

Bedömning av CoolSaver kondensfilter

Produkt: CoolSaver – fukt- och kondenskontrollerande filter baserat på naturliga zeolitmineraler (klinoptilolit och zeolit)

CAS-nummer:

- Klinoptilolit: 12173-10-3 (H315, H319, H332, H335)
- Zeolit: 1318-02-1 (H315, H319, H335)

Användningsområde:

CoolSaver är avsedd för professionell användning i livsmedelsmiljöer där oförpackade frukter, grönsaker eller andra råvaror hanteras, lagras eller bearbetas, exempelvis i kyl- och frysrum, transportutrymmen eller produktionszoner. Produkten är **inte avsedd för direkt kontakt med livsmedel**, vilket innebär att den inte omfattas av reglerna för material i direkt kontakt med mat (FCM – Food Contact Materials).

Exempel på befintliga användningsområden för zeoliter inom livsmedel och filtrering:

- **Fukt- och kondenskontroll i lagringsmiljöer:** Absorberar fukt i kylrum, frysar och transportbehållare för frukt, grönsaker och spannmål, vilket minskar kondens och mögelbildning.
- **Filtrering av vätskor:** Används i drycker som vin, öl och juice för att avlägsna partiklar och föroreningar.
- **Jonbyte i livsmedelsprocesser:** Renar vatten som används i livsmedelsproduktion genom att avlägsna oönskade joner, vilket säkerställer renare processvatten.
- **Lagring av spannmål och torra råvaror:** Absorberar fukt i silor och lagerbehållare för att minska mögel och förlänga hållbarheten.
- **Animal feed / fodertillskott:** Klinoptilolit används som bindemedel i djurfoder för att reducera ammoniak och toxiner, vilket indirekt påverkar livsmedelskvaliteten.

Regulatorisk bedömning:

I samråd med Livsmedelsverket bedöms att CoolSaver **inte behöver godkännas som FCM**, eftersom produkten används som ett filter och inte som ett material som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Tidigare utvärdering av **Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK)** visar att materialet är i överensstämmelse med EU-lagstiftning som berör livsmedelssäkerhet:

- **Förordning (EG) nr 1935/2004** om material och artiklar avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- **Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011** om plastmaterial och -artiklar avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- **Kommissionens förordning (EU) nr 2023/2006** om god tillverkningssed för material och artiklar avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- **Svenska NFA/Livsmedelsverket – LIVSFS 2011:7.**

Resultat:

Granskning av materialdata visar att CoolSavers zeolitbaserade filter (bestående av kalium-, kalcium-, natrium- och aluminiumsilikat) **inte avviker från de säkerhetskrav som specificeras i ovanstående EU- och svenska förordningar**. Produkten är därför trygg att använda i miljöer där livsmedel hanteras, lagras eller transporteras, utan risk för kontaminering.

Slutsats:

CoolSaver-kondensfilter är säkert för användning i yrkesmässiga livsmedelsmiljöer där indirekt kontakt med livsmedel kan förekomma. Produkten uppfyller relevanta EU-förordningar och svenska regler för material och artiklar som kan komma i kontakt med livsmedel, utan att kvalificeras som FCM. Genom att använda naturliga zeoliter i filterlösningar följer CoolSaver etablerade och beprövade principer som redan används inom livsmedelsindustrin för fuktkontroll och filtrering.