VERORDNUNG (EU) 2018/682 DER KOMMISSION

vom 4. Mai 2018

zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in emulgierten Soßen

(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,

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.

(2) Diese Liste kann nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.

(3) Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) ein bereits zugelassener Lebensmittelzusatzstoff in der Lebensmittelkategorie 12.6 „Soßen“ (in einer Höchstmenge von 4 000 mg/kg), jedoch nur für Salatsoßen.

(4) Gemäß Artikel 32 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) einer neuen Risikobewertung zu unterziehen. Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission ([3]) musste die Neubewertung von Emulgatoren bis zum 31. Dezember 2016 abgeschlossen sein.

(5) Am 4. August 2014 wurde ein Antrag auf Zulassung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) zur Verwendung als Emulgator in in emulgierten Soßen gestellt. Anschließend wurde der Antrag gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten von der Kommission zugänglich gemacht.

(6) Bei verarbeiteten Lebensmitteln, wie zum Beispiel emulgierten Soßen, wird eine Fettreduktion in der Regel durch Verdickungsmittel erzielt. Verdickungsmittel bewirken jedoch eine unerwünschte Veränderung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels, wenn sie oberhalb einer bestimmten Konzentration verwendet werden. Eine weitere Reduzierung des Fettgehalts ist bei einigen Lebensmitteln, wie zum Beispiel emulgierten Soßen, durch die Verwendung von Emulgatoren erreichbar, die einen hohen Wassergehalt im Fett stabilisieren können. Vom Antragsteller durchgeführte Untersuchungen, bei denen die Wirksamkeit verschiedener Emulgatoren im Hinblick auf eine weitere Reduzierung des Fettgehalts emulgierter Soßen verglichen wurde, zeigten für Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) die besten Ergebnisse, und zwar sowohl bezüglich der physikalischen als auch der organoleptischen Eigenschaften der resultierenden emulgierten Soße. Die zur Erzielung der beabsichtigten technologischen Funktion benötigte Menge an Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) betrug 4 000 mg/kg.

(7) Am 27. Mai 2016 ersuchte die Kommission die Behörde, die Sicherheit der vorgeschlagenen Ausweitung der Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) auf emulgierte Soßen — zusätzlich zur Neubewertung der Sicherheit dieses Stoffs gemäß der Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission — zu bewerten.

(8) Am 24. März 2017 gab die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten zur Neubewertung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) ([4]) ab und legte eine zulässige tägliche Aufnahme (Acceptable Daily Intake, ADI) von 25 mg Polyglycerin-Polyricinoleat/kg Körpergewicht/Tag fest. In Anbetracht des Umstands, dass die geschätzte Exposition die ADI nicht überschritten hat, zog die Behörde den Schluss, dass Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476)

([1]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.
([2]) Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).
([3]) Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission vom 25. März 2010 zur Aufstellung eines Programms zur Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 80 vom 26.3.2010, S. 19).
([4]) EFSA Journal 2017;15(3):4743.

als Lebensmittelzusatzstoff keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken gibt, wenn die Verwendung wie erlaubt bzw. gemeldet und in den erlaubten bzw. gemeldeten Mengen erfolgt. Des Weiteren gelangte die Behörde zu dem Schluss, dass die zusätzliche Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in einer Höchstmenge von 4 000 mg/kg in emulgierten Soßen keine die ADI überschreitende Gesamtexposition gegenüber diesem Stoff zur Folge hätte. Die Ausweitung der Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) auf emulgierte Soßen wirft demzufolge keine Sicherheitsbedenken auf.

(9) Darüber hinaus empfahl die Behörde einige Änderungen der Spezifikationen von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ([1]). Diese stehen zu einem Großteil mit der Verwendung von Glycerin beim Herstellungsprozess von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in Zusammenhang und sind daher den Empfehlungen der Behörde in ihrem wissenschaftlichen Gutachten zur Neubewertung von Glycerin (E 422) ([2]) ähnlich. Daher wird die Änderung der Spezifikationen von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) entsprechend den Empfehlungen der Behörde getrennt behandelt, und zwar zusammen mit den Spezifikationen von Glycerin (E 422) und anderen Lebensmittelzusatzstoffen auf Glycerinbasis.

(10) Folglich sollte die Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) als Emulgator in emulgierten Soßen, einschließlich Salatsoßen, in der Lebensmittelkategorie 12.6 „Soßen“ (in einer Höchstmenge von 4 000 mg/kg) zugelassen werden.

(11) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.

(12) 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 dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

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 4. Mai 2018

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

([1]) Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).

([2]) EFSA Journal 2017;15(3):4720.

ANHANG

In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erhält in der Lebensmittelkategorie 12.6 „Soßen“ der Eintrag für Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) folgende Fassung:

	„E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4 000		Nur emulgierte Soßen“