VERORDNUNG (EU) 2023/2086 DER KOMMISSION

vom 28. September 2023

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von gepuffertem Essig als Konservierungsstoff und Säureregulator

(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 und Artikel 14,

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.

(2) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ([3]) enthält Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe.

(3) Gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 können die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe und die Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag eines Mitgliedstaats oder einer betroffenen Person aktualisiert werden.

(4) Im März 2021 wurde bei der Kommission die Zulassung der Verwendung von gepuffertem Essig als Konservierungsstoff und Säureregulator für eine Vielzahl an Lebensmittelkategorien beantragt. Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 machte die Kommission den Antrag anschließend den Mitgliedstaaten zugänglich.

(5) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) bewertete in ihrem am 1. Juli 2022 veröffentlichten Gutachten die Sicherheit der vorgeschlagenen Verwendung von gepuffertem Essig als Lebensmittelzusatzstoff ([4]). Da Essigsäure und ihre Salze die Hauptbestandteile von gepuffertem Essig sind, verwies die Behörde auf ihre frühere Bewertung von Essigsäure als Pestizidwirkstoff aus dem Jahr 2013 ([5]), in der sie zu dem Schluss gelangt war, dass es nicht notwendig sei, eine akzeptierbare Tagesdosis für Essigsäure festzulegen. 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 ([6]). Unter Berücksichtigung der Bewertung von Essigsäure aus dem Jahr 2013 sowie der Tatsache, dass gepufferter Essig in Essigsäureanionen dissoziiert, die ein natürlicher Bestandteil der menschlichen Ernährung und des menschlichen Körpers sind und für die umfassende Daten zur biologischen Wirkung vorliegen, bewertete die Behörde die Sicherheit von gepuffertem Essig ohne für diesen Lebensmittelzusatzstoff gewonnene biologische oder toxikologische Daten und kam zu dem Schluss, dass hinsichtlich der Verwendung von gepuffertem Essig als Lebensmittelzusatzstoff bei den vorgeschlagenen Verwendungshöchstmengen keine Sicherheitsbedenken bestehen.

([1]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.
([2]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.
([3]) 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).
([4]) *EFSA Journal* 2022;20(7):7351.
([5]) *EFSA Journal* 2013;11(1):3060.
([6]) *EFSA Journal* 2014;12(6):3697. Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010.

(6) In Anhang II Teil C der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden alle Zusatzstoffgruppen festgelegt. In Teil C Gruppe I sind Lebensmittelzusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln aufgeführt, für die keine numerische akzeptierbare Tagesdosis festgelegt werden muss und die nach dem *Quantum-satis*-Prinzip im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h der genannten Verordnung für die Verwendung in vielen Lebensmitteln zugelassen sind. Das Ergebnis der Bewertung der Sicherheit von gepuffertem Essig ermöglicht seine Aufnahme in Anhang II Teil C Gruppe I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

(7) Gepufferter Essig ist ein flüssiges oder getrocknetes Erzeugnis, das hergestellt wird durch Zugabe von Natrium-/Kaliumhydroxid (E 524-525) und Natrium-/Kaliumcarbonat (E 500-501) zu Essig; es entspricht der Europäischen Norm EN 13188:2000 und wird durch doppelte Fermentation (alkoholische Gärung und Essiggärung) ausschließlich aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen (ausgenommen Holz/Cellulose) gewonnen. Gepufferter Essig soll als Alternative zu anderen zugelassenen Konservierungsstoffen oder Säureregulatoren, insbesondere zu Essigsäure und ihren Salzen (E 260-263) verwendet werden. Die Pufferung erhöht den pH-Wert und ermöglicht die Verwendung als Konservierungsstoff oder Säureregulator in vielen Lebensmittelkategorien, ohne dass dadurch die Lebensmittelqualität beeinträchtigt wird.

(8) Daher ist es angezeigt, die Verwendung von gepuffertem Essig als Lebensmittelzusatzstoff zuzulassen und diesem Zusatzstoff die E-Nummer E 267 zuzuweisen.

