

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 29. November 2013****zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hahnenkammextrakt als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates***(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2013) 8319)***(Nur der spanische Text ist verbindlich)**

(2013/705/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Am 8. Februar 2011 stellte das Unternehmen Bioibérica S.A. bei den zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs einen Antrag auf Genehmigung des Inverkehrbringens von Hahnenkammextrakt als neuartige Lebensmittelzutat.
- (2) Am 25. Oktober 2011 legte die zuständige Lebensmittelprüfstelle des Vereinigten Königreichs ihren Bericht über die Erstprüfung vor. Darin gelangte diese Stelle zu dem Schluss, dass Hahnenkammextrakt, der in den vom Antragsteller beantragten Mengen in bestimmten Lebensmitteln verwendet wird, den Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 genügt.
- (3) Die Kommission leitete den Bericht über die Erstprüfung am 10. November 2011 an die übrigen Mitgliedstaaten weiter.
- (4) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 festgelegten Frist von 60 Tagen wurden begründete Einwände erhoben. Insbesondere wurden Fragen bezüglich der Spezifikationen und der möglichen Allergenität des Produkts aufgeworfen.
- (5) Am 22. Mai 2012 konsultierte die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und ersuchte sie, eine ergänzende Bewertung von Hahnenkammextrakt als Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 vorzunehmen.
- (6) In ihrem wissenschaftlichen Gutachten vom 31. Mai 2013<sup>(2)</sup> kam die EFSA zu dem Schluss, dass

Hahnenkammextrakt unter den beantragten Verwendungsbedingungen und in den beantragten Verwendungsmengen sicher ist.

- (7) Die Angaben in dem wissenschaftlichen Gutachten erlauben die Feststellung, dass Hahnenkammextrakt unter den beantragten Verwendungsbedingungen und in den beantragten Verwendungsmengen den Kriterien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 genügt.
- (8) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

*Artikel 1*

Hahnenkammextrakt, wie in Anhang I definiert und spezifiziert, darf als neuartige Lebensmittelzutat für die in Anhang II genannten Verwendungen und bis zu den dort aufgeführten Höchstmengen in Verkehr gebracht werden.

*Artikel 2*

Für die Zwecke der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die den gemäß diesem Beschluss zugelassenen Hahnenkammextrakt enthalten, lautet dessen Bezeichnung „Hahnenkammextrakt“ oder „Junghahnenkammextrakt“.

*Artikel 3*

Der Beschluss ist gerichtet an das Unternehmen Bioibérica S.A., Plaça Francesc Macià, 7. 8B, 08029 Barcelona, Spanien.

Brüssel, den 29. November 2013

*Für die Kommission*

Tonio BORG

*Mitglied der Kommission*<sup>(1)</sup> ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.<sup>(2)</sup> The EFSA Journal 2013; 11(6):3260.

## ANHANG I

## SPEZIFIKATION VON HAHNENKAMMEXTRAKT

**Definition**

Hahnenkammextrakt wird von *Gallus gallus* durch enzymatische Hydrolyse von Hahnenkamm und durch anschließende Filtration, Konzentration und Ausfällung gewonnen. Hauptbestandteile von Hahnenkammextrakt sind die Glycosaminoglycane Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat A und Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B).

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Hyaluronsäure                        | 60-80 %        |
| Chondroitinsulfat A                  | höchstens 5 %  |
| Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B) | höchstens 25 % |

**Beschreibung**

Weißes oder fast weißes hygroskopisches Pulver.

**Identifizierung**

|    |         |
|----|---------|
| pH | 5,0-8,5 |
|----|---------|

**Reinheit**

|  |                     |
|--|---------------------|
| Chloride                                   | höchstens 1 %       |
| Stickstoff                                 | höchstens 8 %       |
| Trocknungsverlust (bei 105 °C über 6 Std.) | höchstens 10 %      |
| Quecksilber                                | höchstens 0,1 mg/kg |
| Arsen                                      | höchstens 1 mg/kg   |
| Cadmium                                    | höchstens 1 mg/kg   |
| Chrom                                      | höchstens 10 mg/kg  |
| Blei                                       | höchstens 0,5 mg/kg |

**Mikrobiologische Kriterien**

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Gesamtkeimzahl                | höchstens 10 <sup>2</sup> KBE/g |
| <i>Escherichia coli</i>       | In 1 g nicht nachweisbar        |
| <i>Salmonella</i> spp.        | In 1 g nicht nachweisbar        |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | In 1 g nicht nachweisbar        |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | In 1 g nicht nachweisbar        |

## ANHANG II

**Zulässige Verwendungen von Hahnenkammextrakt**

| Lebensmittelkategorie                | Verwendungshöchstmenge (mg/100 g oder mg/100 ml) |
|--------------------------------------|--|
| Getränke auf Milchbasis              | 40   |
| Fermentierte Getränke auf Milchbasis | 80   |
| Joghurtartige Erzeugnisse            | 65   |
| <i>Fromage frais</i>                 | 110  |