

REGLAMENTO (UE) 2022/1037 DE LA COMISIÓN**de 29 de junio de 2022****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que concierne al uso de los glicolípidos como conservadores en las bebidas****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,Visto el Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios ⁽²⁾, y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, así como sus condiciones de utilización.
- (2) El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión ⁽³⁾ establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) La lista de aditivos alimentarios de la Unión y sus especificaciones pueden actualizarse de conformidad con el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, bien a iniciativa de la Comisión, bien en respuesta a una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (4) En diciembre de 2019, se presentó a la Comisión una solicitud de autorización del uso de los glicolípidos como conservadores en bebidas aromatizadas, en otros productos pertenecientes a la categoría 14.1 «Bebidas no alcohólicas» y en la cerveza sin alcohol y bebidas a base de malta.
- (5) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») evaluó la seguridad del uso propuesto para los glicolípidos como aditivo alimentario. En el dictamen de la Autoridad ⁽⁴⁾ adoptado el 4 de mayo de 2021, se estableció una ingesta diaria admisible (IDA) de 10 mg/kg de peso corporal al día. La Autoridad observó que la estimación más alta de la exposición de 3,1 mg/kg de peso corporal al día, en niños de corta edad, se encuentra dentro de la IDA establecida y concluyó que la exposición a los glicolípidos no plantea problemas de seguridad en los usos y niveles de uso propuestos por el solicitante.
- (6) Los glicolípidos son producidos por el hongo *Dacriopinax spathularia* en un proceso de fermentación. Los glicolípidos, cuando se utilizan como conservadores, prolongan la vida útil de almacenamiento de las bebidas al protegerlas contra el deterioro causado por microorganismos, e inhiben el crecimiento de microorganismos patógenos. Los glicolípidos actúan contra la levadura, los mohos y las bacterias grampositivas y pueden servir como alternativa a otros conservadores actualmente autorizados en las bebidas.
- (7) Procede, por tanto, autorizar el uso de glicolípidos como conservador en las bebidas objeto de la solicitud y asignar el número E 246 como número E de dicho aditivo.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609.

- (8) Las especificaciones relativas a los glicolípidos (E 246) deben incluirse en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 cuando este aditivo se incluya en la lista de la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (9) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de junio de 2022.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

- a) en la parte B, punto 3 (Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes), se inserta la entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 243:

«E 246	Glicolípidos»
--------	---------------

- b) la parte E se modifica como sigue:

- 1) en la categoría 14.1.4 (Bebidas aromatizadas), se inserta la entrada correspondiente a E 246 (Glicolípidos) después de la entrada correspondiente a E 242:

	«E 246	Glicolípidos	50		excepto bebidas a base de lácteos»;
--	--------	--------------	----	--	-------------------------------------

- 2) en la categoría 14.1.5.2 (Otros), se inserta la entrada correspondiente a E 246 (Glicolípidos) después de la entrada correspondiente a E 242:

	«E 246	Glicolípidos	20	(93)	solo concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de infusiones de plantas o frutos»;
--	--------	--------------	----	------	--

- 3) en la categoría 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta), se inserta la entrada correspondiente a E 246 (Glicolípidos) después de la entrada correspondiente a E 220-228:

	«E 246	Glicolípidos	50		solo cerveza sin alcohol y bebidas a base de malta».
--	--------	--------------	----	--	--

ANEXO II

En el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se inserta la nueva entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 243:

«E 246 glicolípidos**Sinónimos****Definición**

Los glicolípidos presentes de forma natural se obtienen mediante un proceso de fermentación utilizando la cepa natural MUCL 53181 del hongo *Dacriopinax spathularia* (hongo comestible «oreja de osmanto dulce»). La glucosa se utiliza como fuente de carbono. El proceso posterior libre de disolventes incluye la filtración y la microfiltración para eliminar las células microbianas, la precipitación y el lavado con agua purificada para purificar. El producto se pasteuriza y se seca por pulverización. El proceso de producción no modifica químicamente los glicolípidos ni cambia su composición natural.

Número CAS

2205009-17-0

Denominación química

Glicolípidos de *Dacriopinax spathularia*

Análisis

Contenido total de glicolípidos no inferior al 93 % en sustancia seca.

Descripción

Polvo de color beis a marrón claro, con un ligero olor característico

Identificación

Solubilidad

Conforme (10 g/l en agua)

pH

Entre 5,0 y 7,0 (10 g/l en agua)

Turbiedad

No más de 28 UNF (10 g/l en agua)

Pureza

Agua

No más del 5 % (método Karl Fischer)

Proteínas

No más del 3 % (factor N × 6,25)

Grasa

No más del 2 % (gravimétrica)

Sodio

No más del 3,3 %

Arsénico

No más de 1 mg/kg

Plomo

No más de 0,7 mg/kg

Cadmio

No más de 0,1 mg/kg

Mercurio

No más de 0,1 mg/kg

Níquel

No más de 2 mg/kg

Criterios microbiológicos

Recuento aeróbico total

No más de 100 colonias por gramo

Levaduras y mohos

No más de 10 colonias por gramo

Coliformes

No más de 3 NMP por gramo

Salmonella spp.

Ausente en 25 g.