

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B**

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)

(ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Verordnung (EG) Nr. 1126/2007 der Kommission vom 28. September 2007	L 255	14	29.9.2007
► <u>M2</u>	Verordnung (EG) Nr. 565/2008 der Kommission vom 18. Juni 2008	L 160	20	19.6.2008
► <u>M3</u>	Verordnung (EG) Nr. 629/2008 der Kommission vom 2. Juli 2008	L 173	6	3.7.2008



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:

- (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.
- (2) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit ist es unerlässlich, den Gehalt an Kontaminanten auf toxikologisch vertretbare Werte zu begrenzen.
- (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.
- (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 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.
- (5) Damit Höchstgehalte auf getrocknete, verdünnte, verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel angewandt werden können, für

⁽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 (ABl. 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 (ABl. L 32 vom 4.2.2006, S. 32).

▼B

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.

- (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.
- (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.
- (8) Um einen wirksamen Vollzug der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln zu ermöglichen, müssen geeignete Kennzeichnungsvorschriften erlassen werden.
- (9) Wegen der klimatischen Bedingungen in einigen Mitgliedstaaten ist nur schwer sicherzustellen, dass die Höchstgehalte für frischen Salat und frischen Spinat nicht überschritten werden. Diesen Mitgliedstaaten sollte gestattet werden, das Inverkehrbringen von auf ihrem Hoheitsgebiet erzeugtem und zum dortigen Verzehr bestimmtem frischem Salat und frischem Spinat mit Nitratgehalten über den genannten Höchstgehalten während einer Übergangszeit weiter zu genehmigen. Die Erzeuger von Salat und Spinat, die in denjenigen Mitgliedstaaten ansässig sind, welche entsprechende Genehmigungen erteilt haben, sollten ihre Produktionsmethoden unter Anwendung der auf nationaler Ebene empfohlenen guten landwirtschaftlichen Praxis schrittweise anpassen.
- (10) Bestimmte Fischarten aus dem Ostseegebiet können einen hohen Gehalt an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB aufweisen. Bei einem erheblichen Teil dieser Fischarten aus dem Ostseegebiet werden die Höchstgehalte nicht eingehalten, weshalb diese nicht mehr für den menschlichen Verzehr zugelassen wären. Es gibt Hinweise darauf, dass sich der Verzicht auf den Verzehr von Fisch negativ auf die Gesundheit im Ostseegebiet auswirken könnte.
- (11) Schweden und Finnland haben ein System etabliert, das gewährleisten kann, dass die Verbraucher umfassend über die Verzehrsempfehlungen bezüglich der Einschränkung des Verzehrs von Fisch aus dem Ostseegebiet durch bestimmte gefährdete Bevölkerungsgruppen informiert werden, um so potenzielle Gesundheitsrisiken zu vermeiden. Deshalb sollte Finnland und Schweden eine Ausnahmeregelung dahingehend gewährt werden, dass während eines begrenzten Zeitraums bestimmte Fischarten aus dem Ostseegebiet, die in ihrem Hoheitsgebiet zum Verzehr bestimmt sind und die einen höheren Gehalt an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB als in dieser Verordnung festgelegt aufweisen, zu vermarkten. Es sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass Fisch und Fischereierzeugnisse, bei denen die zulässigen Höchstgehalte nicht eingehalten werden, nicht in anderen Mitgliedstaaten in den Verkehr gebracht werden. Finnland und Schweden teilen der Kommission jedes Jahr die Ergeb-

▼B

nisse ihrer Überwachung des Gehalts an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fisch aus dem Ostseegebiet mit und berichten über die Maßnahmen, die ergriffen wurden, um die menschliche Exposition gegenüber Dioxinen und dioxinähnlichen PCB aus dem Ostseegebiet zu reduzieren.

