



Съвет на
Европейския съюз

Брюксел, 20 април 2023 г.
(OR. en)

8408/23
ADD 1

DENLEG 17
FOOD 25
SAN 191

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От: Европейската комисия

Дата на получаване: 17 април 2023 г.

До: Генералния секретариат на Съвета

№ док. Ком.: D088018/03 ANNEXES 1 to 2

Относно: ПРИЛОЖЕНИЯ към РЕГЛАМЕНТ НА КОМИСИЯТА за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на употребата на полиглицерол полирицинолеат (Е 476) и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на спецификациите на глицерол (Е 422), полиглицеролови естери на мастни киселини (Е 475) и полиглицерол полирицинолеат (Е 476)

Приложено се изпраща на делегациите документ D088018/03 ANNEXES 1 to 2.

Приложение: D088018/03 ANNEXES 1 to 2



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, XXX г.
PLAN/2022/2172
(POOL/E2/2022/2172/2172-EN
ANNEX.docx) D088018/03
[...] (2023) XXX draft

ANNEXES 1 to 2

ПРИЛОЖЕНИЯ

към

РЕГЛАМЕНТ НА КОМИСИЯТА

за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на употребата на полиглицерол полирицинолеат (Е 476) и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на спецификациите на глицерол (Е 422), полиглицеролови естери на мастни киселини (Е 475) и полиглицерол полирицинолеат (Е 476)

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

- 1) В категория 03 („Лед за ядене“) се вмъква следното вписване след вписването Е 473—474:

	„Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	4000		с изключение на сорбети“
--	--------	-----------------------------	------	--	--------------------------

;

- 2) В категория 12.6 („Сосове“) вписването за Е 476 („Полиглицерол полирицинолеат“) се заменя със следното:

	„Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	4000		само емулгирани сосове със съдържание на мазнини под 20 %
	Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	8000		само емулгирани сосове със съдържание на мазнини, равно на или по-високо от 20 %“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 се изменя, както следва:

- 1) Вписването за добавка в храните Е 422 Глицерол се заменя със следното:

„Е 422 ГЛИЦЕРОЛ	
Синоними	Глицерин Глицерин
Определение	Глицерол се получава само от растителни масла и мазнини, пряко или от суровия глицерол, получен като страничен продукт от производството на биодизел, и преминава през процеси на пречистване, които включват дестилация и други стъпки за пречистване, за да се получи рафиниран глицерол.
EINECS	200-289-5
Химично наименование	1,2,3-пропантриол; глицерол; Трихидроксипропан
Химична формула	$C_3H_8O_3$
Молекулна маса	92,10
Изследване	Съдържание на глицерол не по-малко от 98 % на безводна база
Описание	Прозрачна, безцветна, хигроскопична, сироповидна течност, с лек характерен мирис, който не е нито остър, нито неприятен
Идентификация	
Специфична плътност (25 °C/25 °C)	Не по-малко от 1,257
Индекс рефракция на	$[n]_D^{20}$ между 1,471 и 1,474
Чистота	
Съдържание на	Не повече от 5 % (по метода на Карл Фишер)

вода	
Сулфатна пепел	Не повече от 0,01 % определено при 800 ± 25 °C
Бутантриоли	Не повече от 0,2 %
Акролеин	Не повече от 3 mg/kg
Мастни киселини и естери	Не повече от 0,1 %, изчислени като маслена киселина
Хлорирани съединения	Не повече от 30 mg/kg (като хлор)
3-моноклоропропан-1,2,-диол (3-MCPD)	Не повече от 0,1 mg/kg
Арсен	Не повече от 0,1 mg/kg
Олово	Не повече от 0,1 mg/kg
Живак	Не повече от 0,1 mg/kg
Кадмий	Не повече от 0,1 mg/kg“

;

2) Вписването за добавката в храните Е 475 Полиглицеролови естери на мастни киселини се заменя със следното:

„Е 475 ПОЛИГЛИЦЕРОЛОВИ ЕСТЕРИ НА МАСТНИ КИСЕЛИНИ	
Синоними	Полиглицеролови мастнокиселинни естери; Полиглицеролови естери на мастни киселини
Определение	Полиглицероловите естери на мастни киселини се получават чрез естерификация на полиглицерол с хранителни мазнини и масла или с мастни киселини, които се срещат в хранителни мазнини и масла. Полиглицероловата част е преобладаващо ди-, три- и тетраглицерол и съдържа не повече от 10 %

