



Euroopan unionin
neuvosto

Bryssel, 9. kesäkuuta 2023
(OR. en)

10413/23
ADD 1

DENLEG 30
FOOD 49
SAN 356

SAATE

Lähettäjä:	Euroopan komissio
Saapunut:	9. kesäkuuta 2023
Vastaanottaja:	Neuvoston pääsihteeristö
Kom:n asiak. nro:	D089495/03 LIITTEET 1 ja 2
Asia:	LIITTEET asiakirjaan KOMISSION ASETUS Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta siltä osin kuin on kyse puskuroidun etikan käytöstä säilöntäaineena ja happamuudensäätöaineena

Valtuuskunnille toimitetaan oheisena asiakirja D089495/03 LIITTEET 1 ja 2.

Liite: D089495/03 LIITTEET 1 ja 2



EUROOPAN
KOMISSIO

Bryssel **XXX**
PLAN/2022/2864 ANNEX Rev1
(POOL/E2/2022/2864/2864R1-FI
ANNEX.docx) D089495/03
[...] (2023) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

LIITTEET

asiakirjaan

KOMISSION ASETUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta siltä osin kuin on kyse puskuroidun etikan käytöstä säilöntäaineena ja happamuudensäätöaineena

LIITE I

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II seuraavasti:

- a) Lisätään B osan 3 kohtaan ”Muut lisäaineet kuin väri- ja makeutusaineet” elintarvikelisiä ainetta E 263 (Kalsiumasetatti) koskevan kohdan jälkeen uusi kohta seuraavasti:

”

E 267	Puskuroitu etikka
-------	-------------------

”;
”

- b) Lisätään C osan ryhmään I lisäainetta E 263 (Kalsiumasetatti) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 koskeva kohta seuraavasti:

”

E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>
-------	-------------------	----------------------

”;
”

- c) Muutetaan E osa seuraavasti:

- 1) Lisätään elintarvikeryhmään 01.7.1 (Kypsyttämätön juusto, paitsi ryhmään 16 kuuluvat tuotteet) lisäainetta E 260 (Etikkahappo) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		Ainoastaan mozzarella.
--	-------	-------------------	----------------------	--	------------------------

”;
”

- 2) Lisätään elintarvikeryhmään 01.7.4 (Herajuusto) lisäainetta E 260 (Etikkahappo) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;
”

- 3) Lisätään elintarvikeryhmään 04.2.3 (Tölkitetyt tai pulloitetut hedelmät ja kasvikset) lisäainetta E 263 (Kalsiumasetatti) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;
”

- 4) Lisätään elintarvikeryhmään 06.4.1 (Tuore makaroni ja pasta) ennen lisäainetta E 270 (Maitohappo) koskevaa kohtaa lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;

- 5) Lisätään elintarvikeryhmään 06.4.3 (Tuore esikypsennetty makaroni ja pasta) ennen lisäainetta E 270 (Maitohappo) koskevaa kohtaa lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;

- 6) Lisätään elintarvikeryhmään 06.4.4 (Peruna-gnocchit) lisäainetta E 200–202 (Sorbiinihappo – kaliumsorbaatti) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		Ainoastaan tuoreet jäähdytetyt peruna- gnocchit.
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;

- 7) Lisätään elintarvikeryhmään 07.1.1 (Pelkästään seuraavista aineksista valmistettu leipä: vehnä jauho, vesi, hiiva tai kohotusaine, suola) lisäainetta E 263 (Kalsiumasetaatti) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;

- 8) Lisätään elintarvikeryhmään 07.1.2 (Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek) lisäainetta E 263 (Kalsiumasetaatti) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>		
--	-------	-------------------	----------------------	--	--

”;

- 9) Lisätään elintarvikeryhmään 08.2 (Raakalihavalmisteet sellaisina kuin ne määritellään asetuksessa (EY) N:o 853/2004) lisäainetta E 263

(Kalsiumasetatti) koskevan kohdan jälkeen lisäainetta E 267 (Puskuroitu etikka) koskeva kohta seuraavasti:

”

	E 267	Puskuroitu etikka	<i>quantum satis</i>	Ainoastaan tuoreesta jauhetusta lihasta tehtyt valmiiksi pakatut valmisteet ja raakalihavalmisteet, joihin on lisätty muita ainesosia kuin lisäaineita tai suolaa
--	-------	-------------------	----------------------	---

”.

LIITE II

Lisätään asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä olevan elintarvikelisiäainetta E 263 KALSIUMASETAATTI koskevan kohdan jälkeen uusi kohta seuraavasti:

”

E 267 PUSKUROITU ETIKKA	
Synonyymit	Puskuroitu etikka (neste); puskuroitu etikka (jauhe)
Määritelmä	Puskuroitu etikka on nestemäinen tai kuivattu tuote, joka valmistetaan lisäämällä etikkaan puskuriaineita. Käytettävät puskuriaineet ovat natrium-/kaliumhydroksidit (E 524–E 525) ja natrium-/kaliumkarbonaatit (E 500–E 501). Etikka on eurooppalaisen standardin EN 13188:2000 mukaista, ja se on valmistettu yksinomaan maatalousperäisistä raaka-aineista (lukuun ottamatta puuta/selluloosaa) kaksinkertaisen käymisen (alkoholi- ja etikkakäyminen) avulla. Puskuroidun etikan pääaineosat ovat etikkahappo ja sen suolat.
Pitoisuus	Neste: 15–40 % (w/w) etikkahappoekvivalentteina
	Jauhe: 55–75 % (w/w) etikkahappoekvivalentteina
	2–20 % (w/w) vapaata etikkahappoa
Kuvaus	Neste: väritön tai ruskea viskoosinen neste
	Jauhe: valkoinen tai kermanvalkoinen kiteinen jauhe
Tunnistaminen	Neste: pH 4,75–7,5
	Jauhe: pH 4,75–6,75 (10-prosenttinen vesiliuos)
Puhtaus	
Kationit	Neste: Enintään 10 % natriumia ja 30 % kaliumia
	Jauhe: Enintään 30 % natriumia ja 40 % kaliumia
Vesipitoisuus	Jauhe: Enintään 18 % (Karl Fischerin menetelmä)
Etanoli	Enintään 0,5 % w/w
Arseeni	Enintään 0,05 mg/kg
Lyijy	Enintään 0,05 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,05 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,05 mg/kg

”.