

VERORDENING (EU) 2018/682 VAN DE COMMISSIE**van 4 mei 2018****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) in geëmulgeerde sauzen****(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) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen toegestane 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) Volgens bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) een reeds goedgekeurd levensmiddelenadditief in levensmiddelen categorie 12.6 „Sauzen” (met een maximumgehalte van 4 000 mg/kg), maar alleen voor dressings.
- (4) Op grond van artikel 32, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) aan een nieuwe risicobeoordeling door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) worden onderworpen. Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie ⁽³⁾ moest de herbeoordeling van emulgatoren worden voltooid vóór 31 december 2016.
- (5) Op 4 augustus 2014 is een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) als een emulgator in geëmulgeerde sauzen. Deze aanvraag is vervolgens door de Commissie overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.
- (6) In verwerkte levensmiddelen, zoals geëmulgeerde sauzen, wordt vetreductie gewoonlijk bereikt door het gebruik van verdikkingsmiddelen. Verdikkingsmiddelen veroorzaken echter een ongewenste wijziging van de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen indien zij boven een bepaalde concentratie worden gebruikt. Een extra reductie van het vetgehalte kan in sommige levensmiddelen, zoals geëmulgeerde sauzen, worden bereikt door het gebruik van emulgatoren die een hoog gehalte aan water in vet kunnen stabiliseren. In door de aanvrager uitgevoerde onderzoeken waarin de doeltreffendheid van verschillende emulgatoren voor verdere vetreductie in geëmulgeerde sauzen is vergeleken, gaf polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) de beste resultaten, zowel in termen van fysieke als organoleptische eigenschappen van de verkregen geëmulgeerde sauzen. Het gehalte aan polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) dat nodig is om de beoogde technologische functie te bereiken, was 4 000 mg/kg.
- (7) Op 27 mei 2016 heeft de Commissie de EFSA verzocht om de veiligheid van de voorgestelde uitbreiding van het gebruik van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) in geëmulgeerde sauzen te beoordelen naast de herbeoordeling van de veiligheid van deze stof op grond van Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie.
- (8) Op 24 maart 2017 heeft de EFSA een wetenschappelijk advies over de herbeoordeling van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) ⁽⁴⁾ uitgebracht en heeft zij een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van 25 mg polyglycerolpolyricinoleaat/kg lichaamsgewicht/dag vastgesteld. Gezien het feit dat de blootstellingsramingen de ADI niet overschreden, heeft de EFSA geconcludeerd dat polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) als levensmiddelenadditief

⁽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⁾ Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie van 25 maart 2010 tot vaststelling van een programma voor de herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenadditieven (PB L 80 van 26.3.2010, blz. 19).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2017; 15(3):4743.

geen veiligheidsproblemen oplevert bij gebruik voor de voorgestelde of gerapporteerde gebruiksdoeleinden en gebruiksniveaus. De EFSA heeft tevens geconcludeerd dat het bijkomende gebruik van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) in een maximumgehalte van 4 000 mg/kg in geëmulgeerde sauzen er niet toe zou leiden dat de totale blootstelling aan deze stof de ADI zou overschrijden. Bijgevolg levert de uitbreiding van het gebruik van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) tot geëmulgeerde sauzen geen veiligheidsproblemen op.

- (9) Daarnaast heeft de EFSA verscheidene wijzigingen in de specificaties van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) in Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽¹⁾ aanbevolen. Deze houden voor een groot deel verband met het gebruik van glycerol in het productieproces van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) en zijn derhalve vergelijkbaar met de aanbevelingen van de EFSA in haar wetenschappelijk advies over de herbeoordeling van glycerol (E 422) ⁽²⁾. Bijgevolg zal de wijziging van de specificaties van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476), die in overeenstemming is met de aanbevelingen van de EFSA, afzonderlijk worden behandeld, samen met de specificaties van glycerol (E 422) en van andere op glycerol gebaseerde levensmiddelenadditieven.
- (10) Het is daarom passend om toestemming te verlenen voor het gebruik van polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) als een emulgator in geëmulgeerde sauzen, met inbegrip van dressings, in levensmiddelen categorie 12.6 „Sauzen” (met een maximumgehalte van 4 000 mg/kg).
- (11) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (12) 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*.

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

Gedaan te Brussel, 4 mei 2018.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ EFSA Journal 2017; 15(3):4720.

BIJLAGE

In deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 worden in levensmiddelen­categorie 12.6 „Sauzen” de gegevens voor polyglycerolpolyricinoleaat (E 476) vervangen door:

| | | | | | |
|--|--------|-----------------------------|-------|--|-----------------------------|
| | „E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 4 000 | | alleen geëmulgeerde sauzen” |
|--|--------|-----------------------------|-------|--|-----------------------------|