

VERORDNUNG (EU) Nr. 835/2011 DER KOMMISSION

vom 19. August 2011

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln⁽²⁾ sind Höchstgehalte an Benzo(a)pyren in einer Reihe von Lebensmitteln festgelegt.
- (2) Benzo(a)pyren gehört zu der Gruppe der polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) und wird aufgrund einer Stellungnahme des früheren Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses⁽³⁾ als Marker verwendet, um Vorkommen und Wirkung karzinogener PAK in Lebensmitteln zu ermitteln. In seiner Stellungnahme vom Dezember 2002 schrieb der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss, dass die relativen Anteile dieser PAK in Lebensmitteln genauer zu untersuchen seien, damit bei einer späteren Prüfung festgestellt werden könne, ob Benzo(a)pyren als Marker weiterhin geeignet ist.
- (3) Im Rahmen der Empfehlung 2005/108/EG⁽⁴⁾ der Kommission sammelten die Mitgliedstaaten neue Daten zum Vorkommen karzinogener PAK in Lebensmitteln. Die Kommission hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ersucht, die Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu überprüfen und dabei die neuen Daten zum Vorkommen, weitere relevante, neue wissenschaftliche Daten sowie das MOE-Konzept (Sicherheitsmarge für die Exposition) zu berücksichtigen. In Rahmen dieser Überprüfung wurde die EFSA ersucht, erneut zu prüfen, ob Benzo(a)pyren als Marker weiterhin geeignet ist.
- (4) Das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette bei der EFSA hat am

9. Juni 2008 ein Gutachten zu polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln abgegeben⁽⁵⁾. Die EFSA kam in ihrem Gutachten zu dem Schluss, dass Benzo(a)pyren kein geeigneter Marker für das Vorkommen polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln ist und dass sich ein System mit vier (PAK4⁽⁶⁾) oder acht (PAK8⁽⁷⁾) spezifischen Stoffen am besten als Indikator für PAK in Lebensmitteln eignen würde. Sie folgerte ferner, dass ein System mit acht Stoffen (PAK8) keinen großen Mehrwert gegenüber einem System mit vier Stoffen (PAK4) bieten würde.

- (5) Weiterhin schloss das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette unter Nutzung des MOE-Konzepts, dass bei der durchschnittlichen geschätzten Exposition über Lebensmittel geringe Bedenken für die Verbrauchergesundheit bestehen. Bei Verbrauchern, die größere Mengen konsumieren, lag die MOE aber nahe bei 10 000 oder darunter, was auf mögliche Probleme für die Verbrauchergesundheit hinweist.
- (6) Auf der Grundlage der Schlussfolgerungen der EFSA kann das derzeitige System nicht beibehalten werden, nach dem Benzo(a)pyren als einziger Marker für die Gruppe der polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe verwendet wird. Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 muss daher geändert werden.
- (7) Es sollten neue Höchstgehalte für alle vier Stoffe zusammen (PAK4, Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen) festgelegt werden, und es sollte gleichzeitig ein separater Höchstgehalt für Benzo(a)pyren beibehalten werden.
- (8) Ein solches System würde sicherstellen, dass der PAK-Gehalt in Lebensmitteln in einem Rahmen bleibt, der keine Gesundheitsbedenken mit sich bringt, und dass die Menge an PAK auch in Proben kontrolliert werden kann, in denen sich kein Benzo(a)pyren nachweisen lässt, aber andere PAK vorhanden sind.
- (9) Der separate Höchstgehalt für Benzo(a)pyren wird beibehalten, um die Vergleichbarkeit mit früheren und künftigen Daten sicherzustellen. Einige Zeit nach der Umsetzung dieser Änderung und bei Vorliegen neuer Daten sollte erneut überprüft werden, ob ein separater Höchstgehalt für Benzo(a)pyren weiterhin beibehalten werden sollte.

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5.

⁽³⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu den Risiken polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln für die menschliche Gesundheit (abgegeben am 4. Dezember 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽⁴⁾ ABl. L 34 vom 8.2.2005, S. 43.

⁽⁵⁾ *The EFSA Journal* (2008) 724, S. 1-114.

⁽⁶⁾ Benzo(a)pyren, Chrysen, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren.

⁽⁷⁾ Benzo(a)pyren, Chrysen, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren, Benzo(k)fluoranthren, Benzo(g,h,i)perylene, Dibenz(a,h)anthracen und Indeno(1,2,3-c,d)pyren.

- (10) Im Hinblick auf die Summe der vier Stoffe (PAK4) sollte die Konzentrationsuntergrenze als Grundlage für die Entscheidung genutzt werden, ob die Vorschriften eingehalten wurden.
- (11) Die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen müssen sicher sein und so niedrig angesetzt werden, wie dies im Wege der guten Praxis bei der Herstellung oder in der Land- bzw. Fischereiwirtschaft vernünftigerweise zu erreichen ist (ALARA). Die neuen Daten zum Vorkommen von PAK zeigen, dass die Hintergrundbelastung durch PAK bei einigen Lebensmitteln geringer als gedacht ausfällt. Die Höchstgehalte an Benzo(a)pyren wurden daher angepasst, um eine realistischere, niedrigere Hintergrundbelastung bei frischen und geräucherten Muscheln widerzuspiegeln.
- (12) Die Daten für geräucherten Fisch und geräuchertes Fleisch haben ebenfalls gezeigt, dass ein geringerer Höchstgehalt erreicht werden kann. In einigen Fällen könnte es jedoch erforderlich sein, die derzeitige Räuchertechnik anzupassen. Daher sollte ein zweistufiges Verfahren für geräuchertes Fleisch und geräucherten Fisch eingerichtet werden, das einen zweijährigen Übergangszeitraum ab Geltungsbeginn dieser Verordnung garantiert, bis geringere Höchstgehalte in Kraft treten.
- (13) Bei geräucherten Sprotten und bei geräucherten Sprotten in Konservendosen wurde ein höherer Gehalt an PAK als bei anderen Räucherfischen gefunden. Für geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Konservendosen sollten spezielle Höchstgehalte festgelegt werden, um dem gerecht zu werden, was bei diesen Lebensmitteln möglich ist.
- (14) Zuvor wurde ein Höchstgehalt an Benzo(a)pyren für das „Muskelfleisch von anderen als geräucherten Fischen“ als Indikator einer möglichen Umweltverschmutzung festgelegt. Es wurde jedoch aufgezeigt, dass PAK in Frischfleisch schnell abgebaut werden und sich nicht im Muskelfleisch ansammeln. Daher ist es nicht mehr erforderlich, einen Höchstgehalt für PAK in Frischfleisch beizubehalten.
- (15) Ein hoher Gehalt an PAK wurde bei einigen Sorten wärmebehandelten Fleisches und wärmebehandelter Fleischerzeugnisse gefunden, die an Endverbraucher verkauft werden. Ein solcher Gehalt kann vermieden werden, wenn angemessene Verarbeitungsbedingungen vorherrschen und die richtige Ausrüstung verwendet wird. Es ist daher angebracht, einen Höchstgehalt für PAK in Fleisch und Fleischerzeugnissen festzulegen, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, bei der potenziell PAK gebildet werden, d. h. lediglich Grillen.
- (16) Kakaobutter wurde zeitweise von dem bestehenden Höchstgehalt an Benzo(a)pyren in Ölen und Fetten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 ausgenommen; die Notwendigkeit der Festlegung eines Höchstgehalts an PAK in Kakaobutter sollte bis spätestens 1. April 2007 überprüft werden. Die Überprüfung wurde dann bis zum Vorliegen der Ergebnisse der laufenden wissenschaftlichen Neubewertung der PAK durch die EFSA verschoben.
- (17) Kakaobutter verfügt über einen höheren Gehalt an PAK als andere Öle und Fette. Dies ist hauptsächlich auf unangemessene Verfahren zur Trocknung der Kakaobohnen und die Tatsache zurückzuführen, dass sie nicht wie andere Pflanzenöle und -fette raffiniert werden kann. Kakaobutter ist ein Hauptbestandteil von Kakaorohprodukten (z. B. Kakaobohnen, Kakaomasse, Kakaokerne oder Kakaolikör) und ist in Schokolade und anderen Kakaoprodukten vorhanden, die häufig von Kindern konsumiert werden. Damit trägt sie zur Exposition von Menschen und insbesondere von Kindern bei. Daher muss ein Höchstgehalt an PAK in Kakaobohnen und Folgeerzeugnissen, zu denen auch die Kakaobutter gehört, festgelegt werden.
- (18) Der Höchstgehalt an PAK in Kakaobohnen sollte so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar angesetzt werden, wobei die aktuellen technischen Möglichkeiten in den Herstellerländern zu berücksichtigen sind. Der Höchstgehalt sollte für das Fett bestimmt werden, da sich die PAK im Fettanteil, der Kakaobutter, konzentrieren. Damit die Herstellerländer die technischen Verbesserungen für die Einhaltung des Höchstgehalts vornehmen können, sollte der Zeitpunkt der Anwendung des Höchstgehalts in Kakaobohnen und Folgeerzeugnissen aufgeschoben werden. Weiterhin sollte für diese Erzeugnisse anfänglich ein höherer Höchstgehalt für die vier Stoffe zusammen gelten. Nach einem Übergangszeitraum von 2 Jahren sollte dann ein geringerer Höchstgehalt gelten. Der Gehalt an PAK in Kakaobohnen und Folgeprodukten sollte regelmäßig überprüft werden, um die Möglichkeit zu prüfen, die Höchstgehalte in der Zukunft weiter zu verringern.
- (19) Daten haben ergeben, dass Kokosnussöl einen höheren Gehalt an PAK4 aufweisen kann als andere Pflanzenöle und -fette. Dies ist auf das verhältnismäßig höhere Vorkommen von Benz(a)anthracen und Chrysen zurückzuführen, die bei der Raffinierung von Kokosnussöl nicht so leicht entfernt werden können. Daher sollte ein spezifischer Höchstgehalt an PAK in Kokosnussöl so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar angesetzt werden, wobei die aktuellen technischen Möglichkeiten in den Herstellerländern zu berücksichtigen sind. Da technische Verbesserungen in den Herstellerländern erwartet werden, sollte der Gehalt an PAK in Kokosnussöl regelmäßig überprüft werden, um die Möglichkeit zu prüfen, künftig einen niedrigeren Höchstgehalt festzulegen.
- (20) Die aktuellen Daten zum Vorkommen von PAK in Getreide und Gemüse sind beschränkt. Die verfügbaren Daten lassen den Schluss zu, dass Getreide und Gemüse eher einen hohen Gehalt an PAK aufweisen. Die geringen Gehalte, die aus den gegenwärtig vorhandenen Daten über das Vorkommen hervorgehen, rechtfertigen es nicht, unmittelbar einen Höchstgehalt festzulegen. Die EFSA hat jedoch festgestellt, dass Getreide und Gemüse aufgrund ihres hohen Konsums stark zur Exposition des Menschen beitragen. Daher sollten die Gehalte an PAK bei diesen zwei Produktgruppen weiter beobachtet werden. Auf der Grundlage weiterer Daten wird bewertet, ob Höchstgehalte festzulegen sind.

- (21) In einigen Nahrungsergänzungsmitteln wurde ein hoher Gehalt an PAK festgestellt. Der Gehalt fällt jedoch unterschiedlich aus und ist von der jeweiligen Art der Nahrungsergänzungsmittel abhängig. Weitere Daten zu Nahrungsergänzungsmitteln sind erforderlich und sollten erhoben werden. Wenn diese Daten verfügbar sind, wird bewertet, ob es erforderlich ist, einen Höchstgehalt an PAK in Nahrungsergänzungsmitteln festzulegen.
- (22) Den Mitgliedstaaten und den Lebensmittelunternehmen sollte Zeit eingeräumt werden, um sich an die Höchstgehalte dieser Verordnung anzupassen. Der Geltungsbeginn dieser Verordnung sollte daher aufgeschoben werden. Für Produkte, die vor Geltungsbeginn der mit der vorliegenden Verordnung eingeführten Änderungen bereits auf dem Markt sind, sollte ein Übergangszeitraum vorgesehen werden.
- (23) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird gemäß dem Anhang dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

1. Lebensmittel, die nicht den Höchstgehalten entsprechen, die ab dem 1. September 2012 gemäß Abschnitt 6 „Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe“ des Anhangs der Verordnung (EG)

Nr. 1881/2006 in der durch diese Verordnung geänderten Fassung gelten, und die rechtmäßig vor dem 1. September 2012 in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen noch nach diesem Datum bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

2. Lebensmittel, die nicht den Höchstgehalten entsprechen, die ab dem 1. September 2014 gemäß den Nummern 6.1.4 und 6.1.5 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der durch diese Verordnung geänderten Fassung gelten, und die rechtmäßig vor dem 1. September 2014 in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen noch nach diesem Datum bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

3. Lebensmittel, die nicht den Höchstgehalten entsprechen, die ab dem 1. April 2013 gemäß Nummer 6.1.2 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der durch diese Verordnung geänderten Fassung gelten, und die rechtmäßig vor dem 1. April 2013 in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen noch nach diesem Datum bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

4. Lebensmittel, die nicht dem Höchstgehalt entsprechen, der ab dem 1. April 2015 gemäß Nummer 6.1.2 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der durch diese Verordnung geänderten Fassung gilt, und die rechtmäßig vor dem 1. April 2015 in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen noch nach diesem Datum bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem 1. September 2012.

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

Brüssel, den 19. August 2011

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

(1) Abschnitt 6: *Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe* erhält folgende Fassung:

„Abschnitt 6: *Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe*

Erzeugnis		Höchstgehalt ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
6.1	Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Benzo(a)pyren	Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmte Öle und Fette (ausgenommen Kakaobutter und Kokosnussöl)	2,0	10,0
6.1.2	Kakaobohnen und Folgerzeugnisse	5,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Fett ab dem 1.4.2013	35,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Fett vom 1.4.2013 bis zum 31.3.2015 30,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Fett ab dem 1.4.2015
6.1.3	Für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmtes Kokosnussöl	2,0	20,0
6.1.4	Geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse	5,0 bis zum 31.8.2014 2,0 ab dem 1.9.2014	30,0 vom 1.9.2012 bis zum 31.8.2014 12,0 ab dem 1.9.2014
6.1.5	Muskelfleisch von geräucherten Fischen und geräucherten Fischereierzeugnissen ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , außer unter 6.1.6 und 6.1.7 aufgeführte Fischereierzeugnisse; geräucherte Krebstiere: Höchstgehalt gilt für Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes ⁽⁴⁴⁾ ; geräucherte Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i>): Höchstwert gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten	5,0 bis zum 31.8.2014 2,0 ab dem 1.9.2014	30,0 vom 1.9.2012 bis zum 31.8.2014 12,0 ab dem 1.9.2014
6.1.6	Geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Konservendosen ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>); Muscheln (frisch, gekühlt oder gefroren) ⁽²⁶⁾ ; wärmebehandeltes Fleisch und wärmebehandelte Fleischerzeugnisse ⁽⁴⁶⁾ , die an den Endverbraucher verkauft werden	5,0	30,0
6.1.7	Muscheln ⁽³⁶⁾ (geräuchert)	6,0	35,0
6.1.8	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0

Erzeugnis		Höchstgehalt ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
6.1.10	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ , die eigens für Säuglinge bestimmt sind	1,0	1,0

⁽⁴⁵⁾ Konzentrationsuntergrenzen werden unter der Annahme berechnet, dass sämtliche Werte für die vier Stoffe, die unter der Bestimmungsgrenze liegen, null sind.

⁽⁴⁶⁾ Fleisch und Fleischerzeugnisse, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die zur Bildung von PAK führen kann, d. h. lediglich Grillen.

⁽⁴⁷⁾ Bei Produkten in Konservendosen wird die Analyse für den gesamten Konserveninhalt durchgeführt. Im Hinblick auf den Höchstgehalt gilt für das Gesamtprodukt Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c und Absatz 2.“

(2) Die Fußnote ⁽³⁵⁾ wird gestrichen.
