Europeiska unionens
officiella tidning

SV
L-serien

2025/2060

15.10.2025

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2025/2060

av den 14 oktober 2025

om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller användningen av sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202) i icke värmebehandlade växtbaserade mousser

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ([1]), särskilt artikel 10.3,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer ([2]), särskilt artikel 7.5, och

av följande skäl:

(1) I förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användning av dessa.

(2) Enligt artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008 får unionsförteckningen över livsmedelstillsatser uppdateras på kommissionens initiativ eller till följd av en ansökan från en medlemsstat eller en berörd part.

(3) I juni 2024 lämnades en ansökan in till kommissionen om godkännande av användning av kaliumsorbat (E 202) som konserveringsmedel i icke värmebehandlade växtbaserade mousser upp till en maximihalt på 500 mg/kg. Ansökan gjordes därefter tillgänglig för medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.

(4) Enligt bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 regleras sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202) som gruppen ”sorbinsyra – kaliumsorbat (E 200–202)” och är godkänd för kombinerad användning i en mängd olika livsmedel. I livsmedelskategori 16 ”Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4” är sorbinsyra – kaliumsorbat (E 200–202) godkänd för användning i icke värmebehandlade desserter baserade på mjölkprodukter med en maximihalt på 300 mg/kg, i frugtgrød, rote Grütze och pasha, vattenbaserade gelatindesserter med fruktsmak vid 1 000 mg/kg och i ostkaka vid 2 000 mg/kg.

(5) Icke värmebehandlade växtbaserade mousser är desserter med olika smaker (t.ex. frukt, choklad) med ett pH-värde på mellan 3,5 och 5,5, som inte kan pastöriseras eller steriliseras eftersom det skulle förstöra deras organoleptiska egenskaper, såsom luftighet, jämnhet och struktur. Därför är det nödvändigt att använda ett konserveringsmedel för att säkerställa produktens mikrobiologiska säkerhet fram till slutet av dess hållbarhetstid. Kaliumsorbat (E 202) har identifierats som ett lämpligt konserveringsmedel för användning i icke värmebehandlade växtbaserade mousser upp till 500 mg/kg på grund av sin effektivitet vid sura pH-värden under 7,4 utan att ha några negativa effekter på smaken.

(6) Den 1 mars 2019 offentliggjorde Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (*livsmedelsmyndigheten*) ett vetenskapligt yttrande om uppföljningen av den förnyade utvärderingen av sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202) som livsmedelstillsatser ([3]). På grundval av nya uppgifter om reproduktionstoxicitet ändrade livsmedelsmyndigheten det tillfälliga acceptabla dagliga intaget (ADI-värde) till ett nytt grupp-ADI-värde på 11 mg sorbinsyra/kg kroppsvikt per dag för sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202). Exponeringsuppskattningarna låg långt under det nya grupp-ADI-värdet för alla befolkningsgrupper, både på medelnivåer och höga nivåer.

([1]) EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) EUT L 354, 31.12.2008, s. 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 (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives”, *EFSA Journal*, vol. 17(2019):3, artikelnr 5625 (https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625).

(7) Enligt artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1331/2008 ska kommissionen begära ett yttrande från livsmedelsmyndigheten innan unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 uppdateras, utom i sådana fall där uppdateringen sannolikt inte kommer att påverka människors hälsa. Eftersom sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202) genom förordning (EG) nr 1333/2008 är godkända för användning i en mängd olika livsmedel, bland annat i olika desserter i livsmedelskategori 16 ”Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4”, förväntas den föreslagna användningen i icke värmebehandlade växtbaserade mousser inte ha någon betydande inverkan på den totala exponeringen, som därför kommer att ligga kvar under ADI-värdet. Detta stöds också av den skattning som lämnats av sökanden, som använde den modell för intag av livsmedelstillsatser som utarbetats av livsmedelsmyndigheten. Användningen av sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202) i icke värmebehandlade växtbaserade mousser kommer därför sannolikt inte att påverka människors hälsa, och det är därmed inte nödvändigt att begära ett yttrande från livsmedelsmyndigheten.

(8) Användningen av sorbinsyra (E 200) och kaliumsorbat (E 202) som konserveringsmedel i icke värmebehandlade växtbaserade mousser bör därför godkännas med en maximihalt på 500 mg/kg.

(9) Förordning (EG) nr 1333/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.

(10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 14 oktober 2025.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

I del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008, i livsmedelskategori 16 ”Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4”, ska följande post införas mellan posterna för livsmedelstillsatserna E 160 d Lykopen och E 200–202 Sorbinsyra – kaliumsorbat:

	”E 200–202	Sorbinsyra – kaliumsorbat	500	(1) (2)	Endast icke värmebehandlade växtbaserade mousser”

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2025/2060/oj