

**VERORDNUNG (EU) 2015/538 DER KOMMISSION****vom 31. März 2015****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 Lebensmittelzusatzstoffe <sup>(1)</sup>, 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. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> 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) 2 000 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 1 000 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 *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 bestimmen <sup>(3)</sup>. Gemäß diesem Modell reicht die Menge von 1 000 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 1 500 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 2012 <sup>(4)</sup> 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 1 642 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.

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (AbI. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).

<sup>(3)</sup> <http://sssp.dtuqua.dk>

<sup>(4)</sup> 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>.

- (7) In ihrem Bericht über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union <sup>(1)</sup> 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 2 000 mg/kg für die Verwendung von Sorbinsäure — Sorbaten in Kombination mit Benzoesäure — Benzoaten. Mit der Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>, mit der diese Genehmigung auf alle gekochten Krebs- und Weichtiere ausgedehnt wurde, wurde dieser Höchstwert geändert, wobei eine Höchstmenge von 1 000 mg/kg für Benzoesäure — Benzoate festgelegt wurde. Es wird daher davon ausgegangen, dass die Erhöhung der Menge auf 1 500 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 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 31. März 2015

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> KOM(2001) 542 endg.

<sup>(2)</sup> 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).

## ANHANG

In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, Teil E, Lebensmittelkategorie 09.2 „Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet“ wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 210-E 213 folgender Eintrag eingefügt:

	„E 210-E 213	Benzoessäure — Benzoate	1 500	(1) (2)	nur gekochte Garnelen in Lake“
--	--------------	-------------------------	-------	---------	--------------------------------