

VERORDENING (EU) Nr. 506/2014 VAN DE COMMISSIE**van 15 mei 2014****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat betreft ethyllauroylarginaat als conserveermiddel in bepaalde warmtebehandelde vleesproducten****(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, artikel 14 en artikel 30, lid 5,Gezien 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⁾, en met name artikel 7, lid 5,

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 gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽³⁾ zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (3) De EU-lijst en de specificaties kunnen op initiatief van de Commissie of ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008.
- (4) Op 5 mei 2006 is een aanvraag tot goedkeuring van het gebruik van ethyllauroylarginaat als conserveermiddel in verschillende levensmiddelen categorieën ingediend. Deze aanvraag is overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 ter kennis van de lidstaten gebracht.
- (5) In april 2007 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) de veiligheid van het gebruik van ethyllauroylarginaat als conserveermiddel in levensmiddelen beoordeeld en een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van 0,5 mg/kg lichaamsgewicht vastgesteld ⁽⁴⁾. Uit voorzichtige schattingen van de blootstelling aan de stof bij zowel volwassenen als kinderen komt naar voren dat de ADI bij de voorgestelde maximaal te gebruiken hoeveelheden voor diverse levensmiddelen categorieën waarschijnlijk zal worden overschreden.
- (6) Naar aanleiding van deze conclusies heeft de aanvrager het gebruik en de te gebruiken hoeveelheden herzien en verzocht om goedkeuring van het gebruik in warmtebehandelde vleesproducten. In juli 2013 heeft de EFSA een verklaring over een verfijnde blootstellingsbeoordeling voor ethyllauroylarginaat uitgebracht op basis van het voorgestelde herziene gebruik van de stof als levensmiddelenadditief ⁽⁵⁾ en geconcludeerd dat de blootstelling voor alle bevolkingsgroepen onder de ADI van 0,5 mg/kg lichaamsgewicht per dag ligt.
- (7) Er bestaat een technologische noodzaak voor het gebruik van ethyllauroylarginaat als conserveermiddel in warmtebehandelde vleesproducten om de microbiologische kwaliteit van die levensmiddelen te verbeteren, onder meer door de groei van schadelijke micro-organismen als *Listeria monocytogenes* te remmen. Aangezien het gebruik van ethyllauroylarginaat in warmtebehandelde vleesproducten zal bijdragen aan de instandhouding van de kwaliteit en veiligheid daarvan, moet het gebruik van die stof in warmtebehandelde vleesproducten worden goedgekeurd en moet aan dat levensmiddelenadditief het nummer E 243 worden toegekend.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.⁽³⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal (2007) 511, blz. 1.⁽⁵⁾ EFSA Journal 2013; 11(6):3294.

- (8) Als ethyllauroylarginaat (E 243) voor het eerst wordt opgenomen in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, moeten de specificaties ervan in Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen.
- (9) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

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

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

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, 15 mei 2014.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE I

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In deel B, punt 3 „Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, wordt na de vermelding voor „E 242 Dimethyldicarbonaat” de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

„E 243	Ethyllauroylarginaat”
--------	-----------------------

- 2) In deel E, levensmiddelen categorie 08.2.2 „Warmtebehandeld verwerkt vlees” wordt de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

„E 243	Ethyllauroylarginaat	160		Behalve geëmulgeerde worst, gerookte worst en leverpastei”
--------	----------------------	-----	--	--

BIJLAGE II

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de specificaties voor levensmiddelenadditief E 242 de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

„E 243 ETHYLLAUROYLARGINAAT

Synoniemen	Laurinearginaat-ethylester; lauramidearginine-ethylester; ethyl-N ^α -lauroyl-L-arginaat-HCl; ELA
Definitie	Ethyllauroylarginaat wordt gesynthetiseerd door arginine met ethanol te veresteren en de ester met lauroylchloride te laten reageren. Het ontstane ethyllauroylarginaat wordt verkregen als het hydrochloride, dat wordt gefiltreerd en gedroogd.
Elincs-nummer	434-630-6
Chemische naam	Ethyl-N ^α -dodecanoyl-L-arginaat-hydrochloride
Molecuulformule	C ₂₀ H ₄₁ N ₄ O ₃ Cl
Relatieve molecuulmassa	421,02
Gehalte	Minimaal 85 % en maximaal 95 %
Beschrijving	Wit poeder
Identificatie	
Oplosbaarheid	Gemakkelijk oplosbaar in water, ethanol, propaan-1,2-diol en glycerol
Zuiverheid	
Na-Lauroyl-L-arginine	Maximaal 3 %
Laurinezuur	Maximaal 5 %
Ethyllauraat	Maximaal 3 %
L-Argininehydrochloride	Maximaal 1 %
Ethylarginaatdihydrochloride	Maximaal 1 %
Lood	Maximaal 1 mg/kg
Arseen	Maximaal 3 mg/kg
Cadmium	Maximaal 1 mg/kg
Kwik	Maximaal 1 mg/kg”