

**VERORDNUNG (EU) 2015/1725 DER KOMMISSION****vom 28. September 2015**

**zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf die Spezifikationen für Ethyllaurylarginat (E 243)**

**(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 <sup>(1)</sup> vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, insbesondere auf Artikel 14,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission <sup>(3)</sup> sind Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt.
- (2) Diese Spezifikationen können nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (3) Am 17. November 2014 wurde ein Antrag auf Änderung der Spezifikationen für den Lebensmittelzusatzstoff Ethyllaurylarginat (E 243) eingereicht. Der Antrag wurde den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 zugänglich gemacht.
- (4) Laut der derzeitigen Spezifikation wird Ethyllaurylarginat durch Veresterung von Arginin mit Ethanol synthetisiert, wonach der Ester mit Laurylchlorid reagiert wird. Das daraus resultierende Ethyllaurylarginat wird als Hydrochloridsalz zurückgewonnen, das gefiltert und getrocknet wird.
- (5) Der Antragsteller konnte nachweisen, dass die derzeitige Definition zu weit gefasst ist und Details in Bezug auf Temperatur und pH-Wert enthalten sollte, die im Erstantrag enthalten waren und wichtig sind, um das Profil zu erhalten, das die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in ihrer Stellungnahme zur Sicherheit der Verwendung von Ethyllaurylarginat als Lebensmittelkonservierungsmittel <sup>(4)</sup> bewertet hat.
- (6) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

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

<sup>(2)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

<sup>(3)</sup> Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).

<sup>(4)</sup> The EFSA Journal (2007) 511, S. 1-27.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Brüssel, den 28. September 2015

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

---

*ANHANG*

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 erhält die Definition im Eintrag für „E 243 Ethyllaurylarginat“ folgende Fassung:

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>„Begriffsbestimmung</b> | Ethyllaurylarginat wird durch Veresterung von Arginin mit Ethanol synthetisiert, der daraus resultierende Ester wird anschließend in wässrigen Medien bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 10 und 15 °C und einem pH-Wert zwischen 6,7 und 6,9 mit Laurylchlorid umgesetzt. Das daraus resultierende Ethyllaurylarginat wird als Hydrochloridsalz zurückgewonnen, das gefiltert und getrocknet wird.“ |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|