

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

VERORDENING (EU) 2015/647 VAN DE COMMISSIE

van 24 april 2015

houdende wijziging en rectificatie van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat het gebruik van bepaalde levensmiddelenadditieven betreft

(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) In bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen, levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen goedgekeurde levensmiddelenadditieven, en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (3) Die lijsten kunnen volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾ hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt.
- (4) De EU-lijst van levensmiddelenadditieven is opgesteld op basis van levensmiddelenadditieven waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan overeenkomstig de Richtlijnen 94/35/EG ⁽³⁾, 94/36/EG ⁽⁴⁾ en 95/2/EG ⁽⁵⁾ van het Europees Parlement en de Raad en na een beoordeling van de overeenstemming ervan met de artikelen 6, 7 en 8 van Verordening (EG) nr. 1333/2008. De EU-lijst rangschikt levensmiddelenadditieven aan de hand van de categorieën levensmiddelen waaraan die additieven mogen worden toegevoegd.
- (5) Wegens moeilijkheden bij het onderbrengen van levensmiddelenadditieven in het nieuwe, in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 vastgestelde categorisatiesysteem, zijn bepaalde fouten achterhaald die moeten worden gerectificeerd; andere bepalingen moeten verder worden verduidelijkt.
- (6) In bijlage II zijn de verschillende vormen waaronder een levensmiddelenadditief kan worden gebruikt, niet opgenomen; sorbitol (E 420) bestaat bijvoorbeeld in de vorm van sorbitol (E 420 (i)) of sorbitolsiroop (E 420 (ii)); natriumcitraat (E 331) bestaan in de vorm van mononatriumcitraat (E 331 (i)), dinatriumcitraat (E 331 (ii))

⁽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⁾ Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3).

⁽⁴⁾ Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13).

⁽⁵⁾ Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1).

en trinatriumcitraat (E 331 (iii)). In Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽¹⁾ staan die vormen precies omschreven. Er dient te worden verduidelijkt dat die verschillende vormen van de goedgekeurde levensmiddelenadditieven kunnen worden gebruikt.

- (7) Canthaxanthine (E 161 g) mag niet rechtstreeks aan de consument worden verkocht. Daarom dient bijlage II, deel A, afdeling 2, punt 5, van Verordening (EG) nr. 1333/2008 te worden gewijzigd.
- (8) Konjac (E 425) mag niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen waarvan het de bedoeling is dat ze gerehydrateerd zijn bij inname. Daarom dient in bijlage II, deel C, afdeling 1, groep I, bij de gegevens betreffende E 425 voetnoot 2 te worden opgenomen.
- (9) In de levensmiddelen categorieën 01.7.2 „Gerijpte kaas” en 01.7.6 „Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen)” dient te worden verduidelijkt dat natamycine (E 235) alleen mag worden gebruikt voor de externe behandeling van ongesneden kaas en ongesneden kaasproducten.
- (10) Een consistente aanpak moet worden gevolgd ten aanzien van de formulering van de voetnoten die verwijzen naar de maximale grenswaarden voor aluminium uit aluminiumlakken opgelegd door Verordening (EU) nr. 380/2012 van de Commissie ⁽²⁾. De zin „Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt” moet worden opgenomen in alle voetnoten die verwijzen naar bepaalde levensmiddelenadditieven in de categorieën: 01.7.3 „Eetbare kaaskorsten”, 01.7.5 „Smeltkaas”, 04.2.5.2 „Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG”, 08.2 „Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004”, 08.3.1 „Niet-warmtebehandelde vleesproducten”, 08.3.2 „Warmtebehandelde vleesproducten”, 08.3.3 „Darmen, afdeklagen en versieringen voor vlees” en 09.3 „Viskuit”.
- (11) In categorie 02.1 „Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet)” mogen bepaalde additieven niet in oliën van eerste persing en olijfolie worden gebruikt.
- (12) In 04.2.3 „Groente- en fruitconserven in blik of in glas” dient het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 — 228) in verwerkte paddenstoelen te worden toegestaan.
- (13) In levensmiddelen categorie 05.2 „Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem” en in levensmiddelen categorie 05.4 „Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit” moet het maximumgehalte voor neotaam (E 961) gebruikt als smaakversterker in snoepgoed op basis van zetmeel worden vastgesteld op 3 mg/kg.
- (14) In levensmiddelen categorie 05.4 „Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit” dient het gebruik van cycloamzuur en natrium- en calciumcyclamaat (E 952) in spuitbussen met gearomatiseerde room te worden toegestaan.
- (15) In levensmiddelen categorie 06.4.4 „Gnocchi van aardappelen” moet het gebruik van additieven in verse, gekoelde gnocchi van aardappelen worden beperkt tot een beperkt aantal additieven behorende tot groep I.
- (16) In levensmiddelen categorie 07.2 „Banketbakkerswaren” dient het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220 — 228) te worden verduidelijkt.
- (17) In levensmiddelen categorie 08.2 „Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004” moet de vermelding kaliumacetaat (E 261) worden veranderd in kaliumacetaten.
- (18) In levensmiddelen categorie 08.3.1 „Niet-warmtebehandelde vleesproducten” moet de dubbele vermelding van erythorbinezuur (E 315) en natriumerythorbaat (E 316) worden verwijderd.
- (19) In de levensmiddelen categorieën 08.2 „Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004”, 08.3.1 „Niet-warmtebehandelde vleesproducten”, 08.3.2 „Warmtebehandelde vleesproducten” en 08.3.4 „Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden” moet de formulering van de maximumgehalten voor nitrieten (E 249 — 250) en/of nitraten (E 251 — 252) worden verduidelijkt.
- (20) In levensmiddelen categorie 08.3.2 „Warmtebehandelde vleesproducten” moet het gebruik van gallaten, TBHQ en BHA (E 310 — 320) worden toegestaan in gedehydrateerd vlees.

