

**VERORDNUNG (EU) 2015/1125 DER KOMMISSION****vom 10. Juli 2015****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Katsuobushi (getrockneter Echter Bonito) und in bestimmtem geräuchertem Ostseehering****(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 polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln festgelegt.
- (2) Nach der genannten Verordnung müssen die PAK-Höchstgehalte sicher sein und so niedrig angesetzt werden, wie dies im Wege der guten Praxis bei der Herstellung, der Trocknung oder in der Land- bzw. Fischereiwirtschaft vernünftigerweise zu erreichen ist. Im Jahr 2011 hatten die Daten für geräucherten Fisch gezeigt, dass geringere Höchstgehalte an PAK erreicht werden können, und diese Höchstgehalte wurden mit der Verordnung (EU) Nr. 835/2011 der Kommission <sup>(3)</sup> festgelegt. In einigen Fällen war es jedoch erforderlich, die Räuchertechnik anzupassen. Aus diesem Grund wurde eine dreijährige Übergangsfrist gewährt, bevor am 1. September 2014 die niedrigeren Höchstgehalte zur Anwendung kamen.
- (3) *Katsuobushi* ist ein traditionelles japanisches Lebensmittelerzeugnis, das aus Echtem Bonito hergestellt wird. Der Herstellungsprozess umfasst das Filetieren, Kochen und Entgräten, gefolgt von der Räucherung/Trocknung über einem Holzfeuer. Die japanischen Behörden haben neuere Daten vorgelegt, die zeigen, dass auch bei weitestgehender Anwendung guter Räucherpraxis die niedrigeren PAK-Werte bei diesem Erzeugnis nicht erreicht werden können. Für *Katsuobushi* sollten daher die aktuellen PAK-Höchstgehalte durch jene ersetzt werden, die vor dem 1. September 2014 galten.
- (4) Der Name „*Sprotid*“ ist in Estland eine allgemeine traditionelle Bezeichnung für ein Erzeugnis, das traditionell je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit sowohl Sprotte (*Sprattus sprattus*) als auch Ostseehering (*Clupea harengus membras*) enthalten kann. Beide Fischarten sind vergleichbar groß und gehören zu den kleinen Fischarten. Auf dem Etikett von „*Sprotid*“ wird angegeben, ob und zu welchem Anteil das Erzeugnis Sprotte oder Ostseehering oder beides enthält. Diese kleinen Ostseeheringe werden nach dem gleichen Verfahren geräuchert wie Sprotten, folglich weisen sie ähnliche PAK-Werte auf wie geräucherte Sprotten. Daher sollte für geräucherte kleine Ostseeheringe und geräucherte kleine Ostseeheringe in Konservendosen der gleiche Höchstgehalt gelten wie für geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Konservendosen.
- (5) Die Rechtsvorschriften über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur sind ersetzt worden, sodass einige Endnoten geändert werden müssen. 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.

<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 (ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5).<sup>(3)</sup> Verordnung (EU) Nr. 835/2011 der Kommission vom 19. August 2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln (ABl. L 215 vom 20.8.2011, S. 4).

*Artikel 2*

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

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

Brüssel, den 10. Juli 2015

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

---

## ANHANG

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

(1) Abschnitt 6: *Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe* erhält folgende Fassung:

„Abschnitt 6: *Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe*

Erzeugnis		Höchstgehalt (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen	Benzo(a)pyren	Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen <sup>(45)</sup>
6.1.1	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmte Öle und Fette (ausgenommen Kakao-butter und Kokosnussöl)	2,0	10,0
6.1.2	Kakaobohnen und Folgeerzeugnisse	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
6.1.3	Für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmtes Kokosnussöl	2,0	20,0
6.1.4	Geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse	5,0 bis zum 31.8.2014 2,0 ab dem 1.9.2014	30,0 vom 1.9.2012 bis zum 31.8.2014 12,0 ab dem 1.9.2014
6.1.5	Muskelfleisch von geräucherten Fischen und geräucherten Fischereierzeugnissen <sup>(25)</sup> <sup>(36)</sup> , außer unter 6.1.6 und 6.1.7 aufgeführte Fischereierzeugnisse; geräucherte Krebstiere: Höchstgehalt gilt für Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes <sup>(44)</sup> ; geräucherte Krabben und krabbenartige Krebstiere ( <i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i> ): Höchstwert gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten	5,0 bis zum 31.8.2014 2,0 ab dem 1.9.2014	30,0 vom 1.9.2012 bis zum 31.8.2014 12,0 ab dem 1.9.2014
6.1.6	Geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Konservendosen <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Sprattus sprattus</i> ); geräucherter Ostseehering ≤ 14 cm Länge und geräucherter Ostseehering ≤ 14 cm Länge in Konservendosen <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Clupea harengus membras</i> ); Katsuobushi (getrockneter Echter Bonito, <i>Katsuwonus pelamis</i> ); Muscheln (frisch, gekühlt oder gefroren) <sup>(26)</sup> ; wärmebehandeltes Fleisch und wärmebehandelte Fleischerzeugnisse <sup>(46)</sup> , die an den Endverbraucher verkauft werden	5,0	30,0
6.1.7	Muscheln <sup>(36)</sup> (geräuchert)	6,0	35,0
6.1.8	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.9	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch <sup>(8)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.10	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke <sup>(9)</sup> <sup>(29)</sup> , die eigens für Säuglinge bestimmt sind	1,0	1,0“

(2) Endnote <sup>(26)</sup> erhält folgende Fassung:

„<sup>(26)</sup> Erzeugnisse im Sinne der Kategorien c und i des Verzeichnisses in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1) (Spezies wie im entsprechenden Eintrag aufgeführt). Für getrocknete, verdünnte, verarbeitete und/oder zusammengesetzte Erzeugnisse gilt Artikel 2 Absätze 1 und 2. Bei der Großen Pilgermuschel gilt der Höchstgehalt nur für den Adduktormuskel und die Gonade.“

(3) Endnote <sup>(36)</sup> erhält folgende Fassung:

„<sup>(36)</sup> Erzeugnisse im Sinne der Kategorien b, c und i des Verzeichnisses in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013.“

---