

**KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2018/682****af 4. maj 2018****om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i emulgerede saucer****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

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

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Denne liste kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 <sup>(2)</sup>, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (3) I henhold til bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er polyglycerolpolyricinoleat (E 476) et allerede godkendt fødevaretilsætningsstof i fødevarekategori 12.6, »Saucer« (ved en maksimumsværdi på 4 000 mg/kg), men kun til dressinger.
- (4) I medfør af artikel 32, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1333/2008 skal polyglycerolpolyricinoleat (E 476) underkastes en ny risikovurdering foretaget af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«). I medfør af Kommissionens forordning (EU) nr. 257/2010 <sup>(3)</sup> skulle genevalueringen af emulgatorer være afsluttet senest den 31. december 2016.
- (5) Der blev den 4. august 2014 indgivet en ansøgning om godkendelse af anvendelsen af polyglycerolpolyricinoleat (E 476) som emulgator i emulgerede saucer. Kommissionen gjorde efterfølgende ansøgningen tilgængelig for medlemsstaterne, jf. artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (6) Reduktion af fedtindholdet i forarbejdede fødevarer, som for eksempel emulgerede saucer, opnås normalt ved anvendelse af fortykningsmidler. Dog fører fortykningsmidler til en uønsket ændring af de organoleptiske egenskaber ved fødevaren, når de anvendes ved en koncentration over et vist niveau. Yderligere reduktion af fedtindholdet kan i en række fødevarer, som for eksempel emulgerede saucer, opnås ved anvendelse af emulgatorer, der er i stand til at stabilisere et højt vandindhold i fedt. I undersøgelser, som ansøgeren havde udført, og i hvilke effektiviteten af forskellige emulgatorer med hensyn til yderligere reduktion af fedtindholdet i emulgerede saucer blev sammenlignet, gav polyglycerolpolyricinoleat (E 476) de bedste resultater med hensyn til både fysiske og organoleptiske egenskaber ved den opnåede emulgerede sauce. Det indhold af polyglycerolpolyricinoleat (E 476), der var nødvendigt for at opnå den påtænkte teknologiske funktion, var på 4 000 mg/kg.
- (7) Kommissionen anmodede den 27. maj 2016 autoriteten om at evaluere sikkerheden af den foreslåede udvidelse af anvendelsen af polyglycerolpolyricinoleat (E 476) til emulgerede saucer, samtidig med at den genevaluerede sikkerheden af stoffet, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 257/2010.
- (8) Autoriteten afgav den 24. marts 2017 en videnskabelig udtalelse om genevalueringen af polyglycerolpolyricinoleat (E 476) <sup>(4)</sup> og fastsatte et acceptabelt dagligt indtag (i det følgende benævnt »ADI«) på 25 mg polyglycerolpolyricinoleat/kg kropsvægt pr. dag. I betragtning af at den anslåede eksponering ikke oversteg ADI'en, konkluderede autoriteten, at polyglycerolpolyricinoleat (E 476) som fødevaretilsætningsstof ikke ville give anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder, hvis de anvendtes i overensstemmelse med den tilladte eller

<sup>(1)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1).<sup>(3)</sup> Kommissionens forordning (EU) nr. 257/2010 af 25. marts 2010 om iværksættelse af et program for genevaluering af godkendte fødevaretilsætningsstoffer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 80 af 26.3.2010, s. 19).<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2017;15(3):4743.

indberettede anvendelse og de tilladte eller indberettede anvendelsesniveauer. Autoriteten konkluderede også, at den yderligere anvendelse af polyglycerolpolyricinoleat (E 476) ved en maksimumsværdi på 4 000 mg/kg i emulgerede saucer ikke ville medføre en samlet eksponering for stoffet, der oversteg ADI'en. Udvidelsen af anvendelsen af polyglycerolpolyricinoleat (E 476) til emulgerede saucer giver derfor ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder.

- (9) Autoriteten anbefalede endvidere adskillige ændringer af specifikationerne for polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 <sup>(1)</sup>. Disse er i vidt omfang forbundet med anvendelsen af glycerol i fremstillingsprocessen for polyglycerolpolyricinoleat (E 476) og ligner derfor de anbefalinger, som autoriteten fremsatte i sin videnskabelige udtalelse om genevalueringen af glycerol (E 422) <sup>(2)</sup>. Ændringerne af specifikationerne for polyglycerolpolyricinoleat (E 476) vil derfor — i overensstemmelse med autoritetens anbefalinger — blive adresseret særskilt sammen med specifikationerne for glycerol (E 422) og for andre glycerolbaserede fødevaretilsætningsstoffer.
- (10) Det bør derfor tillades at anvende polyglycerolpolyricinoleat (E 476) som emulgator i emulgerede saucer, herunder dressinger, i fødevarekategori 12.6 »Saucer« (ved en maksimumsværdi på 4 000 mg/kg).
- (11) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

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. maj 2018.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

---

<sup>(1)</sup> Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2017;15(3):4720.

## BILAG

I del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 affattes rækken vedrørende polyglycerolpolyricinoleat (E 476) i fødevarekategori 12.6, »Saucer«, således:

|  |        |                            |       |  |                            |
|--|--------|----------------------------|-------|--|----------------------------|
|  | »E 476 | Polyglycerolpolyricinoleat | 4 000 |  | Kun til emulgerede saucer« |
|--|--------|----------------------------|-------|--|----------------------------|