⁽¹⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

⁽²⁾ Verordening (EU) nr. 380/2012 van de Commissie van 3 mei 2012 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de gebruiksvoorwaarden en gebruiksniveaus voor aluminium bevattende levensmiddelenadditieven (PB L 119 van 4.5.2012, blz. 14).

- (21) In levensmiddelen­categor­ie 08.3.3 „Darmen, afdek­lagen en versieringen voor vlees” moet het nummer van voetnoot (80) worden veranderd in (89).
- (22) In levensmiddelen­categor­ie 08.3.4.2 „Traditioneel vervaardigde droogge­zouten producten” moet het maximum­gehalte voor nitrieten (E 249 — 250) ook worden inge­voerd voor *jamón curado*, *paleta curada*, *lomo embuchado* en *cecina* en soortgelijke producten.
- (23) In de levensmiddelen­categor­ieën 09.1.2 „Onverwerkte schaal- en weekdieren” en 09.2 „Verwerkte vis en visserij­producten, inclusief schaal- en weekdieren” moet worden verduidelijkt dat de eenheden die de maximale grens­waarden voor zwaveldioxi­de en sulfieten (E 220 — 228) bepalen, per kilogram zijn uitgedrukt en moet de voetnoot met betrekking tot 4-hexylresorcinol (E 586) worden verduidelijkt en gere­ctificeerd.
- (24) In levensmiddelen­categor­ie 09.2 „Verwerkte vis en visserij­producten, inclusief schaal- en weekdieren” dient het gebruik van titaandioxi­de (E 171) en ijzeroxiden en ijzerhydroxiden (E 172) tot gerookte vis te worden beperkt.
- (25) In levensmiddelen­categor­ie 09.2 „Verwerkte vis en visserij­producten, inclusief schaal- en weekdieren” moet worden verduidelijkt dat het maximum­gehalte voor sorbinezuur — sorbaten en benzoëzuur — benzoaten (E 200 — 213) van toepassing is op de individuele additieven of de som van de combinatie ervan en dat de gehalten worden uitgedrukt als vrij zuur.
- (26) In categor­ie 10.2 „Verwerkte eieren en ei­producten” moet het maximum­gehalte voor triëthylcitraat (E 1505) enkel van toepassing zijn op gedroogd eiwit.
- (27) In de levensmiddelen­categor­ieën 14.2.7.1 „Gearomatiseerde wijnen” en 14.2.7.2 „Gearomatiseerde dranken op basis van wijn” moet het gebruik van kleurstoffen die bij groep II en groep III horen, worden gere­ctificeerd overeenkomstig het gebruik van kleurstoffen toegestaan volgens Richtlijn 94/36/EG.
- (28) In levensmiddelen­categor­ie 17.1 „Voedingssupplementen in vaste vorm, waaronder capsules, tabletten en soortgelijke vormen, met uitzondering van kauwtabletten” moet het nummer van voetnoot (79) worden gewijzigd en opgenomen in de gegevens betreffende het levensmiddelen­additief dimethylpolysiloxaan (E 900).
- (29) In bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moeten in deel 4 „Levensmiddelen­additieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelen­aroma’s” de maximale grens­waarden voor octenylbar­nsteenzuurgemodificeerde Arabische gom (E 423) van toepassing zijn op het eind­product. In deel 6 „Definiëring van groepen levens­midde­len­additieven voor de toepassing van de delen 1 tot en met 5”, moet in tabel 7 „Alginezuur — Alginaten” calci­um­algi­naat (E 404) worden vermeld.
- (30) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor voedsel­veiligheid (EFSA) inwinnen met het oog op het bijwerken van de EU­lijst 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 de EU­lijst wordt gewijzigd teneinde gebruiken van additieven op te nemen die al zijn toegestaan overeenkomstig Richtlijn 94/35/EG, Richtlijn 94/36/EG en Richtlijn 95/2/EG, gaat het om een bijwerking van de lijst die geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens. Daarom hoeft het advies van de EFSA niet te worden ingewonnen.
- (31) De bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd en gere­ctificeerd.
- (32) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levens­midde­len en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

