



Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 18. November 2020
(OR. en)

13069/20

DENLEG 75
FOOD 21
SAN 413

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	16. November 2020
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D067752/03
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D067752/03.

Anl.: D067752/03



Brüssel, den **XXX**
SANTE/10430/2020 Rev. 2
(POOL/G4/2020/10430/10430R2-
EN.docx) D067752/03
[...](2020) **XXX** draft

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

vom **XXX**

zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur

(Text von Bedeutung für den EWR)

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

vom **XXX**

zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur

(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. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene¹, insbesondere auf Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben c und d,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter Berücksichtigung des Grundsatzes, dass die Sicherheit der Lebensmittel auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein muss. Die Lebensmittelunternehmer müssen daher die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß den Anhängen I und II der genannten Verordnung einhalten.
- (2) Am 30. Oktober 2014 aktualisierte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) ihr wissenschaftliches Gutachten zur Bewertung allergener Lebensmittel und Lebensmittelzutaten für die Zwecke der Kennzeichnung² und wies dabei darauf hin, dass das Auftreten von Lebensmittelallergien in ganz Europa sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern auf 3 bis 4 % geschätzt wird. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass Lebensmittelallergien zwar einen relativ kleinen Teil der Bevölkerung betreffen, eine allergische Reaktion jedoch schwerwiegend und sogar potenziell tödlich sein kann und dass immer deutlicher wird, dass die Lebensqualität von Menschen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten ganz erheblich eingeschränkt ist.
- (3) Im September 2020 verabschiedete die Codex-Alimentarius-Kommission einen Verhaltenskodex für das Allergenmanagement im Lebensmittelbereich für Lebensmittelunternehmer (CXC 80-2020), der Empfehlungen enthält, wie Lebensmittelallergene durch einen harmonisierten Ansatz in der Lebensmittelkette auf der Grundlage allgemeiner Hygieneanforderungen eingedämmt werden können.
- (4) Angesichts der Annahme des globalen Standards CXC 80-2020 und der Erwartungen der Verbraucher und Handelspartner, dass in der EU erzeugte Lebensmittel mindestens diesem globalen Standard entsprechen, ist es erforderlich, Vorschriften zur Einführung einer guten Hygienepaxis festzulegen, um das Vorhandensein der in Anhang II der

¹ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

² <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in Ausrüstungen, Transportbehältern und/oder Containern, die für die Ernte, zur Beförderung oder zur Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, zu verhindern oder zu begrenzen. Da eine Kontamination von Lebensmitteln sowohl auf der Ebene der Primärproduktion als auch auf dieser Produktion nachgelagerten Stufen erfolgen kann, sollten die Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 geändert werden.

- (5) Die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem, die von der Kommission angenommen wurde, ist ein Schlüsselement der Initiative für einen europäischen Grünen Deal. Die Verringerung der Lebensmittelverschwendung ist eines der Ziele der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, die auch zur Verwirklichung einer Kreislaufwirtschaft beitragen wird. Mit der Umverteilung von Lebensmittelüberschüssen für den menschlichen Verzehr, insbesondere durch Lebensmittelspenden in Fällen, in denen dies unbedenklich ist, wird sowohl gewährleistet, dass essbare Lebensmittelressourcen für den Zweck mit der höchsten Wertschöpfung verwendet werden, als auch, dass Lebensmittelverschwendung vermieden wird.
- (6) Am 27. September 2018 nahm die Behörde ein zweites wissenschaftliches Gutachten zu Ansätzen für die Gefahrenanalyse für bestimmte kleine Einzelhändler und Lebensmittelspenden³ an. Laut diesem Gutachten bringen Lebensmittelspenden auf der Ebene des Einzelhandels mehrere neue Herausforderungen für die Lebensmittelsicherheit mit sich, weshalb darin mehrere zusätzliche allgemeine Hygienevorschriften empfohlen werden. Daher müssen bestimmte Vorschriften festgelegt werden, um die Umverteilung von Lebensmitteln zu fördern und zu erleichtern und gleichzeitig ihre Sicherheit für die Verbraucher zu gewährleisten.
- (7) Im September 2020 nahm die Codex-Alimentarius-Kommission eine Überarbeitung ihres globalen Standards *Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene* (CXC 1-1969) an. Mit dem überarbeiteten Standard CXC 1-1969 wird das Konzept der „Lebensmittelsicherheitskultur“ als allgemeiner Grundsatz eingeführt. Die Lebensmittelsicherheitskultur erhöht die Lebensmittelsicherheit durch die Sensibilisierung und die Verbesserung des Verhaltens der Beschäftigten in Lebensmittelbetrieben. Diese Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit wurden in mehreren wissenschaftlichen Publikationen aufgezeigt.
- (8) In Anbetracht der Überarbeitung des globalen Standards und der Erwartungen der Verbraucher und Handelspartner, dass in der EU erzeugte Lebensmittel mindestens diesem globalen Standard entsprechen, ist es erforderlich, allgemeine Vorschriften in Bezug auf die Lebensmittelsicherheitskultur in die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 aufzunehmen.
- (9) Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sollte entsprechend geändert werden.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

³ EFSA Journal 2018;16(11):5432.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 werden 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
Die Präsidentin
Ursula von der LEYEN*