

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 506/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**της 15ης Μαΐου 2014**

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής όσον αφορά την ουσία Ethyl lauroyl arginate ως συντηρητικό σε ορισμένα θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3, το άρθρο 14 και το άρθρο 30 παράγραφος 5,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής ⁽³⁾ θεσπίζει προδιαγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- (3) Οι εν λόγω κατάλογοι και οι προδιαγραφές μπορούν να επικαιροποιούνται σύμφωνα με την κοινή διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από αίτηση.
- (4) Στις 5 Μαΐου 2006 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης της ουσίας Ethyl lauroyl arginate ως συντηρητικού σε πολλές κατηγορίες τροφίμων. Η αίτηση κοινοποιήθηκε στα κράτη μέλη, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (5) Στη συνέχεια, τον Απρίλιο του 2007 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή») αξιολόγησε την ασφάλεια της χρήσης της ουσίας Ethyl lauroyl arginate ως συντηρητικού τροφίμων και καθόρισε ως αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ΑΗΠ) τα 0,5 mg/kg σωματικού βάρους. ⁽⁴⁾ Σύμφωνα με συντηρητικές εκτιμήσεις για την έκθεση στην ουσία, τόσο για τους ενήλικες όσο και για τα παιδιά, είναι πιθανό η συγκεκριμένη ΑΗΠ να υπερβαίνει τα μέγιστα προτεινόμενα επίπεδα χρήσης για πολλές κατηγορίες τροφίμων.
- (6) Κατόπιν αυτών των συμπερασμάτων, ο αιτών αναθεώρησε τις χρήσεις και τα επίπεδα χρήσης της ουσίας και ζήτησε άδεια για τη χρήση της σε θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας. Τον Ιούλιο του 2013 η Αρχή δημοσίευσε δήλωση για αναλυτικότερη εκτίμηση της έκθεσης στην ουσία Ethyl lauroyl arginate με βάση τις αναθεωρημένες προτεινόμενες χρήσεις της ως προσθέτου τροφίμων ⁽⁵⁾, και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η έκθεση για όλες τις ομάδες πληθυσμού είναι κάτω από την αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ΑΗΠ) των 0,5 mg/kg σωματικού βάρους/ημέρα.
- (7) Υπάρχει τεχνολογική ανάγκη να χρησιμοποιηθεί η ουσία Ethyl lauroyl arginate ως συντηρητικό στα θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας προκειμένου να βελτιωθεί η μικροβιολογική ποιότητα των εν λόγω τροφίμων, περιλαμβανομένης της αναστολής της ανάπτυξης επιβλαβών μικροοργανισμών όπως είναι η *Listeria monocytogenes*. Δεδομένου ότι η χρήση της ουσίας Ethyl lauroyl arginate σε θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας θα βοηθήσει στη διατήρηση της ποιότητάς τους, είναι σκόπιμο να επιτραπεί η χρήση της σε θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας και να αποδοθεί ο αριθμός E 243 στο εν λόγω πρόσθετο τροφίμων.

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

⁽²⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1.

⁽³⁾ Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1).

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* (2007) 511, σ. 1.

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* 2013;11(6):3294.

- (8) Οι προδιαγραφές για την ουσία Ethyl lauroyl arginate (E 243) θα πρέπει να περιληφθούν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012 αφού η ουσία συμπεριληφθεί στον ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 για πρώτη φορά.
- (9) Ως εκ τούτου, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.
- (10) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 15 Μαΐου 2014.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται ως εξής:

1. Στο μέρος Β, στο σημείο 3, «Πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών», παρεμβάλλεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το «Ε 242 Δικαρβονικός διμεθυλεστεράς»:

«Ε 243	Ethyl lauroyl arginate»
--------	-------------------------

2. Στο μέρος Ε, στην κατηγορία τροφίμων 08.2.2, «Θερμικώς επεξεργασμένο κρέας», παρεμβάλλεται η ακόλουθη νέα εγγραφή:

	«Ε 243	Ethyl lauroyl arginate	160		Εκτός από γαλακτωματοποιημένα λουκάνικα, καπνιστά λουκάνικα και αλεσμένο συκώτι»
--	--------	------------------------	-----	--	--

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 παρεμβάλλεται η ακόλουθη εγγραφή μετά τις προδιαγραφές για το πρόσθετο τροφίμων Ε 242:

«Ε 243 ETHYL LAUROYL ARGINATE

Συνώνυμα

Λαυρικός αργινικός αιθυλεστεράς-υδροχλωρικό άλας του Ν-α-λαυροϋλο-Λ-αργινικού αιθυλίου· LAE·

Ορισμός

Ο λαυρικός αργινικός αιθυλεστεράς παρασκευάζεται με εστεροποίηση της αργινίνης με αιθανόλη, ακολουθούμενη από αντίδραση του εστέρα με λαυροϋλοχλωρίδιο. Ο λαυρικός αργινικός αιθυλεστεράς που προκύπτει ανακτάται ως υδροχλωρικό άλας, ύστερα από διήθηση και ξήρανση.

ELINCS

434-630-6

Χημική ονομασία

Υδροχλωρικό άλας του Ν-α-δωδεκανοϋλο-Λ-αργινικού αιθυλίου

Χημικός τύπος

C20H41N4O3Cl

Μοριακό βάρος

421,02

Δοκιμασία

Τουλάχιστον 85 % και έως 95 % κατ' ανώτατο όριο

Περιγραφή

Λευκή σκόνη

Στοιχεία αναγνώρισης

Διαλυτότητα

Ευδιάλυτη σε νερό, αιθανόλη, προπυλενογλυκόλη και γλυκερίνη

Καθαρότητα

Να-λαυροϋλο-Ι-αργινίνη

3 % κατ' ανώτατο όριο

Λαυρικό οξύ

5 % κατ' ανώτατο όριο

Λαυρικό αιθύλιο

3 % κατ' ανώτατο όριο

Λ-αργινίνη· HCl

1 % κατ' ανώτατο όριο

Αργινικό αιθύλιο 2HCl

1 % κατ' ανώτατο όριο

Μόλυβδος

1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

Αρσενικό

3 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

Κάδμιο

1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

Υδράργυρος

1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»