

VERORDNUNG (EU) Nr. 1148/2012 DER KOMMISSION

vom 4. Dezember 2012

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) und von Propylenglycolalginat (E 405) in Getränken aus fermentiertem Traubenmost

(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 ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 30 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist für die Europäische Union eine Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung festgelegt.
- (2) Diese Liste kann unter Anwendung des Verfahrens gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ⁽²⁾ geändert werden.
- (3) Gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 kann die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (4) Am 30. Juni 2011 wurde beantragt, die Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) und Propylenglycolalginat (E 405) zuzulassen; der Antrag wurde den Mitgliedstaaten vorgelegt.
- (5) Die Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) und Propylenglycolalginat (E 405) in Getränken aus fermentiertem Traubenmost ist technisch notwendig. Schwefeldioxid — Sulfite (E 220-228) werden zugesetzt, um die Oxidation zu stoppen und das Wachstum von Mikroorganismen zu bremsen. Auch verhindern diese Stoffe das Wachstum unerwünschter Hefen während der zweiten Gärung in der Flasche. Propylenglycolalginat (E 405) wird als Schaumstabilisator eingesetzt; die Kohlendioxidblasen halten dadurch länger, die Krone wird cremiger und stabiler.
- (6) Der Wissenschaftliche Ausschuss Lebensmittel hat für Schwefeldioxid — Sulfite (E 220-228) ⁽³⁾ und Propylenglycolalginat (E 405) ⁽⁴⁾ eine annehmbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) festgelegt. Getränke aus fermentiertem Traubenmost sind alkoholische Getränke, die von

ihren Eigenschaften her mit anderen alkoholischen Getränken wie Bier oder Malzgetränken vergleichbar sind. Der Verzehr dieser Getränke kann also als Alternative zum Verzehr anderer alkoholischer Getränke wie insbesondere Bier und Malzgetränke betrachtet werden. Die durch diese neue Verwendung bedingte zusätzliche Exposition gegenüber Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) und Propylenglycolalginat (E 405) wird begrenzt bleiben und nicht zu einer Erhöhung der Gesamtaufnahme führen. Es ist daher angebracht, die Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) als Konservierungsstoffe und von Propylenglycolalginat (E 405) als Schaumstabilisator in Getränken aus fermentiertem Traubenmost zuzulassen.

- (7) 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 Aktualisierung der Liste durch Zulassung der Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) als Konservierungsstoffe und von Propylenglycolalginat (E 405) als Schaumstabilisator in Getränken aus fermentiertem Traubenmost keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit verzichtet werden.
- (8) Gemäß den Übergangsbestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission ⁽⁵⁾ gilt die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ab 1. Juni 2013. Damit die Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) und von Propylenglycolalginat (E 405) in Getränken aus fermentiertem Traubenmost vor diesem Datum zugelassen werden kann, ist für diese Verwendung der genannten Lebensmittelzusatzstoffe ein früheres Geltungsdatum festzulegen.
- (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 die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

⁽³⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽⁴⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽⁵⁾ ABl. L 295 vom 12.11.2011, S. 1.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß dem Anhang dieser 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 4. Dezember 2012

Für die Kommission
Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden in der Lebensmittelkategorie 14.2.8 „Sonstige alkoholische Getränke einschließlich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %“ folgende Einträge in numerischer Reihenfolge eingefügt:

	„E 220-228	Schwefeldioxid — Sulfite	20	(3)	nur in Getränken aus fermentiertem Traubenmost	Geltungsbeginn: Ab 25. Dezember 2012
	E 405	Propylenglycolalginat	100		nur in Getränken aus fermentiertem Traubenmost	Geltungsbeginn: Ab 25. Dezember 2012
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen, ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.“				