



Rat der  
Europäischen Union

Brüssel, den 3. Juli 2014  
(OR. en)

11528/14

DENLEG 120  
AGRI 477  
SAN 273

### ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender: Europäische Kommission

Eingangsdatum: 2. Juli 2014

Empfänger: Herr Uwe CORSEPIUS, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

---

Nr. Komm.dok.: D033633/02

---

Betr.: VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) in bestimmtem nicht verarbeitetem Obst und Gemüse

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D033633/02.

---

Anl.: D033633/02



Brüssel, den **XXX**  
SANCO/10218/2014 Rev. 1  
(POOL/E3/2014/10218/10218R1-  
EN.doc) D033633/02  
[...](2014) **XXX**

**VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION**

**vom **XXX****

**zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) in bestimmtem nicht verarbeitetem Obst und Gemüse**

(Text von Bedeutung für den EWR)

# VERORDNUNG (EU) Nr. .../. DER KOMMISSION

vom **XXX**

## zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) in bestimmtem nicht verarbeitetem Obst und Gemüse

(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 Unionsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) Diese Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe kann nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008<sup>2</sup> festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (3) Am 12. November 2012 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) als Überzugsmittel bei bestimmtem abgepacktem, gekühltem, nicht verarbeitetem, verzehrfertigem Obst und Gemüse gestellt; dieser wurde den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 zugänglich gemacht.
- (4) Die Nachfrage nach frisch geschnittenem Obst und Gemüse steigt, vor allem, weil es als verzehrfertiges Erzeugnis praktisch und sein Verzehr mit gesundheitlichem Nutzen verbunden ist.
- (5) Bei abgepacktem, gekühltem, nicht verarbeitetem, verzehrfertigem Obst und Gemüse handelt es sich um frisches Obst und Gemüse, das gewaschen, geschält und/oder geschnitten und/oder vom Stiel/Strunk befreit, verpackt und gekühlt wird. Einige Bestandteile von Obst und Gemüse degenerieren, wenn sie Sauerstoff oder Licht

<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).

ausgesetzt werden; dies ist der Fall, wenn das Innere des Obstes oder des Gemüses durch Schälen und/oder Schneiden und oder Entfernen des Stiels/Strunks exponiert wird. Die Verletzung von Geweben des Obstes und Gemüses führt zu einer Reihe physiologischer Störungen, wie etwa Oxidation, Bräunung usw., was den Nährwert dieser Lebensmittel senkt und auf ein Minimum reduziert werden muss.

- (6) Es besteht eine technologische Notwendigkeit für die Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) bei bestimmtem abgepacktem, tiefgefrorenem, nicht verarbeitetem, verzehrfertigem Obst und Gemüse. Diese Zusatzstoffe werden kombiniert verwendet und bilden ein essbares Gel, das auf die Oberfläche des Obstes und Gemüses aufgetragen wird und eine dünne Schutzschicht darstellt, die als physikalische Barriere gegen Sauerstoff und Feuchtigkeit wirkt und das Ausschwitzen und Austrocknen der Oberfläche dieses Obstes und Gemüses verringert. Somit werden physiologische Degenerierungsreaktionen vermindert, was zum Erhalt des Nährwerts des Obstes und Gemüses beiträgt. Daher ermöglicht das Gel eine bessere und längere Konservierung dieses Obstes und Gemüses.
- (7) Die Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) als Überzugsmittel würde dazu beitragen, dass die Qualität des abgepackten, gekühlten, nicht verarbeiteten, verzehrfertigen Obstes und Gemüses während seiner Haltbarkeitsdauer besser aufrechterhalten wird, wodurch die Verfügbarkeit von verzehrfertigem, frisch geschnittenem Obst und Gemüse erleichtert und sein Marktzugang verbessert wird.
- (8) Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) zählen zu der Gruppe von Zusatzstoffen, für die keine annehmbare tägliche Aufnahme festgelegt ist<sup>3</sup>. Daraus folgt, dass von diesen Zusatzstoffen in der zur Erreichung der gewünschten technologischen Wirkung benötigten Menge keine Gesundheitsgefahr ausgeht.
- (9) 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, die Aktualisierung hat keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Da die Zulassung der Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) als Überzugsmittel bei abgepacktem, tiefgefrorenem, nicht verarbeitetem, verzehrfertigem Obst und Gemüse eine Aktualisierung der genannten Liste ist, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit verzichtet werden.
- (10) Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist die Verwendung von Calciumascorbat (E 302) bereits zugelassen für „nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln“ unter der Lebensmittelkategorie 04.1.2 „Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert“.
- (11) Daher sollte die Verwendung von Natriumalginat (E 401) als Überzugsmittel in der Lebensmittelkategorie 04.1.2 „Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert“ in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 mit einem Höchstgehalt

---

<sup>3</sup> Bericht der Kommission über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union, KOM(2001) 542 endg.

von 2400 mg/kg und nur in Kombination mit Calciumascorbat (E 302) mit einem Höchstgehalt von 800 mg/kg zur Bildung eines essbaren Gels zugelassen werden.

- (12) Demzufolge sollte Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 entsprechend geändert werden.
- (13) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit—

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird entsprechend 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

*Für die Kommission  
Der Präsident  
José Manuel BARROSO*