

EMPFEHLUNGEN

KOMMISSION

EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 3. Mai 2007

zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2007) 1873)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/331/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 211 zweiter Gedankenstrich,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat am 19. April 2005 eine Stellungnahme zu Acrylamid in Lebensmitteln verabschiedet, in der es die Risikobewertung des Gemeinsamen Sachverständigenausschusses der FAO/WHO für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) vom Februar 2005 bestätigt. In dieser Bewertung kommt der JECFA zu dem Schluss, dass die Margins of Exposure (MoE) bei Normal- und Hochverzehrern für eine Verbindung, die als genotoxisch und kanzerogen einzustufen ist, niedrig sind und dies auf eine Gesundheitsgefährdung hindeutet. Daher sollten weiter geeignete Maßnahmen getroffen werden, den Acrylamidgehalt in Lebensmitteln zu senken.

(2) Lebensmittelindustrie und Mitgliedstaaten haben die verschiedenen Wege der Acrylamidbildung untersucht. Die Lebensmittelindustrie hat auf freiwilliger Basis u. a. den so genannten „Werkzeugkasten“⁽¹⁾ entwickelt, der Herstellern und Verarbeitern helfen soll, den Acrylamidgehalt in ihren Produkten zu senken. Bereits seit 2002 laufen umfangreiche Anstrengungen, den Acrylamidgehalt in verarbeiteten Lebensmitteln zu senken.

(3) Es ist notwendig, über einen Zeitraum von mindestens drei Jahren in der gesamten Europäischen Gemeinschaft zuverlässige Daten über das Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln zu erheben, um ein klares Bild der Acrylamidgehalte in jenen Lebensmitteln zu erhalten, die bekanntermaßen hohe Acrylamidgehalte aufweisen und/oder wesentlich zur ernährungsbedingten Aufnahme der Gesamtbevölkerung oder besonders gefährdeter Bevölkerungsgruppen — etwa Säuglinge und Kleinkinder — beitragen.

(4) Es ist wichtig, dass diese Daten einmal jährlich der EFSA übermittelt werden, die das Einstellen in eine Datenbank gewährleistet.

(5) Anhand der Analyseergebnisse wird bewertet, wie wirksam die freiwilligen Maßnahmen waren. Das in dieser Empfehlung vorgesehene Überwachungsprogramm kann jederzeit im Licht der gewonnenen Erkenntnisse angepasst werden,

EMPFEHLT:

⁽¹⁾ Der „Werkzeugkasten“ umfasst 13 verschiedene Parameter („Werkzeuge“), in vier Hauptkategorien („Werkzeugkastenfelder“), die von Lebensmittelherstellern entsprechend ihren jeweiligen Erfordernissen zur Senkung des Acrylamidgehalts in ihren Produkten genutzt werden können. Die vier „Fächer“ sind: landwirtschaftliche Produktion, Rezeptur, Verarbeitung und Endzubereitung.

1. Die Mitgliedstaaten führen in den Jahren 2007, 2008 und 2009 jeweils gemäß Anhang 1 bei den in diesem Anhang genannten Lebensmitteln eine Überwachung des Acrylamidgehalts durch.

2. Die Mitgliedstaaten übermitteln bis zum 1. Juni jedes Jahres der EFSA die Überwachungsdaten aus dem Vorjahr, mit allen in Anhang II genannten Angaben und in dem dort vorgegebenen Format, so dass die Daten in eine Datenbank eingestellt werden können.
3. Die Mitgliedstaaten folgen für die Zwecke dieses Überwachungsprogramms den Probenahmeverfahren gemäß Teil B des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln ⁽¹⁾, um sicherzustellen, dass die Proben repräsentativ für das beprobte Los sind.
4. Die Mitgliedstaaten führen die Analyse der Proben auf Acrylamid gemäß Anhang III Nummern 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz ⁽²⁾ durch.

Brüssel, den 3. Mai 2007

Für die Kommission
Markos KYPRIANOU
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29.

