

## EMPFEHLUNGEN

## EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 28. März 2007

## über ein Monitoring zum Vorkommen von Furan in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/196/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) Im Mai 2004 veröffentlichte die US Food and Drug Administration (FDA) die Ergebnisse einer Erhebung zum Vorkommen von Furan in Produkten, die einer Hitzebehandlung unterzogen werden. Furangelhalte wurden in einer Anzahl von Lebensmitteln festgestellt (z. B. Lebensmitteln in Dosen und Gläsern, Babynahrung, Kaffee, Suppen und Soßen usw.).
- (2) Das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) betrachtete diese Angelegenheit als dringlich und verfasste am 7. Dezember 2004 einen wissenschaftlichen Bericht über Furan in Lebensmitteln.
- (3) In diesem Bericht kam die EFSA zu dem Schluss, dass sich aus den derzeit verfügbaren Daten ergibt, dass zwischen einer möglichen Exposition des Menschen und Dosen, die im Tierversuch krebsauslösend wirken, ein verhältnismäßig kleiner Unterschied besteht, und dass man für eine zuverlässige Risikobewertung weitere Daten sowohl zur Toxizität als auch zur Exposition benötigen würde.
- (4) Es ist daher erforderlich, zuverlässige Daten über das Vorkommen von Furan in hitzebehandelten Lebensmitteln in der gesamten Europäischen Gemeinschaft zu erheben, um die EFSA in die Lage zu versetzen, eine zuverlässige

Risikobewertung durchzuführen. Besonderes Gewicht ist dabei auf die Datenerhebung in dem Zeitraum 2007 bis 2008 zu legen. Anschließend ist die Datenerhebung routinemäßig fortzusetzen.

- (5) Es sind Daten zu erheben über im Handel erhältliche Lebensmittel ohne weitere Zubereitung (z. B. Kaffeepulver, Säfte, vor dem Verzehr nicht erhitzte Gläser und Dosen) und im Handel erhältliche Lebensmittel, die nach Zubereitung im Labor als verzehrfertige Erzeugnisse analysiert werden (z. B. aufgebrühter Kaffee, vor dem Verzehr erhitzte Produkte in Dosen und Gläsern). Im letzteren Fall sollte man sich bei der Zubereitung an die Zubereitungsempfehlungen auf dem Etikett halten, falls verfügbar. Im Haushalt an Hand von frischen Zutaten zubereitete Lebensmittel (z. B. Gemüsesuppe aus frischem Gemüse, selbst zubereitetes Irish Stew) sind in dieses Monitoringprogramm nicht einzubeziehen, da sich die Auswirkungen häuslicher Kochverfahren auf Furangelhalte in Lebensmitteln zweckmäßiger in einem Forschungsprogramm ermitteln lassen.
- (6) Um sicherzustellen, dass die Proben für das beprobte Los repräsentativ sind, sind die in 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<sup>(1)</sup> festgelegten Probenahmeverfahren einzuhalten. Die Analyse der Proben ist gemäß den Ziffern 1 und 2 von Anhang III 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<sup>(2)</sup> durchzuführen.

<sup>(1)</sup> Siehe Seite 29 dieses Amtsblatts.

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

- (7) Über die Analyseergebnisse und spezifischen zusätzlichen Informationen, die für die Evaluierung der Ergebnisse erforderlich sind, sollte der EFSA regelmäßig Bericht erstattet werden. Das Berichtsformat ist von der EFSA festzulegen. Die Zusammenstellung der Daten in einer Datenbank wird von der EFSA übernommen —
3. Die Mitgliedstaaten sollten die in Teil B des Anhangs zu der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 festgelegten Probenahmeverfahren einhalten, damit sichergestellt wird, dass die Proben für das beprobte Los repräsentativ sind. Die Probenvorbereitung vor der Analyse ist mit der erforderlichen Sorgfalt vorzunehmen, damit gewährleistet ist, dass der Furangehalt der Probe nicht verändert wird.

## EMPFEHLT:

1. Die Mitgliedstaaten sollten im Zeitraum 2007 bis 2008 ein Monitoring zum Vorkommen von Furan in Lebensmitteln, die einer Hitzebehandlung unterzogen worden sind, durchführen. Bei dem Monitoring sind im Handel erhältliche Lebensmittel ohne weitere Zubereitung <sup>(1)</sup> und solche im Handel erhältlichen Lebensmittel, die nach Zubereitung im Labor als verzehrfertiges Erzeugnis analysiert werden <sup>(2)</sup>, einzubeziehen.
2. Die Mitgliedstaaten sollten der EFSA regelmäßig ihre Monitoringdaten mit den von der EFSA festgelegten Informationen und in dem von der EFSA festgelegten Format zur Verfügung stellen.
4. Die Mitgliedstaaten sollten die Furananalyse gemäß den Ziffern 1 und 2 von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchführen.

Brüssel, den 28. März 2007

*Für die Kommission*  
Markos KYPRIANOU  
*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> Im Handel erhältliche Lebensmittel ohne weitere Zubereitung, z. B. Kaffeepulver, Säfte, vor dem Verzehr nicht erhitzte Gläser und Dosen.

<sup>(2)</sup> Im Handel erhältliche Lebensmittel, die nach Zubereitung im Labor als verzehrfertiges Erzeugnis analysiert werden, z. B. aufgebrühter Kaffee, vor dem Verzehr erhitzte Produkte in Dosen und Gläsern. Falls verfügbar, sollte man sich bei der Zubereitung an die Zubereitungsempfehlungen auf dem Etikett halten. Im Haushalt an Hand von frischen Zutaten zubereitete Lebensmittel (z. B. Gemüsesuppe aus frischem Gemüse, selbst zubereitetes Gulasch) werden in dieses Monitoringprogramm nicht einbezogen.