

REGOLAMENTO (UE) 2022/1037 DELLA COMMISSIONE**del 29 giugno 2022****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dei glicolipidi come conservanti nelle bevande****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3, e l'articolo 14,visto il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari ⁽²⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione ⁽³⁾ stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (3) L'elenco UE degli additivi alimentari e le specifiche degli additivi alimentari possono essere aggiornati secondo la procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda presentata da uno Stato membro o da una persona interessata.
- (4) Nel dicembre 2019 è stata presentata alla Commissione una domanda di autorizzazione all'uso dei glicolipidi come conservanti nelle bevande aromatizzate, in alcuni altri prodotti rientranti nella categoria 14.1 «bevande analcoliche» nonché nella birra analcolica e nelle bevande a base di malto.
- (5) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha valutato la sicurezza dell'uso proposto dei glicolipidi come additivo alimentare. Nel parere dell'Autorità ⁽⁴⁾, adottato il 4 maggio 2021, è stata stabilita una dose giornaliera ammissibile («DGA») di 10 mg/kg di peso corporeo al giorno. L'Autorità ha osservato che la stima più elevata dell'esposizione, pari a 3,1 mg/kg di peso corporeo al giorno, in bambini nella prima infanzia, rientra nella DGA stabilita e ha concluso che l'esposizione ai glicolipidi non pone problemi di sicurezza, agli usi e ai livelli d'uso proposti dal richiedente.
- (6) I glicolipidi sono prodotti dal fungo *Dacryopinax spathularia* in un processo di fermentazione. Se utilizzati come conservanti, i glicolipidi prolungano la durata di conservazione delle bevande proteggendole dal deterioramento provocato da microrganismi e inibiscono la proliferazione di microrganismi patogeni. I glicolipidi sono attivi contro lieviti, muffe e batteri gram-positivi e possono fungere da alternativa ad altri conservanti attualmente autorizzati nelle bevande.
- (7) È pertanto opportuno autorizzare l'uso dei glicolipidi come conservanti nelle bevande oggetto della domanda e assegnare a tale additivo il numero E 246.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609

- (8) Le specifiche dei glicolipidi (E 246) dovrebbero essere inserite nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, in quanto tale additivo è incluso per la prima volta nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 29 giugno 2022

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

- a) nella parte B, al punto 3, «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti», dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 243 è inserita la nuova voce seguente:

«E 246	Glicolipidi»;
--------	---------------

- b) la parte E è così modificata:

- 1) nella categoria 14.1.4 (Bevande aromatizzate), dopo la voce relativa all'E 242 è inserita la voce relativa all'E 246 (Glicolipidi):

	«E 246	Glicolipidi	50		Tranne bevande a base di latte e derivati»;
--	--------	-------------	----	--	---

- 2) nella categoria 14.1.5.2 (Altro), dopo la voce relativa all'E 242 è inserita la voce relativa all'E 246 (Glicolipidi):

	«E 246	Glicolipidi	20	(93)	Solo concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe»;
--	--------	-------------	----	------	--

- 3) nella categoria 14.2.1 (Birra e bevande a base di malto), dopo la voce relativa all'E 220-228 è inserita la voce relativa all'E 246 (Glicolipidi):

	«E 246	Glicolipidi	50		Solo birra analcolica e bevande a base di malto».
--	--------	-------------	----	--	---

ALLEGATO II

Nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 243 è inserita la nuova voce seguente:

«E 246 glicolipidi**Sinonimi****Definizione**

I glicolipidi presenti in natura sono ottenuti mediante un processo di fermentazione utilizzando il ceppo selvatico MUCL 53181 del fungo *Dacryopinax spathularia* (fungo commestibile). Il glucosio è utilizzato come fonte di carbonio. Il processo a valle, che non prevede l'impiego di solventi, comprende la filtrazione e la microfiltrazione per rimuovere le cellule microbiche, la precipitazione e il lavaggio con acqua tamponata per purificare il prodotto, che è pastorizzato ed essiccato mediante nebulizzazione. Il processo di produzione non modifica chimicamente i glicolipidi né altera la loro composizione innata.

Numero CAS

2205009-17-0

Denominazione chimica

Glicolipidi da *Dacryopinax spathularia*

Tenore

Contenuto totale di glicolipidi non inferiore al 93 % su base anidra

Descrizione

Polvere da beige a marrone chiaro, debole odore caratteristico

Identificazione

Solubilità

Conforme (10 g/l in acqua)

pH

Tra 5,0 e 7,0 (10 g/l in acqua)

Torbidità

Non più di 28 NTU (10 g/l in acqua)

Purezza

Acqua

Non più del 5 % (metodo di Karl Fischer)

Proteine

Non più del 3 % (fattore N x 6,25)

Grassi

Non più del 2 % (gravimetrico)

Sodio

Non più del 3,3 %

Arsenico

Non più di 1 mg/kg

Piombo

Non più di 0,7 mg/kg

Cadmio

Non più di 0,1 mg/kg

Mercurio

Non più di 0,1 mg/kg

Nichel

Non più di 2 mg/kg

Criteri microbiologici

Conteggio della carica aerobica totale

Non più di 100 colonie per grammo

Lieviti e muffe

Non più di 10 colonie per grammo

Coliformi

Non più di 3 MPN per grammo

Salmonella spp.

Assente in 25 g».