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, 24 april 2015.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

I. Deel A wordt als volgt gewijzigd:

1) In afdeling 1 wordt het eerste streepje vervangen door:

„— de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer; meer specifiek E-nummers en benamingen die in Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie (*) zijn opgenomen, mogen als alternatief worden gebruikt, met uitzondering van synoniemen, zo de genoemde levensmiddelenadditieven zijn toegevoegd aan een bepaald levensmiddel;

(*) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).”

2) In afdeling 2 wordt punt 1 vervangen door:

„1. Alleen de in deel B opgenomen stoffen, als bedoeld in Verordening (EU) nr. 231/2012, mogen als additieven in levensmiddelen worden gebruikt, tenzij meer specifiek voorzien in deel E.”

3) In afdeling 2 wordt punt 5 vervangen door:

„5. De kleurstoffen E 123, E 127, E 160b, E 161 g, E 173 en E 180 en combinaties daarvan mogen niet rechtstreeks aan de consument worden verkocht.”

II. In deel C, afdeling 1 — groep I worden de gegevens betreffende E 425 vervangen door:

„E 425	Konjac i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ ”
--------	--	---

III. Deel E wordt als volgt gewijzigd:

1) In categorie 01.7.2 „Gerijpte kaas” worden de gegevens betreffende E 235 als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 235 worden vervangen door:

„E 235	Natamycine	1 mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)	alleen externe behandeling van ongesneden harde, halfharde en halfzachte kaas”
--------	------------	---	--

b) voetnoot 8 wordt geschrapt.

2) In categorie 01.7.3 „Eetbare kaaskorsten” wordt voetnoot 67 vervangen door:

„(67) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn, en E 180 litholrubine BK: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

3) In categorie 01.7.5 „Smeltkaas” wordt voetnoot 66 vervangen door:

„(66) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

4) In categorie 01.7.6 „Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen)” worden de gegevens betreffende E 235 vervangen door:

	„E 235	Natamycine	1 mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)		alleen externe behandeling van ongesneden harde, halfharde en halfzachte producten”
--	--------	------------	---	--	---

5) Categorie 02.1 „Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet)” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 270 worden vervangen door:

	„E 270	Melkzuur	quantum satis		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus, met uitzondering van oliën van eerste persing en olijfoliën”
--	--------	----------	---------------	--	--

b) de gegevens betreffende E 300 worden vervangen door:

	„E 300	Ascorbinezuur	quantum satis		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus, met uitzondering van oliën van eerste persing en olijfoliën”
--	--------	---------------	---------------	--	--

c) de gegevens betreffende E 472c worden vervangen door:

	„E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	quantum satis		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus, met uitzondering van oliën van eerste persing en olijfoliën”
--	---------	---	---------------	--	--