⁽²⁾ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigung im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 des Rates (ABl. L 363 vom 20.12.2006, S. 1).

ANHANG I

A. Probenahmestellen und Probenahmeverfahren:

1. Die Produktproben sollten, sofern die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist, auf Einzelhandelsebene (also etwa in Supermärkten, kleineren Läden, Bäckereien, Pommes-frites-Verkaufsstellen und Restaurants) oder in Produktionsstätten genommen werden. Soweit wie möglich sollten Produkte mit Ursprung in einem der Mitgliedstaaten beprobt werden ⁽¹⁾.
2. Probenahme und Analyse sollten vor dem Verfallsdatum der Probe durchgeführt werden.

B. Produkte, Zahl der Proben, Häufigkeit der Probenahme, Anforderungen an die Analyse

1. Tabelle 1 gibt einen Überblick über die empfohlene Mindestzahl an Proben, die pro Produktkategorie jährlich analysiert werden sollten. Die Mitgliedstaaten sollten mehr Proben nehmen, soweit dies möglich ist. Die Zahl der Proben pro Mitgliedstaat stützt sich auf Bevölkerungsdaten, mit einem Minimum von vier Proben pro Produkt und Mitgliedstaat.
2. Die Probenzahl bezieht sich auf die Mindestprobenzahl pro Jahr. Spezifische Vorgaben (etwa Probenahme zweimal pro Jahr) werden in Anhang I Abschnitt C für jede Produktgruppe angegeben.
3. Da jede Produktkategorie eine Vielzahl von Produkten mit unterschiedlichen Spezifikationen umfasst, sollten zusätzliche Informationen für jedes beprobte Produkt vorgelegt werden (siehe Anhang I Abschnitt C). Um Veränderungen zu erkennen, ist es wichtig, jedes Jahr — soweit möglich — Produkte mit denselben Spezifikationen (etwa dieselbe Brotsorte, dieselbe Marke usw.) zu beproben. Bei der Probenahme von Pommes frites in kleinen Verkaufsstellen sollten nach Möglichkeit jedes Jahr dieselben Verkaufsstellen gewählt werden.
4. Werden bei Produkten derselben Spezifikation wiederholt Ergebnisse unterhalb der Bestimmungsgrenze erzielt, so kann das Produkt durch ein anderes Produkt ersetzt werden, soweit dieses in dieselbe Produktkategorie fällt und eine Beschreibung beigefügt wird.
5. Zur Gewährleistung der Vergleichbarkeit der Analyseergebnisse sollten Methoden gewählt werden, die eine Bestimmungsgrenze von 30 µg/kg (intensivster Ionen-Übergang) für Brot sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung bzw. 50 µg/kg für Kartoffelprodukte, Getreideerzeugnisse (außer Brot), Kaffee und andere Produkte erzielen können. Ergebnisse sollten nach Berichtigung um die Wiederfindungsrate übermittelt werden.

⁽¹⁾ In Ausnahmefällen ist ein bestimmtes Produkt möglicherweise nur als Importware aus einem Drittland auf dem Markt. In diesen Fällen können Proben des importierten Produkts genommen werden.

Tabelle 1

Mindestprobenzahl pro Produktkategorie

[illegible]

C. Mindestanforderungen an zusätzlichen Informationen für jedes Produkt

Die Mindestanforderungen an zusätzlichen Informationen für jedes beprobte Produkt sind unter den Nummern 1 bis 10 beschrieben. Die Mitgliedstaaten werden ersucht, detailliertere Angaben zu machen.

1. *Verzehrfertige Pommes frites*: Probenahme zweimal jährlich, März und November ⁽¹⁾, mit der in der Tabelle angegebenen Gesamtprobenzahl. Verzehrfertige Produkte sollten in kleinen Verkaufsstätten, Fast-Food-Ketten und Restaurants beprobt werden. Soweit wie möglich sollte die Probenahme jedes Jahr in denselben Verkaufsstellen erfolgen.

