

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 471/2012

af 4. juni 2012

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af lysozym (E 1105) i øl

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer<sup>(1)</sup>, særlig artikel 10, stk. 3, og artikel 30, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevarerilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.

(2) Denne liste kan ændres i overensstemmelse med den procedure, der er omhandlet i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarerilsætningsstoffer, fødevarerenszymer og fødevareromaer<sup>(2)</sup>.

(3) I henhold til artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008 kan EU-listen over fødevarerilsætningsstoffer opdateres enten på Kommissionens initiativ eller på grundlag af en ansøgning.

(4) Der er indgivet en ansøgning om tilladelse til at anvende lysozym (E 1105) som konserveringsmiddel i øl, og ansøgningen er blevet forelagt for medlemsstaterne.

(5) De fleste bryggerier sterilfiltrerer eller pasteuriserer deres øl for at undgå, at øllet ødelægges af fordærvende bakterier under opbevaringen inden konsum. For visse typer specialøl, såsom overgæret øl, der eftergærer, f.eks. øl eftergæret på fad og øl eftergæret på flaske, er disse behandlingstyper ikke mulige, fordi de levedygtige mikroorganismer, der er til stede, indgår i fremstillingsprocessen for de pågældende øl. Det er dokumenteret, at lysozym (E 1105) er et velegnet antibakterielt stof til brygning, og at det effektivt hæmmer væksten af mælkesyrebakterier, når det tilsættes til færdigt øl.

(6) Lysozym (E 1105) tilhører gruppen af tilsætningsstoffer, for hvilke der ikke er fastlagt et acceptabelt dagligt indtag<sup>(3)</sup>. Dette betyder, at stoffet ikke udgør en sund-

hedsrisiko ved de niveauer, der er nødvendige for at opnå den ønskede teknologiske virkning. Det bør derfor være tilladt at anvende lysozym (E 1105) til konservering af øl, der ikke vil blive pasteuriseret eller sterilfiltreret.

(7) Ifølge Kommissionens direktiv 2008/84/EF af 27. august 2008 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer<sup>(4)</sup> fremstilles lysozym (E 1105) af æggehviten i hønseæg. Æg og produkter på basis af æg er opført i bilag IIIa til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler<sup>(5)</sup>. Når dette enzym er til stede i øl, skal det angives i mærkningen i overensstemmelse med kravene i nævnte direktiv.

(8) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarerisikkehedsautoritet, inden den opdaterer EU-listen over fødevarerilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen hvis den pågældende opdatering ikke kan få virkninger for menneskers sundhed. Eftersom tilladelsen til at anvende lysozym (E 1105) som konserveringsmiddel i øl udgør en opdatering af nævnte liste, som ikke kan få virkninger for menneskers sundhed, er det ikke nødvendigt at anmode om en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarerisikkehedsautoritet.

(9) I henhold til overgangsbestemmelserne i Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011 af 11. november 2011 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår fastlæggelse af en EU-liste over fødevarerilsætningsstoffer<sup>(6)</sup> finder bilag II med EU-listen over fødevarerilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og anvendelsesbetingelser anvendelse fra den 1. juni 2013. For at tillade anvendelse af lysozym (E 1105) i øl inden den dato bør der fastsættes en tidligere dato for anvendelse af nævnte fødevarerilsætningsstof.

(10) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

(11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerækeden og Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

<sup>(1)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.

<sup>(3)</sup> Beretning fra Kommissionen om indtagelse af tilsætningsstoffer i levnedsmidler i Den Europæiske Union (KOM(2001) 542 endelig).

<sup>(4)</sup> EUT L 253 af 20.9.2008, s. 1.

<sup>(5)</sup> EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

<sup>(6)</sup> EUT L 295 af 12.11.2011, s. 1.

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

*Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. juni 2012.

*På Kommissionens vegne*  
José Manuel BARROSO  
*Formand*

---

BILAG

I bilag II, del E, til forordning (EF) nr. 1333/2008 indsættes følgende linje under fødevarekategori nr. 14.2.1, »Øl og maltbaserede drikkevarer«, efter linjen vedrørende E 962:

	»E 1105	Lysozym	<i>Quantum satis</i>		Kun til øl, der ikke vil blive underkastet hverken pasteurisering eller sterilfiltrering	Gælder: Fra den 25. juni 2012«
--	---------	---------	----------------------	--	--	-----------------------------------