

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EU) Nr. 165/2010 DER KOMMISSION

vom 26. Februar 2010

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich Aflatoxinen

(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 vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln⁽²⁾ sind die Höchstgehalte für Aflatoxin B1 und Gesamtaflatoxin (Aflatoxin B1 + G1 + B2 + G2) in einer Reihe von Lebensmitteln festgelegt.
- (2) Einige Höchstgehalte für Aflatoxine in bestimmten Lebensmitteln müssen abgeändert werden, um den Entwicklungen im Rahmen des Codex Alimentarius sowie neuen Erkenntnissen in jüngsten wissenschaftlichen Gutachten Rechnung zu tragen.
- (3) Im Codex Alimentarius wurde ein zulässiger Gehalt von 15 µg/kg Gesamtaflatoxin in Mandeln, Haselnüssen und Pistazien, die zur weiteren Verarbeitung bestimmt sind, und von 10 µg/kg Gesamtaflatoxinen in genussfertigen Mandeln, Haselnüssen und Pistazien festgelegt⁽³⁾.
- (4) Das Wissenschaftliche Gremium der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM-Gremium) nahm am 25. Januar 2007 ein Gutachten über den potenziellen Anstieg des Gesundheitsrisikos für Verbraucher durch eine mögliche Anhebung der zulässigen Höchstwerte für Aflatoxine in Mandeln, Haselnüssen und Pistazien

und daraus gewonnenen Produkten⁽⁴⁾ an. Das CONTAM-Gremium kam zum Schluss, dass eine Änderung der Höchstwerte für Gesamtaflatoxine in Mandeln, Haselnüssen und Pistazien von 4 auf 8 bzw. 10 µg/kg geringe Auswirkungen auf die Schätzwerte für die ernährungsbedingte Exposition, das Krebsrisiko und die errechneten Expositionsgrenzbereiche (MOE) hätte. Ferner schloss das CONTAM-Gremium, dass die Exposition gegenüber Aflatoxinen aus allen Quellen so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar sein muss, weil Aflatoxine genotoxisch und karzinogen sind. Die Daten zeigen, dass eine Senkung der ernährungsbedingten Gesamtbelastung mit Aflatoxinen erreicht werden kann, wenn die Anzahl der auf den Markt gelangenden hoch belasteten Nahrungsmittel durch eine wirksamere Durchsetzung verringert und die Belastung durch andere Nahrungsquellen als Mandeln, Haselnüsse und Pistazien gesenkt wird.

- (5) Das CONTAM-Gremium nahm am 16. Juni 2009 eine Stellungnahme über die Auswirkungen einer Anhebung der Höchstwerte für Gesamtaflatoxine von 4 µg/kg auf 10 µg/kg für andere Schalenfrüchte als Mandeln, Haselnüsse und Pistazien auf die öffentliche Gesundheit⁽⁵⁾ an. Das Gremium gelangte auf der Grundlage der 2007 verfügbaren Informationen zum Schluss, dass eine Anhebung der Höchstwerte für Gesamtaflatoxine von 4 µg/kg auf 10 µg/kg für andere Schalenfrüchte einschließlich Paranüssen keine negativen Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit hätte. Angesichts der laufenden Diskussionen im Rahmen des Codex Alimentarius über die Höchstwerte für Aflatoxine in Paranüssen sollte der Höchstgehalt für Aflatoxine in Paranüssen an den im Codex festgelegten Höchstgehalt für Mandeln, Haselnüsse und Pistazien angepasst werden.

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5.

⁽³⁾ Codex General Standard for Contaminants and toxins in food and feed (CODEX STAN 193-1995). http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ The EFSA Journal (2007) 446, S. 1-127. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary=true

⁽⁵⁾ Auf Anfrage der Europäischen Kommission verfasste Stellungnahme des Wissenschaftlichen Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette über die Auswirkungen einer Anhebung der Höchstwerte für Gesamtaflatoxine von 4 µg/kg auf 10 µg/kg für andere Schalenfrüchte als Mandeln, Haselnüsse und Pistazien auf die öffentliche Gesundheit. The EFSA Journal (2009) 1168, S. 1-11. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary=true

- (6) Im Codex Alimentarius wird nur einen Höchstwert für Gesamtaflatoxin festgelegt. Der entsprechende Höchstgehalt für Aflatoxin B1 wurde anhand der von der EFSA zur Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme genutzten Datenbank über das Vorkommen von Aflatoxinen in Lebensmitteln ermittelt.
- (7) Im EFSA-Gutachten über Aflatoxine wird festgestellt, dass Ölsaaten und daraus gewonnene Erzeugnisse in erheblichem Maße zur Exposition von Menschen gegenüber Aflatoxinen beitragen. Die EFSA gelangte zum Schluss, dass die Exposition gegenüber Aflatoxinen aus allen Quellen so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar sein muss. Ferner ist aufgrund von Meldungen im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel (RASFF) von einem hohen Gehalt an Aflatoxinen in Ölsaaten wie Sonnenblumenkernen, Melonenkernen usw. auszugehen. Daher wird vorgeschlagen, im Einklang mit den geltenden Höchstwerten für Erdnüsse auch einen Höchstwert für andere Ölsaaten als Erdnüsse festzulegen. Da Aflatoxine jedoch bei der Verarbeitung zu raffinierten Pflanzenölen fast vollständig zerstört werden, sollten Ölsaaten einschließlich Erdnüssen, die zum Zermahlen für die Herstellung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmt sind, und raffinierte Pflanzenöle ausgenommen werden.
- (8) Für sämtliches Getreide und alle Getreideerzeugnisse wurde ein Höchstgehalt von 2 µg/kg für Aflatoxin B1 und 4 µg/kg für Gesamtaflatoxin festgelegt; davon ausgenommen ist Mais, der vor seinem Verzehr einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden soll und für den ein Höchstwert von 5 µg/kg für Aflatoxin B1 und 10 µg/kg für Gesamtaflatoxin gilt. Rohreis enthält in der Regel Aflatoxine in Konzentrationen, die leicht über den Höchstwerten liegen. Nach dem Vermahlen, bei dem die Spelzen entfernt werden, liegen die Aflatoxinkonzentrationen in weißem gemahlenen Reis unter den Höchstwerten. Daher sollte für Reis derselbe Ansatz gewählt werden wie für Mais; für Reis, der vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen wird, sollten höhere Höchstwerte für Aflatoxin B1 und Gesamtaflatoxin festgelegt werden.
- (9) Die Höchstgehalte beziehen sich auf den essbaren Teil von Schalenfrüchten. Jüngsten wissenschaftlichen Erkenntnissen zufolge kann jedoch ein Teil der Aflatoxin-kontamination auf der Schale von Paranüssen nachgewiesen werden. Daher sollte die Fußnote im Anhang, in der das Verfahren genannt wird, das anzuwenden ist, wenn Schalenfrüchte „in der Schale“ analysiert werden, so abgeändert werden, dass diesen jüngsten wissenschaftlichen Erkenntnissen Rechnung getragen wird.
- (10) 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. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

- (1) Artikel 4 erhält folgende Fassung:

„Artikel 4

Besondere Bestimmungen für Erdnüsse, andere Ölsaaten, Schalenfrüchte, Trockenfrüchte, Reis und Mais

Erdnüsse, andere Ölsaaten, Schalenfrüchte, Trockenfrüchte, Reis und Mais, bei denen die unter den Nummern 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 und 2.1.11 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte für Aflatoxine nicht eingehalten werden, dürfen in Verkehr gebracht werden, sofern sie

- a) nicht für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind;
 - b) den unter den Nummern 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 und 2.1.12 des Anhangs festgelegten Höchstgehalten genügen;
 - c) einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden und nach dieser Behandlung die unter den Nummern 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 und 2.1.11 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte nicht überschreiten, wobei diese Behandlung keine sonstigen schädlichen Rückstände verursachen darf;
 - d) eine Kennzeichnung aufweisen, die den Verwendungszweck eindeutig angibt, und mit dem folgenden Hinweis versehen sind: ‚Das Erzeugnis muss vor seinem Verzehr oder vor seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung zur Reduzierung der Aflatoxinkontamination unterzogen werden.‘ Dieser Hinweis muss auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. und in dem Originalbegleitdokument enthalten sein. Der Code der Sendung/Herstellungscharge muss dauerhaft auf jedem einzelnen Beutel, jeder einzelnen Kiste usw. der Sendung und auf dem Originalbegleitdokument angebracht werden.“
- (2) Artikel 5 erhält folgende Fassung:

„Artikel 5

Besondere Bestimmungen für Erdnüsse, andere Ölsaaten, daraus gewonnene Erzeugnisse und Getreide

Auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. und auf dem Originalbegleitdokument muss ein eindeutiger Hinweis zum Verwendungszweck angebracht sein. Das Begleitdokument muss einen eindeutigen Bezug zu der Sendung dadurch aufweisen, dass es den Code der Sendung enthält, der auf jedem einzelnen Beutel, jeder einzelnen Kiste usw. der Sendung angebracht ist. Außerdem muss die im Begleitdokument angegebene gewerbliche Tätigkeit des Empfängers der Sendung mit dem angegebenen Verwendungszweck in Einklang stehen.

Fehlt ein eindeutiger Hinweis darauf, dass die Lebensmittel nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, so gelten die unter den Nummern 2.1.5 und 2.1.11 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte für alle in Verkehr gebrachten Erdnüsse, andere Ölsaaten und daraus gewonnenen Erzeugnisse und sämtliches Getreide.

Was die Ausnahme für zum Zermahlen bestimmte Erdnüsse und andere Ölsaaten sowie die Geltung der unter Nummer 2.1.1 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte angeht, so sind nur Sendungen ausgenommen, die eine Kennzeichnung aufweisen, die den Verwendungszweck eindeutig angibt, und mit dem folgenden Hinweis versehen sind: ‚Zum Zermahlen für die Erzeugung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmtes Erzeugnis.‘ Dieser Hinweis muss auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. und in dem/den Begleitdokument(en) enthalten sein. Der endgültige Bestimmungsort muss eine Mühle sein.“

(3) Der Anhang wird wie folgt geändert:

a) Unterabschnitt 2.1 (Aflatoxine) wird durch den Anhang der vorliegenden Verordnung ersetzt.

b) Fußnote 5 erhält folgende Fassung:

„⁽⁵⁾ Die Höchstgehalte beziehen sich auf den essbaren Teil der Erdnüsse und Schalenfrüchte. Wenn Erdnüsse und Schalenfrüchte ‚in der Schale‘ analysiert werden, wird bei der Berechnung des Aflatoxingehalts angenommen, dass die gesamte Kontamination den essbaren Teil betrifft; diese Annahme gilt nicht für Paranüsse.“

c) Folgende Fußnoten werden hinzugefügt:

„⁽⁴⁰⁾ Ölsaaten, die unter die KN-Codes 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 fallen, und daraus gewonnene Erzeugnisse (KN-Code 1208); Melonenkerne fallen unter den KN-Code ex 1207 99.“

⁽⁴¹⁾ Wenn Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse ausschließlich oder fast ausschließlich aus den jeweiligen Schalenfrüchten hergestellt werden, gelten die für die Schalenfrüchte festgelegten Höchstwerte auch für die Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse. In allen anderen Fällen gilt Artikel 2 Absätze 1 und 2 für die Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse.“

Artikel 2

Diese Verordnung gilt nicht für Aprikosenkerne, andere Ölsaaten als Erdnüsse und deren Verarbeitungserzeugnisse, die vor Geltung dieser Höchstwerte im Einklang mit den geltenden Bestimmungen in Verkehr gebracht wurden.

Den Nachweis darüber, wann die Erzeugnisse in Verkehr gebracht wurden, hat der Lebensmittelunternehmer zu erbringen.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem Datum des Inkrafttretens.

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

Brüssel, den 26. Februar 2010

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

Lebensmittel ⁽¹⁾		Höchstgehalt (µg/kg)		
		B ₁	Summe aus B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂	M ₁
„2.1	Aflatoxine			
2.1.1	Erdnüsse und andere Ölsaaten ⁽⁴⁰⁾ , die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen außer — Erdnüsse und andere Ölsaaten, die zum Zermahlen für die Erzeugung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmt sind	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3	Haselnüsse und Paranüsse, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	
2.1.4	Andere Schalenfrüchte als die unter 2.1.2 und 2.1.3 aufgeführten Schalenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5	Erdnüsse und andere Ölsaaten ⁽⁴⁰⁾ und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind außer — pflanzliche Rohöle, die zum Raffinieren bestimmt sind — raffinierte Pflanzenöle	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7	Haselnüsse und Paranüsse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	
2.1.8	Andere Schalenfrüchte als die unter 2.1.6 und 2.1.7 aufgeführten Schalenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9	Trockenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5,0	10,0	—
2.1.10	Trockenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2,0	4,0	—
2.1.11	Getreide und Getreideerzeugnisse, einschließlich verarbeiteter Getreideerzeugnisse, außer die unter 2.1.12, 2.1.15 und 2.1.17 aufgeführten Erzeugnisse	2,0	4,0	—

Lebensmittel ⁽¹⁾		Höchstgehalt (µg/kg)		
2.1.12	Mais und Reis, der vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden soll	5,0	10,0	—
2.1.13	Rohmilch ⁽⁶⁾ , wärmebehandelte Milch und Werkmilch	—	—	0,050
2.1.14	Folgende Gewürzsorten: <i>Capsicum</i> spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschließlich Chili, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika) <i>Piper</i> spp. (Früchte, einschließlich weißer und schwarzer Pfeffer) <i>Myristica fragrans</i> (Muskat) <i>Zingiber officinale</i> (Ingwer) <i>Curcuma longa</i> (Gelbwurz) Gewürzmischungen, die eine oder mehrere der oben genannten Gewürzsorten enthalten	5,0	10,0	—
2.1.15	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.17	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ , die eigens für Säuglinge bestimmt sind	0,10	—	0,025“