	полиглицероли, равни или по-висши от хептаглицерол Полиглицеролът се получава от глицерол, отговарящ на спецификациите за Е 422.
EINECS	
Химично наименование	
Химична формула	
Молекулна маса	
Изследване	Общо съдържание на мастнокиселинен естер не по-малко от 90 %
Описание	Светложълти до кехлибарени, мазни до много вискозни течности; светлобежови до среднокафяви пластични или меки твърди вещества; светлобежови до кафяви, твърди, восъчни твърди вещества
Идентификация	
Тест за глицерол	Преминава теста
Тест за полиглицероли	Преминава теста
Тест за мастни киселини	Преминава теста
Разтворимост	Естерите варират от много хидрофилни до много липофилни, но като клас имат тенденция за диспергиране във вода и разтворимост в органични разтворители и масла
Чистота	
Сульфатна пепел	Не повече от 0,5 % (800 ± 25 °C)
Други киселини освен мастни киселини	По-малко от 1 %
Свободни мастни	Не повече от 6 %, определени като олеинова киселина

киселини	
Общо глицерол и полиглицерол	Не по-малко от 18 % и не повече от 60 %
Свободен глицерол и полиглицерол	Не повече от 7 %
Арсен	Не повече от 0,1 mg/kg
Олово	Не повече от 0,3 mg/kg
Живак	Не повече от 0,1 mg/kg
Кадмий	Не повече от 0,1 mg/kg
Сума от 3-моноклоропропандиол (3-MCPD) и 3-моноклоропропандиолови (3-MCPD) естери на мастни киселини, изразена като 3-MCPD	Не повече от 2,5 mg/kg
Глицидилови естери на мастни киселини, изразени като глицидол	Не повече от 10 mg/kg. Прилага се от... [датата на влизане в сила на настоящия регламент] до... [6 месеца след датата на влизане в сила на настоящия регламент]. Не повече от 5 mg/kg. Прилага се от... [6 месеца след датата на влизането в сила на настоящия регламент].
Ерукова киселина	Не повече от 2 %

Критериите за чистота се отнасят за добавки, които не съдържат натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини, като тези вещества могат да присъстват до не повече от 6 % (изразено като натриев олеат).“;

3) Вписването, отнасящо се за добавката в храните Е 476 Полиглицерол полирицинолеат, се заменя със следното:

„Е 476 ПОЛИГЛИЦЕРОЛ ПОЛИРИЦИНОЛЕАТ

Синоними	Глицеролови естери на кондензирани мастни киселини от рициново масло; полиглицеролови естери на поликондензирани мастни киселини от рициново масло; полиглицеролови естери на вътрешно естерифицирана рицинолова киселина; PGPR
Определение	Полиглицерол полирицинолеат се приготвя чрез естерификация на полиглицерол с кондензирани мастни киселини от рициново масло. Рициновото масло, използвано за производството на полиглицерол полирицинолеат, не съдържа рицин. Полиглицеролът се получава от глицерол, отговарящ на спецификациите за E 422.
EINECS	
Химично наименование	
Химична формула	
Молекулна маса	
Изследване	
Описание	Бистра, много вискозна течност
Идентификация	
Разтворимост	Неразтворим във вода и етанол; разтворим в етер, въглеводороди и халогенирани въглеводороди
Тест за глицерол	Преминава теста
Тест за полиглицероли	Преминава теста
Тест за рицинолова киселина	Преминава теста
Индекс на рефракция	$[n]_D^{65}$ между 1,4630 и 1,4665

Чистота	
Полиглицероли	Полиглицероловата част трябва да е съставена от не по-малко от 75 % ди-, три- и тетраглицероли и да съдържа не повече от 10 % полиглицероли, равни или по-висши от хептаглицерол
Хидроксилно число	Не по-малко от 80 и не повече от 100
Киселинна стойност	Не повече от 6
Арсен	Не повече от 0,1 mg/kg
Олово	Не повече от 0,1 mg/kg
Живак	Не повече от 0,1 mg/kg
Кадмий	Не повече от 0,1 mg/kg
Сума от 3-моноклоропропандиол (3-MCPD) и естери на 3-MCPD с мастни киселини (изразена като 3-MCPD)	Не повече от 2,5 mg/kg
Глицидилови естери на мастни киселини, изразени като глицидол	Не повече от 1 mg/kg“