

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 471/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Ιουνίου 2012

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση της λυσοζύμης (E 1105) στην μπίρα

(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 και το άρθρο 30 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο εν λόγω κατάλογος μπορεί να τροποποιηθεί σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στον 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⁾.
- (3) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, ο ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων είναι δυνατόν να επικαιροποιείται είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε κατόπιν αίτησης.
- (4) Για τη χρήση της λυσοζύμης (E 1105) ως συντηρητικού στην μπίρα υποβλήθηκε αίτηση έγκρισης και διαβιβάστηκε στα κράτη μέλη.
- (5) Οι περισσότερες ζυθοποιίες χρησιμοποιούν την αποστειρωτική διήθηση ή την παστερίωση για να αποτρέπουν την καταστροφή της μπίρας από βακτήρια κατά τη διάρκεια της αποθήκευσής της πριν από την κατανάλωση. Σε ορισμένες ειδικές μπίρες, όπως οι αφροζύμωτες μπίρες με επαναζύμωση, π.χ. οι βαρελίσες και οι εμφιαλωμένες μπίρες, δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν οι διαδικασίες αυτές επειδή οι παρόντες ανθεκτικοί μικροοργανισμοί αποτελούν μέρος της παραγωγικής τους διαδικασίας. Η λυσοζύμη (E 1105) έχει αποδειχτεί ότι είναι το κατάλληλο βακτηριοκτόνο για τη ζυθοποία και εμποδίζει αποτελεσματικά την ανάπτυξη γαλακτικών βακτηρίων στην έτοιμη μπίρα.
- (6) Η λυσοζύμη (E 1105) ανήκει στην ομάδα των προσθέτων για τα οποία δεν έχει καθοριστεί αποδεκτή ημερήσια λήψη⁽³⁾. Αυτό σημαίνει ότι δεν παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία στα επίπεδα που απαιτείται για την επίτευξη του επιθυμητού τεχνολογικού αποτελέσματος. Επομένως, είναι σκόπιμο να επιτραπεί η χρήση της λυσοζύμης

(E 1105) για τη συντήρηση της μπίρας η οποία δεν δέχεται παστερίωση ούτε αποστειρωτική διήθηση.

- (7) Σύμφωνα με την οδηγία 2008/84/ΕΚ της Επιτροπής, της 27ης Αυγούστου 2008, σχετικά με τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών⁽⁴⁾, η λυσοζύμη (E 1105) λαμβάνεται από το λεύκωμα του αυγού της κότας. Τα αυγά και τα προϊόντα τους περιλαμβάνονται στο παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων⁽⁵⁾. Η παρουσία του ενζύμου αυτού στην μπίρα πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εν λόγω οδηγίας.
- (8) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρόκειται να ζητήσει τη γνώμη της ευρωπαϊκής αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων (EFSA) με σκοπό να επικαιροποιήσει τον ενωσιακό κατάλογο των προσθέτων τροφίμων που καθορίζεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις εκείνες στις οποίες η εν λόγω επικαιροποίηση δεν ενδέχεται να έχει επιπτώσεις για την ανθρώπινη υγεία. Επειδή η έγκριση της χρήσης της λυσοζύμης (E 1105) ως συντηρητικού στην μπίρα αποτελεί επικαιροποίηση του εν λόγω καταλόγου η οποία δεν ενδέχεται να έχει επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της ευρωπαϊκής αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων.
- (9) Σύμφωνα με τις μεταβατικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1129/2011, της 11ης Νοεμβρίου 2011, για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου για τα πρόσθετα τροφίμων⁽⁶⁾, το παράρτημα II με το οποίο θεσπίζεται ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζονται οι όροι χρήσης τους εφαρμόζεται από την 1η Ιουνίου 2013. Προκειμένου να επιτραπεί η χρήση της λυσοζύμης (E 1105) στην μπίρα πριν από την ημερομηνία αυτή, είναι αναγκαίο να καθοριστεί εγγύτερη ημερομηνία εφαρμογής όσον αφορά το συγκεκριμένο πρόσθετο τροφίμων.
- (10) Επομένως, το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 πρέπει να τροποποιηθεί ανάλογα.
- (11) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων, ενώ ούτε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ούτε το Συμβούλιο αντιτάχθηκαν σ' αυτά,

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.⁽²⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1.⁽³⁾ Έκθεση της Επιτροπής σχετικά με την πρόσληψη προσθέτων τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση COM(2001) 542 τελικό.⁽⁴⁾ ΕΕ L 253 της 20.9.2008, σ. 1.⁽⁵⁾ ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29.⁽⁶⁾ ΕΕ L 295 της 12.11.2011, σ. 1.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

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

Άρθρο 2

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, 4 Ιουνίου 2012.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο μέρος E του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 εισάγεται η ακόλουθη εγγραφή στην κατηγορία τροφίμων 14.2.1 «μπίρα και ποτά βύνης» μετά την εγγραφή E 962:

	«E 1105	Λυσοζύμη	<i>quantum satis</i>		μόνο για τις μπύρες οι οποίες δεν δέχονται παστερίωση ούτε αποστειρωτική διήθηση	Περίοδος εφαρμογής: Από τις 25 Ιουνίου 2012»
--	---------	----------	----------------------	--	--	---