

Dioxin → § 2 + 11

VERORDNUNG (EG) Nr. 1881/2006 DER KOMMISSION

vom 19. Dezember 2006

zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

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:

erreicht oder diese übersteigt, sind die Höchstgehalte so niedrig festzulegen, wie in vernünftiger Weise erreichbar („as low as reasonably achievable“, ALARA). Durch solche Vorgehensweisen wird gewährleistet, dass die Lebensmittelunternehmer zum Schutz der öffentlichen Gesundheit Maßnahmen ergreifen, um Kontaminationen soweit als möglich zu reduzieren bzw. ganz zu vermeiden. Darüber hinaus sollten zum Schutz der Gesundheit von Säuglingen und Kleinkindern, einer gefährdeten Bevölkerungsgruppe, die niedrigsten Höchstgehalte festgelegt werden, die durch eine strenge Auswahl der Rohstoffe zur Herstellung von Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder erreicht werden können. Solch eine strenge Auswahl der Rohstoffe ist auch bei der Herstellung bestimmter Lebensmittel, wie zum Beispiel Kleie für den unmittelbaren menschlichen Verzehr, geboten.

(1) Die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln⁽²⁾ wurde mehrfach in wesentlichen Punkten geändert. Aufgrund neuer Informationen und Entwicklungen im Codex Alimentarius bedarf es nun weiterer Änderungen der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten. Darüber hinaus sollten die Bestimmungen an einigen Stellen klarer formuliert werden. Aus diesen Gründen sollte die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 ersetzt werden.

(5) Damit Höchstgehalte auf getrocknete, verdünnte, verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel angewandt werden können, für die keine spezifischen Höchstgehalte auf Gemeinschaftsebene festgelegt wurden, sollten die Lebensmittelunternehmer die jeweiligen Konzentrations- und Verdünnungsfaktoren sowie die zugehörigen Versuchsdaten, aus denen der angegebene Faktor hervorgeht, zur Verfügung stellen.

(2) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit ist es unerlässlich, den Gehalt an Kontaminanten auf toxikologisch vertretbare Werte zu begrenzen.

(6) Um einen wirksamen Schutz der öffentlichen Gesundheit sicherzustellen, sollten Erzeugnisse mit einem Gehalt an Kontaminanten, der über dem zulässigen Höchstgehalt liegt, weder als solche noch nach Vermischung mit anderen Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat in den Verkehr gebracht werden.

(3) Angesichts der Unterschiede zwischen den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten und der daraus resultierenden Gefahr von Wettbewerbsverzerrungen sind für einige Kontaminanten unter Wahrung des Verhältnismäßigkeitsprinzips gemeinschaftliche Maßnahmen geboten, um die Einheit des Marktes zu gewährleisten.

(7) Es ist anerkannt, dass eine Sortierung oder andere physikalische Behandlungen geeignet sind, den Aflatoxingehalt von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Trockenfrüchten und Mais zu senken. Um die Auswirkungen auf den Handel zu minimieren, empfiehlt es sich, einen höheren Aflatoxingehalt für diejenigen Erzeugnisse zuzulassen, die nicht zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind. In diesen Fällen sollte bei der Festlegung der Höchstgehalte für Aflatoxine berücksichtigt werden, inwieweit durch die genannten Behandlungsverfahren der Aflatoxingehalt von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Trockenfrüchten und Mais für solche Erzeugnisse, die zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind, gesenkt werden kann.

(4) Die Höchstgehalte sind so niedrig festzulegen, wie dies durch eine gute Landwirtschafts-, Fischerei- und Herstellungspraxis vernünftigerweise erreichbar ist, unter Berücksichtigung des mit dem Lebensmittelverzehr verbundenen Risikos. Bei Kontaminanten, die als genotoxische Karzinogene einzustufen sind oder bei denen die derzeitige Exposition der Bevölkerung oder gefährdeter Bevölkerungsgruppen annähernd die tolerierbare Aufnahme

(8) Um einen wirksamen Vollzug der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln zu ermöglichen, müssen geeignete Kennzeichnungsvorschriften erlassen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (AbI. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 199/2006 (AbI. L 32 vom 4.2.2006, S. 32).

Erzeugnis (*)		Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)
3.4.3	Getreidebeikost und andere Beikost in Dosen für Säuglinge und Kleinkinder, ausgenommen getrocknete Erzeugnisse und Erzeugnisse in Pulverform (*) (28)	50
3.4.4	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch) in Dosen, ausgenommen getrocknete Erzeugnisse und Erzeugnisse in Pulverform (*) (29)	50
3.4.5	Diätetische Lebensmittel in Dosen für besondere medizinische Zwecke (*) (29), die eigens für Säuglinge bestimmt sind, ausgenommen getrocknete Erzeugnisse und Erzeugnisse in Pulverform	50

Abschnitt 4: 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

Erzeugnis (*)		Höchstgehalt (µg/kg)
4.1	Hydrolysiertes Pflanzenprotein (30)	20
4.2	Sojasoße (30)	20

Abschnitt 5: Dioxine und PCB (31)

Erzeugnis	Höchstgehalt	
	Summe aus Dioxinen (WHO-PCDD/ F-TEQ) (32)	Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ) (32)
5.1	Fleisch und Fleischerzeugnisse (außer genießbare Nebenprodukte der Schlachtung) von (*):	
— Rindern und Schafen	3,0 pg/g Fett (33)	4,5 pg/g Fett (33)
— Geflügel	2,0 pg/g Fett (33)	4,0 pg/g Fett (33)
— Schweinen	1,0 pg/g Fett (33)	1,5 pg/g Fett (33)
5.2	Aus den unter 5.1 (*) aufgeführten an Land lebenden Tieren gewonnene Leber und ihre Verarbeitungserzeugnisse	6,0 pg/g Fett (33) 12,0 pg/g Fett (33)
5.3	Muskelfleisch von Fischen und Fischereierzeugnisse sowie ihre Verarbeitungserzeugnisse, ausgenommen Aal (33) (34) Der Höchstgehalt gilt für Krebstiere, ausgenommen braunes Fleisch von Krabben sowie Fleisch von Kopf und Thorax von Hummer und ähnlichen großen Krebstieren (<i>Nephropidae</i> und <i>Palinuridae</i>)	4,0 pg/g Frischgewicht 8,0 pg/g Frischgewicht
5.4	Muskelfleisch vom Europäischen Flusssaal (<i>Anguilla anguilla</i>) sowie seine Verarbeitungserzeugnisse	4,0 pg/g Frischgewicht 12,0 pg/g Frischgewicht
5.5	Rohmilch (*) und Milcherzeugnisse (*), einschließlich Butterfett	3,0 pg/g Fett (33) 6,0 pg/g Fett (33)

Fleischhäufigkeit
13,1%
5,3%
9,2%

Schärfkraft
14
5,3
4,2

2,15%
3,7

* nach J. Tox. Env. Health A 63:1-18 (2007)
Tab. 3