VERORDNUNG (EU) 2017/871 DER KOMMISSION

vom 22. Mai 2017

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 bestimmten Fleischzubereitungen

(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 11. Mai 2015 beantragte die Tschechische Republik die Zulassung der Verwendung von Phosphorsäure, Phosphaten, Di-, Tri- und Polyphosphaten (im Folgenden „Phosphate") als Stabilisatoren in folgenden tschechischen Fleischzubereitungen: *Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása* und *Syrová klobása*. Der Antrag wurde anschließend gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.

(4) Die Verwendung von Phosphaten ist notwendig zur Erhaltung des physikalisch-chemischen Zustands und zur Erhöhung des Safthaltevermögens von Fleischzubereitungen wie *Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása* und *Syrová klobása"* insbesondere, wenn sie in Verpackungen mit Schutzatmosphäre und mit verlängerter Haltbarkeitsdauer in Verkehr gebracht werden. Nach Ansicht der Antragstellerin besteht für diese Zusatzstoffe in den betreffenden tschechischen Fleischzubereitungen eine ähnliche technische Notwendigkeit wie bei *breakfast sausages* und Bräten, für die die Verwendung von Phosphaten gemäß Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelkategorie 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004") zulässig ist.

(5) Nach Erwägungsgrund 7 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollten bei der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen auch noch andere für diesen Bereich relevante Faktoren wie Traditionen berücksichtigt werden. Daher ist es angebracht, bestimmte traditionelle Produkte in einigen Mitgliedstaaten auf dem Markt zu halten, sofern die Verwendung von Zusatzstoffen in diesen Produkten den in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten allgemeinen und besonderen Bedingungen entspricht.

(6) Um eine einheitliche Anwendung der unter die vorliegende Verordnung fallenden Verwendung von Zusatzstoffen zu gewährleisten, werden die betreffenden tschechischen Fleischzubereitungen in einem Leitliniendokument zu den Lebensmittelkategorien gemäß Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe beschrieben ([3]).

(7) 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, dass diese Aktualisierung keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Die Verwendung von Phosphaten als Lebensmittelzusatzstoffe ist bei einer großen Vielfalt von Lebensmitteln zugelassen. Ihre Sicherheit wurde vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel" bewertet, welcher die maximal tolerierbare Tagesdosis auf 70 mg/kg Körpergewicht, ausgedrückt als Phosphor ([4]), festsetzte. Da der Antrag auf Ausweitung der

([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 (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).
([3]) http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en
([4]) Berichte des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel", 25. Reihe (Seite 13), 1991.

Verwendung von Phosphaten auf einige wenige spezifische Produkte beschränkt ist, deren Nutzung Tradition hat, ist nicht zu erwarten, dass sich die Ausweitung nennenswert auf die Gesamtexposition gegenüber Phosphaten auswirkt. Bei der erweiterten Verwendung dieser Zusatzstoffe handelt es sich daher um eine Aktualisierung der EU-Liste, die voraussichtlich keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat, sodass auf die Einholung eines Gutachtens bei der Behörde verzichtet werden kann.

(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 —

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 22. Mai 2017

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 *breakfast sausages*: 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, *burger meat* mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, Kasseler, Bräte, Surfleisch, *toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása* und *Syrová klobása*“