

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1149/2012

af 4. december 2012

**om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af ekstrakter af rosmarin (E 392) i fyld til tørret pasta**

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevareretsætningsstoffer <sup>(1)</sup>, særlig artikel 10, stk. 3, og artikel 30, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevareretsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Denne liste kan ændres i overensstemmelse med den procedure, der er omhandlet i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevareretsætningsstoffer, fødevarerenszymer og fødevareraromaer <sup>(2)</sup>.
- (3) I henhold til artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008 kan EU-listen over fødevareretsætningsstoffer opdateres enten på Kommissionens initiativ eller på grundlag af en ansøgning.
- (4) Der er indgivet en ansøgning om tilladelse til at anvende ekstrakter af rosmarin (E 392) som antioxidant i fyld til tørret pasta, og ansøgningen er blevet forelagt for medlemsstaterne.
- (5) Antioxidanter er stoffer, som beskytter fødevarer mod ødelæggelse ved iltning som f.eks. fedtharskning og misfarvning. Ekstrakter af rosmarin (E 392) anvendt i fyld til tørret pasta forbedrer stabiliteten af fedtstoffer og olier i opskriften (f.eks. vegetabilsk olie, fedtindhold i kød, ost og mejeriprodukt ingredienser) i hele produktets holdbarhedsperiode. Smagen af fyldt tørret pasta er mere stabil og uden organoleptiske fejl og bismag forårsaget af iltningen af fedtet.
- (6) Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet har vurderet anvendelsen af ekstrakter af rosmarin som fødevareretsæt-

ningsstof <sup>(3)</sup>. Baseret på de sikkerhedsmargener, der blev afgrænset ved anvendelse af NOAEL'er <sup>(4)</sup> fra de forskellige undersøgelser, hvor NOAEL'erne generelt var den største testede dosis, og ud fra forsigtige skøn over eksponeringen via kosten blev det konkluderet, at brugen af ekstrakter af rosmarin, der er beskrevet i den videnskabelige udtalelse, ved de foreslåede anvendelser og anvendelsesniveauer ikke ville være problematisk i forhold til sikkerheden. Det ekstra indtag, baseret på den nye anvendelse i fyld til tørret pasta, bidrager ikke væsentligt til det samlede indtag. Det bør derfor tillades at anvende ekstrakter af rosmarin (E 392) som antioxidant i fyld til tørret pasta.

- (7) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet, inden den opdaterer EU-listen over fødevareretsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen hvis den pågældende opdatering ikke kan få virkninger for menneskers sundhed. Eftersom tilladelsen til at anvende ekstrakter af rosmarin (E 392) som antioxidant i fyld til tørret pasta udgør en opdatering af nævnte liste, som ikke kan få virkninger for menneskers sundhed, er det ikke nødvendigt at anmode om en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet.
- (8) I henhold til overgangsbestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011 af 11. november 2011 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår fastlæggelse af en EU-liste over fødevareretsætningsstoffer <sup>(5)</sup> finder bilag II med EU-listen over fødevareretsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og anvendelsesbetingelser anvendelse fra den 1. juni 2013. For at tillade anvendelse af ekstrakter af rosmarin (E 392) i fyld til tørret pasta inden den dato bør der fastsættes en tidligere dato for anvendelse af nævnte fødevareretsætningsstof.
- (9) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerækæden og Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

<sup>(1)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.<sup>(3)</sup> *EFSA Journal* (2008) 721, 1-29.<sup>(4)</sup> NOAEL (No Observed Adverse Effect Level) — dosis eller koncentration af et stof, der er testet, hvor ingen skadelige virkninger er konstateret.<sup>(5)</sup> EUT L 295 af 12.11.2011, s. 1.

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

*Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. december 2012.

*På Kommissionens vegne*

José Manuel BARROSO

*Formand*

\_\_\_\_\_

BILAG

I del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 under fødevarekategori 06.4.5 »Fyld til pasta (ravioli og lignende)«:

a) indsættes følgende efter rækken vedrørende E 200-203:

	»E 392	Ekstrakter af rosmarin	250	(41) (46)	Kun til fyld til tørret pasta	Gælder: Fra den 25. december 2012«
--	--------	------------------------	-----	-----------	-------------------------------	---------------------------------------

b) indsættes følgende fodnoter efter fodnote (2):

»(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.

(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.«