

VERORDNUNG (EU) 2017/1237 DER KOMMISSION**vom 7. Juli 2017****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf den Höchstgehalt an Blausäure in unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlenden, geknackten oder gehackten Aprikosenkernen, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden****(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) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission ⁽²⁾ wurden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgesetzt.
- (2) Das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine wissenschaftliche Stellungnahme über akute Gesundheitsrisiken durch Blausäureglycoside in rohen Aprikosenkernen und aus rohen Aprikosenkernen hergestellten Produkten angenommen ⁽³⁾. Der Ausdruck „rohe Aprikoskerne und aus rohen Aprikosenkernen hergestellte Produkte“ in dem wissenschaftlichen Gutachten bezeichnet dieselben Produkte wie der Ausdruck „unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Aprikoskerne“ in dieser Verordnung.
- (3) Amygdalin ist das bedeutendste Blausäureglycosid in unverarbeiteten Aprikosenkernen; es wird durch Kauen zu Blausäure (Cyanid) abgebaut. Blausäure (Cyanid) ist für Menschen hochgiftig. Das CONTAM-Gremium legte bei der Bewertung des von Blausäureglycosiden in unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlenden, geknackten oder gehackten Aprikosenkernen ausgehenden Risikos eine akute Referenzdosis (ARfD) von 20 µg/kg KG zugrunde. Angesichts der gemeldeten Blausäureglycosid-Mengen in unverarbeiteten Aprikosenkernen würde die ARfD bereits mit der Aufnahme sehr weniger unverarbeiteter Aprikoskerne überschritten.
- (4) Daher sollte ein Höchstgehalt für Blausäure (Cyanid) in unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlen, geknackten oder gehackten Aprikosenkernen festgelegt werden, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden.
- (5) Angesichts der starken Fragmentierung des Marktes für unverarbeitete Aprikoskerne und möglicher akuter Gesundheitsrisiken für die Allgemeinheit, sollten die Lebensmittelunternehmer verpflichtet werden, für alle unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlen, geknackten oder gehackten Aprikoskerne, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, zu garantieren, dass sie den Höchstgehalt nicht überschreiten.
- (6) Es sollten die Probenahmeregeln für die Kontrolle der Einhaltung des Höchstgehaltes festgelegt werden.
- (7) Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) 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.

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.⁽²⁾ 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).⁽³⁾ CONTAM-Gremium der EFSA (EFSA-Gremium „Kontaminanten in der Lebensmittelkette“), 2016. Scientific opinion on the acute health risks related to the presence of cyanogenic glycosides in raw apricot kernels and products derived from raw apricot kernels. EFSA Journal 2016;14(4):4424, 47 S., doi:10.2903/j.efsa.2016.4424, http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4424.pdf

Artikel 2

Lebensmittelunternehmer, die unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Aprikosenkerne für Endverbraucher in Verkehr bringen, weisen auf Verlangen der zuständigen Behörde nach, dass die in Verkehr gebrachten Produkte den Höchstgehalt nicht überschreiten.

Artikel 3

Die Probenahme zur Kontrolle der Einhaltung des Höchstgehaltes wird gemäß Anhang I Teil D.2 der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission ⁽¹⁾ durchgeführt.

Artikel 4

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 7. Juli 2017

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12).

ANHANG

Im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird in Abschnitt 8 folgender Eintrag angefügt:

„8.3	Blausäure, einschließlich in Blausäureglycosiden gebundener Blausäure	
8.3.1	Unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Aprikosenkerne, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden ⁽⁵⁴⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

⁽⁵⁴⁾ „unverarbeitete Erzeugnisse“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

⁽⁵⁵⁾ „Inverkehrbringen“ und „Endverbraucher“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).“