

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2018/682**av den 4 maj 2018****om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller användningen av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i emulgerade såser****(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 ⁽¹⁾, 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 deras användning.
- (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 ⁽²⁾, antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.
- (3) Polyglycerolpolyricinoleat (E 476) är enligt bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 redan godkänt som livsmedelstillsats i livsmedelskategori 12.6, "Såser" (med en maximihalt på 4 000 mg/kg), men endast för dressingar.
- (4) Enligt artikel 32.1 i förordning (EG) nr 1333/2008 måste Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) genomföra en ny riskbedömning av polyglycerolpolyricinoleat (E 476). Enligt kommissionens förordning (EU) nr 257/2010 ⁽³⁾ skulle omprövningen av emulgeringsmedel ha slutförts senast den 31 december 2016.
- (5) Den 4 augusti 2014 lämnades en ansökan in om godkännande av användningen av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) som emulgeringsmedel i emulgerade såser. Kommissionen delgav därefter medlemsstaterna ansökan i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (6) Fettreducering av bearbetade livsmedel, såsom emulgerade såser, uppnås vanligen med hjälp av förtjockningsmedel. Om förtjockningsmedel används i för hög koncentration ger de emellertid en oönskad förändring av livsmedlets organoleptiska egenskaper. Ytterligare fettreducering kan uppnås i vissa livsmedel, såsom emulgerade såser, med hjälp av emulgeringsmedel som kan stabilisera en hög vattenhalt i fett. I studier som utförts av sökanden där man jämfört olika emulgeringsmedels effektivitet för ytterligare fettreduktion i emulgerade såser, gav polyglycerolpolyricinoleat (E 476) bäst resultat både när det gäller fysiska och organoleptiska egenskaper hos den färdiga emulgerade såsen. För att uppnå den avsedda tekniska funktionen krävdes att halten polyglycerolpolyricinoleat (E 476) var 4 000 mg/kg.
- (7) Den 27 maj 2016 bad kommissionen myndigheten att utvärdera säkerheten hos den föreslagna utvidgningen av användningen av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i emulgerade såser utöver omprövningen av säkerheten hos detta ämne enligt kommissionens förordning (EU) nr 257/2010.
- (8) Den 24 mars 2017 avgav myndigheten ett vetenskapligt yttrande om omprövningen av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) ⁽⁴⁾ och fastställde ett acceptabelt dagligt intag (ADI) på 25 mg polyglycerolpolyricinoleat/kg kroppsvikt/dag. Med tanke på att den uppskattade exponeringen inte överskred ADI-värdet konstaterade myndigheten att polyglycerolpolyricinoleat (E 476) som livsmedelstillsats inte innebär någon säkerhetsrisk om det

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ 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).⁽³⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 257/2010 av den 25 mars 2010 om upprättande av ett program för omprövning av godkända livsmedelstillsatser i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 80, 26.3.2010, s. 19).⁽⁴⁾ EFSA Journal, vol. 15(2017):3, artikelnr 4743.

används enligt de tillåtna eller inrapporterade användningarna och mängderna. Myndigheten konstaterade också att ytterligare användning av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i emulgerade såser vid en maximihalt på 4 000 mg/kg inte skulle leda till en total exponering för detta ämne som överskrider ADI. Följaktligen innebär utvidgningen av användningsområdet för polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i emulgerade såser inte någon säkerhetsrisk.

- (9) Myndigheten rekommenderade dessutom flera ändringar av specifikationerna för polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i kommissionens förordning (EU) nr 231/2012⁽¹⁾. Dessa är i stor utsträckning kopplade till användningen av glycerol i framställningen av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) och liknar därmed myndighetens rekommendationer i dess vetenskapliga yttrande om omprövningen av glycerol (E 422)⁽²⁾. Följaktligen kommer ändringen av specifikationerna för polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i enlighet med rekommendationerna från myndigheten att behandlas separat, tillsammans med specifikationerna för glycerol (E 422) och andra glycerol-baserade livsmedelstillsatser.
- (10) Det är därför lämpligt att godkänna användningen av polyglycerolpolyricinoleat (E 476) som emulgeringsmedel i emulgerade såser, inklusive dressingar, i livsmedelskategori 12.6, "Såser" (med en maximihalt på 4 000 mg/kg).
- (11) Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (12) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

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 4 maj 2018.

På kommissionens vägnar

Jean-Claude JUNCKER

Ordförande

⁽¹⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽²⁾ EFSA Journal, vol. 15(2017):3, artikelnr 4720.

BILAGA

I del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska uppgifterna om polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i livsmedelskategori 12.6, "Såser", ersättas med följande:

	"E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	4 000		Endast emulgerade såser"
--	--------	----------------------------	-------	--	--------------------------