Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2025/651

3.4.2025

VERORDNUNG (EU) 2025/651 DER KOMMISSION

vom 2. April 2025

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 hinsichtlich der Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) und von Carnaubawachs (E 903) als Überzugmittel auf bestimmtem frischem Obst und Cassavas sowie von Lecithinen (E 322) und von Speisefettsäuren (E 570) als Trägerstoffe in Überzugmitteln für Cassavas

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ([1]), insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ([2]), insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung. Anhang III der genannten Verordnung enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen sowie in Nährstoffen zugelassenen Zusatzstoffe, auch Trägerstoffe, mit den Bedingungen für ihre Verwendung.

(2) Die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe kann nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 genannten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag eines Mitgliedstaats oder einer betroffenen Person aktualisiert werden.

(3) Die Stoffe Lecithine (E 322), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Speisefettsäuren (E 570) und Carnaubawachs (E 903) wurden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassen. Unter der Lebensmittelkategorie 04.1.1 — „Ganzes frisches Obst und Gemüse“ — in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sind Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) als Überzugmittel zur Oberflächenbehandlung bestimmter Früchte und ist Carnaubawachs (E 903) als Überzugmittel zur Oberflächenbehandlung der gleichen oder anderer Früchte zugelassen. Lecithine (E 322) und Speisefettsäuren (E 570) werden in Anhang III Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Trägerstoffe, die zur Verwendung in Überzugmitteln für Obst zugelassen sind, geführt.

(4) Am 5. November 2020 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) als Überzugmittel auf Passionsfrüchten, Kiwis, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Nektarinen, Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Schlangengurken, Spargel, Tomaten und Paprika gestellt. Der Antrag wurde gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.

(5) Am 20. Mai 2023 wurden Anträge auf Zulassung der Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) und von Carnaubawachs (E 903) als Überzugmittel auf Cassavas sowie auf Zulassung der Verwendung von Lecithinen (E 322) und von Speisefettsäuren (E 570) als Trägerstoffe in Überzugmitteln für Cassavas gestellt. Die Anträge wurden gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.

(6) Nach Aussage der Antragsteller würden mit der vorgeschlagenen Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) und von Carnaubawachs (E 903) die steigende Nachfrage nach ganzjährig verfügbaren frischen Erzeugnissen bedient, Lebensmittelabfälle reduziert und die effiziente Nutzung natürlicher Ressourcen in der landwirtschaftlichen Produktion durch eine Verringerung der Verluste und den Einsatz von Transportmethoden mit geringerem CO_2-Ausstoß verbessert.

([1]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.

(7) Werden Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) sowie Carnaubawachs (E 903) als Überzugmittel zur Oberflächenbehandlung von frischem Obst und Gemüse verwendet, so bilden sie eine dünne, inerte, physikalisch abschirmende Schicht gegen Feuchtigkeitsverlust und Oxidation und schützen so die ernährungsphysiologische Qualität und verlängern die Haltbarkeit dieser Erzeugnisse.

(8) Werden Lecithine (E 322) und Speisefettsäuren (E 570) als Trägerstoffe verwendet, so ermöglichen sie es, dass auf Obst und Cassavas aufgebrachte Überzugmittel einen haltbaren und gleichmäßigen Überzug bilden.

(9) Gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dürfen Lebensmittelzusatzstoffe nur in den in Anhang II ausdrücklich vorgesehenen Fällen in unbehandelten Lebensmitteln verwendet werden.

(10) Die Verbraucher gehen nicht davon aus, dass auf frischem Obst und Gemüse Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, und es besteht nach dem Unionsrecht keine Verpflichtung, die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen auf solchen Erzeugnissen anzugeben. Überzugmittel werden aber auf die Schale des Obstes oder des Gemüses aufgebracht und es ist nicht davon auszugehen, dass sie in sein Inneres migrieren. Da die Schalen von Passionsfrüchten, Kiwis und Cassavas üblicherweise nicht verzehrt werden, sind in diesen Erzeugnissen bei ihrem Verzehr daher selbst bei Behandlung mit Überzugmitteln keine Überzugmittel enthalten.

(11) Es kann ferner eine besondere Notwendigkeit der Verwendung von Überzugmitteln auf solchen Erzeugnissen bestehen, weil insbesondere Passionsfrüchte und Cassavas hauptsächlich in Gebieten mit warmem Klima erzeugt werden und vor ihrem Inverkehrbringen in der Union einem langen Transport und einer langen Lagerung in diesen Gebieten unterliegen können.