- (12) Um einen einheitlichen Vollzug der Höchstgehalte zu gewährleisten, sollten die jeweils zuständigen Behörden überall in der Gemeinschaft dieselben Kriterien hinsichtlich Probenahmeverfahren und Analysemethoden anwenden. Des Weiteren ist es wichtig, dass Analyseergebnisse in einheitlicher Form mitgeteilt und bewertet werden. Die in dieser Verordnung festgelegten Maßnahmen in Bezug auf Probenahmeverfahren und Analysemethoden umfassen auch einheitliche Vorschriften zur Berichterstattung und Bewertung.
- (13) Für bestimmte Kontaminanten sollten die Mitgliedstaaten und die interessierten Kreise die Gehalte überwachen und melden sowie über die Fortschritte bei der Anwendung vorbeugender Maßnahmen berichten, damit die Kommission beurteilen kann, ob die bestehenden Maßnahmen geändert oder eventuell auch weitere Maßnahmen ergriffen werden müssen.
- (14) Jeder auf Gemeinschaftsebene festgelegte Höchstgehalt kann einer Überprüfung unterzogen werden, um neuen wissenschaftlichen und technischen Erkenntnissen sowie Verbesserungen im Bereich der guten Landwirtschafts-, Fischerei- und Herstellungspraxis Rechnung zu tragen.
- (15) Kleie und Keime können zum unmittelbaren menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, weshalb ein Höchstgehalt für Deoxynivalenol und Zearalenon in solchen Erzeugnissen festgelegt werden sollte.
- (16) Im Codex Alimentarius wurde vor kurzem ein Höchstgehalt für Blei in Fisch festgesetzt, der von der Gemeinschaft angenommen wurde. Deshalb ist die derzeitige Bestimmung hinsichtlich des Bleigehalts in Fisch entsprechend zu ändern.
- (17) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ⁽¹⁾ enthält Begriffsbestimmungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Deshalb sollten die Einträge zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs in einigen Fällen an die in dieser Verordnung verwendete Terminologie angepasst werden.
- (18) Es muss sichergestellt werden, dass die Höchstgehalte für Kontaminanten nicht für solche Lebensmittel gelten, die vor Geltung dieser Höchstgehalte rechtmäßig in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht wurden.
- (19) Was Nitrat anbelangt, so ist Gemüse die Hauptquelle für dessen Aufnahme durch den Menschen. Der Wissenschaftliche Ausschuss für Lebensmittel (SCF) erklärte in seiner Stellungnahme vom 22. September 1995 ⁽²⁾, dass die Gesamtaufnahme von Nitrat in der Regel deutlich unter der duldbaren täglichen Aufnahme (Acceptable Daily Intake — ADI) von 3,65 mg/kg Körpergewicht liegt. Er empfahl allerdings, weitere Anstrengungen zur Verringerung der Nitratexposition durch Lebensmittel und Wasser zu unternehmen.
- (20) Da die klimatischen Bedingungen einen wesentlichen Einfluss auf den Nitratgehalt in bestimmten Gemüsearten wie Salat und Spinat

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 (ABl. L 320 vom 18.11.2006, S. 1).

⁽²⁾ Berichte des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses, achtunddreißigste Folge, Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Nitrat und Nitrit, S. 1-35, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

▼ B

haben, sollten je nach Saison unterschiedliche Höchstgehalte für Nitrat festgelegt werden.