Spezifische Angaben: Ausgangsmaterial: frische Kartoffeln, vorfrittierte Pommes frites oder Kartoffeltrockenerzeugnisse; andere Zutaten

2. *Kartoffelchips*: Probenahme zweimal jährlich, März und November ⁽¹⁾, mit der in der Tabelle angegebenen Gesamtprobenzahl.

Spezifische Angaben: Ausgangsmaterial: frische Kartoffeln oder Teig; andere Zutaten, Aromastoffe oder Zusatzstoffe

3. *Vorfrittierte Pommes frites/Kartoffelprodukte für die häusliche Zubereitung*, einschließlich tiefgefroren verkaufter Produkte. Probenahme zweimal jährlich, März und November ⁽¹⁾, mit der in der Tabelle angegebenen Gesamtprobenzahl. Die Analyse der einzelnen Proben sollte jeweils nach Zubereitung (z. B. Frittieren, Backen) vorgenommen werden. Die Zubereitung sollte im Labor nach den Anweisungen auf der Verpackung erfolgen.

Spezifische Angaben: Ausgangsmaterial: Kartoffeln, vorfrittierte Pommes frites oder Kartoffeltrockenerzeugnisse; andere Zutaten; Angebotsform (frisch oder tiefgefroren); Zubereitungsempfehlung gemäß Anweisung auf der Verpackung.

4. *Brot*

Spezifische Angaben: weiches Brot oder Knäckebrot; Faserstoffanteil; Getreideart; fermentiert/nicht fermentiert; Art der Fermentation (etwa: Hefe); andere Zutaten. Die Wahl der zu beprobenden Brotsorte sollte die Verzehrgewohnheiten im jeweiligen Land widerspiegeln.

5. *Frühstückszerealien*, ohne Müsli und Porridge

Spezifische Angaben: Getreideart; sonstige Zutaten (z. B. Zucker, Nüsse, Honig, Schokolade)

6. *Kekse (auch Kekse für Säuglinge und Kleinkinder)*

Spezifische Angaben: weich oder hart; für Normalverbraucher oder Diabetiker; vollständige Zutatenliste

7. *Röstkaffee*

Spezifische Angaben: Röstgrad (mittel, stark); Bohnensorte (soweit verfügbar); Angebotsform (gemahlen oder ganze Bohnen)

8. *Säuglings- und Kleinkindernahrung in Gläsern*

Vorrangig sollten Produkte beprobt werden, die Kartoffeln, Wurzelgemüse oder Getreide enthalten. Spezifische Angaben: Angabe aller Inhaltsstoffe

9. *Getreidebeikost*: Analyse des zum Verkauf angebotenen Produkts

Spezifische Angaben: Getreideart; sonstige Zutaten

⁽¹⁾ Wird das Lebensmittel aus Kartoffelvorprodukten (vorfrittierten Pommes frites, Kartoffeltrockenerzeugnissen oder Teig) hergestellt, sind zwei Probenahmen pro Jahr nicht notwendig.

10. *Andere Produkte*

Hierzu gehören Produkte (Kartoffelprodukte, Getreideerzeugnisse, Kaffeeprodukte, Kakaoprodukte sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung), die in einer der anderen Kategorien nicht aufgeführt sind (etwa Kartoffelrösti, Lebkuchen, Kaffeeersatz). Bei der Auswahl der Proben sollten die Verzehrgewohnheiten in den einzelnen Mitgliedstaaten berücksichtigt werden. Gegebenenfalls ist es erforderlich, die Analyse nach Zubereitung des Produkts gemäß Anweisung auf der Verpackung vorzunehmen. In diesem Fall sollten die Zubereitungsempfehlungen angegeben werden.

Spezifische Angaben: detaillierte Produktbeschreibung (etwa wichtigste Inhaltsstoffe); Zubereitungsempfehlung gemäß Anweisung auf der Verpackung.

