

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) 2022/1023 DELLA COMMISSIONE

del 28 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 della lecitina di avena nei prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio

(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) Soltanto gli additivi alimentari inclusi nell'elenco dell'Unione di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'uso ivi specificate.
- (3) Il 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.
- (4) L'elenco dell'UE e le specifiche 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.
- (5) Il 25 gennaio 2018 è stata presentata una domanda di autorizzazione all'uso della lecitina di avena come additivo alimentare nella categoria alimentare 5.1 «Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE» del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾, figurante nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008, ad un livello massimo di 20 000 mg/kg. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.

⁽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⁾ Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana (GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19).

- (6) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha valutato la sicurezza della lecitina di avena come additivo alimentare e, nel suo parere ^(?) del 10 dicembre 2019, ha concluso che la lecitina di avena da utilizzare come additivo alimentare non pone problemi di sicurezza per l'uso e i livelli d'uso proposti.
- (7) La lecitina di avena è un olio di avena frazionato che funge da emulsionante e facilita la fabbricazione dei prodotti di cacao e di cioccolato riducendo la viscosità e il valore della resa dei prodotti di cioccolato. Il cioccolato fuso può essere così pompato agevolmente durante la lavorazione. Inoltre la lecitina di avena impedisce l'affioramento del grasso e la formazione di una patina grigiastra sulla superficie dei prodotti durante la loro conservazione.
- (8) È pertanto opportuno autorizzare l'uso della lecitina di avena come emulsionante nella categoria di alimenti «prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE», al livello massimo d'uso di 20 000 mg/kg, e assegnare a tale additivo il numero E 322a.
- (9) Le specifiche della lecitina di avena (E 322a) dovrebbero essere inserite nel regolamento (UE) n. 231/2012, in quanto tale sostanza è inclusa per la prima volta nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (10) È pertanto opportuno modificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012.
- (11) 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 28 giugno 2022

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

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

ALLEGATO I

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

- 1) nella parte B, al punto 3, «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti», dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 322 è inserita la nuova voce seguente:

«E 322a	Lecitina di avena»;
---------	---------------------

- 2) nella parte E, categoria alimentare 5.1 «Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE», dopo la voce relativa all'E 322 è inserita la nuova voce seguente relativa alla «lecitina di avena»:

	«E 322a	Lecitina di avena	20 000».			
--	---------	----------------------	----------	--	--	--

ALLEGATO II

Nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 322 è inserita la voce seguente:

«E 322a LECITINA DI AVENA**Sinonimi**

Olio di avena frazionato

Definizione

La lecitina di avena è un olio di avena frazionato ricco di lipidi polari, principalmente galattolipidi. La lecitina di avena è prodotta a partire da chicchi di avena di qualità alimentare, che vengono setacciati ed estratti utilizzando etanolo a temperatura elevata per produrre un estratto lipidico grezzo. Questo estratto grezzo viene sottoposto ad evaporazione e filtrazione multistadio, da cui si ottiene un olio grezzo che viene separato, evaporato e filtrato per produrre la lecitina di avena.

EINECS

Come solvente di estrazione può essere utilizzato solo l'etanolo.

Tenore

281-672-4

Non meno del 30 % di lipidi polari insolubili in acetone

Descrizione

Liquido viscoso di colore bruno giallastro

Identificazione

Colina

Non più di 2 g/100 g

Fosforo

Non meno dello 0,5 %

Lipidi polari

Non meno del 35 % p/p

Lipidi neutri

55-65 % (p/p)

Saturi

17-20 % (p/p)

Monoinsaturi

38-42 % (p/p)

Polinsaturi

38-42 % (p/p)

Purezza

Perdita all'essiccazione

Non più del 2 %

Materia insolubile in toluene

Non più dell'1 % p/p

Indice d'acidità

Non più di 30 mg KOH/g

Indice di perossido

meno di 10 meq di O₂/kg di grasso

Solventi residui

Etanolo: non più di 300 mg/kg

Arsenico

Non più di 0,1 mg/kg

Piombo

Non più di 0,05 mg/kg

Mercurio

Non più di 0,02 mg/kg

Cadmio

Non più di 0,05 mg/kg

Criteri microbiologici

Conteggio delle colonie aerobiche

Non più di 1 000 CFU/g

Lieviti

Non più di 100 CFU/g

Muffe

Non più di 100 CFU/g

Enterobatteriacee

Non più di 10 CFU/g

Spore aerobiche

Non più di 1 CFU/g

Altro

Glutine

Non più di 20 mg/kg».