

**KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2018/74**

av den 17 januari 2018

**om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller användning av fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater (E 338–452) i frysta vertikala köttspett**

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 10.3, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användningen.
- (2) Denna förteckning får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i artikel 3.1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 <sup>(2)</sup>, antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.
- (3) Den 28 augusti 2015 lämnades det in en ansökan om godkännande av användningen av fosforsyra, fosfater, difosfater, trifosfater och polyfosfater (nedan kallade *fosfater*) som stabiliseringsmedel och fuktighetsbevarande medel i frysta vertikala köttspett som omfattas av livsmedelskategori 08.2, "Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004" i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Ansökan delgavs därefter medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (4) Användningen av fosfater är nödvändig för partiell extraktion och nedbrytning av köttproteiner för att bilda en proteinfilm på vertikala köttspett så att köttstyckena håller ihop och man säkerställer en homogen frysning och stekning. Vidare säkerställer fosfaterna att köttet förblir saftigt vid upptining och att de vertikala köttspetten är stabila. Ett sådant tekniskt behov har konstaterats föreligga för frysta vertikala roterande köttspett av får, lamm, kalv eller nöt som behandlats med flytande smaksättare eller av fjäderfäkött som behandlats med eller utan flytande smaksättare som används var för sig eller tillsammans, skivat eller malet och avsett att stekas av en livsmedelsföretagare. De genomstekta köttbitarna konsumeras därefter av slutkonsumenten.
- (5) Enligt artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1331/2008 ska kommissionen begära ett yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) innan unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 uppdateras, utom i sådana fall där uppdateringen sannolikt inte kommer att påverka människors hälsa.
- (6) Fosfaternas säkerhet har utvärderats av vetenskapliga livsmedelskommittén, som fastställde ett högsta tolerabelt dagligt intag på 70 mg/kg kroppsvikt uttryckt som fosfor <sup>(3)</sup>. Användningen av fosfater som livsmedelstillsatser har godkänts i en rad olika livsmedel, däribland köttprodukter och vissa köttberedningar. Därför förväntas en utvidgning av användningen till frysta vertikala köttspett inte få någon stor betydelse för den totala exponeringen för fosfater. För att begränsa den ytterligare exponeringen för tillsatta fosfater bör utvidgningen av användningen av dessa fosfater begränsas till frysta vertikala köttspett för vilka det tekniska behovet konstaterats.
- (7) Eftersom utvidgningen av användningen av dessa livsmedelstillsatser utgör en uppdatering av unionsförteckningen som sannolikt inte kommer att påverka människors hälsa, krävs det inte något yttrande från myndigheten.
- (8) Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (9) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

<sup>(1)</sup> EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer (EUT L 354, 31.12.2008, s. 1).<sup>(3)</sup> *Reports of the Scientific Committee for Food*, Twenty-fifth series, 1991, s. 13.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

*Artikel 2*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 17 januari 2018.

*På kommissionens vägnar*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Ordförande*

---

BILAGA

I del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska uppgifterna om fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater (E 338–452) i livsmedelskategori 08.2, ”Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004”, ersättas med följande:

	”E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast <i>breakfast sausages</i> . Köttet i produkten har malts ned så att muskel- och fettvävnaden fullständigt har finfördelats och fibrerna bildar en homogen blandning med fett, vilket ger produkten dess karakteristiska utseende; gråsaltad finsk julsinka, <i>burger meat</i> som innehåller minst 4 % grönsaker och/eller spannmål blandat i köttet, <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> och frysta vertikala roterande köttspett av får, lamm, kalv eller nöt som behandlats med flytande smaksättare eller av fjäderfäkött som behandlats med eller utan flytande smaksättare som används var för sig och/eller tillsammans, skivat och/eller malet och avsett att stekas av en livsmedelsföretagare och därefter konsumeras av slutkonsumenten”
--	------------	--	-------	---------	--