall

Sýrutala

Ekki meira en 30 mg KOH/g

Peroxiðgildi

Undir 10 meq O<sub>2</sub>/kg fitu

Leysisleifar

Etanól: ekki meira en 300 mg/kg

Arsen

Ekki meira en 0,1 mg/kg

Blý

Ekki meira en 0,05 mg/kg

Kvikasilfur

Ekki meira en 0,02 mg/kg

Kadmíum

Ekki meira en 0,05 mg/kg

**Örverufræðilegar viðmiðanir**

Fjöldi örvera við loftháð skilyrði

Ekki meira en 1000 CFU/g

Gersveppir

Ekki meira en 100 CFU/g

Myglusveppir

Ekki meira en 100 CFU/g

Iðrabakteríur

Ekki meira en 10 CFU/g

Loftháð gró

Ekki meira en 1 CFU/g

**Annað**

Glúten

Ekki meira en 20 mg/kg“