



**RAT DER
EUROPÄISCHEN UNION**

**Brüssel, den 14. März 2014
(OR. en)**

7748/14

**DENLEG 67
AGRI 219**

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	13. März 2014
Empfänger:	Herr Uwe CORSEPIUS, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	D031939/03
Betr.:	VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Lebensmittelkategorien von Fleisch und der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D031939/03.

Anl.: D031939/03



Brüssel, den **XXX**
SANCO/12032/2013 Rev. 5
(POOL/E3/2013/12032/12032R5-
EN.doc) D031939/03
[...](2014) **XXX** draft

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

vom **XXX**

zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Lebensmittelkategorien von Fleisch und der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen

(Text von Bedeutung für den EWR)

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

vom **XXX**

zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Lebensmittelkategorien von Fleisch und der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen

(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 zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) Diese Liste kann nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates² festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag geändert werden.
- (3) Festgelegt wurde die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe auf Basis der zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe gemäß den Richtlinien 94/35/EG³, 94/36/EG⁴ und 95/2/EG⁵ des Europäischen Parlaments und des Rates sowie nach Überprüfung der Einhaltung der Artikel 6, 7 und 8 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Die Zusatzstoffe werden nach Kategorien von Lebensmitteln, denen sie zugesetzt werden dürfen, in der Liste geführt.

¹ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

² 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).

³ Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3).

⁴ Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13).

⁵ Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1).

- (4) Teil D Kategorie 08 der EU-Liste betrifft Fleisch und umfasst die Unterkategorien 08.1 „Nicht verarbeitetes Fleisch“ und 08.2 „Verarbeitetes Fleisch“. Kategorie 08.1 ist weiter unterteilt in die Unterkategorien 08.1.1 „Nicht verarbeitetes Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004“ und 08.1.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004“.
- (5) In Anhang I Nummer 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁶ werden Fleischzubereitungen definiert als „frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen“. Inzwischen wurde geklärt, dass Fleischzubereitungen verarbeitet oder nicht verarbeitet sein können⁷. Sind jedoch nach einer Verarbeitung die Merkmale frischen Fleisches vollständig beseitigt, sollte das Erzeugnis nicht mehr als Fleischzubereitung betrachtet werden, sondern unter die Definition „Fleischerzeugnisse“ gemäß Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen. Im Interesse der Rechtsklarheit ist es angezeigt, für die Zwecke der Kategorie 08 die Begriffe „frisches Fleisch“, „Fleischzubereitungen“ und „Fleischerzeugnisse“ gemäß den Definitionen in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu verwenden. Daher sollten die Unterkategorien der Kategorie 08 in Teil D der EU-Liste entsprechend geändert werden.
- (6) Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen der Gruppe I in Teil C der EU-Liste ist bei verarbeitetem Fleisch generell zugelassen, während ihre Verwendung bei nicht verarbeitetem Fleisch Beschränkungen unterliegt und nur von Fall zu Fall zugelassen wird.
- (7) Zum Zeitpunkt der Festlegung der EU-Liste in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 galten Fleischzubereitungen gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als nicht verarbeitetes Fleisch, bei dem nur eine begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen verwendet werden durfte. Allerdings hat die unterschiedliche Auslegung der Definition von Fleischzubereitungen dazu geführt, dass es hinsichtlich der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe bei bestimmten Kategorien von Fleisch Unterschiede in den einzelnen Mitgliedstaaten gibt.
- (8) Die Kommission hat Anträge auf Aufnahme einiger dieser Verwendungen in die EU-Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe erhalten. Diese Anträge wurden allen Mitgliedstaaten zugänglich gemacht. Diese Verwendungen sollten in die EU-Liste aufgenommen werden, sofern sie den allgemeinen Bedingungen für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 entsprechen, und unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, dass

⁶ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

⁷ Von der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher verfasster Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, abrufbar unter http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_de.pdf

bestimmte traditionelle Erzeugnisse in einigen Mitgliedstaaten auf dem Markt bleiben müssen.

- (9) Auf Antrag einiger Mitgliedstaaten und/oder der Fleischindustrie erfolgte eine Prüfung bestimmter Verwendungen von Kurkumin (E 100), Echtem Karmin (E 120), Zuckerkulör (E 150a-d), Paprikaextrakt (E 160c) und Betanin (E 162), die in einigen Mitgliedstaaten traditionell zum Färben von *merguez*-Erzeugnissen und anderen traditionellen Erzeugnissen (*salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* und *pljeskavice*) verwendet wurden; es ist angezeigt, diese Verwendungen zuzulassen.
- (10) Auf Antrag einiger Mitgliedstaaten erfolgte eine Prüfung der Verwendung von Essigsäure und Acetaten (E 260-263), Milchsäure und Lactaten (E 270, E 325-327), Ascorbinsäure und Ascorbaten (E 300-302) sowie Citronensäure und Citraten (E 330-333) als Säureregulatoren, Konservierungsstoffe und/oder Antioxidationsmittel, wodurch eine Oxidation und/oder das Ranzigwerden verhindert und die mikrobiologische Beständigkeit verbessert werden soll; es ist angezeigt, diese Verwendungen für alle Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden, zuzulassen.
- (11) Auf Antrag einiger Mitgliedstaaten erfolgte eine Prüfung der Verwendung von Phosphorsäure – Phosphaten – Di-, Tri- und Polyphosphaten (E 338-452) als Feuchthaltemittel, wodurch bei der Weiterverarbeitung der Verlust von Fleischsaft verhindert werden soll, insbesondere wenn die Salzlake eingespritzt wurde; es ist angezeigt, diese Verwendung zuzulassen. Um jedoch eine weitere Exposition gegenüber zugesetzten Phosphaten in Lebensmitteln zu begrenzen, sollte die Ausweitung der Verwendung dieser Phosphate auf folgende Erzeugnisse beschränkt werden: *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad* und *burger meat* mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % sowie Finnischen Weihnachtsschinken.
- (12) Auf Antrag einiger Mitgliedstaaten und/oder der Fleischindustrie erfolgte die Prüfung der Verwendung von Nitriten (E 249-250) als Konservierungsstoff in folgenden traditionellen Erzeugnissen: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biala*, *kielbasa surowa metka* und *tatar wołowy (danie tatarskie)*; es ist angezeigt, diese Verwendung zuzulassen.
- (13) Auf Antrag einiger Mitgliedstaaten und/oder der Fleischindustrie erfolgte eine Prüfung der Verwendung von Alginaten (E 401-404), Carrageen (E 407), verarbeiteten Eucheuma-Algen (E 407a), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Traganth (E 413), Xanthan (E 415), acetyliertem Distärkephosphat (E 1414) und Hydroxypropyldistärkephosphat (E 1442) als Feuchthaltemittel oder Stabilisatoren, um das Auslaufen von Wasser in der Verpackung zu reduzieren und bei der Weiterverarbeitung den Verlust von Fleischsaft zu verhindern. Diese Verwendungen sollten zugelassen werden für Fleischzubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden, sowie für Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind, z. B. Rouladen mit einer Füllung aus Hackfleisch/Faschiertem. Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in

