VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EU) 2022/1023 DER KOMMISSION

vom 28. Juni 2022

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von Haferlecithin in Kakao- und Schokoladeprodukten im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 14,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) Nur die in der EU-Liste in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen als solche in Verkehr gebracht und unter den darin festgelegten Bedingungen in Lebensmitteln verwendet werden.
- (3) In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ⁽³⁾ sind Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt.
- (4) Die EU-Liste und die Spezifikationen können nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 genannten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (5) Am 25. Januar 2018 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Haferlecithin als Lebensmittelzusatzstoff in der Lebensmittelkategorie 05.1 „Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG“ des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁴⁾ in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in einer Höchstmenge von 20 000 mg/kg gestellt. Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 machte die Kommission den Antrag anschließend den Mitgliedstaaten zugänglich.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).

⁽⁴⁾ Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladeprodukte für die menschliche Ernährung (ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19).

- (6) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) bewertete die Sicherheit von Haferlecithin als Lebensmittelzusatzstoff und kam in ihrem Gutachten ^(?) vom 10. Dezember 2019 zu dem Schluss, dass bei der Verwendung von Haferlecithin als Lebensmittelzusatzstoff in Bezug auf die vorgeschlagene Verwendung und die vorgeschlagenen Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken bestehen.
- (7) Haferlecithin ist ein fraktioniertes Haferöl, das als Emulgator wirkt und die Herstellung von Kakao- und Schokoladenerzeugnissen erleichtert, indem es die Viskosität und die Fließgrenze von Schokoladenerzeugnissen verringert. Dadurch kann die geschmolzene Schokolade während der Verarbeitung leicht gepumpt werden. Darüber hinaus verhindert Haferlecithin, dass sich während der Lagerung an der Oberfläche der Erzeugnisse Fettreif, ein grauer Schleier, bildet.
- (8) Daher ist es angezeigt, die Verwendung von Haferlecithin als Emulgator in der Lebensmittelkategorie „Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG“ in einer Höchstmenge von 20 000 mg/kg zuzulassen und diesem Zusatzstoff die E-Nummer E 322a zuzuweisen.
- (9) Die Spezifikationen für Haferlecithin (E 322a) sollten bei dessen erstmaliger Aufnahme in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden.
- (10) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (11) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 28. Juni 2022

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

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

ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

1. In Teil B wird in Nummer 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ nach dem Eintrag für den Zusatzstoff E 322 folgender neuer Eintrag eingefügt:

„E 322 a	Haferlecithin“
----------	----------------

2. In Teil E wird in der Lebensmittelkategorie 05.1 „Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG“ nach dem Eintrag für E 322 folgender neuer Eintrag für „Haferlecithin“ eingefügt:

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

ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 322 folgender neuer Eintrag eingefügt:

„E 322a HAFERLECITHIN**Synonyme**

Fraktioniertes Haferöl

Definition

Haferlecithin ist ein fraktioniertes Haferöl, das reich an polaren Lipiden, hauptsächlich Galactolipiden, ist. Haferlecithin wird aus Haferkörnern in Lebensmittelqualität gewonnen, die zur Gewinnung eines Rohlipidextraktes gesiebt und mit Ethanol bei erhöhter Temperatur extrahiert werden. Dieser Rohextrakt wird in einem mehrstufigen Verfahren verdampft und filtriert, wodurch rohes Haferöl gewonnen wird, das zur Erzeugung von Haferlecithin getrennt, verdampft und gefiltert wird.

Im Extraktionsverfahren darf nur Ethanol als Extraktionslösungsmittel verwendet werden.

Eines

281-672-4

Gehalt

Mindestens 30 % polarer Lipide, die in Aceton unlöslich sind

Beschreibung

gelblich-braune viskose Flüssigkeit

Merkmale

Cholin

höchstens 2 g/100 g

Phosphor

mindestens 0,5 %

Polare Lipide

mindestens 35 % Massenanteil

Neutralfette

55–65 % Massenanteil

gesättigt

17-20 % Massenanteil

einfach ungesättigt

38-42 % Massenanteil

mehrfach ungesättigt

38-42 % Massenanteil

Reinheit

Trocknungsverlust

höchstens 2 %

In Toluol unlösliche Stoffe

höchstens 1 % Massenanteil

Säurezahl

höchstens 30 mg KOH/g

Peroxidzahl

weniger als 10 meq O₂/kg Fett

Lösungsmittelreste

Ethanol höchstens 300 mg/kg

Arsen

höchstens 0,1 mg/kg

Blei

höchstens 0,05 mg/kg

Quecksilber

höchstens 0,02 mg/kg

Cadmium

höchstens 0,05 mg/kg

Mikrobiologische Kriterien

Zahl der aeroben Keime

höchstens 1 000 KBE/g

Hefe

höchstens 100 KBE/g

Schimmelpilze

höchstens 100 KBE/g

Enterobakterien

höchstens 10 KBE/g

Aerobe Sporen

höchstens 1 KBE/g

Sonstiges

Gluten

höchstens 20 mg/kg“