



**RAT DER
EUROPÄISCHEN UNION**

**Brüssel, den 27. Mai 2013 (28.05)
(OR. en)**

10044/13

**DENLEG 50
AGRI 335**

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender: Europäische Kommission

Eingangsdatum: 21. Mai 2013

Empfänger: Generalsekretariat des Rates

Nr. Komm.dok.: D026579/03

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
verschiedener Zusatzstoffe in Fischrogen-Imitaten auf Algenbasis

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Kommissionsdokument D026579/03.

Anl.: D026579/03



Brüssel, den **XXX**
SANCO/10199/2012 Rev. 1
(POOL/E3/2012/10199/10199R1-
EN.doc) D026579/03
[...](2013) **XXX** draft

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 verschiedener Zusatzstoffe in Fischrogen-Imitaten auf Algenbasis

(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 verschiedener Zusatzstoffe in Fischrogen-Imitaten auf Algenbasis

(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 Lebensmittelzusatzstoffe¹, 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 Lebensmittelzusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) Diese Liste kann gemäß dem einheitlichen Verfahren nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen² entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag geändert werden.
- (3) Am 1. Februar 2011 wurde eine Zulassung für die Verwendung mehrerer Zusatzstoffe in Fischerzeugnis-Imitaten auf Algenbasis beantragt; der Antrag wurde den Mitgliedstaaten vorgelegt.
- (4) Fischrogen-Imitate auf Algenbasis wurden aus Auszügen von Meeresalgen entwickelt, die rund 85 % des Erzeugnisses ausmachen. Zusätzliche Inhaltsstoffe sind Wasser, Gewürze und zugelassene Zusatzstoffe. Fischrogen-Imitate auf Algenbasis gehören zur Lebensmittelkategorie 4.2.4.1 „Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott“ gemäß Teil D der EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

¹ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

² ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

- (5) Da diese Erzeugnisse optisch nicht ansprechend sind, ist die Verwendung bestimmter Lebensmittelfarbstoffe erforderlich. Die Verwendung von Süßungsmitteln ist erforderlich, um den Geschmack anzupassen, Bitterkeit zu verdecken und gleichzeitig zu vermeiden, dass durch die Verwendung von Zucker die mikrobiologische Stabilität und die Haltbarkeitsdauer dieser Erzeugnisse begrenzt werden. Zusätzlich beantragte Zusatzstoffe sind als Stabilisatoren und Antioxidationsmittel erforderlich.
- (6) Die Fischrogen-Imitate auf Algenbasis sollen in erster Linie anstelle von Fischrogen als Garnitur oder Verzierung auf Speisen verwendet werden. Die zusätzliche Aufnahme aufgrund der Verwendung dieser Zusatzstoffe wäre daher im Vergleich zu ihrer Verwendung in anderen Lebensmitteln vernachlässigbar und kann keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben. Daher sollte die Verwendung bestimmter Farbstoffe, Süßungsmittel, Antioxidantien und Stabilisatoren in Fischrogen-Imitaten zugelassen werden.
- (7) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit 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 der Aktualisierung sind keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu erwarten. Da es sich bei der Zulassung der Verwendung von Kurkumin (E 100), Riboflavin (E 101), Echtem Karmin (E 120), Kupferkomplexen der Chlorophylle und Chlorophylline (E 141), Zuckerkulör (E 150a), Pflanzenkohle (E 153), Carotin (E 160a), Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin) (E 160c), Beta-Apo-8'-Carotinal (C 30) (E 160e), Betanin (Betenrot) (E 162), Anthocyanen (E 163) Titandioxid (E 171), Eisenoxiden und Eisenhydroxiden (E 172), Extrakt aus Rosmarin (E 392), Phosphorsäure – Phosphaten – Di-, Tri- und Polyphosphaten (E 338-452) und Saccharin und seinen Na-, K- und Ca-Salzen (E 954) in Fischrogen-Imitaten auf Algenbasis um eine Aktualisierung dieser Liste handelt, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann, ist es nicht notwendig, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit um ein Gutachten zu ersuchen.
- (8) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

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

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG

Die Lebensmittelkategorie 4.2.4.1 „Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott“ in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

- 1) Die folgenden Einträge werden in numerischer Reihenfolge eingefügt:

»

E 100	Kurkumin	50		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 101	Riboflavine	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 120	Echtes Karmin	100		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 150a	Zuckerulöl	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 153	Pflanzkohle	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 160a	Carotin	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 162	Betanin (Betanrot)	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 163	Anthocyane	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 171	Titandioxid	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	<i>quantum satis</i>		Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 338 - 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	1000	(1) (4)	Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis

E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(46)	Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis
E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	50	(52)	Nur Fischrogen-Imitate auf Algenbasis

“

- 2) Folgende Fußnote wird nach Fußnote 34 eingefügt:
„(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure“