

DIREKTIV

KOMMISSIONENS DIREKTIV (EU) 2016/1855

av den 19 oktober 2016

om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/32/EG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om extraktionsmedel vid framställning av livsmedel och livsmedelsingredienser

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/32/EG av den 23 april 2009 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om extraktionsmedel vid framställning av livsmedel och livsmedelsingredienser ⁽¹⁾, särskilt artikel 4 första stycket led a, och

av följande skäl:

- (1) Direktiv 2009/32/EG gäller extraktionsmedel som används eller är avsedda att användas vid framställning av livsmedel eller livsmedelsingredienser. Direktivet gäller inte extraktionsmedel som används vid framställning av livsmedelstillsatser, vitaminer och andra näringsämnen, om inte dessa livsmedelstillsatser, vitaminer eller näringsämnen är angivna i bilaga I.
- (2) Den 19 augusti 2014 lämnade Akzo Nobel Industrial Chemicals BV in en ansökan om ändring av den högsta resthalten för dimetyleter som extraktionsmedel i avfettade animaliska proteinprodukter, särskilt kollagen och kollagenderivat, från 0,009 mg/kg till 3 mg/kg, och om ett nytt användningsområde för extraktion av proteinprodukter för att framställa gelatin med en högsta resthalt på 0,009 mg/kg. Ansökan delgavs därefter medlemsstaterna.
- (3) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) gjorde en ny bedömning av säkerheten hos dimetyleter som extraktionsmedel för beredning av avfettade animaliska proteinprodukter (kollagen och gelatin) och avgav ett yttrande den 14 juli 2015 ⁽²⁾. Myndigheten konstaterade att det inte finns några risker med att använda dimetyleter som extraktionsmedel, vid användning på avsett sätt och med de föreslagna högsta resthalterna på 3 mg/kg i kollagen och kollagenderivat och 0,009 mg/kg i gelatin.
- (4) Därför bör man tillåta användning av dimetyleter som extraktionsmedel för att avlägsna fett från animaliska proteinråvaror under förutsättning att den högsta resthalten dimetyleter är 3 mg/kg i kollagen och kollagenderivat och 0,009 mg/kg i gelatin.
- (5) Direktiv 2009/32/EG bör därför ändras i enlighet med detta.
- (6) De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga I till direktiv 2009/32/EG ska ändras i enlighet med bilagan till det här direktivet.

⁽¹⁾ EUT L 141, 6.6.2009, s. 3.

⁽²⁾ Efsas panel för material som kommer i kontakt med livsmedel och för enzymer, aromer och processhjälpmedel, 2015. "Scientific Opinion on the safety of use of dimethyl ether as an extraction solvent under the intended conditions of use and the proposed maximum residual limits", *EFSA Journal*, vol. 13(2015):7, artikelnr 4174 [13 s.].

Artikel 2

1. Medlemsstaterna ska senast två år efter dagen för detta direktivs ikraftträdande sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv. De ska till kommissionen genast överlämna texten till dessa bestämmelser.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser ska de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen ska göras ska varje medlemsstat själv utfärda.

2. Medlemsstaterna ska till kommissionen överlämna texten till de centrala bestämmelser i nationell lagstiftning som de antar inom det område som omfattas av detta direktiv.

Artikel 3

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 4

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 19 oktober 2016.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

I del II i bilaga I till direktiv 2009/32/EG ska posten för "Dimetyleter" ersättas med följande:

"Dimetyleter	Beredning av avfettade animaliska proteinprodukter, inklusive gelatin (*)	0,009 mg/kg i avfettade animaliska proteinprodukter, inklusive gelatin
	Beredning av kollagen (**) och kollagenderivat, utom gelatin	3 mg/kg i kollagen och kollagenderivat, utom gelatin

(*) Gelatin är ett naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhållits genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, ligament och senor från djur, i enlighet med de relevanta kraven i förordning (EG) nr 853/2004.

(**) Kollagen är den proteinbaserade produkt som utvinns ur djurben, hudar, skinn och senor och som framställs i enlighet med de relevanta kraven i förordning (EG) nr 853/2004."