

**VERORDNUNG (EU) 2019/801 DER KOMMISSION****vom 17. Mai 2019****zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) für bestimmte frische Obstsorten****(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 <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup> festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (3) Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) ist ein Lebensmittelzusatzstoff, der gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in verschiedenen Lebensmitteln zugelassen ist.
- (4) Am 17. Februar 2017 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) für alles frische Obst und Gemüse vorgelegt. Der Antrag wurde anschließend gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.
- (5) Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) werden als Überzugsmittel für die Oberflächenbehandlung von frischem Obst und Gemüse eingesetzt und bilden eine dünne, inerte, physikalische Barrierschicht gegen Feuchtigkeitsverlust und Oxidation, um die Nährwertqualität zu erhalten die Haltbarkeit zu verlängern. Dem Antragsteller zufolge würde die vorgeschlagene Verwendung der steigenden Nachfrage nach ganzjährig verfügbaren frischen Erzeugnissen entgegenkommen, die Lebensmittelverschwendung verringern und die effiziente Nutzung natürlicher Ressourcen in der landwirtschaftlichen Erzeugung fördern, da sie Verluste reduziert und den Einsatz von Transportmethoden mit geringerem Kohlendioxid ausstoß ermöglicht.
- (6) Der Antrag wurde von der Arbeitsgruppe der Regierungssachverständigen für Zusatzstoffe erörtert. Die Arbeitsgruppe stellte fest, dass insbesondere die externe Behandlung bestimmter Obstsorten eine technische Notwendigkeit darstellt, da sie aus Ländern mit tropischem Klima eingeführt werden und während Langstreckentransporten geschützt werden müssen. Die Schale dieser Obstsorten wird normalerweise nicht mitverzehrt.
- (7) Am 10. November 2017 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „die Behörde“) eine wissenschaftliche Stellungnahme zur Neubewertung der Sicherheit von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) als Lebensmittelzusatzstoffe <sup>(3)</sup>. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass die Festlegung einer in Zahlen ausgedrückten unbedenklichen Aufnahmemenge nicht erforderlich ist und dass der Lebensmittelzusatzstoff Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) für die berichteten Verwendungen und Verwendungsmengen unbedenklich ist. Eine derartige Schlussfolgerung wird bei Stoffen gezogen, die ein sehr geringes Sicherheitsrisiko darstellen, und nur dann, wenn ausreichend Informationen sowohl für die Exposition als auch die Toxizität vorliegen und es eine geringe Wahrscheinlichkeit von schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen in Verwendungsmengen gibt, die bei Tieren kein ernährungsphysiologisches Ungleichgewicht auslösen <sup>(4)</sup>. Die Behörde empfahl jedoch einige Änderungen der EU-Spezifikationen für den Lebensmittelzusatzstoff Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471). Im Rahmen des allgemeinen Ansatzes hinsichtlich der Stellungnahmen der Behörde, in denen einige Bedenken geäußert wurden <sup>(5)</sup>, greift die Kommission diese Empfehlungen getrennt auf.

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2017; 15(11):5045.

<sup>(4)</sup> 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.

<sup>(5)</sup> <https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs-improv-approach.pdf>

- (8) Außerdem werden Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) nur für die Behandlung der Oberfläche der Obstsorten eingesetzt; von einem Eindringen in das verzehrbare Innere wird nicht ausgegangen. Aus diesem Grund dürfte eine Behandlung von Obstsorten, deren Schale nicht mitverzehrt wird, keine Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen haben. Es ist daher angemessen, die Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) für bestimmte Obstsorten zuzulassen, die hauptsächlich aus Ländern mit tropischem/subtropischem Klima eingeführt werden und deren Schalen üblicherweise nicht verzehrt werden, also Zitrusfrüchte, Melonen, Ananas, Bananen, Papayas, Mangos, Avocados und Granatäpfel.
- (9) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission 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, von einer solchen Aktualisierung sind keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu erwarten. Da es sich bei der Zulassung der Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) für Zitrusfrüchte, Melonen, Ananas, Bananen, Papayas, Mangos, Avocados und Granatäpfel um eine Aktualisierung dieser Liste handelt, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Behörde verzichtet werden.
- (10) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist daher entsprechend zu ändern.
- (11) Die in der vorliegenden 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 dieser 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 17. Mai 2019

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird in der Lebensmittelkategorie 04.1.1. „Ganzes frisches Obst und Gemüse“ nach dem Eintrag für E 464 folgender neuer Eintrag eingefügt:

	„E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	nur für die Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Ananas, Bananen, Papayas, Mangos, Avocados und Granatäpfeln“
--	--------	--	----------------------	---