Fleischzubereitungen, um bei der Weiterverarbeitung den Verlust von Fleischsaft zu verhindern, stellt keine Irreführung der Verbraucher dar.

- (14) Auf Antrag einiger Mitgliedstaaten und/oder der Fleischindustrie erfolgte eine Prüfung der Verwendung von Natriumcarbonaten (E 500) als Feuchthaltemittel in Zubereitungen aus Geflügelfleisch, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* und *pljeskavice*, wodurch bei der Weiterverarbeitung die Konsistenz und Saftigkeit bewahrt werden soll; es ist angezeigt, diese Verwendung zuzulassen. Zudem ermöglicht es diese Verwendung bei Zubereitungen aus Geflügelfleisch, dieses unter Wahrung seiner Saftigkeit länger und wirksamer zu garen und somit den Verzehr von nicht durchgegartem Geflügel zu verhindern.
- (15) Auf Antrag eines Mitgliedstaats und/oder der Fleischindustrie erfolgte eine Prüfung der Verwendung von acetyliertem Distärkephosphat (E 1414) und von Hydroxypropyldistärkephosphat (E 1442), wodurch bei Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden, sowie bei Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind, z. B. Rouladen mit einer Füllung aus Hackfleisch/Faschiertem, das Auslaufen von Wasser reduziert und bei der Herstellung von *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* und *seftalia* die Saftigkeit bewahrt werden soll; es ist angezeigt, diese Verwendungen zuzulassen.
- (16) Was die traditionellen Erzeugnisse anbelangt, so dürften die beantragten Verwendungen der Lebensmittelzusatzstoffe die allgemeinen Bedingungen für deren Verwendung gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erfüllen und insbesondere keine Irreführung der Verbraucher in den Mitgliedstaaten oder Regionen bewirken, in denen diese Erzeugnisse traditionell verzehrt werden.
- (17) Um eine einheitliche Anwendung der unter die vorliegende Verordnung fallenden Verwendung von Zusatzstoffen zu gewährleisten, sind die traditionellen Fleischzubereitungen in dem Leitliniendokument zu den Lebensmittelkategorien gemäß Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe beschrieben⁸.
- (18) Der Migrationsgrundsatz gemäß Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte bei Fleischzubereitungen entsprechend der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zulässig sein.
- (19) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „die Behörde“) 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, dass diese Aktualisierung keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Essigsäure und Acetate (E 260-263), Milchsäure und Lactate (E 270, E 325-327), Ascorbinsäure und Ascorbate (E 300-302), Citronensäure und Citrate (E 330-333), Alginate (E 401-404), Carrageen (E 407), verarbeitete Eucheuma-Algen (E 407a), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Tragant (E 413), Xanthan (E 415), Natriumcarbonate (E 500), acetyliertes Distärkephosphat (E 1414) und Hydroxypropyldistärkephosphat (E 1442) gehören zu der Gruppe der Zusatzstoffe, für

⁸ http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm

die keine annehmbare tägliche Aufnahmemenge (acceptable daily intake, ADI) festgesetzt ist. Dies bedeutet, dass sie in den Mengen, die zur Erzielung der gewünschten technologischen Wirkung nötig sind, kein Gesundheitsrisiko bergen. Somit handelt es sich bei der erweiterten Verwendung dieser Zusatzstoffe um eine Aktualisierung der EU-Liste, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Die Verwendung von Kurkumin (E 100), Echtem Karmin (E 120), Zuckerkulör (E 150a-d), Paprikaextrakt (E 160c), Betanin (E 162), Nitriten (E 249-250) sowie Phosphorsäure – Phosphaten – Di-, Tri- und Polyphosphaten (E 338-452) wird nur auf bestimmte Erzeugnisse, die traditionell verzehrt werden, ausgeweitet; somit handelt es sich bei der erweiterten Verwendung dieser Zusatzstoffe um eine Aktualisierung der EU-Liste, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Daher braucht kein Gutachten der Behörde eingeholt zu werden.

- (20) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte entsprechend geändert werden.
- (21) 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 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
Der Präsident
José Manuel BARROSO