- (21) Was Aflatoxine anbelangt, so hat der SCF in seiner Stellungnahme vom 23. September 1994 erklärt, dass diese als genotoxische Karzinogene einzustufen sind ⁽¹⁾. Aus dieser Stellungnahme ergibt sich, dass sowohl der zulässige Gesamtaflatoxingehalt (Summe des Gehalts an Aflatoxin B₁, B₂, G₁ und G₂) als auch der zulässige Gesamtgehalt an Aflatoxin B₁ — die bei weitem giftigste Verbindung — in Lebensmitteln begrenzt werden sollten. Was den Gehalt an Aflatoxin M₁ in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder angeht, so sollte eine Senkung des derzeitigen Höchstgehalts im Lichte der Entwicklungen bei den Analyseverfahren in Erwägung gezogen werden.
- (22) Zu Ochratoxin A hat der SCF am 17. September 1998 eine wissenschaftliche Stellungnahme abgegeben ⁽²⁾. Eine Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Ochratoxin A durch die Bevölkerung in der Gemeinschaft ⁽³⁾ erfolgte im Rahmen der Richtlinie 93/5/EWG des Rates vom 25. Februar 1993 über die Unterstützung der Kommission und die Mitwirkung der Mitgliedstaaten bei der wissenschaftlichen Prüfung von Lebensmittelfragen ⁽⁴⁾ (SCOOP). Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat auf Ersuchen der Kommission am 4. April 2006 eine aktualisierte wissenschaftliche Stellungnahme zu Ochratoxin A in Lebensmitteln abgegeben ⁽⁵⁾, die neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen Rechnung trägt, und hat eine tolerierbare wöchentliche Aufnahme (TWI) von 120 ng/kg Körpergewicht abgeleitet.
- (23) Aus diesen Stellungnahmen ergibt sich, dass Höchstgehalte für Getreide, Getreideerzeugnisse, getrocknete Weintrauben, Röstkaffee, Wein, Traubensaft und Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder festgelegt werden sollten, da alle diese Erzeugnisse in erheblichem Umfang zur allgemeinen Exposition des Menschen gegenüber Ochratoxin A bzw. zur Exposition gefährdeter Verbrauchergruppen, wie zum Beispiel Kinder, beitragen.
- (24) Die Notwendigkeit der Festlegung eines Höchstgehalts für Ochratoxin A in Lebensmitteln wie zum Beispiel anderen Trockenfrüchten als getrockneten Weintrauben, Kakao und Kakaoerzeugnissen, Gewürzen, Fleischerzeugnissen, grünem Kaffee, Bier und Süßholz, sowie einer Überprüfung der geltenden Höchstgehalte, insbesondere für Ochratoxin A in getrockneten Weintrauben und Traubensaft, wird auf der Grundlage der neuen wissenschaftlichen Stellungnahme der EFSA in Erwägung gezogen.
- (25) Was Patulin anbelangt, so befürwortete der SCF in seiner Sitzung am 8. März 2000 eine vorläufige maximal tolerierbare tägliche Aufnahme (PMTDI) von 0,4 µg/kg Körpergewicht ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Berichte des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses, fünfunddreißigste Folge, Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Aflatoxinen, Ochratoxin A und Patulin, S. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽²⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Ochratoxin A (vom 17. September 1998), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽³⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.7 „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Ochratoxin A durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁴⁾ ABl. L 52 vom 4.3.1993, S. 18.

⁽⁵⁾ Gutachten des Wissenschaftlichen Gremiums der EFSA für Kontaminanten in der Lebensmittelkette auf Ersuchen der Kommission bezüglich Ochratoxin A in Lebensmitteln. http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

⁽⁶⁾ Protokoll der 120. Sitzung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vom 8.-9. März 2000 in Brüssel, Protokollerklärung bezüglich Patulin, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

▼ B

- (26) Im Jahr 2001 wurde die SCOOP-Aufgabe „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Patulin durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“ im Rahmen der Richtlinie 93/5/EWG durchgeführt ⁽¹⁾.
- (27) Basierend auf dieser Bewertung und unter Berücksichtigung des PMTDI sollten für Patulin in bestimmten Lebensmitteln Höchstgehalte festgelegt werden, um die Verbraucher vor einer unannehmbaren Belastung zu schützen. Diese Höchstgehalte sollten überprüft und gegebenenfalls gesenkt werden, wobei die neuesten wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse sowie die Umsetzung der Empfehlung 2003/598/EG der Kommission vom 11. August 2003 zur Prävention und Reduzierung der Patulinkontamination von Apfelsaft und Apfelsaftzutaten in anderen Getränken zu berücksichtigen sind ⁽²⁾.
- (28) Was Fusarientoxine anbelangt, so hat der SCF in einer Reihe von Stellungnahmen folgende Bewertungen vorgenommen: Deoxynivalenol im Dezember 1999 ⁽³⁾ mit Festlegung einer tolerierbaren täglichen Aufnahme (TDI) von 1 µg/kg Körpergewicht, Zearalenon im Juni 2000 ⁽⁴⁾ mit Festlegung eines vorläufigen TDI von 0,2 µg/kg Körpergewicht, Fumonisine im Oktober 2000 ⁽⁵⁾ (aktualisiert im April 2003) ⁽⁶⁾ mit Festlegung eines TDI von 2 µg/kg Körpergewicht, Nivalenol im Oktober 2000 ⁽⁷⁾ mit Festlegung eines vorläufigen TDI von 0,7 µg/kg Körpergewicht sowie T-2- und HT-2-Toxin im Mai 2001 ⁽⁸⁾ mit Festlegung eines kombinierten vorläufigen TDI von 0,06 µg/kg Körpergewicht und eine Gruppenbewertung der Trichothecene im Februar 2002 ⁽⁹⁾.
- (29) Im Rahmen der Richtlinie 93/5/EWG wurde die SCOOP-Aufgabe „Erhebung von Daten über das Vorkommen von Fusarientoxinen in Lebensmitteln und Bewertung ihrer ernährungsbedingten Aufnahme durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“ durchgeführt und im September 2003 abgeschlossen ⁽¹⁰⁾.
- (30) Aus den wissenschaftlichen Stellungnahmen und der Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme ergibt sich, dass Höchstgehalte für Deoxynivalenol, Zearalenon und Fumonisine festgelegt werden sollten. Was Fumonisine anbelangt, so haben die Kontrol-

