



Brüssel, den 23. Juli 2025  
(OR. en)

11822/25

DENLEG 37  
FOOD 70  
SAN 482

### ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender: Europäische Kommission

Eingangsdatum: 18. Juli 2025

Empfänger: Generalsekretariat des Rates

---

Betr.: VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D(2025) 107732.

Anl.: D(2025) 107732

---



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**  
PLAN/2025/788 (PLAN/2025/788/788-  
EN.docx) D107732/02  
[...] (2025) **XXX** draft

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

vom **XXX**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und  
des Rates hinsichtlich der Verwendung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat  
(E 202) in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis**

(Text von Bedeutung für den EWR)

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

vom **XXX**

## zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis

(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,

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<sup>2</sup>, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird für die Europäische Union eine Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit ihren Verwendungsbedingungen festgelegt.
- (2) Gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 kann die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag eines Mitgliedstaats oder einer betroffenen Person aktualisiert werden.
- (3) Im Juni 2024 wurde bei der Kommission ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Kaliumsorbat (E 202) als Konservierungsmittel in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis in einer Höchstmenge von 500 mg/kg gestellt. Die Antragsunterlagen wurden den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 zugänglich gemacht.
- (4) Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sind Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) als Gruppe „Sorbinsäure — Kaliumsorbat (E 200-202)“ reguliert und für die kombinierte Verwendung in einer Vielzahl von Lebensmitteln zugelassen. Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) sind in der Lebensmittelkategorie 16 „Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4“ zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Dessertspeisen auf Milchbasis in einer Höchstmenge von 300 mg/kg, in *frugtgrød*, *roter Grütze* und *pasha* (Gelatine-Desserts auf Wasserbasis mit Fruchtgeschmack) in einer Höchstmenge von 1 000 mg/kg und in *ostkaka* in einer Höchstmenge von 2 000 mg/kg zugelassen.

<sup>1</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

<sup>2</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

- (5) Nicht wärmebehandelte Mousses auf Pflanzenbasis sind Desserts in verschiedenen Geschmacksrichtungen (z. B. Früchte, Schokolade), deren pH-Wert zwischen 3,5 und 5,5 liegt und die nicht pasteurisiert oder sterilisiert werden können, da dies ihre organoleptischen Eigenschaften wie Luftigkeit, Geschmeidigkeit und Struktur beeinträchtigen würde. Daher ist die Verwendung eines Konservierungsmittels notwendig, um die mikrobiologische Sicherheit des Produkts bis zum Ende seiner Haltbarkeitsdauer zu gewährleisten. Kaliumsorbat (E 202) gilt als geeignetes Konservierungsmittel zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis in einer Höchstmenge von 500 mg/kg, da es bei einem sauren pH-Wert von unter 7,4 wirksam ist, ohne sich negativ auf den Geschmack auszuwirken.
- (6) Am 1. März 2019 gab die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) ein wissenschaftliches Gutachten zu den Folgemaßnahmen nach der Neubewertung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) als Lebensmittelzusatzstoffe ab<sup>3</sup>. Auf der Grundlage neuer Daten zur Reproduktionstoxizität änderte die Behörde die vorläufige annehmbare tägliche Aufnahmemenge für Sorbinsäure (E 200) und ihr Kaliumsalz (E 202) auf einen neuen Gruppenwert für die annehmbare tägliche Aufnahmemenge von 11 mg Sorbinsäure/kg Körpergewicht pro Tag. Die Expositionsschätzungen lagen für alle Bevölkerungsgruppen sowohl bei den mittleren als auch bei den hohen Werten deutlich unter dem neuen Gruppenwert für die annehmbare tägliche Aufnahmemenge.
- (7) 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, außer, wenn diese Aktualisierung keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Da Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) mit der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für die Verwendung in einer Vielzahl von Lebensmitteln zugelassen wurden, auch in verschiedenen Desserts der Lebensmittelkategorie 16 „Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4“, dürfte die vorgeschlagene Verwendung in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis keine signifikanten Auswirkungen auf die Gesamtexposition haben, die somit unter der annehmbaren täglichen Aufnahmemenge bleiben wird. Dies wird auch durch die vom Antragsteller vorgelegte Schätzung gestützt, die dieser unter Verwendung des von der Behörde entwickelten „Food Additive Intake Model“ (Expositionsbewertungsinstrument für Lebensmittelzusatzstoffe) durchgeführt hat. Daher kann die Verwendung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben, weshalb es nicht erforderlich ist, die Behörde um ein Gutachten zu ersuchen.
- (8) Daher sollte die Verwendung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) als Konservierungsmittel in nicht wärmebehandelten Mousses auf Pflanzenbasis in einer Höchstmenge von 500 mg/kg zugelassen werden.
- (9) Die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

---

<sup>3</sup> Scientific Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives. *EFSA Journal* 2019;17(3):5625, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625>.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß 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  
Die Präsidentin  
Ursula VON DER LEYEN*