ANHANG II

A. Berichtsformat

[illegible]

B. Erläuterungen zum Berichtsformat

Berichterstattendes Land: Mitgliedstaat, in dem die Überwachung durchgeführt wurde

Jahr: Jahr der Probenahme

Probencode: Laborcode zur Identifizierung der Probe

Produktkategorienummer: Nummer der Produktkategorie gemäß Anhang I Tabelle 1 (Zahl zwischen 1 und 10, also etwa (1) für Pommes frites, (2) für Kartoffelchips usw.)

Produktbezeichnung: Produktbezeichnung auf Deutsch und in der Originalsprache

Produktbeschreibung: Eine kurze Produktbeschreibung, die mindestens die unter Anhang I Buchstabe C genannten Informationen enthält

Hersteller: Name des Herstellers, soweit verfügbar

Land der Herstellung: soweit verfügbar. Das Land, in dem das Produkt hergestellt wurde, gemäß ISO-Norm 3166-1 (siehe Anhang I Tabelle 1 erste Spalte). Gemäß Anhang I Buchstabe A sollte das beprobte Produkt nach Möglichkeit aus einem der Mitgliedstaaten stammen (siehe Fußnote 4)

Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Packungsaufdruck. Datum im Format TT/MM/JJ angeben

Produktionsdatum: siehe Packungsaufdruck (soweit verfügbar). Datum im Format TT/MM/JJ angeben

Datum der Probenahme: Datum, an dem die Probe genommen wurde. Datum im Format TT/MM/JJ angeben

Probenahmestelle: Ort, an dem die Probe genommen wurde, etwa Supermarkt, kleiner Laden, Bäckerei, Fast-Food-Kette usw.

Packungsgröße: Packungsgröße (in g) des Produkts, von dem die Teilproben genommen wurden (soweit zutreffend)

Probengewicht: Probengewicht (in g) der Sammelprobe

Zubereitungsempfehlungen: Bei vorfrittierten Pommes frites oder anderen Kartoffelprodukten für die häusliche Zubereitung (Produktkategorie 3), die nach der Zubereitung beprobt und analysiert werden, sollten die Zubereitungsempfehlungen angegeben werden. Die Zubereitungsempfehlungen auf der Verpackung sollten eingehalten und in diesem Feld eingetragen werden. Ähnliches kann für einige Produkte der Kategorie „Andere Produkte“ (Produktkategorie 10) gelten.

Datum der Analyse: Wurde die Probe vor der Analyse homogenisiert und gelagert, ist das Datum anzugeben, an dem das eigentliche Analyseverfahren eingeleitet wurde. In diesem Fall sind auch Angaben zu den Lagerungsbedingungen zu machen.

Methode akkreditiert: Setzen Sie hier bitte „J“ (Ja) oder „N“ (Nein) ein, je nachdem, ob die eingesetzte Analysemethode gemäß EN ISO 17025 akkreditiert wurde.

Analysemethode: Geben Sie bitte die verwendete Analysemethode an (GC-MS mit Derivatisierung, GC-MS ohne Derivatisierung, LC-MS-MS oder andere), und beschreiben Sie kurz die Probenvorbereitung (Aufreinigungsverfahren usw.).

Angaben zu Leistungstests: Nennen Sie bitte Organisator der Leistungstests, Nummer des Programms, Nummer der Runde, Matrix und Z-Score ⁽¹⁾ in nachstehendem Kurzformat: Organisator/Programm/Runde/Matrix/Z-Score. (Beispiel: FAPAS/30/6/Knäckebrot/1,6).

Acrylamidgehalt: in µg/kg, nach Berichtigung um die Wiederfindungsrate

Nachweisgrenze: in µg/kg

Bestimmungsgrenze: in µg/kg

Messunsicherheit: Soweit verfügbar, bitte Informationen zur Messunsicherheit geben (Bereich in %).

⁽¹⁾ Bitte beachten Sie, dass die Z-Scores nur zur Beurteilung der Qualität der Daten genutzt werden. Diese Angaben werden vertraulich behandelt.