

VERORDENING (EU) 2015/1725 VAN DE COMMISSIE**van 28 september 2015****tot wijziging van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 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 wat betreft de specificaties van ethyllauroylarginaat (E 243)****(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 14,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) 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.
- (2) Die specificaties kunnen volgens de in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 bedoelde uniforme procedure worden bijgewerkt op initiatief van de Commissie of na een aanvraag.
- (3) Op 17 november 2014 is een aanvraag tot wijziging van de specificaties van het levensmiddelenadditief ethyllauroylarginaat (E 243) ingediend. Deze aanvraag is overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 ter kennis van de lidstaten gebracht.
- (4) De huidige specificatie definieert ethyllauroylarginaat als 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.
- (5) De aanvrager heeft aangetoond dat de huidige definitie te breed is en rekening moet houden met nadere gegevens met betrekking tot temperatuur en pH die in de oorspronkelijke aanvraag waren opgenomen en van belang zijn om hetzelfde profiel te verkrijgen als dat wat door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid in haar advies over de veiligheid van het gebruik van ethyllauroylarginaat als conserveermiddel ⁽⁴⁾ is geëvalueerd.
- (6) Verordening (EU) nr. 231/2012 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (7) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 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.⁽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.

Artikel 2

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

Gedaan te Brussel, 28 september 2015.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt de definitie in de vermelding voor E 243 ethyllauroylarginaat vervangen door:

„Definitie	Ethyllauroylarginaat wordt gesynthetiseerd door arginine met ethanol te veresteren en de ester met lauroylchloride te laten reageren, in waterige media, bij een geregelde temperatuur tussen 10 en 15 °C en bij een pH tussen 6,7 en 6,9. Het ontstane ethyllauroylarginaat wordt verkregen als het hydrochloride, dat wordt gefiltreerd en gedroogd.”.
-------------------	--