⁽¹⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.8 „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Patulin durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽²⁾ ABl. L 203 vom 12.8.2003, S. 34.

⁽³⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fusarientoxinen, Teil 1: Deoxynivalenol (DON) (vom 2. Dezember 1999), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽⁴⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fusarientoxinen, Teil 2: Zearalenon (vom 22. Juni 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽⁵⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fusarientoxinen, Teil 3: Fumonisin B₁ (FB₁) (vom 17. Oktober 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽⁶⁾ Aktualisierte Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fumonisin B₁, B₂ und B₃ (vom 4. April 2003), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽⁷⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fusarientoxinen, Teil 4: Nivalenol (vom 19. Oktober 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

⁽⁸⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fusarientoxinen, Teil 5: T-2- und HT-2-Toxin (vom 30. Mai 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽⁹⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Fusarientoxinen, Teil 6: Gruppenbewertung von T-2-Toxin, HT-2-Toxin, Nivalenol und Deoxynivalenol (vom 26. Februar 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

⁽¹⁰⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.10 „Erhebung von Daten über das Vorkommen von Fusarientoxinen in Lebensmitteln und Bewertung ihrer ernährungsbedingten Aufnahme durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“, <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

▼B

len der vergangenen Ernten gezeigt, dass Mais und Maiserzeugnisse äußerst stark mit Fumonisin belastet sein können. Aus diesem Grund sollten Maßnahmen ergriffen werden, durch die verhindert wird, dass Mais und Maiserzeugnisse, die solch eine unannehmbar hohe Belastung aufweisen, in die Lebensmittelkette gelangen können.

