

VERORDENING (EU) 2023/2086 VAN DE COMMISSIE**van 28 september 2023****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 het gebruik van gebufferde azijn als conserveermiddel en zuurteregelaar****(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, en 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) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en de gebruiksvoorwaarden ervan vastgesteld.
- (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) Overeenkomstig artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 kan de EU-lijst van levensmiddelenadditieven en specificaties voor levensmiddelenadditieven hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag van een lidstaat of een belanghebbende partij worden bijgewerkt.
- (4) In maart 2021 is bij de Commissie een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van gebufferde azijn als conserveermiddel en zuurteregelaar in een groot aantal levensmiddelen categorieën. Die aanvraag is vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.
- (5) In het op 1 juli 2022 gepubliceerde advies ⁽⁴⁾ heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna "de Autoriteit" genoemd) de veiligheid van het voorgestelde gebruik van gebufferde azijn als levensmiddelenadditief beoordeeld. Aangezien azijnzuur en zouten daarvan de hoofdbestanddelen van gebufferde azijn vormen, heeft de Autoriteit verwezen naar haar eerdere beoordeling van azijnzuur als werkzame stof in gewasbeschermingsmiddelen uit 2013 ⁽⁵⁾, waarin zij concludeerde dat de vaststelling van een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) voor azijnzuur niet noodzakelijk wordt geacht. Een dergelijke conclusie wordt gehanteerd voor stoffen met een zeer gering veiligheidsrisico en alleen als er betrouwbare informatie beschikbaar is over zowel blootstelling als toxiciteit en de kans op schadelijke gezondheidseffecten bij mensen bij dosissen die niet leiden tot onevenwichtigheden in de voeding bij dieren gering is ⁽⁶⁾. Rekening houdend met de beoordeling van azijnzuur uit 2013 en het feit dat gebufferde azijn dissocieert tot acetaat, een natuurlijk bestanddeel van de menselijke voeding en het menselijk lichaam waarover uitgebreide gegevens over de biologische effecten ervan beschikbaar zijn, heeft de Autoriteit de veiligheid van gebufferde azijn beoordeeld zonder biologische of toxicologische gegevens over dit levensmiddelenadditief te verkrijgen, en geconcludeerd dat het gebruik van gebufferde azijn als levensmiddelenadditief bij de voorgestelde maximale gebruikconcentraties geen veiligheidsrisico oplevert.

⁽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 2022;20(7):7351.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2013;11(1):3060.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2014;12(6):3697: verklaring over een conceptueel kader voor de risicobeoordeling van bepaalde levensmiddelenadditieven die krachtens Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie opnieuw zijn beoordeeld.

- (6) In bijlage II, deel C, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 worden alle groepen additieven gedefinieerd. In groep I van deel C zijn levensmiddelenadditieven opgenomen, met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, waarvoor geen behoefte is aan een in cijfers uitgedrukte aanvaardbare dagelijkse inname en waarvan het gebruik in veel levensmiddelen overeenkomstig het in artikel 3, lid 2, punt h), van die verordening omschreven “quantum-satis”-beginsel is toegestaan. Het resultaat van de veiligheidsbeoordeling van gebufferde azijn staat toe dat gebufferde azijn in deel C, groep I, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt opgenomen.
- (7) Gebufferde azijn is een vloeibaar of gedroogd product dat wordt bereid door toevoeging van natrium- en kaliumhydroxiden (E 524-525) en natrium- en kaliumcarbonaten (E 500-501) aan azijn, die voldoet aan de Europese norm EN 13188:2000 en uitsluitend is verkregen uit agrarische bronnen (met uitzondering van hout/cellulose) door dubbele (alcoholische en azijnzure) gisting. Gebufferde azijn is bedoeld als alternatief voor andere toegestane conserveermiddelen of zuurteregelaars, met name azijnzuur en zouten daarvan (E 260-263). Het bufferen verhoogt de pH-waarde en maakt het gebruik als conserveermiddel of zuurteregelaar in veel levensmiddelen categorieën mogelijk zonder dat dit gevolgen heeft voor de kwaliteit van de levensmiddelen.
- (8) Daarom moet het gebruik van gebufferde azijn als levensmiddelenadditief worden toegestaan en moet aan dat additief het E-nummer E 267 worden toegekend.
- (9) De specificaties van gebufferde azijn (E 267) moeten in de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen aangezien dit additief voor het eerst in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt opgenomen.
- (10) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (11) 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

