

VERORDENING (EU) Nr. 738/2013 VAN DE COMMISSIE

van 30 juli 2013

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat het gebruik van bepaalde additieven in imitatieviskuit op basis van zeewier betreft

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 bevat een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvaarden daarvoor.
- (2) Die lijst kan worden gewijzigd overeenkomstig de uniforme procedure, zoals bedoeld in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's⁽²⁾, hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag.
- (3) Op 1 februari 2011 werd een aanvraag voor de verlening van een vergunning voor het gebruik van verscheidene additieven in imitatievissproducten op basis van zeewier ingediend, die ter kennis van de lidstaten is gebracht.
- (4) Imitatieviskuit op basis van zeewier bestaat voor ongeveer 85 % van het product uit extracten van zeewier. Andere ingrediënten zijn water, kruiden en toegestane additieven. Imitatieviskuit op basis van zeewier behoort tot levensmiddelen categorie 04.2.4.1 „Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote” overeenkomstig deel D van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008.
- (5) Aangezien deze producten er niet aantrekkelijk uitzien, is het gebruik van bepaalde levensmiddelenkleurstoffen nodig. Het gebruik van zoetstoffen is nodig om de smaak te corrigeren en de bitterheid te maskeren en terzelfder tijd te voorkomen dat de microbiologische stabiliteit en de houdbaarheidsstermijn van deze producten door het gebruik van suikers zou worden beperkt. De additieven waarop de aanvraag betrekking heeft, zijn bovendien nodig als stabilisatoren en antioxidanten.

(6) De imitatievissproducten op basis van zeewier zijn in de eerste plaats bedoeld ter garnering of versiering van schotels, als alternatief voor viskuit. De extra blootstelling door het gebruik van deze additieven is dan ook te verwaarlozen in vergelijking met het gebruik ervan in andere levensmiddelen en kan geen gevolgen hebben voor de gezondheid van de mens. Daarom moet het gebruik van bepaalde kleurstoffen, zoetstoffen, antioxidanten en stabilisatoren in imitatieviskuit worden toegestaan.

(7) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid inwinnen met het oog op de bijwerking van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, tenzij die bijwerking geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien het bij de toelating van het gebruik van curcumine (E 100), riboflavinen (E 101), cochennille, karmijnzuur, karmijn (E 120), kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen (E 141), karamel (E 150a), plantaardige koolstof (E 153), carotenen (E 160a), paprikaextract, capsanthine, capsorubine (E 160c), bèta-apo-8'-carotenal (C 30) (E 160e), bietenrood, betanine (E 162), anthocyanen (E 163), titaandioxide (E 171), ijzeroxiden en -hydroxiden (E 172), extracten van rozemarijn (E 392), fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten (E 338 - 452) en sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat (E 954) in imitatieviskuit op basis van zeewier gaat om een bijwerking van die lijst die geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens, hoeft het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid niet te worden ingewonnen.

(8) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(9) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, en het Europees Parlement noch de Raad heeft zich daartegen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 30 juli 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

In deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt levensmiddelencategorie 04.2.4.1 „Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote” als volgt gewijzigd:

1) De volgende vermeldingen worden in numerieke volgorde ingevoegd:

| | | | | |
|-------------|--|----------------------|---------|---|
| „E 100 | Curcumine | 50 | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 150a | Karamel | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 153 | Plant aardige koolstof | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C 30) | 100 | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 171 | Titaandioxide | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 172 | Ijzeroxiden en -hydroxiden | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 338 - 452 | Fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten | 1 000 | (1) (4) | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (46) | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 50 | (52) | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier” |

2) De volgende voetnoot wordt ingevoegd na voetnoot 34:

„(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.”.