6) In categorie 04.2.3 „Groente- en fruitconserven in blik of in glas” wordt de eerste vermelding betreffende E 220 — 228 vervangen door:

	„E 220 — 228	Zwavedioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, met inbegrip van peulvruchten en verwerkte paddenstoelen”
--	--------------	--------------------------	----	-----	--

7) In categorie 04.2.5.2 „Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG” wordt voetnoot 66 vervangen door:

„(66) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

8) In categorie 05.2 „Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem” wordt de vijfde vermelding betreffende E 961 vervangen door:

„E 961	Neotaam	3		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker”
--------	---------	---	--	--

9) Categorie 05.4 „Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van vruchten” wordt als volgt gewijzigd:

a) de tweede vermelding betreffende E 961 wordt vervangen door:

„E 961	Neotaam	3		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker”
--------	---------	---	--	--

b) de volgende nieuwe gegevens betreffende E 952 worden ingevoegd na de gegevens betreffende E 951:

„E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calcium-cyclamaat	250	(51)	alleen spuitbussen met gearomatiseerde room, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”
--------	--	-----	------	---

10) Categorie 06.4.4 „Gnocchi van aardappelen” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende groep I worden vervangen door:

„Groep I	Additieven			behalve verse, gekoelde gnocchi van aardappelen”
----------	------------	--	--	--

b) de volgende nieuwe gegevens worden toegevoegd na de gegevens betreffende E 200 — 203:

„E 270	Melkzuur	Quantum satis		alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	Quantum satis		alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen
E 330	Citroenzuur	Quantum satis		alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	Quantum satis		alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	Quantum satis		alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen”

11) Categorie 07.2 „Banketbakkerswaren” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 220 — 228 worden vervangen door:

„E 220 — 228	Zwavedioxide — sulfieten	50	(3)	alleen droge koekjes en biscuits”
--------------	--------------------------	----	-----	-----------------------------------

b) de volgende voetnoot 3 wordt ingevoegd na voetnoot 2:

„(3) De maxima worden uitgedrukt als SO₂ en hebben betrekking op de totale hoeveelheid, uit alle bronnen; een SO₂-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.”

12) Categorie 08.2 „Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 249 — 250 en E 261 worden vervangen door:

	„E 249 — 250	Nitrieten	150	(7)	alleen <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> en <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 261	Kaliumacetaten	quantum satis		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd”

b) voetnoot 7 wordt vervangen door:

„(7) Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NaNO₂ of NaNO₃.”

c) voetnoot 7' wordt geschrapt

d) voetnoot 66 wordt vervangen door:

„(66) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

13) Categorie 08.3.1 „Niet-warmtebehandelde vleesproducten” wordt als volgt gewijzigd:

a) de volgende gegevens betreffende E 315 en E 316 worden geschrapt:

	„E 315	Erythorbinezuur	500		alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	E 316	Natriumerythorbaat	500		alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten”

b) voetnoot 7 wordt vervangen door:

„(7) Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NaNO₂ of NaNO₃.”

c) voetnoot 66 wordt vervangen door:

„(66) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

14) Categorie 08.3.2 „Warmtebehandelde vleesproducten” wordt als volgt gewijzigd:

a) de volgende nieuwe gegevens betreffende E 310 — 320 worden ingevoegd na de gegevens betreffende E 316:

	„E 310 — 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	alleen gedehydrateerd vlees”
--	--------------	-----------------------	-----	----------	------------------------------

b) voetnoot 7 wordt vervangen door:

„(7) Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NaNO_2 of NaNO_3 ,”

c) de volgende voetnoot 13 wordt ingevoegd na voetnoot 9:

„(13) Maximum op basis van het vetgehalte.”

d) voetnoot 66 wordt vervangen door:

„(66) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

15) Categorie 08.3.3 „Darmen, afdekragen en versieringen voor vlees” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 339 worden vervangen door:

	„E 339	Natriumfosfaten	12 600	(4) (89)	alleen in natuurlijke darmen voor worsten”
--	--------	-----------------	--------	----------	--

b) voetnoot 78 wordt vervangen door:

„(78) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

c) voetnoot 80 wordt vervangen door:

„(89) Overdracht in het eindproduct mag niet meer bedragen dan 250 mg/kg.”

