

VERORDENING (EU) 2020/1419 VAN DE COMMISSIE**van 7 oktober 2020****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het gebruik van ascorbinezuur (E 300) en citroenzuur (E 330) op witte groenten die bestemd zijn voor verdere verwerking****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en de desbetreffende gebruiksvoorwaarden.
- (2) Die lijst kan volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾, hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt.
- (3) Krachtens bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is het gebruik van ascorbinezuur (E 300) en citroenzuur (E 330) als levensmiddelenadditieven momenteel in een uitgebreid gamma aan levensmiddelen toegestaan.
- (4) Op 17 december 2018 heeft de Commissie een aanvraag ontvangen voor een wijziging van de gebruiksvoorwaarden voor ascorbinezuur (E 300) en citroenzuur (E 330) in levensmiddelen categorie 04.1.2 "Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt" om het gebruik van deze stoffen toe te staan op witte groenten die bestemd zijn voor verdere verwerking, met inbegrip van warmtebehandelingen zoals roosteren, stomen of grillen, voordat deze door de eindverbruiker worden geconsumeerd.
- (5) Wanneer witte groenten in schijven of in stukken worden gesneden, worden fijngehakt of in blokjes worden gesneden, zijn zij onderhevig aan enzymatische bruinkleuring, aangezien de cellen worden afgebroken en daardoor enzymen, en met name polyfenoloxidasen, uit het weefsel vrijkomen. Enzymatische bruinkleuring kan worden beperkt door de groenten een paar minuten in een oplossing van ascorbinezuur (E 300) en citroenzuur (E 330) in water in een maximale concentratie van 1 %, te dompelen. Uit de aanvraag blijkt dat het voorgestelde gebruik van deze additieven als antioxidanten op onverwerkte groenten die bestemd zijn voor verdere verwerking, met inbegrip van warmtebehandeling, vóór consumptie, leidt tot minder voedselverspilling doordat de algehele voedselkwaliteit en de houdbaarheid van de behandelde groenten tot vijf dagen wordt verlengd.
- (6) Krachtens artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) inwinnen met het oog op het bijwerken van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, tenzij die bijwerking geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens.
- (7) Op 6 mei 2015 heeft de EFSA een wetenschappelijk advies uitgebracht waarin zij onder meer de veiligheid van ascorbinezuur (E 300) als levensmiddelenadditief opnieuw heeft beoordeeld. De EFSA heeft geconcludeerd dat het gebruik van ascorbinezuur (E 300) als levensmiddelenadditief bij gebruik voor de gerapporteerde doeleinden en in de gerapporteerde gebruikconcentraties geen veiligheidsrisico inhoudt en dat een in cijfers uitgedrukte aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) voor ascorbinezuur en zouten daarvan niet nodig is. Een dergelijke conclusie houdt in dat de stof een zeer gering veiligheidsrisico inhoudt, dat er betrouwbare informatie beschikbaar is over de blootstelling en de toxiciteit, en dat de kans op schadelijke gezondheidseffecten bij mensen bij dosissen die niet leiden tot onevenwichtigheden in de voeding bij dieren gering is ⁽³⁾.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2014;12(6):3697.

- (8) De veiligheid van citroenzuur (E 330) is in 1990 beoordeeld door het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding, dat de ADI als “niet gespecificeerd” heeft vastgesteld ⁽⁴⁾. Onder de formulering “niet gespecificeerd” wordt verstaan dat op grond van de beschikbare toxicologische, biochemische en klinische gegevens de totale dagelijkse inname van de stof door het natuurlijke voorkomen daarvan en het gebruik ervan in levensmiddelen in hoeveelheden die nodig zijn om het gewenste technologische effect te bereiken, geen gevaar voor de gezondheid oplevert. In afwachting van de herbeoordeling van citroenzuur (E 330) in het kader van het in Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie ⁽⁵⁾ vastgestelde programma voor de herbeoordeling van levensmiddelenadditieven is de Commissie van mening dat deze veiligheidsbeoordeling een geldige basis voor haar beslissing blijft, om dezelfde redenen waarom zij destijds op basis van de in overweging 5 van die verordening vermelde criteria oordeelde dat citroenzuur (E 330) weinig risico inhield en dat de herbeoordeling ervan geen hoge prioriteit had.
- (9) Aangezien het gebruik van ascorbinezuur (E 300) en citroenzuur (E 330) als antioxidanten op voorverpakte witte groenten die bestemd zijn voor verdere verwerking, met inbegrip van warmtebehandeling, vóór consumptie, geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens, hoeft het advies van de EFSA niet te worden ingewonnen.
- (10) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (11) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 7 oktober 2020.

Voor de Commissie

De voorzitter

Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Verslagen van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding, vijftiende reeks, 1991, blz. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

⁽⁵⁾ Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie van 25 maart 2010 tot vaststelling van een programma voor de herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenadditieven (PB L 80 van 26.3.2010, blz. 19).

BIJLAGE

Bijlage II, deel E, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In levensmiddelen­categor­ie 04.1.2 “Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt” wordt de vermelding voor ascorbinezuur (E 300) vervangen door:

	“E 300	Ascorbinezuur	<i>quantum satis</i>		alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit, voorverpakte onverwerkte en geschild­e aardappelen en voorverpakte witte groenten die bestemd zijn voor verdere verwerking, met inbegrip van warmtebehandeling, vóór consumptie”
--	--------	---------------	----------------------	--	--

- 2) In levensmiddelen­categor­ie 04.1.2 “Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt” wordt de vermelding voor citroenzuur (E 330) vervangen door:

	“E 330	Citroenzuur	<i>quantum satis</i>		alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit, voorverpakte onverwerkte en geschild­e aardappelen en voorverpakte witte groenten die bestemd zijn voor verdere verwerking, met inbegrip van warmtebehandeling, vóór consumptie”
--	--------	-------------	----------------------	--	--