(12) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) um ein Gutachten ersuchen, um die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aktualisieren zu können, es sei denn, dass diese Aktualisierung keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann.

(13) Am 4. Oktober 2012 gab die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten zur Neubewertung von Carnaubawachs (E 903) als Lebensmittelzusatzstoff ([3]) ab, in dem sie zu dem Ergebnis gelangte, dass die derzeit zulässigen Verwendungen unbedenklich sind.

(14) Am 7. April 2017 gab die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten zur Neubewertung von Lecithinen (E 322) als Lebensmittelzusatzstoff ([4]) ab, in dem sie zu dem Ergebnis gelangte, dass keine numerische akzeptierbare Tagesdosis erforderlich und der Zusatzstoff für die allgemeine Bevölkerung unbedenklich ist. Eine derartige Schlussfolgerung wird bei Stoffen gezogen, die ein sehr geringes Sicherheitsrisiko darstellen, und auch nur unter der Voraussetzung, dass zuverlässige Informationen sowohl zur Exposition als auch zur Toxizität vorliegen und dass schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen bei Verwendungsmengen, die bei Tieren kein ernährungsphysiologisches Ungleichgewicht auslösen, wenig wahrscheinlich sind ([5]).

(15) Am 5. Mai 2017 gab die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten zur Neubewertung von Speisefettsäuren (E 570) als Lebensmittelzusatzstoff ([6]) ab, in dem sie zu dem Ergebnis gelangte, dass die gemeldeten Verwendungen und Verwendungsmengen unbedenklich sind.

(16) Am 10. November 2017 gab die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten zur Neubewertung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) als Lebensmittelzusatzstoffe ([7]) ab, in dem sie zu dem Schluss kam, dass keine numerische akzeptierbare Tagesdosis erforderlich und der Lebensmittelzusatzstoff bei Verwendung in Lebensmitteln für die allgemeine Bevölkerung unbedenklich ist.

(17) Da zudem die Schalen von Passionsfrüchten, Kiwis und Cassavas üblicherweise nicht verzehrt werden und nicht davon auszugehen ist, dass Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Carnaubawachs (E 903), Lecithine (E 322) und Speisefettsäuren (E 570) bei ihrer Verwendung als Überzugmittel bzw. in Überzugmitteln zur Oberflächenbehandlung in deren innere genießbare Teile migrieren, dürfte diese Verwendung keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben. Folglich kann auf das Einholen eines Gutachtens bei der Behörde verzichtet werden.

(18) Es ist folglich angebracht, die Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) auf Passionsfrüchten, Kiwis und Cassavas, die Verwendung von Carnaubawachs (E 903) auf Cassavas und die Verwendung von Lecithinen (E 322) und von Speisefettsäuren (E 570) in Überzugmitteln für Cassavas zuzulassen.

([3]) *EFSA Journal* 2012; 10[10]:2880.
([4]) *EFSA Journal* 2017; 15[4]:4742.
([5]) *EFSA Journal* 2014; 12[6]: 3697.
([6]) *EFSA Journal* 2017; 15[5]:4785.
([7]) *EFSA Journal* 2017; 15[11]:5045.

(19) Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollten daher entsprechend geändert werden.

(20) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. April 2025

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

In Teil E (Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungsbedingungen nach Lebensmittelkategorie) des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden in der Lebensmittelkategorie 04.1.1 (Ganzes frisches Obst und Gemüse) folgende Änderungen vorgenommen:

a) Der Eintrag für Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) erhält folgende Fassung:

	„E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Ananas, Bananen, Papayas, Mangos, Avocados, Granatäpfeln, Passionsfrüchten, Kiwis und Cassavas“

b) der Eintrag für Carnaubawachs (E 903) erhält folgende Fassung:

	„E 903	Carnaubawachs	200		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados, Papayas und Cassavas sowie Überzug von Nüssen“

In Teil 1 (Trägerstoffe in Lebensmittelzusatzstoffen) des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird nach den Einträgen für die Lebensmittelzusatzstoffe „E 1201 Polyvinylpyrrolidon“ und „E 1202 Polyvinylpolypyrrolidon“ folgender Eintrag eingefügt:

	„E 322	Lecithine	*quantum satis*	Überzugmittel für Cassavas“
	E 570	Speisefettsäuren		