16) Categorie 08.3.4.1 „Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)” wordt als volgt gewijzigd:

a) voetnoot 7 wordt vervangen door:

„(7) Maximaal toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO_2 of NaNO_3 ,”

b) voetnoot 39 wordt vervangen door:

„(39) Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces, uitgedrukt als NaNO_2 of NaNO_3 ,”

17) Categorie 08.3.4.2 „Traditioneel vervaardigde drooggezouten producten (bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping)” wordt als volgt gewijzigd:

a) de derde vermelding betreffende E 249 — 250 wordt vervangen door:

„E 249 — 250	Nitrieten	100	(39)	alleen presunto, presunto da pa en paio do lombo en soortgelijke producten: drooggezouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado en cecina en soortgelijke producten: drooggezouten met een stabilisatieperiode van ten minste tien dagen en een rijpingsperiode van meer dan 45 dagen”
--------------	-----------	-----	------	--

b) voetnoot 39 wordt vervangen door:

„(39) Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces, uitgedrukt als NaNO₂ of NaNO₃.”

18) Categorie 08.3.4.3 „Overige traditioneel vervaardigde gezouten producten (combinatie van zouten in een pekelpot of droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten onderdeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt)” wordt als volgt gewijzigd:

a) voetnoot 7 wordt vervangen door:

„(7) Maximaal toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO₂ of NaNO₃.”

b) voetnoot 39 wordt vervangen door:

„(39) Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces, uitgedrukt als NaNO₂ of NaNO₃.”

19) Categorie 09.1.2 „Onverwerkte schaal- en weekdieren” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 220 — 228 en E 586 worden vervangen door:

„E 220 — 228	Zwavedioxide — sulfieten	150	(3) (10)	alleen verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren en koppotigen, schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, tot 80 eenheden per kilogram
E 220 — 228	Zwavedioxide — sulfieten	200	(3) (10)	alleen schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, tussen 80 en 120 eenheden per kilogram
E 220 — 228	Zwavedioxide — sulfieten	300	(3) (10)	alleen schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, meer dan 120 eenheden per kilogram
E 586	4-Hexylresorcinol	2	(90)	alleen in verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren”

b) voetnoot 42 wordt vervangen door:

„(90) Als residu in het vlees.”

20) Categorie 09.2 „Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren” wordt als volgt gewijzigd:

a) de derde vermelding betreffende E 171 wordt vervangen door:

	„E 171	Titaandioxide	quantum satis		alleen gerookte vis”
--	--------	---------------	---------------	--	----------------------

b) de tweede vermelding betreffende E 172 wordt vervangen door:

	„E 172	Ijzeroxiden en ijzerhydroxiden	quantum satis		alleen gerookte vis”
--	--------	--------------------------------	---------------	--	----------------------

c) de derde vermelding betreffende E 200 — 213 wordt vervangen door:

	„E 200 — 213	Sorbinezuur — sorbaten; Benzoëzuur — benzoaten	6 000	(1) (2)	alleen <i>Crangon crangon</i> en <i>Crangon vulgaris</i> , gekookt”
--	--------------	--	-------	---------	---

d) de tweede vermelding betreffende E 220 — 228 wordt vervangen door:

	„E 220 — 228	Zwaveldioxide — sulfieten	135	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, tot 80 eenheden per kilogram”
--	--------------	---------------------------	-----	----------	---

e) de derde vermelding betreffende E 220 — 228 wordt vervangen door:

	„E 220 — 228	Zwaveldioxide — sulfieten	180	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, tussen 80 en 120 eenheden per kilogram”
--	--------------	---------------------------	-----	----------	---

f) de vijfde vermelding betreffende E 220 — 228 wordt vervangen door:

	„E 220 — 228	Zwaveldioxide — sulfieten	270	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, meer dan 120 eenheden per kilogram”
--	--------------	---------------------------	-----	----------	---

21) In categorie 09.3 „Viskuit” wordt voetnoot 68 vervangen door:

„(68) Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 123 amarant: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.”

