VERORDENINGEN

VERORDENING (EU) Nr. 59/2014 VAN DE COMMISSIE

van 23 januari 2014

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) in gearomatiseerde wijnproducten

(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 goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.

(2) De EU-lijst van levensmiddelenadditieven kan op initiatief van de Commissie of ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt volgens de procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ([2]).

(3) Op 27 maart 2013 is door de desbetreffende producenten een aanvraag om goedkeuring van het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) in gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in artikel 2 van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad ([3]) ingediend, die ter kennis van de lidstaten is gebracht.

(4) Er is een technologische noodzaak voor het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) in gearomatiseerde wijnproducten. Zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) worden toegevoegd om oxidatie tegen te gaan en microbiologische besmetting te voorkomen, zodat de smaak en de kleur van de producten beter behouden blijven. Die producten, zoals vermout, moeten in het bijzonder beschermd worden, omdat zij vaak lang bewaard worden na opening van de fles.

(5) Door het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding zijn aanvaardbare dagelijkse innamen voor zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) vastgesteld ([4]). Gearomatiseerde wijnproducten zijn alcoholhoudende dranken die doorgaans geconsumeerd worden als alternatief voor andere alcoholhoudende dranken, zoals wijn, waarin zwaveldioxide en sulfieten toegestaan zijn. De extra blootstelling aan zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) als gevolg van deze nieuwe toepassing zal beperkt blijven en niet leiden tot een toename van de algehele inname. Daarom moet het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) als conserveermiddel en antioxidant in gearomatiseerde wijnproducten worden toegestaan.

(6) 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 waarschijnlijk geen gevolgen zal hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien het bij de goedkeuring van het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 – 228) als conserveermiddel en antioxidant in gearomatiseerde wijnproducten 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.

(7) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(8) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

([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 (EEG) nr. 1601/91 van de Raad van 10 juni 1991 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten (PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1)

([4]) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

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, 23 januari 2014.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt deel E als volgt gewijzigd:

1. Bij levensmiddelencategorie 14.2.7.1 „Gearomatiseerde wijnen” wordt na de vermelding voor E 200 – 203 de volgende vermelding ingevoegd:

	„E 220 – 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.”			

2. Bij levensmiddelencategorie 14.2.7.2 „Gearomatiseerde dranken op basis van wijn” wordt na de vermelding voor E 200 – 203 de volgende vermelding ingevoegd:

	„E 220 – 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.”			

3. Bij levensmiddelencategorie 14.2.7.3 „Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten” wordt na de vermelding voor E 200 – 203 de volgende vermelding ingevoegd:

	„E 220 – 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.”			