

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1068/2013

af 30. oktober 2013

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af diphosphater (E 450), triphosphater (E 451) og polyphosphater (E 452) i vådsaltet fisk

(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 fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, 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 fødevaretilsætningsstoffer, 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 fødevaretilsætningsstoffer, fødevarerenszymer og fødevareromaer ⁽²⁾.
- (3) I henhold til artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008 kan EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer opdateres på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (4) Den 19. juni 2009 blev der indgivet en ansøgning om tilladelse til at anvende diphosphater (E 450), triphosphater (E 451) og polyphosphater (E 452) i vådsaltet fisk, og medlemsstaterne fik adgang til ansøgningen.

(5) Fisk kan saltes og konserveres, ved at råvaren tilføres store mængder salt. Saltning er blevet udviklet fra at være blot en enkelt fase til nu at være en flertrinsproces, som omfatter ansaltning (forsaltning), hvilket gør det muligt at afkorte saltningstiden og giver en forholdsvis homogen saltkoncentration i fiskemusklens. I denne proces ansaltes fisken først ved indsprøjtning og/eller lagesaltning med en forberedt saltlage med en kontrolleret saltkoncentration. Efterfølgende tørsaltes fisken med henblik på at opnå den rette saltkoncentration i slutproduktet.

(6) Under denne langvarige konserveringsproces kan der stadig forekomme iltning, især af lipider i fiskemusklens. Dette vil medføre ændring af farve og smag. Iltningen fremskyndes af metalioner i fiskemusklens og det anvendte salt. Diphosphater (E 450), triphosphater (E 451) og polyphosphater (E 452) er — fordi de danner kemiske kompleksforbindelser med metalioner — bevisligt det mest effektive middel til at beskytte det saltede fisk mod iltning. Størstedelen af de tilsatte phosphater og saltet fjernes, når produktet udvandes inden indtagelse. Vandindholdet i det endelige vådsaltede produkt øges ikke med denne brug af phosphater. Saltet fisk, hvis oprindelige farve og smag er bevaret, efterspørges især på det spanske, det italienske og det græske marked.

(7) Det følger af artikel 3, sammenholdt med artikel 6, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler ⁽³⁾, at anvendelse af phosphater i vådsaltet fisk skal angives i ingredienslisten. Fødevarevirksomhedslederne kan også i mærkningen af deres produkter angive, at der ikke er anvendt polyphosphater.

(8) Da størstedelen af de tilsatte phosphater fjernes ved udvanding, vil forbrugernes eksponering for phosphaterne være minimal og vil derfor ikke kunne få virkninger for menneskers sundhed. Det bør derfor være tilladt at anvende diphosphater (E 450), triphosphater (E 451) og polyphosphater (E 452) til konservering af vådsaltet fisk.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

- (9) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet, inden den opdaterer EU-listen over fødevarer tilsætningsstoffer 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 diphosphater (E 450), triphosphater (E 451) og polyphosphater (E 452) til konservering af vådsaltet fisk er ensbetydende med 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 Fødevarer sikkerhedsautoritet.
- (10) Bacalhau (portugisisk klipfisk) fremstilles ved yderligere tørring af vådsaltet fisk. Anvendelsen af polyphosphater vil kunne påvirke denne tørringsproces. Anvendelsen vil desuden kunne hæmme udviklingen af bacalhau karakteristiske farve og smag. Saltet fisk, der er behandlet med phosphater, ville derfor ikke være efterspurgt af producenterne af traditionel bacalhau. For at gøre det muligt for producenterne af traditionel bacalhau at tilpasse sig en situation, hvor der kan markedsføres fisk behandlet med phosphater, bør der indføres en overgangsperiode. Producenterne af traditionel bacalhau vil i denne periode kunne indgå leverandøraftaler og sætte sig ind i analysemetoder, der kan anvendes til kontrol med forekomsten af tilsatte phosphater i fisken.
- (11) For yderligere at vurdere indvirkningen på tilgængeligheden af vådsaltet fisk til fremstilling af bacalhau vil Kommissionen i tre år følge anvendelsen af polyphosphater i de vigtigste producentlande for så vidt angår saltet torsk.
- (12) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (13) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarer, Dyresundhed og Dyresundhed —
- 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 30. oktober 2013.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG

I del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indsættes følgende rækker under fødevarekategori 09.2, »Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr«, efter rækken vedrørende E 392:

»E 450	Diphosphater	5 000	(4) (79)	Kun til saltet fisk af torskefamilien, der er blevet ansaltet ved indsprøjtning og/eller lagesaltning med en saltopløsning på mindst 18 %, ofte efterfulgt af tørsaltning	Gælder: Fra den 31. december 2013
E 451	Triphosphater	5 000	(4) (79)	Kun til saltet fisk af torskefamilien, der er blevet ansaltet ved indsprøjtning og/eller lagesaltning med en saltopløsning på mindst 18 %, ofte efterfulgt af tørsaltning	Gælder: Fra den 31. december 2013
E 452	Polyphosphater	5 000	(4) (79)	Kun til saltet fisk af torskefamilien, der er blevet ansaltet ved indsprøjtning og/eller lagesaltning med en saltopløsning på mindst 18 %, ofte efterfulgt af tørsaltning	Gælder: Fra den 31. december 2013
(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P ₂ O ₅ .					
(79): Maksimumsværdien gælder for summen af E 450, E 451 og E 452, anvendt enkeltvis eller i kombination«					