

VERORDNUNG (EU) Nr. 1068/2013 DER KOMMISSION**vom 30. Oktober 2013****zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Diphosphaten (E 450), Triphosphaten (E 451) und Polyphosphaten (E 452) in nass gesalzenem Fisch****(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) 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 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. 1331/2008 kann die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (4) Am 19. Juni 2009 wurde die Zulassung der Verwendung von Diphosphaten (E 450), Triphosphaten (E 451) und Polyphosphaten (E 452) in nass gesalzenem Fisch beantragt; der Antrag wurde den Mitgliedstaaten vorgelegt.

- (5) Roher Fisch kann durch die Zugabe hoher Salzmengen gepökelt und konserviert werden. Der Salzungsprozess wurde von einem einstufigen zu einem mehrstufigen Verfahren weiterentwickelt und umfasst eine Stufe der Vorsalzung, die eine kürzere Dauer des Salzens und einen relativ homogenen Salzgehalt im Fischmuskel ermöglicht. Zu diesem Zweck wird der Fisch zunächst durch Einspritzung und/oder in einer mit einem kontrollierten Salzgehalt zubereiteten Salzlake vorgesalzen. Anschließend wird der Fisch trocken gesalzen (d. h. gepökelt), um den erforderlichen Salzgehalt im Enderzeugnis zu erhalten.
- (6) Während dieses langen Konservierungsverfahrens kann weiterhin eine Oxidation, insbesondere der im Fischmuskel vorhandenen Fette, auftreten. Dies führt zu einer Änderung der Farbe und des Geschmacks. Die Oxidation wird durch die im Fischmuskel und im verwendeten Salz vorhandenen Metallionen beschleunigt. Aufgrund ihrer Fähigkeit, mit Metallionen chemische Komplexe zu bilden, haben sich Diphosphate (E 450), Triphosphate (E 451) und Polyphosphate (E 452) als äußerst wirksam erwiesen, um gesalzenen Fisch vor der Oxidation zu schützen. Die zugesetzten Phosphate und das Salz werden größtenteils durch das Einweichen des Fisches in Wasser vor dem Verzehr entfernt. Der Wassergehalt im nass gesalzenen Endprodukt wird durch die Verwendung von Phosphaten nicht erhöht. Gesalzener Fisch, dessen ursprüngliche Farbe und ursprünglicher Geschmack erhalten wurden, ist insbesondere auf den Märkten in Spanien, Italien und Griechenland gefragt.
- (7) Gemäß Artikel 3 in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽³⁾ muss die Verwendung von Phosphaten in nass gesalzenem Fisch im Verzeichnis der Zutaten angegeben werden. Lebensmittelunternehmer können auf ihren Produkten auch darauf hinweisen, dass keine Polyphosphate verwendet wurden.
- (8) Da die zugesetzten Phosphate durch das Einweichen in Wasser größtenteils entfernt werden, ist der Verbraucher nur geringfügig gegenüber Phosphaten ausgesetzt, und es sind keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu erwarten. Die Verwendung von Diphosphaten (E 450), Triphosphaten (E 451) und Polyphosphaten (E 452) zur Konservierung von nass gesalzenem Fisch sollte daher zugelassen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.⁽³⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

- (9) 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, von der Aktualisierung sind keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu erwarten. Da die Aktualisierung der Liste durch Zulassung der Verwendung von Diphosphaten (E 450), Triphosphaten (E 451) und Polyphosphaten (E 452) zur Konservierung von nass gesalzenem Fisch keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit verzichtet werden.
- (10) Bacalhau oder portugiesischer Stockfisch wird durch weitere Trocknung von nass gesalzenem Fisch hergestellt. Die Verwendung von Polyphosphaten könnte dieses Trocknungsverfahren beeinflussen. Außerdem könnte eine solche Verwendung die Entwicklung der typischen Farbe und des typischen Geschmacks von Bacalhau beeinträchtigen. Mit Phosphaten behandelter gesalzener Fisch wäre daher von den Herstellern von traditionellem Bacalhau nicht erwünscht. Um es den Herstellern von traditionellem Bacalhau zu ermöglichen, sich an eine Situation anzupassen, in der mit Phosphaten behandelter Fisch in Verkehr gebracht werden darf, sollte eine Übergangsfrist vorgeschlagen werden. Während dieser Übergangsfrist haben die Hersteller von traditionellem

Bacalhau die Möglichkeit, Vereinbarungen mit Lieferanten zu treffen und sich mit den Analysemethoden zum Nachweis von zugesetzten Phosphaten in Fisch vertraut zu machen.

- (11) Um die Auswirkungen der Verfügbarkeit von nass gesalzenem Fisch auf die Herstellung von Bacalhau weiter zu bewerten, wird die Kommission die Verwendung von Polyphosphaten in den wichtigsten Erzeugerländern von gesalzenem Stockfisch drei Jahre lang beobachten.
- (12) Demzufolge sollte Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 entsprechend geändert werden.
- (13) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

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.

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

Brüssel, den 30. Oktober 2013

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden in der Lebensmittelkategorie 09.2 „Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet“ nach dem Eintrag zu E 392 folgende Einträge eingefügt:

„E 450	Diphosphate	5 000	(4), (79)	Nur gesalzener Fisch der Familie der <i>Gadidae</i> , der durch Einspritzung und/oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18 % vorgesalzen wurde; anschließend häufig Trockensalzung	Geltungsdauer: ab 31. Dezember 2013
E 451	Triphosphate	5 000	(4), (79)	Nur gesalzener Fisch der Familie der <i>Gadidae</i> , der durch Einspritzung und/oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18 % vorgesalzen wurde; anschließend häufig Trockensalzung	Geltungsdauer: ab 31. Dezember 2013
E 452	Polyphosphate	5 000	(4), (79)	Nur gesalzener Fisch der Familie der <i>Gadidae</i> , der durch Einspritzung und/oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18 % vorgesalzen wurde; anschließend häufig Trockensalzung	Geltungsdauer: ab 31. Dezember 2013
(4): Der Höchstgehalt ist ausgedrückt als P ₂ O ₅ .					
(79): Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 bei einzelner oder kombinierter Verwendung.“					