

VERORDNUNG (EU) 2018/74 DER KOMMISSION**vom 17. Januar 2018****zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Phosphorsäure — Phosphaten — Di-, Tri- und Polyphosphaten (E 338-452) in tiefgefrorenen vertikalen Fleischspießen****(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,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe 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 ⁽²⁾ festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (3) Am 28. August 2015 wurde ein Antrag gestellt auf Zulassung der Verwendung von Phosphorsäure, Phosphaten, Diphosphaten, Triphosphaten und Polyphosphaten (im Folgenden „Phosphate“) als Stabilisator und Feuchthaltemittel bei tiefgefrorenen vertikalen Fleischspießen, die unter die Lebensmittelkategorie 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004“ in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 fallen. Der Antrag wurde anschließend gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.
- (4) Die Verwendung von Phosphaten ist für die teilweise Extraktion und den Abbau von Fleischproteinen erforderlich, um einen Proteinfilm auf vertikalen Fleischspießen zu erzeugen, durch den die Fleischstücke miteinander verbunden werden, damit ein homogenes Einfrieren und Grillen gewährleistet wird. Außerdem gewährleisten Phosphate, dass das Fleisch beim Auftauen saftig bleibt und die vertikalen Fleischspieße stabil bleiben. Diese technische Notwendigkeit wurde anerkannt für tiefgefrorene vertikale Fleischdrehspieße aus mit Flüssigwürze behandeltem Schaf-, Lamm-, Kalb- oder Rindfleisch oder aus mit oder ohne Flüssigwürze behandeltem Geflügelfleisch, das jeweils allein oder kombiniert sowie in Scheiben oder zerkleinert verwendet wird und das dazu bestimmt ist, von einem Lebensmittelunternehmer gegrillt zu werden. Die durchgegarteten Fleischschichten werden anschließend vom Endverbraucher verzehrt.
- (5) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) 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, diese Aktualisierung kann keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben.
- (6) Die Unbedenklichkeit von Phosphaten wurde vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel“ bewertet, welcher die maximal tolerierbare Tagesdosis auf 70 mg/kg Körpergewicht, ausgedrückt als Phosphor, festsetzte ⁽³⁾. Phosphate sind zur Verwendung als Lebensmittelzusatzstoffe in einer Vielzahl von Lebensmitteln, u. a. in Fleischerzeugnissen und bestimmten Fleischzubereitungen, zugelassen. Es ist daher nicht davon auszugehen, dass sich die Ausweitung der Verwendung auf tiefgefrorene vertikale Fleischspieße nennenswert auf die Gesamtexposition gegenüber Phosphaten auswirkt. Um die weitere Exposition gegenüber zugesetzten Phosphaten einzuschränken, sollte die Ausweitung der Verwendung lediglich auf tiefgefrorene vertikale Fleischspieße beschränkt werden, für die die technische Notwendigkeit festgestellt wurde.
- (7) Da es sich bei der erweiterten Verwendung dieser Zusatzstoffe um eine Aktualisierung der EU-Liste handelt, die voraussichtlich keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Behörde verzichtet werden.
- (8) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.⁽²⁾ 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).⁽³⁾ Berichte des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“, 25. Reihe (1991), S. 13.

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 17. Januar 2018

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird in der Lebensmittelkategorie 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004“ der Eintrag für Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate (E 338-452) durch folgenden Wortlaut ersetzt:

	„E 338-452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	nur <i>breakfast sausages</i> : Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, <i>burger meat</i> mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahju-praad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> , <i>Syrová klobása</i> und tiefgefrorene vertikale Fleischdrehspieße aus mit Flüssigwürze behandeltem Schaf-, Lamm-, Kalb- und/oder Rindfleisch oder aus mit oder ohne Flüssigwürze behandeltem Geflügelfleisch, das jeweils allein und/oder kombiniert sowie in Scheiben und/oder zerkleinert verwendet wird und dazu bestimmt ist, von einem Lebensmittelunternehmer gegrillt und anschließend vom Endverbraucher verzehrt zu werden.“
--	------------	---	-------	---------	--