

VERORDNUNG (EU) 2017/1399 DER KOMMISSION**vom 28. Juli 2017****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 Kaliumpolyaspartat****(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) Nur die in der EU-Liste in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen als solche in Verkehr gebracht und unter den darin festgelegten Bedingungen in Lebensmitteln verwendet werden.
- (3) Einige Lebensmittelzusatzstoffe sind für bestimmte önologische Verfahren und Behandlungen bestimmt. Dabei sollten die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und die besonderen Bestimmungen der einschlägigen Unionsvorschriften beachtet werden.
- (4) Die besonderen Bestimmungen, die die Verwendung von Zusatzstoffen in Wein gestatten, sind in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾, dem Beschluss 2006/232/EG des Rates ⁽⁴⁾ und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission ⁽⁵⁾ sowie den entsprechenden Durchführungsbestimmungen festgelegt.
- (5) In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ⁽⁶⁾ sind Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt.
- (6) 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.
- (7) Am 24. Februar 2015 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Kaliumpolyaspartat als Stabilisator in Wein gestellt. Der Antrag wurde gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.
- (8) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat die Sicherheit von Kaliumpolyaspartat als Lebensmittelzusatzstoff bewertet und gelangte in ihrer Stellungnahme vom 9. März 2016 ⁽⁷⁾ zu dem Schluss, dass die vorgeschlagene Verwendung in Wein bei einer Verwendungshöchstmenge von 300 mg/l und bei üblichen Mengen von 100-200 mg/l keine Sicherheitsbedenken aufwirft.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

⁽⁴⁾ Beschluss 2006/232/EG des Rates vom 20. Dezember 2005 zum Abschluss des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Staaten von Amerika über den Handel mit Wein (ABl. L 87 vom 24.3.2006, S. 1).

⁽⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1).

⁽⁶⁾ 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).

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016;14(3):4435.

- (9) Kaliumpolyaspartat wirkt als Stabilisator gegen die Ausfällung von Tartratkristallen in Wein (rot, rosé und weiß). Es verbessert die Lagerfähigkeit und Stabilität des Weines und hat keinen Einfluss auf dessen sensorische Eigenschaften. Daher sollte Kaliumpolyaspartat in die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe aufgenommen werden, und es sollte ihm die E-Nummer E 456 zugewiesen werden, um die Zulassung dieses Zusatzstoffes als Stabilisator in Wein in den besonderen Bestimmungen der einschlägigen Unionsvorschriften zu ermöglichen.
- (10) Die Spezifikation für Kaliumpolyaspartat (E 456) sollten bei dessen erstmaliger Aufnahme in die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden.
- (11) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten 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 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. Juli 2017

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG I

In Anhang II Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird unter Nummer 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 452 folgender neuer Eintrag eingefügt:

„E 456	Kaliumpolyaspartat“
--------	---------------------

ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 452(iv) folgender neuer Eintrag eingefügt:

„E 456 KALIUMPOLYASPARTAT	
Synonyme	
Definition	Kaliumpolyaspartat ist das Kaliumsalz der Polyasparaginsäure, das aus L-Asparaginsäure und Kaliumhydroxid hergestellt wird. Im thermischen Prozess wird die Asparaginsäure in unlösliches Polysuccinimid umgewandelt. Polysuccinimid wird mit Kaliumhydroxid behandelt, was die Spaltung des Rings und die Polymerisation der Einheiten ermöglicht. Der letzte Schritt ist die Sprühtrocknung, die ein hellbraunes Pulver ergibt.
CAS-Nummer	64723-18-8
Chemische Bezeichnung	L-Asparaginsäure, Homopolymer, Kaliumsalz
Chemische Formel	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Massenmittel der Molmasse	etwa 5 300 g/mol
Gehalt	mindestens 98 %, bezogen auf die Trockenmasse
Partikelgröße	mindestens 45 µm (höchstens 1 % (Gewichtsprozent) der Partikel kleiner als 45 µm)
Beschreibung	Hellbraunes geruchloses Pulver
Merkmale	
Löslichkeit	sehr leicht wasserlöslich und mäßig löslich in organischen Lösungsmitteln
pH-Wert	7,5-8,5 (40 %ige wässrige Lösung)
Reinheit	
Substitutionsgrad	mindestens 91,5 %, bezogen auf die Trockenmasse
Trocknungsverlust	höchstens 11 % (105 °C, 12 Stunden)
Kaliumhydroxid	höchstens 2 %
Asparaginsäure	höchstens 1 %
Sonstige Verunreinigungen	höchstens 0,1 %
Arsen	höchstens 2,5 mg/kg
Blei	höchstens 1,5 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,5 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,1 mg/kg“