

VERORDNUNG (EU) Nr. 298/2014 DER KOMMISSION

vom 21. März 2014

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 Magnesiumdihydrogendiphosphat zur Verwendung als Backtriebmittel 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, Artikel 14 und Artikel 30 Absatz 5,

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 zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ⁽³⁾ sind Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt.
- (3) Die EU-Liste und die Spezifikationen können nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (4) Am 7. April 2011 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Magnesiumdihydrogendiphosphat als Backtriebmittel und Säureregulator in bestimmten Lebensmittelkategorien eingereicht und den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.
- (5) Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate (E 338-452) sind zur Verwendung als Backtriebmittel in feinen Backwaren zugelassen. Die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 festgelegten Diphosphate (E 450) dürfen als Alternative zu saurem Natriumaluminiumphosphat (E 541) verwendet werden, wodurch der

Aluminiumgehalt in verarbeiteten Lebensmitteln verringert wird. Die derzeit festgelegten Diphosphate haben einen adstringierenden Nachgeschmack und können zum Gesamtnatriumgehalt des Lebensmittels beitragen.

- (6) In den Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 sollten Spezifikationen für Magnesiumdihydrogendiphosphat aufgenommen werden, da der Stoff als Alternative zu den anderen Diphosphaten verwendet werden könnte, um den adstringierenden Nachgeschmack eines Lebensmittels zu reduzieren und einen Anstieg seines Natriumgehalts zu vermeiden. Daher sollte die Verwendung von Magnesiumdihydrogendiphosphat zugelassen werden für Kategorie 06.2.1: Mehl, nur backfertiges Mehl, Kategorie 06.5: Noodles (Nudeln asiatischer Art), Kategorie 06.6: Rührteig, Kategorie 07.1: Brot und Brötchen sowie Kategorie 07.2: Feine Backwaren. Für Magnesiumdihydrogendiphosphat sollte die Nummer E 450 (ix) vergeben werden.
- (7) Ähnliche Stoffe mit im Vergleich zu Magnesiumdihydrogendiphosphat identischem oder höherem Magnesiumgehalt, nämlich die mono- und dibasischen Magnesiumsalze der *ortho*-Phosphorsäure (E 343 (i); E 343 (ii)), sind bereits zur Verwendung in denselben Lebensmittelkategorien zugelassen. Die Aufnahme von Magnesiumdihydrogendiphosphat als alternatives Diphosphat in den Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 und seine anschließende Verwendung in Lebensmitteln wird keine erhöhte Phosphor- oder Magnesiumaufnahme bewirken. Die Festlegung der Spezifikation und die spezifische Zulassung der Verwendung von Magnesiumdihydrogendiphosphat (E 450 (ix)) als Backtriebmittel und Säureregulator werfen somit keine Sicherheitsbedenken auf.
- (8) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 ersucht die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit um ein Gutachten, 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. Da die Aufnahme von Magnesiumdihydrogendiphosphat (E 450 (ix)) in den Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 und die Zulassung seiner Verwendung als Backtriebmittel keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken geben, kann auf die Einholung eines Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit verzichtet werden.
- (9) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.

⁽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).

- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

Artikel 2

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I 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 21. März 2014

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG I

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

(1) Die Tabelle in Teil C Buchstabe I erhält folgende Fassung:

„E-Nummer	Bezeichnung
E 338	Phosphorsäure
E 339	Natriumphosphate
E 340	Kaliumphosphate
E 341	Calciumphosphate
E 343	Magnesiumphosphate
E 450	Diphosphate ⁽¹⁾
E 451	Triphosphate
E 452	Polyphosphate

⁽¹⁾ E 450 (ix) nicht eingeschlossen.“

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

a) In der Kategorie 06.2.1 „Mehl“ wird nach dem Eintrag für E 338 - E 452 folgender Eintrag eingefügt:

	„E 450 (ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15 000	(4) (81)	Nur backfertiges Mehl
	(81) Die Gesamtposphatmenge darf den für E 338 - E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.“				

b) In der Kategorie 06.5 „Noodles (Nudeln asiatischer Art)“ wird nach dem Eintrag für E 338 - E 452 folgender Eintrag eingefügt:

	„E 450 (ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	2 000	(4) (81)	
	(81) Die Gesamtposphatmenge darf den für E 338 - E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.“				

c) In der Kategorie 06.6 „Rührteig“ wird nach dem Eintrag für E 338 - E 452 folgender Eintrag eingefügt:

	„E 450 (ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	12 000	(4) (81)	
	(81) Die Gesamtposphatmenge darf den für E 338 - E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.“				

d) In der Kategorie 07.1 „Brot und Brötchen“ wird nach dem Eintrag für E 338 - E 452 folgender Eintrag eingefügt:

	„E 450 (ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15 000	(4) (81)	Nur Pizzateig (gefroren oder gekühlt) und ‚Tortilla‘.“
--	-------------	-------------------------------	--------	----------	--

e) In der Kategorie 07.2 „Feine Backwaren“ wird nach dem Eintrag für E 338 - E 452 folgender Eintrag eingefügt:

	„E 450 (ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15 000	(4) (81)	
	(81) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338 - E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.“				

ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach den Spezifikationen zum Lebensmittelzusatzstoff E 450 (vii) folgender Eintrag eingefügt:

„E 450 (ix) MAGNESIUMDIHYDROGENDIPHOSPHAT

Synonyme	saures Magnesiumpyrophosphat, Monomagnesiumdihydrogenpyrophosphat; Magnesiumdiphosphat, Magnesiumpyrophosphat
Definition	Magnesiumdihydrogendiphosphat ist das saure Magnesiumsalz der Diphosphorsäure. Es wird hergestellt durch langsame Zugabe einer wässrigen Dispersion aus Magnesiumhydroxid zu Phosphorsäure, bis das Molverhältnis zwischen Mg und P etwa 1:2 beträgt. Während der Reaktion muss die Temperatur unter 60 °C betragen. Dem Reaktionsgemisch wird etwa 0,1 % Wasserstoffperoxid zugesetzt, anschließend wird die Aufschlämmung erhitzt und vermahlen.
Einecs	244-016-8
Chemische Bezeichnung	Monomagnesiumdihydrogendiphosphat
Chemische Formel	$\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$
Molmasse	200,25
Gehalt	P_2O_5 -Gehalt mindestens 68,0 % und höchstens 70,5 %, berechnet als P_2O_5 MgO-Gehalt mindestens 18,0 % und höchstens 20,5 %, berechnet als MgO
Beschreibung	weiße Kristalle oder Pulver
Merkmale	
Löslichkeit	mäßig löslich in Wasser, praktisch nicht löslich in Ethanol
Partikelgröße:	Die durchschnittliche Partikelgröße beträgt 10 bis 50 µm.
Reinheit	
Glühverlust	höchstens 12 % (800 °C, 0,5 Stunden)
Fluorid	höchstens 20 mg/kg (berechnet als Fluor)
Aluminium	höchstens 50 mg/kg
Arsen	höchstens 1 mg/kg
Cadmium	höchstens 1 mg/kg
Blei	höchstens 1 mg/kg“