



Rat der
Europäischen Union

035036/EU XXV. GP
Eingelangt am 31/07/14

Brüssel, den 31. Juli 2014
(OR. en)

12339/14

DENLEG 142
AGRI 527
SAN 310

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	30. Juli 2014
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D034229/02
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 Diphosphaten (E 450) als Backtriebmittel und Säureregulator in Fertigteigen auf Hefebasis

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D034229/02.

Anl.: D034229/02



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANCO/11298/2014 Rev. 1
(POOL/E3/2014/11298/11298R1-
EN.doc) D034226/02
[...](2014) **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 von Diphosphaten (E 450) als Backtriebmittel und Säureregulator in Fertigteigen auf Hefebasis

(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 Diphosphaten (E 450) als Backtriebmittel und Säureregulator in Fertigteigen auf Hefebasis

(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 EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe 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 aktualisiert werden.
- (3) Am 7. Juli 2013 wurde beantragt, die Verwendung von Diphosphaten (E 450) als Backtriebmittel und Säureregulator in Fertighefeteigen zuzulassen; der Antrag wurde den Mitgliedstaaten vorgelegt.
- (4) Für frische Teige, die als Basis für die Zubereitung von Pizzas, Quiches, Kuchen und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden, ist ein Teiglockerungssystem auf Grundlage von Natriumbicarbonat (E 500), Diphosphaten (E 450) und Hefe erforderlich. Diese Teige sollten bei Kühlung nicht gehen, die Teiglockerung sollte jedoch dann bei der endgültigen Zubereitung durch den Verbraucher aktiviert werden. Natriumbicarbonat ist vor allem für die Teiglockerung verantwortlich, Hefe mit geringer Teiglockerungsaktivität ist vor allem zur Ausbildung des typischen aromatischen Geschmacks erforderlich. Die Diphosphate sind als Säureregulatoren

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).

erforderlich, um die Bildung von Kohlendioxid aus dem Natriumbicarbonat zu verhindern.

- (5) Ein solches, auf Natriumbicarbonat, Diphosphaten und Hefe beruhendes Teiglockerungssystem kann alternativ zur Verwendung von backfertigem Mehl verwendet werden, in dem höhere Gehalte an Phosphaten zulässig sind. Die Zulassung der Verwendung von Diphosphaten in Fertigteigen auf Hefebasis wird daher nicht zu einer höheren Aufnahme von Phosphaten führen. Daher sollte die Verwendung von Diphosphaten als Backtriebmittel und Säureregulator in Teigen auf Hefebasis, die als Basis für die Zubereitung von Pizzas, Quiches, Kuchen und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden, zugelassen werden.
- (6) 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, die Aktualisierung hat keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Da die Zulassung der Verwendung von Diphosphaten als Säureregulator in Teigen auf Hefebasis, die als Basis für die Zubereitung von Pizzas, Quiches, Kuchen und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden, keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken gibt, kann auf die Einholung eines Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit verzichtet werden.
- (7) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

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