

**VERORDNUNG (EU) 2015/1933 DER KOMMISSION****vom 27. Oktober 2015****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Kakaofasern, Bananenchips, Nahrungsergänzungsmitteln, getrockneten Kräutern und getrockneten Gewürzen****(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 <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission <sup>(2)</sup> wurden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgesetzt.
- (2) Gemäß der genannten Verordnung müssen die Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sicher sein und so niedrig angesetzt werden, wie dies im Wege der guten Praxis bei der Herstellung, der Trocknung oder in der Land- und Fischereiwirtschaft vernünftigerweise zu erreichen ist.
- (3) Die Kakaofaser ist ein spezifisches Kakaoerzeugnis, das aus der Schale der Kakaobohne gewonnen wird und einen höheren Gehalt an PAK aufweist als jene Kakaoerzeugnisse, die aus Kakaokernen hergestellt werden. Die Kakaofaser und daraus hergestellte Erzeugnisse sind Zwischenerzeugnisse in der Lebensmittelkette und werden als Zusatzstoff bei der Herstellung kalorienarmer, ballaststoffreicher Lebensmittel verwendet. Für Kakaofasern und daraus hergestellte Erzeugnisse sollten eigene Höchstgehalte für PAK festgelegt werden. Da diese Erzeugnisse einen niedrigen Fettgehalt haben, sollten die Höchstgehalte auf Frischgewichtsbasis festgelegt werden.
- (4) Bananenchips werden in Frühstückscerealien und Süßwaren verwendet und als Zwischenmahlzeit verzehrt. Kürzlich wurden hohe PAK-Gehalte in Bananenchips festgestellt. Diese Ergebnisse sind auf das Frittieren der Bananenchips in Kokosöl zurückzuführen. Für Bananenchips sollten daher Höchstgehalte für PAK festgelegt werden. Diese Höchstgehalte entsprechen aufgrund nicht ausreichender Daten über das Vorkommen zunächst den Höchstgehalten für Kokosnussöl, das für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt ist oder als Lebensmittelzutat verwendet wird. Die Höchstgehalte sollten innerhalb von zwei Jahren unter Berücksichtigung verfügbarer Daten über das Vorkommen überprüft werden.
- (5) In bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die pflanzliche Zutaten enthalten oder aus diesen gewonnen werden, wurden hohe PAK-Gehalte festgestellt. Die hohen Gehalte in diesen Nahrungsergänzungsmitteln wurden mit der bei diesen pflanzlichen Zutaten angewandten schlechten Trocknungspraxis in Verbindung gebracht. Diese hohen Gehalte sind durch gute Praxis vermeidbar. Für diese Erzeugnisse sollten daher Höchstgehalte für PAK festgelegt werden, die bei guter Trocknungspraxis erreichbar sind und ein hohes Schutzniveau für die menschliche Gesundheit gewährleisten.
- (6) Auch in Nahrungsergänzungsmitteln, die Kittharz, Gelée Royal und Spirulina enthalten oder aus diesen gewonnen werden, wurden in bestimmten Fällen hohe PAK-Gehalte festgestellt, die mit der Anwendung schlechter Herstellungspraxis in Verbindung gebracht wurden. Da mit der Anwendung guter Herstellungspraxis niedrigere Gehalte erreicht werden können, sollten für diese Erzeugnisse Höchstgehalte für PAK festgelegt werden.
- (7) Außerdem wurden in getrockneten Kräutern und getrockneten Gewürzen hohe Gehalte an PAK festgestellt, was sich ebenfalls auf die Anwendung schlechter Trocknungspraxis zurückführen lässt. Für getrocknete Kräuter und getrocknete Gewürze sollten daher Höchstgehalte für PAK festgelegt werden. Die bei geräucherter Paprika und geräuchertem Kardamom angewandten traditionellen Räucher- und Verarbeitungsmethoden führen zu hohen PAK-Gehalten. Da der Verbrauch dieser Gewürze niedrig ist und um diese geräucherten Erzeugnisse auf dem Markt zu halten, sollten sie von den Höchstgehalten ausgenommen werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (AbI. L 364 vom 20.12.2006, S. 5).

- (8) Es ist eine angemessene Frist einzuräumen, um es den Mitgliedstaaten und Lebensmittelunternehmern zu ermöglichen, die neuen Anforderungen gemäß dieser Verordnung zu erfüllen.
- (9) Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

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

*Artikel 2*

Die im Anhang dieser Verordnung aufgeführten Lebensmittel (ausgenommen jene, die in Punkt 6.1.11 genannt werden), die rechtmäßig vor dem 1. April 2016 in Verkehr gebracht werden, 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. April 2016; eine Ausnahme bilden die in Punkt 6.1.11 genannten Lebensmittel, für die der Höchstgehalt ab dem Datum des Inkrafttretens dieser Verordnung gilt.

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

Brüssel, den 27. Oktober 2015

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANHANG

Abschnitt 6: „Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe“ des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 6.1.2 erhält folgende Fassung:

„6.1.2	Kakaobohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahme der in Nummer 6.1.11 genannten Erzeugnisse	5,0 µg/kg Fett ab dem 1.4.2013	35,0 µg/kg Fett vom 1.4.2013 bis zum 31.3.2015 30,0 µg/kg Fett ab dem 1.4.2015“
--------	--	--------------------------------	--

2. Die folgenden Nummern 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 und 6.1.15 werden hinzugefügt:

„6.1.11	Kakaofasern und aus Kakaofasern hergestellte Erzeugnisse, die als Lebensmittelzutat verwendet werden sollen	3,0	15,0
6.1.12	Bananenchips	2,0	20,0
6.1.13	Nahrungsergänzungsmittel, die pflanzliche Stoffe enthalten sowie Zubereitungen daraus <sup>(39)</sup> (*) (**) Nahrungsergänzungsmittel, die Kittharz, Gelée Royale, Spirulina oder Zubereitungen daraus enthalten <sup>(39)</sup>	10,0	50,0
6.1.14	Getrocknete Kräuter	10,0	50,0
6.1.15	Getrocknete Gewürze, mit Ausnahme von Kardamom und geräucherter <i>Capsicum</i> spp.	10,0	50,0

(\*) Pflanzliche Zubereitungen sind Zubereitungen, die durch verschiedene Verfahren (z. B. Pressen, Ausdrücken, Extrahieren, Zerteilen, Destillieren, Konzentrieren, Trocknen und Fermentieren) aus pflanzlichen Materialien (z. B. ganze Pflanzen oder Pflanzenteile, zerkleinerte oder geschnittene Pflanzen) gewonnen werden. Diese Definition umfasst zerriebene oder pulverisierte Pflanzen, Pflanzenteile, Algen, Pilze, Flechten, Tinkturen, Extrakte, ätherische Öle (ausgenommen die in Nummer 6.1.1 genannten pflanzlichen Öle), Presssäfte und verarbeitete Ausscheidungen.

(\*\*) Der Höchstgehalt gilt nicht für Nahrungsergänzungsmittel, die pflanzliche Öle enthalten. Für pflanzliche Öle, die als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden, sollten die in Nummer 6.1.1 genannten Höchstgehalte gelten.“