

VERORDENING (EU) Nr. 1068/2013 VAN DE COMMISSIE

van 30 oktober 2013

tot wijziging van bijlage II van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van difosfaten (E 450), trifosfaten (E 451) en polyfosfaten (E 452) in nat gezouten vis

(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, en artikel 30, lid 5,

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 worden gewijzigd volgens de procedure van 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⁽²⁾.
- (3) De EU-lijst van levensmiddelenadditieven kan overeenkomstig artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt.
- (4) Op 19 juni 2009 is een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van difosfaten (E 450), trifosfaten (E 451) en polyfosfaten (E 452) in nat gezouten vis, die ter kennis van de lidstaten is gebracht.

(5) Vis kan door toevoeging van hoge zoutgehalten worden gezouten en geconserveerd. Het proces van het zouten heeft zich van één enkele stap tot een proces met meerdere stappen ontwikkeld en omvat een fase van voorzouten, die de duur van het zouten verkort en een relatief homogene zoutconcentratie in de visspiers mogelijk maakt. Hiertoe wordt de vis eerst voorgezouten door een injectie en/of gepekeld met een gecontroleerd zoutgehalte bevattende geprepareerde pekel. Vervolgens wordt de vis droog gezouten om de juiste zoutconcentratie in het eindproduct te bewerkstelligen.

(6) Tijdens deze lange bewaring kan oxidatie nog steeds voorkomen, met name in de vetten die zich in de visspiers bevinden. Dit leidt tot een verandering van de kleur en de smaak. De oxidatie wordt door de metaalionen die zich in de visspiers en het gebruikte zout bevinden, versneld. Difosfaten (E 450), trifosfaten (E 451) en polyfosfaten (E 452) hebben bewezen de meest doeltreffende bescherming tegen oxidatie van gezouten vis te bieden, omdat zij chemische complexen met metaalionen vormen. De meeste toegevoegde fosfaten evenals het zout worden verwijderd door de vis voor consumptie in water te weken. Het watergehalte in het nat gezouten product wordt door dit gebruik van fosfaten niet verhoogd. Gezouten vis waarvan de oorspronkelijke kleur en smaak zijn behouden, is vooral op de Spaanse, Italiaanse en Griekse markt zeer geliefd.

(7) Artikel 3 juncto artikel 6, lid 4, van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame⁽³⁾ bepaalt dat het gebruik van fosfaten in nat gezouten vis in de lijst van ingrediënten op het etiket moet worden vermeld. Levensmiddelenbedrijven kunnen op hun producten ook aangeven dat geen polyfosfaten werden gebruikt.

(8) Aangezien de meeste toegevoegde fosfaten door het weken in water worden verwijderd, zal de blootstelling van de consument aan fosfaten minimaal zijn en er is om die reden geen effect op de gezondheid van de mens te verwachten. Het is daarom passend het gebruik van difosfaten (E 450), trifosfaten (E 451) en polyfosfaten (E 452) voor het conserveren van nat gezouten vis toe te staan.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

- (9) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid inwinnen met het oog op de bijwerking 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 toelating van het gebruik van difosfaten (E 450), trifosfaten (E 451) en polyfosfaten (E 452) als conserveermiddel van nat gezouten vis gaat om een bijwerking van die lijst die geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens, behoeft het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid niet te worden ingewonnen.
- (10) Bacalhau of Portugese stokvis wordt geproduceerd door nat gezouten vis verder te drogen. Het gebruik van polyfosfaten zou dit droogproces kunnen beïnvloeden. Daarnaast zou het gebruik ervan ook de ontwikkeling van de kenmerkende kleur en smaak van bacalhau kunnen belemmeren. Met fosfaten behandelde gezouten vis zou daarom niet gewenst zijn door de producenten van traditionele bacalhau. Om de traditionele bacalhauproducenten in staat te stellen zich aan te passen aan de situatie waarin met fosfaten behandelde vis in de handel wordt gebracht, dient een overgangperiode te worden voorgesteld. Tijdens deze periode hebben traditionele bacalhauproducenten de mogelijkheid overeenkomsten met leveranciers te sluiten en zich vertrouwd te maken met de analysemethoden voor het controleren van de toegevoegde fosfaten in de vis.
- (11) Om het effect van de beschikbaarheid van nat gezouten vis op de productie van bacalhau verder te beoordelen, zal de Commissie gedurende drie jaar toezicht houden op het gebruik van polyfosfaten in de landen waar veel gezouten kabeljauw wordt geproduceerd.
- (12) Gezien het bovenstaande moet bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (13) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,
- 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, 30 oktober 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

In deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt in de levensmiddelen­categorie 09.2, „Verwerkte vis en visserij­producten, inclusief schaal- en weekdieren” na de vermelding voor E 392 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 450	Difosfaten	5 000	(4), (79)	Enkel gezouten vis van de soort <i>Gadidae</i> die is voorgezouten door injectie en/of gepekeld met een zoutoplossing van minstens 18 %, vaak gevolgd door droogzouten	Toepassingsperiode: Met ingang van 31 december 2013.
E 451	Trifosfaten	5 000	(4), (79)	Enkel gezouten vis van de soort <i>Gadidae</i> die is voorgezouten door injectie en/of gepekeld met een zoutoplossing van minstens 18 %, vaak gevolgd door droogzouten	Toepassingsperiode: Met ingang van 31 december 2013.
E 452	Polyfosfaten	5 000	(4), (79)	Enkel gezouten vis van de soort <i>Gadidae</i> die is voorgezouten door injectie en/of gepekeld met een zoutoplossing van minstens 18 %, vaak gevolgd door droogzouten	Toepassingsperiode: Met ingang van 31 december 2013.
(4): Het maximumgehalte wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅					
(79): Het maximale gehalte geldt voor de som van E 450, E 451 en E 452, afzonderlijk of in combinatie gebruikt”					