



Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 16. Januar 2015
(OR. en)

5357/15

DENLEG 16
AGRI 21
SAN 18

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	16. Januar 2015
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D036749/02
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... 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 Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Garnelen in Lake

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D036749/02.

Anl.: D036749/02



Brüssel, den **XXX**
SANCO/12151/2014
(POOL/E3/2014/12151/12151-EN.doc)
D036749/02
[...](2014) **XXX** draft

VERORDNUNG (EU) .../... 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 Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Garnelen in Lake

(Text von Bedeutung für den EWR)

VERORDNUNG (EU) .../... 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 Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Garnelen in Lake

(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 nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008² festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (3) Die Danish Seafood Association beantragte eine Änderung der EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe, um die zulässige Höchstmenge an Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Garnelen in Lake zu erhöhen.
- (4) Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 beträgt die Höchstmenge für die Verwendung von Sorbinsäure – Sorbaten; Benzoesäure – Benzoaten (E 200-E 213) 2000 mg/kg für Fisch und Fischereiprodukte, teilweise haltbar gemacht, auch Krebs- und Weichtiere, Surimi und Fisch-/Krebstierpaste sowie gekochte Krebs- und Weichtiere. Ferner beträgt die zulässige Höchstmenge an Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Krebs- und Weichtieren 1000 mg/kg
- (5) Diese zulässigen Höchstmengen sollten bei gekochten und in Lake eingelegten Garnelen mit einem pH-Wert zwischen 5,6 und 5,7 ausreichen, um das Wachstum von

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).

Listeria monocytogenes bei Kühltemperaturen zwischen 5 und 8 °C zu hemmen. Geringfügige Änderungen bei den Konservierungsbedingungen können jedoch zum Wachstum von *Listeria monocytogenes* führen. Die Technische Universität Dänemarks hat ein mathematisches Vorhersagemodell entwickelt, um die benötigte Menge an Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) zu bestimmen³. Gemäß diesem Modell reicht die Menge von 1000 mg/kg an E 210-E 213 nicht aus, um das Wachstum von *Listeria monocytogenes* bei Garnelen in Lake bei einem pH-Wert von 5,8 zu hemmen. Um das Wachstum von *Listeria monocytogenes* in diesen Garnelen zu hemmen, ist laut Modell und Tests eine Höchstmenge von 1500 mg/kg für die Kombination Benzoesäure – Benzoate (E 210-E 213) und eine Höchstmenge von 500 mg/kg für die Kombination Sorbinsäure – Sorbate (E 200-E 203) optimal.

- (6) In ihrem Bericht über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen im Jahr 2012⁴ stellte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „die Behörde“) fest, dass die Zahl der Fälle von Listeriose beim Menschen gegenüber 2011 leicht angestiegen war und dass im Jahr 2012 1642 bestätigte Fälle beim Menschen gemeldet wurden. Im Zeitraum 2008–2012 war in der Union ein statistisch signifikanter Anstieg zu beobachten; dieser Anstieg war jedoch langsam und folgte einem jahreszeitlichen Muster. Wie in den Vorjahren wurde eine hohe Mortalitätsrate (17,8 %) gemeldet. Im Jahr 2012 wurden in 18 Mitgliedstaaten insgesamt 198 Todesfälle infolge von Listeriose gemeldet; dies war die höchste Todesrate seit 2006. In Fertiggerichten im Einzelhandel wurde nur selten eine Überschreitung der gesetzlich vorgeschriebenen Höchstmengen von *Listeria monocytogenes* festgestellt. Bei den meisten Proben, in denen die Grenzwerte überschritten wurden, handelt es sich um Fischereierzeugnisse.
- (7) In ihrem Bericht über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union⁵ gelangte die Kommission zu dem Schluss, dass bei Verwendung der zulässigen Höchstmengen die Exposition gegenüber Benzoesäure – Benzoaten bei Kleinkindern bis zu 96 % der annehmbaren täglichen Aufnahmemenge (ADI) und bei Erwachsenen 84 % betragen könnte. Zu jenem Zeitpunkt galt in gekochten Garnelen eine Höchstmenge von 2000 mg/kg für die Verwendung von Sorbinsäure – Sorbaten in Kombination mit Benzoesäure – Benzoaten. Mit der Richtlinie 2006/52/EG⁶, mit der diese Genehmigung auf alle gekochten Krebs- und Weichtiere ausgedehnt wurde, wurde dieser Höchstwert geändert, wobei eine Höchstmenge von 1000 mg/kg für Benzoesäure – Benzoate festgelegt wurde. Es wird daher davon ausgegangen, dass die Erhöhung der Menge auf 1500 mg/kg nur für gekochte Garnelen in Lake keine zusätzliche Exposition zur Folge hat, die ein Sicherheitsrisiko darstellen würde.
- (8) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 ersucht die Kommission die Behörde um ein Gutachten, um die EU-Liste der

³ <http://sssp.dtuqua.dk>

⁴ The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012 (EFSA Journal 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>.

⁵ KOM(2001) 542 endg.

⁶ Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 204 vom 26.7.2006, S. 10–22).

Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aktualisieren zu können, es sei denn, diese Aktualisierung hat keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Da die Aktualisierung der Liste durch Zulassung der Verwendung von Benzoesäure – Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Garnelen in Lake keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Behörde verzichtet werden.

- (9) Anhang II der 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 —

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.

Sie gilt ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER