

VERORDNUNG (EG) Nr. 472/2002 DER KOMMISSION**vom 12. März 2002****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

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,

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“ (SCF),

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EWG) Nr. 315/93 schreibt vor, dass zum Schutz der öffentlichen Gesundheit Höchstwerte für Kontaminanten in Lebensmitteln festgesetzt werden müssen.
- (2) Die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission⁽²⁾, zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 257/2002⁽³⁾, setzt Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln fest, die ab dem 5. April 2002 gelten.
- (3) Einige Mitgliedstaaten haben Höchstgehalte für Aflatoxine in Gewürzen und für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln festgelegt bzw. wollen diese festlegen. Angesichts der zwischen den Mitgliedstaaten bestehenden Unterschiede und des Risikos, dass daraus Wettbewerbsverzerrungen resultieren können, sind unter Wahrung des Verhältnismäßigkeitsprinzips gemeinschaftliche Maßnahmen geboten, um die Einheit des Marktes zu gewährleisten.
- (4) Aflatoxine, insbesondere Aflatoxin B₁, sind genotoxische, karzinogene Stoffe. Für diese Art von Stoffen gibt es keine Schwelle, unterhalb deren keine schädliche Wirkung beobachtet wird; infolgedessen kann keine zulässige tägliche Aufnahmemenge festgesetzt werden. Trotz des gegenwärtigen Stands der wissenschaftlich-technischen Erkenntnisse und der Verbesserung der Erzeugungs- und Lagerungstechniken ist es unmöglich, das Auftreten dieser Schimmelpilze und folglich das Vorhandensein von Aflatoxinen in Gewürzen gänzlich zu verhindern. Daher sollten Höchstgehalte festgesetzt werden, die so niedrig sind, wie sie vernünftigerweise eingehalten werden können.
- (5) Die Ergebnisse eines von den Mitgliedstaaten gemäß der Empfehlung 97/77/EG der Kommission vom 8. Januar 1997 über ein koordiniertes Programm für die amtliche Lebensmittelüberwachung 1997⁽⁴⁾ durchgeführten koordinierten Überwachungsprogramms wurden vorge-

legt, nachdem die Höchstgehalte für Aflatoxine in anderen Lebensmitteln festgesetzt worden waren. Sie zeigen, dass mehrere Gewürzsorten einen hohen Aflatoxingehalt aufweisen. Es ist daher angezeigt, Höchstgehalte für diejenigen Gewürzsorten festzusetzen, die in großen Mengen verwendet werden und bei denen Kontaminationen häufig auftreten.

- (6) Die Höchstgehalte sollten überprüft und erforderlichenfalls vor dem 31. Dezember 2003 unter Berücksichtigung der Möglichkeiten zur Senkung der Aflatoxinkontamination von Gewürzen durch die Verbesserung der Erzeugungs-, Ernte- und Lagerungsverfahren und des wissenschaftlichen und technischen Fortschritts herabgesetzt werden.
- (7) Ochratoxin A ist ein Mykotoxin, das von verschiedenen Pilzen (Penicillium- und Aspergillus-Arten) produziert wird. Es kommt natürlicherweise weltweit in einer Reihe von Pflanzenerzeugnissen wie Getreide, Kaffeebohnen, Kakao und getrockneten Früchten vor. Es wurde beispielsweise in Getreideerzeugnissen, Kaffee, Wein, Bier und Traubensaft, aber auch in Erzeugnissen tierischen Ursprungs, nämlich in Schweinenieren, nachgewiesen. Untersuchungen der Häufigkeit und der Gehalte an Ochratoxin A in Proben von Lebensmitteln und menschlichem Blut weisen darauf hin, dass Lebensmittel häufig kontaminiert sind.
- (8) Ochratoxin A ist ein Mykotoxin mit karzinogenen, nephrotoxischen, teratogenen, immuntoxischen und möglicherweise neurotoxischen Eigenschaften. Es wurde mit Nierenerkrankungen beim Menschen in Verbindung gebracht. Ochratoxin A kann beim Menschen eine lange Halbwertszeit haben.
- (9) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss erklärte in seinem Gutachten vom 17. September 1998 zu Ochratoxin A, dass „man die Ochratoxin-A-Exposition vorsichtshalber so weit wie möglich verringern und sicherstellen sollte, dass sich die Exposition eher im unteren Bereich der Spannweite annehmbarer Tagesdosen von 1,2 bis 14 ng/kg Körpergewicht/Tag bewegt, die von anderen Gremien geschätzt wurde, z. B. unter 5 ng/kg Körpergewicht/Tag“.
- (10) Mit dem gegenwärtigen wissenschaftlich-technischen Kenntnisstand und trotz der Verbesserung der Erzeugungs- und Lagerungstechniken ist es unmöglich, das Auftreten dieser Schimmelpilze gänzlich zu verhindern. Folglich lässt sich Ochratoxin A nicht vollständig aus Lebensmitteln entfernen. Daher sollten Höchstgehalte festgesetzt werden, die so niedrig sind, wie sie vernünftigerweise eingehalten werden können.

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1.⁽³⁾ ABl. L 41 vom 13.2.2002, S. 12.⁽⁴⁾ ABl. L 22 vom 24.1.1997, S. 27.

- (11) Die ernährungsbedingte Aufnahme von Ochratoxin A erfolgt hauptsächlich über Getreide und Getreideerzeugnisse. Um eine Kontamination so weit wie möglich zu vermeiden und den Verbraucher zu schützen, ist die Vorbeugung von größter Bedeutung. Darüber hinaus empfiehlt es sich, vernünftigerweise einhaltbare Höchstgehalte für Getreide und Getreideerzeugnisse unter der Bedingung festzusetzen, dass vorbeugende Maßnahmen getroffen werden, um eine Kontamination auf allen Stufen der Erzeugungs- und Vermarktungskette zu vermeiden.
- (12) Bei getrockneten Weintrauben (Korinthen, Rosinen und Sultaninen) wurden hohe Kontaminationen nachgewiesen. Menschen, die große Mengen getrockneter Weintrauben verzehren, insbesondere Kinder, nehmen dabei hohe Dosen von Ochratoxin A auf. Daher wäre es zwar angemessen, vorläufig einen praktikablen Höchstgehalt festzusetzen, es ist aber unbedingt erforderlich, die Verfahren zur Senkung der Kontamination weiter zu verbessern.
- (13) Das Vorhandensein von Ochratoxin A wurde auch in Kaffee, Wein, Bier, Traubensaft, Kakao und Gewürzen nachgewiesen. Die Mitgliedstaaten und interessierte Parteien (z. B. Berufsverbände) sollten Untersuchungen und Forschungsarbeiten durchführen, um die verschiedenen Faktoren zu ermitteln, die an der Bildung von Ochratoxin A beteiligt sind, und die Vorbeugungsmaßnahmen festzulegen, die getroffen werden müssen, um die Ochratoxin-A-Mengen in diesen Lebensmitteln zu verringern. Es sollten alle Anstrengungen auf dem Gebiet der Forschung und Vorbeugung unternommen werden, um den Ochratoxin-A-Gehalt dieser Erzeugnisse so weit wie möglich zu verringern, bis Höchstgehalte auf der Grundlage des ALARA-Prinzips (d. h. so niedrig, wie vernünftigerweise einzuhalten) festgelegt werden. Werden keine Anstrengungen unternommen, um den Ochratoxin-A-Gehalt bestimmter Erzeugnisse zu senken, ist zum Schutz der öffentlichen Gesundheit die Festlegung eines Höchstgehaltes für diese Erzeugnisse erforderlich, auch ohne dass die technische Machbarkeit eingeschätzt werden kann.
- (14) Die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 sollte dementsprechend geändert werden.
- (15) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 4 Absatz 2 wird wie folgt geändert:

- a) Der einführende Satz erhält folgenden Wortlaut: „Bezüglich des Gehalts an Aflatoxinen und an Ochratoxin A der in Anhang I unter den Nummern 2.1 und 2.2 aufgeführten Erzeugnisse ist Folgendes untersagt:“,
- b) unter Buchstabe b) wird der Passus „und 2.1.3“ ersetzt durch „und 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 und 2.2.2“.

2. In Artikel 5 wird folgender Absatz 2a angefügt:

„(2a) Die Kommission überprüft die in Anhang I Abschnitt 2 Nummer 2.1.4 festgelegten Höchstgehalte für Aflatoxin spätestens bis zum 31. Dezember 2003 und senkt sie gegebenenfalls, um der Weiterentwicklung des wissenschaftlichen und technischen Kenntnisstands Rechnung zu tragen.

Die Kommission wird die Bestimmungen in Anhang I Abschnitt 2 Nummern 2.2.2 und 2.2.3 spätestens bis zum 31. Dezember 2003 hinsichtlich des Höchstgehalts von Ochratoxin A in getrockneten Weintrauben sowie der Einsetzung eines Höchstgehalts für Ochratoxin A in grünem und geröstetem Kaffee, Kaffeeerzeugnissen, Wein, Bier, Traubensaft, Kakao und Kakaoerzeugnissen sowie Gewürzen überprüfen. Dabei werden die durchgeführten Untersuchungen und die angewandten Vorbeugungsmaßnahmen zur Verringerung der Ochratoxin A-Mengen in diesen Erzeugnissen berücksichtigt.

Zu diesem Zweck übermitteln die Mitgliedstaaten und die interessierten Parteien der Kommission alljährlich die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen und teilen die Fortschritte bei der Anwendung von Vorbeugungsmaßnahmen zur Vermeidung der Kontamination mit Ochratoxin A mit.“

3. Anhang I wird entsprechend dem Anhang zu dieser Verordnung geändert.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem 5. April 2002.

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

Brüssel, den 12. März 2002

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission

ANHANG

In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 wird in Abschnitt 2 (Mykotoxine) Folgendes angefügt:

Erzeugnis	Höchstgehalt (µg/kg)			Probenahmeverfahren	Leistungskriterien für die Analysemethoden
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
„2.1.4. Folgende Gewürzsorten: — Capsicum spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschließlich Chilis, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika) — Piper spp. (Früchte, einschließlich weißer und schwarzer Pfeffer) — Myristica fragrans (Muskatnuss) — Zingiber officinale (Ingwer) — Curcuma longa (Gelbwurz)	5	10	—	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG“

„Erzeugnis	Höchstgehalt (µg/kg oder ppb)	Probenahmeverfahren	Leistungskriterien für Analysemethoden
2.2. OCHRATOXIN A			
2.2.1. Getreide (einschließlich Reis und Buchweizen) und Getreideerzeugnisse			
2.2.1.1. Rohe Getreidekörner (einschließlich roher Reis und roher Buchweizen)	5	Richtlinie 2002/27/EG der Kommission (*)	Richtlinie 2002/27/EG
2.2.1.2. Alle Getreideerzeugnisse (einschließlich verarbeitete Getreideerzeugnisse und Getreidekörner zum direkten Verzehr)	3	Richtlinie 2002/27/EG	Richtlinie 2002/27/EG
2.2.2. Getrocknete Weintrauben (Korinthen, Rosinen und Sultaninen)	10	Richtlinie 2002/27/EG	Richtlinie 2002/27/EG
2.2.3. Grüner und gerösteter Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Wein, Bier, Traubensaft, Kakao und Kakaoerzeugnisse sowie Gewürze	—		

(*) ABl. L 75 vom 16.3.2002, S. 44.“