

VERORDENING (EU) 2015/538 VAN DE COMMISSIE**van 31 maart 2015****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat het gebruik van benzoëzuur — benzoaten (E 210 — E 213) in gekookte gepekelde garnalen betreft****(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,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 bevat een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) Die lijst kan volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾ hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt.
- (3) De Deense Associatie voor Zeeproducten heeft een verzoek tot wijziging van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven ingediend om de toegestane maximumconcentratie van benzoëzuur — benzoaten (E 210 — E 213) in gekookte gepekelde garnalen te verhogen.
- (4) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 stelt een maximumconcentratie van 2 000 mg/kg vast voor het gebruik van sorbinezuur — sorbaten; benzoëzuur — benzoaten (E 200 — E 213) in halfverduurzaamde vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, surimi en vis- en schaaldierenpasta, gekookte schaal- en weekdieren. Voorts bedraagt de totale toegestane maximumconcentratie van benzoëzuur — benzoaten (E 210 — E 213) in gekookte schaal- en weekdieren 1 000 mg/kg.
- (5) Die toegestane maximumconcentraties in gekookte gepekelde garnalen met een pH van 5,6 tot en met 5,7 moeten toereikend zijn om bij koeltemperaturen tussen 5 en 8 °C de groei van *Listeria monocytogenes* te voorkomen. Kleine veranderingen in de bewaringsparameters kunnen echter leiden tot de groei van *Listeria monocytogenes*. Aan de Technische Universiteit van Denemarken is een wiskundige voorspellingsmethode ontwikkeld om te bepalen welke concentratie aan benzoëzuur — benzoaat (E 210 — E 213) vereist is ⁽³⁾. Volgens dat model is een concentratie van 1 000 mg/kg aan E 210 — E 213 niet toereikend om de groei van *Listeria monocytogenes* in gekookte gepekelde garnalen met een pH van 5,8 te voorkomen. Zowel het model als tests tonen aan dat de optimale combinatie van benzoëzuur — benzoaten (E 210 — E 213) en sorbinezuur — sorbaten (E 200 — E 203) om de groei van *Listeria monocytogenes* in die garnalen te voorkomen respectievelijk 1 500 mg/kg en 500 mg/kg is.
- (6) De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) heeft in haar verslag over de tendensen en bronnen van zoonoses, zoonoseverwekkers en door voedsel overgedragen uitbraken in 2012 ⁽⁴⁾ geconcludeerd dat het aantal gevallen van listeriose bij de mens met 1 642 gemelde en bevestigde gevallen in 2012 in vergelijking met 2011 licht is toegenomen. Gedurende de periode 2008-2012 werd in de Unie een statistisch significante stijgende tendens vastgesteld, zij het slechts langzaam stijgend, en een seizoensgebonden patroon. Net als in voorgaande jaren werd een hoog sterftecijfer (17,8 %) onder de gevallen gemeld. In 2012 hebben 18 lidstaten in totaal 198 sterfgevallen als gevolg van listeriose gemeld, het hoogste aantal gemelde gevallen met dodelijke afloop sinds 2006. *Listeria monocytogenes* werd zelden boven de wettelijke veiligheidsgrens voor kant-en-klare levensmiddelen in de detailhandel vastgesteld. Monsters die die grens overschreden, werden het vaakst aangetroffen in visserijproducten.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ 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 (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).

⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>

⁽⁴⁾ Het European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012, (EFSA Journal 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) De conclusie van het verslag van de Commissie over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Europese Unie ⁽¹⁾ luidde dat de blootstelling aan benzoëzuur — benzoaten, op basis van een gebruik in maximumconcentraties, voor jonge kinderen tot 96 % en voor volwassenen tot 84 % van de ADI kon bedragen. Er werd toen een maximumconcentratie van 2 000 mg/kg voor sorbinezuur — sorbaten gecombineerd met benzoëzuur — benzoaten in gekookte garnalen vastgesteld. Die concentratie werd herzien door Richtlijn 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾, die die goedkeuring uitbreidde tot alle gekookte schaal- en weekdieren, zij het met een maximum van 1 000 mg/kg voor benzoëzuur — benzoaten. Daarom wordt verwacht dat de verhoging van die concentratie tot 1 500 mg/kg, uitsluitend voor gekookte gepekelde garnalen, niet zal leiden tot extra blootstelling die een veiligheidsrisico inhoudt.
- (8) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de EFSA inwinnen met het oog op het bijwerken van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, tenzij die bijwerking geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien het bij de goedkeuring van het gebruik van benzoëzuur — benzoaten (E 210 — E 213) in gekookte gepekelde garnalen gaat om een bijwerking van die lijst die geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens, hoeft het advies van de EFSA niet te worden ingewonnen.
- (9) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) 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 de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

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

Zij is van toepassing vanaf het moment van inwerkingtreding van deze verordening.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 31 maart 2015.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 definitief.

⁽²⁾ Richtlijn 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van 5 juli 2006 tot wijziging van Richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, en Richtlijn 94/35/EG inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (PB L 204 van 26.7.2006, blz. 10).

BIJLAGE

In deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, wordt bij levensmiddelen­categorie 09.2 „Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren” na de gegevens over levensmiddelen­additief E 210 — E 213, de volgende vermelding toegevoegd:

„E 210 — 213	Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	alleen gekookte gepek­elde garnalen”
--------------	------------------------	-------	---------	--------------------------------------