

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2022/1923**af 10. oktober 2022****om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af ascorbinsyre (E 300), natriumascorbat (E 301) og calciumascorbat (E 302) i tun****(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 ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt 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 ⁽²⁾, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (3) I henhold til bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er ascorbinsyre (E 300), natriumascorbat (E 301) og calciumascorbat (E 302) (»fødevaretilsætningsstofferne«) i øjeblikket godkendt som fødevaretilsætningsstoffer i bl.a. kategori 09.1.1 »Uforarbejdede fisk« og kategori 09.2 »Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr«, på quantum satis-niveau. Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler anså anvendelse af dem som antioxidanter for acceptabel. Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (»autoriteten«) bekræftede i sin videnskabelige udtalelse om reevaluering af sikkerheden ved fødevaretilsætningsstofferne ⁽³⁾, at der ikke er nogen sikkerhedsmæssige betænkeligheder ved deres anvendelse som fødevaretilsætningsstoffer ved de indberettede anvendelser og anvendelsesniveauer, og at der ikke er behov for et numerisk acceptabelt dagligt indtag. Af denne konklusion følger, at stoffet kun i meget ringe grad giver anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder, der foreligger pålidelige oplysninger om henholdsvis eksponering og toksicitet, og sandsynligheden for sundhedsskadelige virkninger hos mennesker er lav ved doser, der ikke forårsager ernæringsmæssig ubalance hos dyr. På nuværende tidspunkt er der ikke fastsat et maksimalt numerisk niveau for disse fødevaretilsætningsstoffer, og de skal anvendes i overensstemmelse med god fremstillingspraksis i en mængde, der ikke er højere end nødvendigt for at opnå det ønskede resultat, og således at forbrugerne ikke vildledes.
- (4) I uforarbejdede fisk anvendes antioxidanter til at bremse misfarvning af fiskekød og harskning. I uforarbejdet tun forbinder forbrugerne friskhed med fersk tunkøds naturlige røde farve.
- (5) Optøet tunfilet (såkaldte »loins«), der markedsføres som »fersk« tun, skal være af tun, der er nedfrosset til under –18 °C efter fiskeri (»fersk tun«), mens andre optøede tunfileter kun må anvendes til konserveres (»tun til konserverindustrien«) i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ⁽⁴⁾. Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer i tun til konserverindustrien i store mængder for kunstigt at genoprette fersk tunkøds farve giver mulighed for på vildledende vis at markedsføre tun til konserverindustrien som frisk tun, sælge den til en højere pris, vildlede forbrugerne om produktet og udsætte dem for risiko for histaminforgiftning.
- (6) En sådan anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer er imidlertid ikke i overensstemmelse med de generelle betingelser for optagelse og anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer på EU-listerne og med quantum satis-princippet.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ 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).⁽³⁾ EFSA Journal 2015;13(5):4087, 124 s.⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

- (7) Efter undersøgelser af fødevarer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 ⁽⁷⁾ indberetter de kompetente myndigheder regelmæssigt tilfælde, hvor tunfilet, der sælges som fersk tun, viser sig at indeholde fødevaretilsætningsstofferne i større mængder end dem, som de kompetente myndigheder anser for nødvendige for at opnå den typiske antioxidantvirkning på fersk tun. På grundlag heraf har de kompetente myndigheder mistanke om, at fødevaretilsætningsstofferne anvendes på tun til konserverindustrien for at genoprette farven og markedsføre dem som ferske.
- (8) Da det er op til de nationale kompetente myndigheder at fastslå, at quantum satis-princippet ikke er blevet overholdt, og dette kan være vanskeligt, har medlemsstaterne, navnlig Spanien, anmodet Kommissionen om at fastsætte en passende maksimumsværdi for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer som antioxidant i optøet tun, der sælges som fersk tun (uforarbejdet) eller marineret tun (forarbejdet).
- (9) Af hensyn til retssikkerheden og for at sikre et højt niveau af forbrugerbeskyttelse og fair praksis i forbindelse med fødevarerhandel bør der derfor fastsættes en maksimumsværdi for anvendelsen i tun af tilsætningsstofferne i fødevarerkategori 09.1.1 og 09.2 i del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (10) Maksimumsværdien bør gøre det muligt at opretholde det nuværende niveau for legitim anvendelse i overensstemmelse med god fremstillingspraksis. På grundlag af de oplysninger, som erhvervsgrenen har forelagt autoriteten med henblik på genevalueringen af sikkerheden ved fødevaretilsætningsstoffer, anses en maksimumsværdi på 300 mg/kg for passende. Dette niveau er det højeste anvendelsesniveau, der er indberettet af erhvervsgrenen, som anført i autoritetens videnskabelige udtalelse.
- (11) Kommissionen er blevet gjort bekendt med undersøgelser foretaget af fiskeindustrien og udtalelsen fra en kompetent myndighed, som konkluderede, at det er nødvendigt at anvende 900 mg/kg af fødevaretilsætningsstofferne for at bekæmpe oxidation i tunfilet, der holdes under 4 °C i ti dage. I lyset af de foreliggende oplysninger og navnlig det forhold, at offentlig kontrol foretaget af visse andre kompetente myndigheder viste, at der kan opnås en holdbarhedsperiode på ti dage for optøet tun med en behandling på 300 mg/kg, uden at den oprindelige farve ændres, forekommer niveauet på 300 mg/kg dog at være tilstrækkeligt til at opnå den ønskede antioxidantvirkning.
- (12) Fastsættelse af en grænseværdi for anvendelse af ascorbinsyre (E 300), natriumascorbat (E 301) og calciumascorbat (E 302) som antioxidant i tun kan ikke få virkninger for menneskers sundhed. I henhold til artikel 3, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EF) nr. 1331/2008 er det derfor ikke nødvendigt at indhente en udtalelse fra autoriteten.
- (13) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres.
- (14) 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.

⁽⁷⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevarer- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol) (EUT L 95 af 7.4.2017, s. 1).

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 10. oktober 2022.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

I del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

- i) I fødevarekategori 09.1.1 »Uforarbejdede fisk« indsættes følgende oplysninger mellem oplysningerne vedrørende E 302 Calciumascorbat og oplysningerne vedrørende E 315 Erythorbinsyre:

	»E 300	Ascorbinsyre	300 mg/kg	(96)	Kun til tun
	E 301	Natriumascorbat	300 mg/kg	(96)	Kun til tun
	E 302	Calciumascorbat	300 mg/kg	(96)	Kun til tun

(96): Det er tilladt at anvende E 300, E 301 og E 302 hver for sig eller sammen; maksimumsværdien gælder for summen udtrykt som ascorbinsyre.»

- ii) I fødevarekategori 09.2, »Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr«, indsættes følgende oplysninger mellem oplysningerne vedrørende E 251-252 Nitrater og E 315 Erythorbinsyre:

	»E 300	Ascorbinsyre	300 mg/kg	(96)	Kun til tun
	E 301	Natriumascorbat	300 mg/kg	(96)	Kun til tun
	E 302	Calciumascorbat	300 mg/kg	(96)	Kun til tun

(96): Det er tilladt at anvende E 300, E 301 og E 302 hver for sig eller sammen; maksimumsværdien gælder for summen udtrykt som ascorbinsyre.»