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, 28 september 2023.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE I

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

- a) In deel B, punt 3 “Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 263, Calciumacetaat, de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn”
--------	-------------------

- b) In deel C, groep I, wordt na de vermelding voor E 263, Calciumacetaat, de vermelding voor E 267 ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i> ”
--------	------------------	------------------------

- c) Deel E wordt als volgt gewijzigd:

- 1) in categorie 01.7.1 (Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen) wordt na de vermelding voor E 260, Azijnzuur, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i>		alleen mozzarella”
--------	------------------	----------------------	--	--------------------

- 2) in categorie 01.7.4 (Weikaas) wordt na de vermelding voor E 260, Azijnzuur, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i> ”		
--------	------------------	------------------------	--	--

- 3) in categorie 04.2.3 (Groente- en fruitconserven in blik of in glas) wordt na de vermelding voor E 263, Calciumacetaat, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i> ”		
--------	------------------	------------------------	--	--

- 4) in categorie 06.4.1 (Verse deegwaren) wordt vóór de vermelding E 270, Melkzuur, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i> ”		
--------	------------------	------------------------	--	--

- 5) in categorie 06.4.3 (Voorgekookte deegwaren, vers) wordt vóór de vermelding E 270, Melkzuur, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i> ”		
--------	------------------	------------------------	--	--

- 6) in categorie 06.4.4 (Gnocchi van aardappelen) wordt na de vermelding voor E 200 — E 202, Sorbinezuur — Kaliumsorbaat, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

“E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i>		alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen”
--------	------------------	----------------------	--	---

- 7) in categorie 07.1.1 (Brood, uitsluitend bereid van de volgende ingrediënten: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout) wordt na de vermelding voor E 263, Calciumacetaat, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

	"E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i>		
--	--------	------------------	----------------------	--	--

- 8) in categorie 07.1.2 (Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek) wordt na de vermelding voor E 263, Calciumacetaat, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

	"E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i>		
--	--------	------------------	----------------------	--	--

- 9) in categorie 08.2 (Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004) wordt na de vermelding voor E 263, Calciumacetaat, de vermelding voor E 267 (Gebufferde azijn) ingevoegd:

	"E 267	Gebufferde azijn	<i>quantum satis</i>		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd"
--	--------	------------------	----------------------	--	---

BIJLAGE II

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 263, CALCIUMACETAAT, de volgende nieuwe vermelding ingevoegd:

“E 267 GEBUFFERDE AZIJN	
Synoniemen	Gebufferde azijn (vloeibaar); gebufferde azijn (poeder)
Definitie	Gebufferde azijn is een vloeibaar of gedroogd product dat wordt bereid door toevoeging van buffermiddelen aan azijn. De gebruikte buffermiddelen zijn natrium- en kaliumhydroxiden (E 524-525) en natrium- en kaliumcarbonaten (E 500-501). De azijn voldoet aan de Europese norm EN 13188:2000 en is uitsluitend verkregen uit agrarische bronnen (met uitzondering van hout/cellulose) door dubbele (alcoholische en azijnzure) gisting. De hoofdbestanddelen van gebufferde azijn zijn azijnzuur en zouten daarvan.
Gehalte	Vloeibaar: 15-40 % (m/m) azijnzuurequivalenten
	Poeder: 55-75 % (m/m) azijnzuurequivalenten
	2-20 % (m/m) vrij azijnzuur
Beschrijving	Vloeibaar: kleurloze tot bruine viskeuze vloeistof
	Poeder: wit tot roomwit kristallijn poeder
Identificatie	Vloeibaar: pH 4,75-7,5
	Poeder: pH 4,75-6,75 (10 %-oplossing in water)
Zuiverheid	
Kationen	Vloeibaar: maximaal 10 % natrium en 30 % kalium
	Poeder: maximaal 30 % natrium en 40 % kalium
Watergehalte	Poeder: maximaal 18 % (Karl Fischer-methode)
Ethanol	Maximaal 0,5 % (m/m)
Arseen	Maximaal 0,05 mg/kg
Lood	Maximaal 0,05 mg/kg
Cadmium	Maximaal 0,05 mg/kg
Kwik	Maximaal 0,05 mg/kg