KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1093/2014

af 16. oktober 2014

om ændring og berigtigelse af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af visse farvestoffer i aromatiseret modnet ost

(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) EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer kan opdateres efter 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) EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer blev udarbejdet på grundlag af de fødevaretilsætningsstoffer, som det er tilladt at anvende i fødevarer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF ([3]), Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF ([4]) og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 95/2/EF ([5]), og efter at det var efterprøvet, at de overholdt artikel 6, 7 og 8 i forordning (EF) nr. 1333/2008. Fødevaretilsætningsstofferne er opført på EU-listen i overensstemmelse med, hvilke kategorier af fødevarer de kan tilsættes til.

(4) På grund af vanskelighederne i forbindelse med overførslen af fødevaretilsætningsstoffer til det nye kategoriseringssystem i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 blev den tilladte anvendelse af fødevarefarvestoffer i visse fødevarer ikke opført på listen, eftersom der på daværende tidspunkt ikke var fremlagt oplysninger om anvendelsen af og nødvendigheden af at anvende fødevarefarvestoffer i aromatiseret modnet ost, såsom grøn og rød pestoost, wasabiost og urteost med grøn marmorering.

(5) Den 2. april 2013 blev der indgivet en ansøgning om berigtigelse af EU-listen med henblik på fortsat anvendelse af chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks (E 141) og paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin) (E 160c) og om tilladelse til at anvende carminer (carminsyre, cochenille) (E 120) og annattoekstrakter (bixin, norbixin) (E 160b) i visse aromatiserede modnede oste, og medlemsstaterne fik adgang til ansøgningen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.

(6) Carminer (carminsyre, cochenille) (E 120) og annattoekstrakter (bixin, norbixin) (E 160b) er i dag godkendt til anvendelse i visse modnede oste. Det samme teknologiske behov blev konstateret for anvendelse af carminer (carminsyre, cochenille) (E 120) i rød pestoost og af annattoekstrakter (bixin, norbixin) (E 160b) i rød og grøn pestoost.

(7) Med de nuværende godkendelser af anvendelse af carminer (carminsyre, cochenille) (E 120) og annattoekstrakter (bixin, norbixin) (E 160b) er der taget hensyn til det acceptable daglige indtag (ADI) som fastsat af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler i henholdsvis 1983 og 1979.

(8) Røde og grønne pestooste udgør kun en lille del af det samlede ostemarked. Tilladelsen til at anvende carminer (carminsyre, cochenille) (E 120) i rød pestoost og annattoekstrakter (bixin, norbixin) (E 160b) i rød og grøn pestoost forventes ikke at ville have væsentlig indvirkning på den samlede eksponering for de to farvestoffer.

([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, fødevareenzymer og fødevarearomaer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1).
([3]) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler (EFT L 237 af 10.9.1994, s. 3).
([4]) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler (EFT L 237 af 10.9.1994, s. 13).
([5]) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer (EFT L 61 af 18.3.1995, s. 1).

(9) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet, inden den opdaterer EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen hvis den pågældende opdatering ikke kan få virkninger for menneskers sundhed. Eftersom udvidelsen af anvendelsen af carminer (carminsyre, cochenille) (E 120) til rød pestoost og af annattoekstrakter (bixin, norbixin) (E 160b) til rød og grøn pestoost udgør en opdatering af nævnte liste, som ikke kan få virkninger for menneskers sundhed, er det ikke nødvendigt at anmode om en udtalelse fra Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet.

(10) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres og berigtiges i overensstemmelse hermed.

(11) 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 i overensstemmelse med 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 16. oktober 2014.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG

I del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer i fødevarekategori 1.7.2, »Modnet ost«:

1) Rækken vedrørende E 120 affattes således:

	»E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	125	(83)	Kun til ost med rød marmorering og rød pestoost«

2) Rækken vedrørende E 141 affattes således:

	»E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til *sage derby*-ost, grøn og rød pestoost, wasabiost og urteost med grøn marmorering«

3) Den første række vedrørende E 160b, hvor maksimumsværdien angives til 15 mg/l eller mg/kg, affattes således:

	»E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	15		Kun til modnet orange, gul og perlehvid ost samt rød og grøn pestoost«

4) Rækken vedrørende E 160c affattes således:

	»E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til modnet orange, gul og perlehvid ost samt rød pestoost«