

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2020/351

af 28. februar 2020

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår anvendelse af citronsyre (E 330) i kakao- og chokoladevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Denne liste kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 ⁽²⁾, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (3) Jf. bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er citronsyre (E 330) godkendt som fødevaretilsætningsstof i fødevarekategori 05.1 »Kakao og chokoladevarer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF« ved en maksimumsværdi på 5 000 mg/kg.
- (4) Den 6. marts 2018 blev der indgivet en ansøgning om ændring af betingelserne for anvendelse af citronsyre (E 330) i fødevarekategori 05.1 »Kakao og chokoladevarer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF«, ved at øge dets maksimale anvendelsesniveau til 10 000 mg/kg for mælkechokolade. Medlemsstaterne fik efterfølgende adgang til ansøgningen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (5) Når citronsyre (E 330) anvendes som stabilisator i kakaomasse med et højt indhold af polyphenoler, sænker den pH-værdien og reagerer med en del af polyphenolerne, hvilket forstærker kakaomassens farve og frembringer karakteristiske lyserøde farvenuancer, der ledsages af en syrlig bær/frugt-smag. Både de lyserøde farvenuancer og den syrlige bær/frugt-smag er stadig til stede i det færdige produkt, dvs. i chokoladen. Det fremgår af ansøgningen, at den for øjeblikket godkendte maksimumsværdi på 5 000 mg/kg ikke er tilstrækkelig til at opnå den ønskede lyserøde farvenuance og den syrlige bær/frugt-smag, der kan opnås ved en maksimumsværdi på 10 000 mg/kg. Hvad angår reaktionen mellem citronsyre (E 330) og polyphenoler, er der behov for et konstant forhold mellem citronsyre (E 330) og kakaomasse, således at det højere indhold af citronsyre (E 330) også medfører en stigning i den samlede mængde af kakaotørstof i det færdige produkt. Dette færdige produkt ville derfor være i overensstemmelse med definitionen af mælkechokolade, jf. bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/36/EF ⁽³⁾.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzym og fødevarearomaer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/36/EF af 23. juni 2000 om kakao- og chokoladevarer bestemt til konsum (EFT L 197 af 3.8.2000, s. 19).

- (6) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet, inden den opdaterer EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen hvis den pågældende opdatering ikke kan få virkninger for menneskers sundhed.
- (7) Sikkerheden ved citronsyre (E 330) blev i 1990 evalueret af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, som fastsatte det acceptable daglige indtag som værende »ikke specificeret«⁽⁴⁾. Udtrykket »ikke specificeret« anvendes, når de foreliggende toksikologiske, biokemiske og kliniske data har vist, at den samlede indtagelse af stoffer som følge af naturlig forekomst og anvendelse heraf i fødevarer på de niveauer, der er nødvendige for at opnå den ønskede teknologiske virkning, ikke udgør en fare for sundheden.
- (8) Citronsyre (E 330) er et fødevaretilsætningsstof, der er godkendt i forskellige fødevarer, jf. bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008. Det forventes ikke, at forhøjelsen af maksimumsværdien til 10 000 mg/kg for mælkechokolade vil have en betydelig indvirkning på den samlede eksponering.
- (9) Eftersom godkendelsen til at anvende citronsyre (E 330) i mælkechokolade ved 10 000 mg/kg kræver en opdatering af EU-listen, som ikke kan få virkninger for menneskers sundhed, er det ikke nødvendigt at indhente en udtalelse fra autoriteten.
- (10) Det er derfor hensigtsmæssigt at godkende anvendelsen af citronsyre (E 330) i mælkechokolade ved 10 000 mg/kg.
- (11) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. februar 2020.

På Kommissionens vegne

Formand

Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Reports of the Scientific Committee for Food, Twenty-fifth series, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)

BILAG

I fødevarekategori 05.1 »Kakao- og chokoladearer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF« i del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, indsættes følgende nye række efter rækken vedrørende E 330:

	»E 330	Citronsyre	10 000		Kun mælkechokolade«
--	--------	------------	--------	--	---------------------