

VERORDENING (EU) 2018/74 VAN DE COMMISSIE**van 17 januari 2018****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten (E 338-452) in bevroren verticale vleesspiezen****(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) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) Die lijst kan volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾ hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt.
- (3) Op 28 augustus 2015 is een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van fosforzuur, fosfaten, difosfaten, trifosfaten en polyfosfaten („fosfaten”) als stabilisator en bevochtigingsmiddel in bevroren verticale vleesspiezen die onder levensmiddelen categorie 08.2 „Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004” in bijlage II, deel E, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 vallen. Deze aanvraag is vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.
- (4) Het gebruik van fosfaten is vereist voor de gedeeltelijke extractie en afbraak van vleeseiwitten om op verticale vleesspiezen een eiwitlaag te vormen die de stukken vlees samenhoudt om homogeen invriezen en braden mogelijk te maken. Bovendien zorgen fosfaten ervoor dat vlees tijdens het ontdooien sappig blijft en dat verticale vleesspiezen stabiel blijven. Deze technologische behoefte is erkend voor roterende bevroren verticale vleesspiezen van met vloeibare kruiden behandeld schapen-, lams-, kalfs- of rundvlees of van met of zonder vloeibare kruiden behandeld pluimveevlees, dat afzonderlijk of in combinatie wordt gebruikt en in plakjes wordt gesneden of wordt fijngehakt en bestemd is om door een exploitant van een levensmiddelenbedrijf te worden gebraden. Goed doorbakken reepjes vlees worden vervolgens door de eindverbruiker geconsumeerd.
- (5) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) inwinnen met het oog op het bijwerken van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, tenzij die bijwerking geen gevolgen voor de gezondheid van de mens zal hebben.
- (6) De veiligheid van fosfaten is beoordeeld door het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding, dat een maximale toegestane dagelijkse inname heeft vastgesteld van 70 mg per kg lichaamsgewicht, uitgedrukt als fosfor ⁽³⁾. Fosfaten zijn goedgekeurd voor gebruik als levensmiddelenadditieven in veel verschillende levensmiddelen, waaronder vleesproducten en bepaalde vleesbereidingen. De uitbreiding van het gebruik naar bevroren verticale vleesspiezen zal daarom naar verwachting geen grote impact op de algemene blootstelling aan fosfaten hebben. Om de blootstelling aan toegevoegde fosfaten te beperken moet de uitbreiding van het gebruik worden beperkt tot bevroren verticale vleesspiezen waarvoor de technologische behoefte is vastgesteld.
- (7) Aangezien de uitbreiding van het gebruik van deze additieven een bijwerking van de EU-lijst inhoudt die geen gevolgen voor de gezondheid van de mens zal hebben, is het niet nodig de EFSA om advies te vragen.
- (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 planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ 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 (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).

⁽³⁾ Verslagen van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding, vijfentwintigste reeks, 1991, blz. 13.

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

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

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, 17 januari 2018.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

In bijlage II, deel E, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 worden de gegevens voor fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten (E 338-452) in levensmiddelen­categorie 08.2 „Vlees­be­reidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004” vervangen door:

	„E 338-452	Fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen <i>breakfast sausages</i> : in dit product is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat dit product zijn kenmerkende uiterlijk geeft; Finse grijze gezouten kerstham, <i>hamburgervlees</i> met een groente- en/of graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> , <i>Syrová klobása</i> en roterende bevroren verticale vlees­spiezen van met vloeibare kruiden­rijen behandeld schapen-, lams-, kalfs- of rundvlees of van met of zonder vloeibare kruiden­rijen behandeld pluimveevlees, dat afzonderlijk en/of in combinatie wordt gebruikt en in plakjes wordt gesneden en/of wordt fijngehakt en bestemd is om door een exploitant van een levensmiddelen­bedrijf te worden gebraden en vervolgens door de eindverbruiker te worden gecon­sumeerd”
--	------------	---	-------	---------	--