Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

►**B**

VERORDENING (EU) 2024/2597 VAN DE COMMISSIE

van 4 oktober 2024

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat het gebruik van sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) betreft, en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat de specificaties van sorbinezuur (E 200), kaliumsorbaat (E 202) en propylgallaat (E 310) betreft

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 2597 van 7.10.2024, blz. 1)

Gerectificeerd bij:

►**C1** Rectificatie PB L 90748 van 8.9.2026, blz. 1 (2024/2597)

▼B

VERORDENING (EU) 2024/2597 VAN DE COMMISSIE

van 4 oktober 2024

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat het gebruik van sorbinezuur (E 200) en kaliumsorbaat (E 202) betreft, en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat de specificaties van sorbinezuur (E 200), kaliumsorbaat (E 202) en propylgallaat (E 310) betreft

(Voor de EER relevante tekst)

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

De levensmiddelenadditieven sorbinezuur (E 200), kaliumsorbaat (E 202) en propylgallaat (E 310) die vóór 27 april 2025 rechtmatig in de handel zijn gebracht, mogen aan levensmiddelen worden toegevoegd overeenkomstig de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 totdat de voorraden zijn uitgeput.

▼C1

Levensmiddelen die sorbinezuur (E 200), kaliumsorbaat (E 202) of propylgallaat (E 310) bevatten dat vóór 27 april 2025 rechtmatig in de handel is gebracht, mogen tot en met de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum in de handel worden gebracht.

▼B

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

De punten 1, b), 2, b), en 3, van bijlage II zijn van toepassing vanaf 27 april 2025.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼B

BIJLAGE I

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” de vermelding voor het gebruik van sorbinezuur — kaliumsorbaat (E 200-202) in “frugtgrød, rote Grütze en pasha” bij 1 000 mg/kg vervangen door:

	“E 200 — E 202	Sorbinezuur — Kaliumsorbaat	1 000	(1) (2)	alleen “frugtgrød”, “Rote Grütze” en “pasha”; gelatinedesserts op waterbasis met vruchtensmaak”

▼B

BIJLAGE II

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt als volgt gewijzigd:

1) De vermelding voor “E 200 sorbinezuur” wordt als volgt gewijzigd:

a) de specificatie “Beschrijving” wordt vervangen door:

“Beschrijving	Kleurloze naalden of wit vrijstromend kristallijn poeder met een zwakke karakteristieke geur dat geen kleurverandering vertoont na verhitting gedurende 90 minuten bij 105 °C”

b) de specificatie “Zuiverheid” wordt vervangen door:

“Zuiverheid

Watergehalte	Maximaal 0,5 % (karlfischermethode)
Sulfaatas	Maximaal 0,2 %
Aldehyden	Maximaal 0,1 %, uitgedrukt als formaldehyde
Arseen	Maximaal 0,1 mg/kg
Lood	Maximaal 0,1 mg/kg
Kwik	Maximaal 0,01 mg/kg
Zink	Maximaal 0,1 mg/kg”

2) De vermelding voor “E 202 kaliumsorbaat” wordt als volgt gewijzigd:

a) de specificatie “Beschrijving” wordt vervangen door:

“Beschrijving	Wit kristallijn poeder of witte kristallijne korrels dat/die na 90 minuten verhitting bij 105 °C geen kleurverandering vertoont/vertonen”;

b) de specificatie “Zuiverheid” wordt vervangen door:

“Zuiverheid

Gewichtsverlies bij drogen	Niet meer dan 1,0 % (105 °C, drie uur)
Zuurgraad	Maximaal ongeveer 1,0 %, uitgedrukt als sorbinezuur of K_2CO_3
Aldehyden	Maximaal 0,1 %, berekend als formaldehyde
Arseen	Maximaal 0,1 mg/kg
Lood	Maximaal 0,1 mg/kg
Kwik	Maximaal 0,01 mg/kg
Zink	Maximaal 0,1 mg/kg”

▼B

3) De vermelding voor “E 310 propylgallaat” wordt als volgt gewijzigd:

a) de specificatie “Definitie” wordt vervangen door:

“Definitie	Propylgallaat wordt geproduceerd door verestering van galluszuur met propanol. De reactie wordt door zwavelzuur gekatalyseerd.
Einecs-nummer	204-498-2
Chemische naam	Propylgallaat; propylester van galluszuur; *n*-propylester van 3,4,5-trihydroxybenzoëzuur
Molecuulformule	$C_{10}H_{12}O_5$
Relatieve molecuulmassa	212,20
Gehalte	Minimaal 98 % van de watervrije stof”

b) de specificatie “Zuiverheid” wordt vervangen door:

“Zuiverheid

Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 0,5 % (4 uur bij 110 °C)
Sulfaatas	Maximaal 0,1 %
Vrij zuur	Maximaal 0,5 %, uitgedrukt als galluszuur
Specifieke extinctie in ethanol	$E^{1\%}_{1cm}$ (275 nm) 485-520
Arseen	Maximaal 0,1 mg/kg
Lood	Maximaal 0,3 mg/kg
Kwik	Maximaal 0,1 mg/kg”