VERORDNUNG (EU) 2020/1419 DER KOMMISSION

vom 7. Oktober 2020

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) bei zur Weiterverarbeitung bestimmten weißen Gemüsesorten

(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 sind Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) derzeit zur Verwendung als Zusatzstoffe in einer Vielzahl von Lebensmitteln zugelassen.

(4) Am 17. Dezember 2018 erhielt die Kommission einen Antrag auf Änderung der Verwendungsbedingungen für Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) in der Lebensmittelkategorie 04.1.2 „Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert“, um die Verwendung dieser Stoffe bei weißen Gemüsesorten zuzulassen, die zur Weiterverarbeitung — einschließlich Hitzebehandlung wie Rösten, Dämpfen oder Grillen — bestimmt sind, bevor sie vom Endverbraucher verzehrt werden.

(5) Wenn weiße Gemüsesorten in Scheiben oder Stücke geschnitten, zerkleinert oder gewürfelt werden, sind sie anfällig für enzymatische Bräunung, da die Zellen zerfallen und dabei Enzyme, insbesondere Polyphenoloxidasen, aus dem Gewebe freisetzen. Die enzymatische Bräunung kann durch Eintauchen des Gemüses in eine Wasserlösung mit Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) in einer Höchstkonzentration von 1 % für einige Minuten gehemmt werden. Aus dem Antrag geht hervor, dass die vorgeschlagene Verwendung dieser Zusatzstoffe als Antioxidationsmittel bei unverarbeitetem Gemüse, das vor dem Verzehr zur Weiterverarbeitung einschließlich Hitzebehandlung bestimmt ist, zu weniger Lebensmittelverschwendung führt, indem die Lebensmittelqualität insgesamt erhöht und die Haltbarkeit des behandelten Gemüses um bis zu fünf Tage verlängert wird.

(6) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „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.

(7) Am 6. Mai 2015 veröffentlichte die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten, in dem sie unter anderem die Sicherheit von Ascorbinsäure (E 300) als Lebensmittelzusatzstoff neu bewertete. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass Ascorbinsäure (E 300) als Lebensmittelzusatzstoff für die berichteten Verwendungen und Verwendungsmengen unbedenklich ist und dass keine numerische akzeptierbare tägliche Aufnahmemenge (acceptable daily intake, im Folgenden „ADI“) für Ascorbinsäure und ihre Salze festgelegt werden muss. Eine derartige Schlussfolgerung bedeutet, dass der Stoff ein sehr geringes Sicherheitsrisiko darstellt, ausreichende Informationen sowohl zur Exposition als auch zur Toxizität vorliegen und dass schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen in Verwendungsmengen, die bei Tieren kein ernährungsphysiologisches Ungleichgewicht auslösen, wenig wahrscheinlich sind. ([3])

([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]) EFSA Journal 2014;12(6):3697.

(8) Die Sicherheit von Citronensäure (E 330) wurde 1990 vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel“ bewertet, der für ihre ADI „keine Angabe“ festlegte. ([4]) Der Ausdruck „keine Angabe“ bedeutet, dass anhand der verfügbaren toxikologischen, biochemischen und klinischen Daten die tägliche Gesamtaufnahme des Stoffes aufgrund seines natürlichen Vorkommens und seiner derzeitigen Verwendung(en) in Lebensmitteln in der zur Erzielung der gewünschten technologischen Wirkung erforderlichen Menge keine Gefährdung für die Gesundheit darstellt. Bis zur Neubewertung von Citronensäure (E 330) im Rahmen des mit der Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission ([5]) eingerichteten Programms zur Neubewertung von Lebensmittelzusatzstoffen ist die Kommission der Auffassung, dass diese Sicherheitsbewertung eine gültige Grundlage für ihre Entscheidung ist, und zwar aus denselben Gründen, aus denen sie damals anhand der in Erwägungsgrund 5 der genannten Verordnung genannten Kriterien zu der Auffassung gelangt war, dass Citronensäure (E 330) ein sehr geringes Risiko darstellt und dass ihre Neubewertung keine hohe Priorität hat.

(9) Da die Verwendung von Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) als Antioxidationsmittel bei abgepackten weißen Gemüsesorten, die vor dem Verzehr für die Weiterverarbeitung einschließlich Hitzebehandlung bestimmt sind, keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, muss kein Gutachten der Behörde eingeholt werden.

(10) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte 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 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 7. Oktober 2020

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Berichte des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“, 25. Reihe, 1991, S. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

([5]) 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).

ANHANG

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

1. In der Lebensmittelkategorie 04.1.2 „Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert“ erhält der Eintrag für Ascorbinsäure (E 300) folgende Fassung:

	„E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse; abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln und abgepackte weiße Gemüsesorten, die vor dem Verzehr zur Weiterverarbeitung einschließlich Hitzebehandlung bestimmt sind“

2. In der Lebensmittelkategorie 04.1.2 „Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert“ erhält der Eintrag für Citronensäure (E 330) folgende Fassung:

	„E 330	Citronensäure	*quantum satis*		nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse; abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln und abgepackte weiße Gemüsesorten, die vor dem Verzehr zur Weiterverarbeitung einschließlich Hitzebehandlung bestimmt sind“