22) Levensmiddelen categorie 10.2 „Verwerkte eieren en ei producten” wordt als volgt gewijzigd:

- a) de eerste vermelding betreffende E 1505 wordt geschrapt;
 b) de tweede vermelding betreffende E 1505 wordt vervangen door:

	„E 1505	Triëthylcitraat	quantum satis		alleen gedroogd eiwit”
--	---------	-----------------	---------------	--	------------------------

23) Levensmiddelen categorie 14.2.7.1 „Gearomatiseerde wijnen” wordt als volgt gewijzigd:

- a) de volgende gegevens betreffende groep II, groep III en de levensmiddelenadditieven E 104, E 110, E 124 en E 160d worden geschrapt:

	„Groep II	Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid			behalve <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	Groep +III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 104	Chinolinegeel	50	(61)	behalve <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	50	(61)	behalve <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	50	(61)	behalve <i>americano</i> , <i>bitter vino</i> ”
	E 160d	Lycopen	10		

- b) de volgende gegevens betreffende E 163 wordt ingevoegd na E 160d:

	„E 163	Anthocyanen	quantum satis		alleen <i>americano</i> ”
--	--------	-------------	---------------	--	---------------------------

24) Levensmiddelen categorie 14.2.7.2 „Gearomatiseerde dranken op basis van wijn” wordt als volgt gewijzigd:

- a) de gegevens betreffende groepen II en III en betreffende E 160d worden geschrapt;
 b) de gegevens betreffende E 104 worden vervangen door:

	„E 104	Chinolinegeel	50	(61)	alleen <i>bitter soda</i> ”
--	--------	---------------	----	------	-----------------------------

- c) de gegevens betreffende E 110 worden vervangen door:

	„E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	50	(61)	alleen <i>bitter soda</i> ”
--	--------	----------------------------	----	------	-----------------------------

d) de gegevens betreffende E 124 worden vervangen door:

	„E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	50	(61)	alleen <i>bitter soda</i> ”
--	--------	------------------------------	----	------	-----------------------------

e) de gegevens betreffende E 150a-d worden vervangen door:

	„E 150a-d	Karamels	quantum satis		behalve <i>sangria, claria, zurra</i> ”
--	-----------	----------	---------------	--	---

25) Categorie 17.1 „Voedingssupplementen in vaste vorm, waaronder capsules, tabletten en soortgelijke vormen, met uitzondering van kauwtabletten” wordt als volgt gewijzigd:

a) de gegevens betreffende E 900 worden vervangen door:

	„E 900	Dimethylpolysiloxaan	10	(91)	alleen voedingssupplementen in de vorm van bruis-tabletten”
--	--------	----------------------	----	------	---

b) voetnoot 79 wordt vervangen door:

„(91) Het maximumgehalte geldt voor het opgeloste voedingssupplement, klaar voor consumptie, wanneer verdund met 200 ml water.”

BIJLAGE II

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In deel 4 „Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's” worden de gegevens betreffende E 423 „octenylbarnsteen-zuurgemodificeerde Arabische gom” vervangen door:

„E 423	Octenylbarnsteen-zuurgemodificeerde Arabische gom	Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 03: Consumptie-ijs; 07.2: Banketbakkerswaren; 08.3: Vleesproducten, alleen verwerkt pluimveevlees; 09.2: Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, en 16: Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen.	500 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: Gearomatiseerde dranken, alleen gearomatiseerde dranken die geen vruchtensappen bevatten en koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten, en 14.2: Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten.	220 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 05.1: Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG; 05.2: Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem; 05.4: Versieringen, afdekklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit; 06.3: Ontbijtgranen.	300 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 01.7.5: Smeltkaas.	120 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 05.3: Kauwgom.	60 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 01.8: Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers; 04.2.5: Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten; 04.2.5.4: Notenboter en notenpasta; 08.3: Vleesproducten; 12.5: Soepen en bouillons; 14.1.5.2: Overige, alleen oploskoffie en thee en in kant-en-klaargerechten op basis van granen.	240 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 10.2: Verwerkte eieren en eiproducten.	140 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: Gearomatiseerde dranken, alleen niet-koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten; 14.1.2: Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen, alleen groentesappen, en 12.6: Sauzen, alleen jus en zoete sauzen.	400 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 15: Kant-en-klare hapjes en snacks.	440 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel”

- 2) In deel 6, tabel 7 „Alginezuur — alginaten” wordt een nieuw punt E 404 ingevoegd na de gegevens betreffende E 403:

„E 404	Calciumalgiinaat”
--------	-------------------