

VERORDNUNG (EU) Nr. 210/2013 DER KOMMISSION

vom 11. März 2013

über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates

(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 Lebensmittelhygiene⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 6 Absatz 3 Buchstabe c,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittel enthalten, die von den Lebensmittelunternehmern u. a. bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einzuhalten sind. Gemäß der genannten Verordnung müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Betriebe von der zuständigen Behörde nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle zugelassen werden, wenn eine solche Zulassung nach dem einzelstaatlichen Recht, nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽²⁾ oder aufgrund eines gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 angenommenen Beschlusses vorgeschrieben ist.
- (2) Im Mai 2011 kam es in der Europäischen Union zu Infektionen durch Shiga-Toxin bildende *E. coli*; als wahrscheinlichster Auslöser wurde der Verzehr von Sprossen ermittelt.
- (3) Am 20. Oktober 2011 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) das „Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds“⁽³⁾ (Wissenschaftliches Gutachten über die Risiken durch Shiga-Toxin bildende *Escherichia coli* (STEC) und andere pathogene Bakterien in Samen und Keimlingen) an. In diesem Gutachten kommt die EFSA zu dem Schluss, dass die mit Sprossen in Verbindung gebrachten Infektionen höchstwahrscheinlich durch eine Kontamination trockener Samen mit bakteriellen Erregern ausgelöst wurden. Weiterhin heißt es in dem Gutachten, dass sich die bakteriellen Erreger auf trockenen Samen infolge der hohen Feuchtigkeit und der günstigen Temperatur beim Keimen vermehren und dass sie zu einer Gefahr für die öffentliche Gesundheit werden können.
- (4) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit in der Europäischen Union und gestützt auf das genannte Gutachten

der EFSA wurden die Verordnung (EU) Nr. 209/2013 der Kommission⁽⁴⁾ zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel⁽⁵⁾, die Verordnung (EU) Nr. 211/2013 der Kommission⁽⁶⁾ und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 der Kommission⁽⁷⁾ angenommen.

- (5) Zusätzlich zu den in den genannten Rechtsakten dargelegten Vorschriften sollte vorgeschrieben werden, dass Sprossen erzeugende Betriebe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zugelassen werden müssen. Durch eine solche Zulassung, die nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle erteilt wird, würde gewährleistet, dass die Betriebe den einschlägigen Hygieneanforderungen genügen, wodurch ein hoher Schutz der öffentlichen Gesundheit gewährleistet wäre. Die Zulassung der Betriebe sollte von der Erfüllung bestimmter Anforderungen abhängig gemacht werden, damit das Risiko einer Kontamination innerhalb der Einrichtung, in der die Sprossen erzeugt werden, verringert wird.
- (6) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Für die Zwecke dieser Verordnung gilt für „Sprossen“ die Begriffsbestimmung gemäß Artikel 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013.

Artikel 2

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass Sprossen erzeugende Betriebe gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 von der zuständigen Behörde zugelassen werden. Die Behörde lässt diese Betriebe nur dann zu, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung genügen.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem 1. Juli 2013.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

⁽³⁾ EFSA Journal 2011;9(11):2424.

⁽⁴⁾ Siehe Seite 19 dieses Amtsblatts.

⁽⁵⁾ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

⁽⁶⁾ Siehe Seite 26 dieses Amtsblatts.

⁽⁷⁾ Siehe Seite 16 dieses Amtsblatts.

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

Brüssel, den 11. März 2013

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG

Anforderungen an die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben

1. Die Betriebe müssen so angelegt und gestaltet sein, dass bewährte Hygieneverfahren für Lebensmittel angewandt werden können, darunter Maßnahmen zum Schutz vor Kontamination bei sowie zwischen den Arbeitsgängen. Insbesondere Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sowie Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
 2. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
 3. Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.
 4. Ausrüstungen, mit denen Samen und Sprossen in Berührung kommen, müssen so gebaut und beschaffen sein sowie so instand gehalten werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist und dass sie sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden können.
 5. Es ist mit geeigneten Verfahren dafür zu sorgen, dass
 - a) Sprossen erzeugende Betriebe sauber gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden;
 - b) alle Ausrüstungen, mit denen Samen und Sprossen in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Reinigung und Desinfektion der Ausrüstungen sind so häufig durchzuführen, dass dem Risiko einer Kontamination vorgebeugt wird.
-