Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2025/2060

15.10.2025

VERORDENING (EU) 2025/2060 VAN DE COMMISSIE

van 14 oktober 2025

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) in plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan

(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,

Gezien 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]), en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 1333/2008 stelt een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en de gebruiksvoorwaarden daarvan vast.

(2) Overeenkomstig artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 kan de EU-lijst van levensmiddelenadditieven hetzij op initiatief van de Commissie hetzij naar aanleiding van een aanvraag van een lidstaat of een belanghebbende partij worden bijgewerkt.

(3) In juni 2024 is bij de Commissie een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van kaliumsorbaat (E 202) als conserveermiddel in plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan, tot een maximumgehalte van 500 mg/kg. Die aanvraag is vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.

(4) Overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) gereglementeerd als groep, namelijk "sorbinezuur — kaliumsorbaat (E 200-E 202)", en is het gecombineerd gebruik ervan voor een breed scala aan levensmiddelen goedgekeurd. In levensmiddelencategorie 16 "Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen" is sorbinezuur — kaliumsorbaat (E 200-E 202) goedgekeurd voor gebruik in desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan bij een maximumgehalte van 300 mg/kg, in "frugtgrød", "Rote Grütze" en "pasha", en gelatinedesserts op waterbasis met vruchtensmaak bij een maximumgehalte van 1 000 mg/kg, en in "ostkaka" bij een maximumgehalte van 2 000 mg/kg.

(5) Plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan, zijn desserts met verschillende smaken (bv. fruit, chocolade) die een pH tussen 3,5 en 5,5 hebben en die niet kunnen worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd aangezien dat hun organoleptische kenmerken, zoals luchtigheid, gladheid en structuur, kapot zou maken. Het is dus nodig om een conserveermiddel te gebruiken om de microbiologische veiligheid van het product tot het einde van de houdbaarheidstermijn te waarborgen. Van kaliumsorbaat (E 202) is vastgesteld dat het een geschikt conserveermiddel is voor gebruik in plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan, bij een gehalte van maximaal 500 mg/kg omdat het werkzaam is in een zuur milieu (pH < 7,4) zonder negatieve effecten op de smaak.

(6) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft op 1 maart 2019 een wetenschappelijk advies uitgebracht over de follow-up van de herbeoordeling van sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) als levensmiddelenadditieven ([3]). Op basis van nieuwe gegevens over de reproductietoxiciteit heeft de EFSA voor de uit sorbinezuur (E 200) en het kaliumzout daarvan (E 202) samengestelde groep de tijdelijke aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) gewijzigd in een nieuwe ADI van 11 mg sorbinezuur/kg lichaamsgewicht per dag. De schattingen van de blootstelling lagen ruim onder de nieuwe groeps-ADI voor alle bevolkingsgroepen, zowel op het gemiddelde als op het hoge niveau.

([1]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) "Scientific Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E 200) and potassium sorbate (E 202) as food additives", *EFSA Journal* 2019;17(3):5625, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625.

(7) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de EFSA inwinnen om de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 bij te werken, tenzij die bijwerking geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn goedgekeurd voor gebruik in een breed scala aan levensmiddelen, waaronder verschillende desserts in levensmiddelencategorie 16 "Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen", zal het voorgestelde gebruik in plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan, naar verwachting geen significant effect hebben op de totale blootstelling en zal die dus onder de ADI blijven. Dit wordt ook ondersteund door de schatting die is verstrekt door de aanvrager, die het door de EFSA ontwikkelde model voor de inname van levensmiddelenadditieven (Food Additive Intake Model) heeft gebruikt. Het gebruik van sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) in plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan, zal waarschijnlijk geen effect hebben op de gezondheid van de mens en het is bijgevolg niet nodig om advies in te winnen bij de EFSA.

(8) Het is derhalve passend het gebruik van sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) als conserveermiddelen in plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan tot een maximumgehalte van 500 mg/kg goed te keuren.

(9) Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(10) 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 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, 14 oktober 2025.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

In deel E van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt in levensmiddelencategorie 16 “Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen” tussen de vermeldingen voor de levensmiddelenadditieven E 160d Lycopeen en E 200 — E 202 Sorbinezuur — Kaliumsorbaat de volgende vermelding ingevoegd:

	“E 200 — E 202	Sorbinezuur — Kaliumsorbaat	500	(1) (2)	alleen plantaardige mousses die geen warmtebehandeling hebben ondergaan”