



Brüssel, den 12. Januar 2018
(OR. en)

5186/18

DENLEG 3
AGRI 12
SAN 7

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender: Europäische Kommission
Eingangsdatum: 9. Januar 2018
Empfänger: Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.: D053883/03

Betr.: VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Thaumatin (E 957) als Geschmacksverstärker in bestimmten Lebensmittelkategorien

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D053883/03.

Anl.: D053883/03



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANTE/10634/2017
(POOL/E2/2017/10634/10634-EN.doc)
D053883/03
[...] (2017) **XXX**

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

vom **XXX**

**zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen
Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Thaumatin (E 957) als
Geschmacksverstärker in bestimmten Lebensmittelkategorien**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DE

DE

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

vom **XXX**

zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Thaumatin (E 957) als Geschmacksverstärker in bestimmten Lebensmittelkategorien

(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 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 aktualisiert werden.
- (3) Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist Thaumatin (E 957) in der Union zur Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff in verschiedenen Lebensmittelkategorien und in bestimmten Verwendungsmengen zugelassen.
- (4) Am 12. November 2014 wurde ein Antrag auf die Ausweitung der Verwendung von Thaumatin (E 957) als Geschmacksverstärker in mehreren Lebensmittelkategorien in bestimmten Verwendungsmengen eingereicht. Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 wurde der Antrag den Mitgliedstaaten von der Kommission zugänglich gemacht.
- (5) Thaumatin wurde 1984³ und 1988⁴ vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel“ der Europäischen Union bewertet. Thaumatin wurde als verwendbar erachtet, und als zulässige tägliche Aufnahme (Acceptable Daily Intake, ADI) wurde „not specified“ festgelegt. In letzterer Bewertung wurde auch darauf hingewiesen, dass Thaumatin, bei dem es sich um ein Protein handelt, zu normalen Lebensmittelbestandteilen verdaut wird.

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 Berichte des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“ zu Süßungsmitteln (Stellungnahme des Ausschusses vom 14. September 1984). Online abrufbar unter http://aei.pitt.edu/40825/1/16th_food.pdf

⁴ Berichte des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“ zu Süßungsmitteln (21. Reihe). Am 11. Dezember 1987 und am 10. November 1988 abgegebene Stellungnahme, angenommen am 10. November 1988. Online abrufbar unter http://aei.pitt.edu/40830/1/21st_food.pdf

- (6) 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.
- (7) Am 13. November 2015 veröffentlichte die Behörde ein wissenschaftliches Gutachten⁵ zur Sicherheit der vorgeschlagenen Ausweitung der Verwendung und Erhöhung der Verwendungsmengen von Thaumatin (E 957) als Lebensmittelzusatzstoff. In ihrem Gutachten befand die Behörde, dass ein Vergleich der aus den derzeitigen Verwendungen und Verwendungsmengen resultierenden Exposition mit der aus den zusätzlich vorgeschlagenen Verwendungen resultierenden Exposition zur Bewertung der Sicherheit von Thaumatin ausreiche.
- (8) Die geschätzte Exposition sowohl durch die derzeit zugelassenen als auch die vorgeschlagenen ausgeweiteten Verwendungen und erhöhten Verwendungsmengen von Thaumatin ergaben eine mittlere Aufnahme von 0,03 bis 0,10 mg/kg Körpergewicht/Tag bei älteren Menschen bis zu 0,13 bis 0,34 mg/kg Körpergewicht/Tag bei Kindern. Die hohe Exposition betrug 0,13 bis 0,32 mg/kg Körpergewicht/Tag bei Jugendlichen bis zu 0,09 bis 1,10 mg/kg Körpergewicht/Tag bei Erwachsenen. Dies gilt als geringfügige Exposition der Verbraucher und gibt daher keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken.
- (9) Auf der Grundlage der vorliegenden toxikologischen Bewertungen zog die Behörde den Schluss, dass die vorgeschlagene Ausweitung der Verwendungen und die vorgeschlagenen Änderungen der Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken aufwerfen.
- (10) Obwohl die Behörde die Exposition gegenüber Thaumatin (E 957) anhand der derzeit geltenden Höchstmengen sowie der vom Antragsteller vorgeschlagenen Ausweitung der Verwendung und Erhöhung der Verwendungsmengen berechnet hat, sollte die Verwendung von Thaumatin (E 957) als Geschmacksverstärker auf diejenigen Lebensmittelkategorien beschränkt werden, bei denen eine begründete technologische Notwendigkeit besteht, der durch kein anderes wirtschaftlich und technologisch praktikables Mittel nachzukommen ist, und bei denen die Verwendung den Verbraucher nicht irreführt.
- (11) Die Verwendung von Thaumatin (E 957) als Geschmacksverstärker verbessert die organoleptischen Eigenschaften würziger Lebensmittel. Thaumatin kann den vorhandenen würzigen Geschmack bzw. Umami-Geschmack in Soßen und Snacks verstärken, wodurch die betreffenden Lebensmittel für den menschlichen Geschmacksinn ansprechender werden.
- (12) Folglich sollte die Verwendung von Thaumatin (E 957) als Geschmacksverstärker in Erzeugnissen der Lebensmittelkategorien 12.6 „Soßen“ und 15.1 „Knabberereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis“ in einer Höchstmenge von 5 mg/kg bei jeder Lebensmittelkategorie zugelassen werden.
- (13) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (14) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel –

⁵

EFSA Journal 2015;13(11):4290.

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
Jean-Claude JUNCKER*