(9) Die Spezifikationen für gepufferten Essig (E 267) sollten in den Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden, da der Zusatzstoff erstmals in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen wird.

(10) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.

(11) 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

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 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 28. September 2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

a) In Teil B Nummer 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 263 (Calciumacetat) folgender neuer Eintrag eingefügt:

„E 267	Gepufferter Essig“

b) In Teil C Gruppe I wird nach dem Eintrag für E 263 (Calciumacetat) folgender Eintrag für E 267 eingefügt:

„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“

c) Teil E wird wie folgt geändert:

1. In der Kategorie 01.7.1 (Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16) wird nach dem Eintrag für E 260 (Essigsäure) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*		Nur *mozzarella*“

2. In der Kategorie 01.7.4 (Molkenkäse) wird nach dem Eintrag für E 260 (Essigsäure) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“		

3. In der Kategorie 04.2.3 (Obst- und Gemüsekonserven) wird nach dem Eintrag für E 263 (Calciumacetat) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“		

4. In der Kategorie 06.4.1 (Frische Teigwaren) wird vor dem Eintrag für E 270 (Milchsäure) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“		

5. In der Kategorie 06.4.3 (Frische vorgekochte Teigwaren) wird vor dem Eintrag für E 270 (Milchsäure) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“		

6. In der Kategorie 06.4.4 (Kartoffelgnocchi) wird nach dem Eintrag für E 200-202 (Sorbinsäure — Kaliumsorbat) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi“

7. In der Kategorie 07.1.1 (Brot, ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt) wird nach dem Eintrag für E 263 (Calciumacetat) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“			

8. In der Kategorie 07.1.2 (Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek) wird nach dem Eintrag für E 263 (Calciumacetat) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*“		

9. In der Kategorie 08.2 (Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) wird nach dem Eintrag für E 263 (Calciumacetat) folgender Eintrag für E 267 (gepufferten Essig) eingefügt:

	„E 267	Gepufferter Essig	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden“

ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 263 (CALCIUMACETAT) folgender neuer Eintrag eingefügt:

„**E 267 GEPUFFERTER ESSIG**	
Synonyme	Gepufferter Essig (flüssig); gepufferter Essig (Pulver)
Definition	Gepufferter Essig ist ein flüssiges oder getrocknetes Erzeugnis, das durch Zugabe von Puffersubstanzen zu Essig hergestellt wird. Als Puffersubstanzen werden Natrium-/Kaliumhydroxid (E 524 bis E 525) und Natrium-/Kaliumcarbonat (E 500 bis E 501) verwendet. Der Essig entspricht der Europäischen Norm EN 13188:2000 und wird durch doppelte Fermentation (alkoholische Gärung und Essiggärung) ausschließlich aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen (ausgenommen Holz/Cellulose) gewonnen. Die Hauptbestandteile von gepuffertem Essig sind Essigsäure und ihre Salze.
Gehalt	Flüssigkeit: 15-40 % Massenanteil Essigsäureäquivalente
	Pulver: 55-75 % Massenanteil Essigsäureäquivalente
	2 bis 20 % Massenanteil freie Essigsäure
Beschreibung	Flüssigkeit: farblose bis braune zähflüssige Flüssigkeit
	Pulver: weißes bis cremefarbenes kristallines Pulver
Merkmale	Flüssigkeit: pH 4,75-7,5
	Pulver: pH 4,75-6,75 (10%ige wässrige Lösung)
Reinheit	
Kationen	Flüssigkeit: höchstens 10 % Natrium und 30 % Kalium
	Pulver: höchstens 30 % Natrium und 40 % Kalium
Wassergehalt	Pulver: höchstens 18 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Ethanol	höchstens 0,5 % Massenanteil
Arsen	höchstens 0,05 mg/kg
Blei	höchstens 0,05 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,05 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,05 mg/kg“