- (31) Aus Aufnahmeabschätzungen geht hervor, dass das Vorhandensein von T-2- und HT-2-Toxin für die Gesundheit der Bevölkerung bedenklich sein kann. Deshalb sind die Entwicklung einer zuverlässigen, empfindlichen Methode, die Erhebung zusätzlicher Daten über das Vorkommen von T-2- und HT-2-Toxin sowie weitere Untersuchungen/Forschungen zu den Faktoren, die das Vorkommen von T-2- und HT-2-Toxin in Getreide und Getreideerzeugnissen, insbesondere in Hafer und Hafererzeugnissen, beeinflussen, notwendig und mit hoher Priorität zu behandeln.
- (32) Aufgrund des gleichzeitigen Auftretens von 3-Acetyldeoxynivalenol, 15-Acetyldeoxynivalenol und Fumonisin B₃ ist es nicht notwendig, spezifische Maßnahmen zu erwägen, da Maßnahmen vor allem hinsichtlich Deoxynivalenol und Fumonisin B₁ und B₂ die Bevölkerung auch vor einer unannehmbaren Exposition gegenüber 3-Acetyldeoxynivalenol, 15-Acetyldeoxynivalenol und Fumonisin B₃ schützen würden. Dasselbe gilt für Nivalenol, das bis zu einem gewissen Grad gleichzeitig mit Deoxynivalenol auftritt. Außerdem wird die Exposition des Menschen gegenüber Nivalenol auf Werte deutlich unterhalb des vorläufigen TDI geschätzt. Was andere in der oben genannten SCOOP-Aufgabe untersuchte Trichothecene anbelangt, wie zum Beispiel 3-Acetyldeoxynivalenol, 15-Acetyldeoxynivalenol, Fusarenon-X, T2-triol, Diacetoxyscirpenol, Neosolaniol, Monoacetoxyscirpenol und Verrucol, so geht aus den dazu vorliegenden — allerdings beschränkten — Informationen hervor, dass diese nicht weit verbreitet und die festgestellten Werte in der Regel niedrig sind.
- (33) Die klimatischen Bedingungen in der Wachstumsphase, vor allem in der Blütezeit, haben einen wesentlichen Einfluss auf den Gehalt an Fusarientoxinen. Mittels einer guten landwirtschaftlichen Praxis, durch die die Risikofaktoren auf ein Minimum reduziert werden, lässt sich die Kontamination mit Fusarium-Pilzen jedoch bis zu einem gewissen Grad verhindern. Die Empfehlung 2006/583/EG der Kommission vom 17. August 2006 zur Prävention und Reduzierung von Fusarientoxinen in Getreide und Getreideprodukten ⁽¹⁾ enthält allgemeine Grundsätze für die Prävention und Reduzierung der Kontamination von Getreide mit Fusarientoxinen (Zearalenon, Fumonisine und Trichothecene), die durch die Entwicklung nationaler Leitlinien für die gute Praxis, die sich auf diese allgemeinen Grundsätze stützen, umgesetzt werden sollen.
- (34) Höchstgehalte an Fusarientoxinen sollten für unverarbeitetes Getreide festgelegt werden, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. Verfahren zur Reinigung, Sortierung und Trocknung gelten nicht als erste Verarbeitungsstufe, da hierbei das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird; das Schälen hingegen gilt als erste Verarbeitungsstufe.
- (35) Da Fusarientoxine in unverarbeitetem Getreide durch Reinigung und Verarbeitung in unterschiedlichem Maße verringert werden, sollten Höchstgehalte für Getreideerzeugnisse, die für den Endverbraucher oder als Lebensmittelzutat bestimmt sind, festgelegt werden, damit zum Schutz der Gesundheit der Bevölkerung vollziehbare Rechtsvorschriften vorhanden sind.
- (36) Bei Mais kennt man noch nicht alle Faktoren, die an der Bildung von Fusarientoxinen — insbesondere Zearalenon sowie Fumonisin B₁ und B₂ — beteiligt sind. Daher wird den Lebensmittel-

⁽¹⁾ ABl. L 234 vom 29.8.2006, S. 35.

▼ B

unternehmern ein Zeitraum eingeräumt, in dem sie untersuchen können, was zur Bildung dieser Mykotoxine führt und welche Maßnahmen getroffen werden können, um das Vorhandensein dieser Mykotoxine so weit wie vernünftigerweise möglich zu verhindern. Es wird vorgeschlagen, dass Höchstgehalte, die auf derzeit verfügbaren Daten über das Vorkommen dieser Mykotoxine basieren, ab 2007 gelten, sofern nicht vor diesem Zeitpunkt spezifische Höchstgehalte auf der Grundlage neuerer Informationen über das Vorkommen und die Bildung dieser Mykotoxine festgelegt werden.

- (37) Aufgrund der geringen festgestellten Belastung von Reis mit Fusarientoxinen werden für Reis und Reiserzeugnisse keine Höchstgehalte vorgeschlagen.
- (38) Über eine Überprüfung der Höchstgehalte für Deoxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B₁ und B₂ sowie über die Notwendigkeit der Festsetzung eines Höchstgehalts für T-2- und HT-2-Toxin in Getreide und Getreideerzeugnissen sollte bis zum 1. Juli 2008 entschieden werden, wobei die neuesten wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse über diese Toxine in Lebensmitteln zu berücksichtigen sind.
- (39) In Bezug auf Blei bestätigte der SCF in seiner Stellungnahme vom 19. Juni 1992 ⁽¹⁾ die 1986 von der WHO vorgeschlagene vorläufige tolerierbare wöchentliche Aufnahme (PTWI) von 25 µg/kg Körpergewicht. Der SCF kam in seiner Stellungnahme zu dem Schluss, dass der mittlere Bleigehalt in Lebensmitteln keinen Anlass zu unmittelbarer Besorgnis zu geben scheint.
- (40) Im Rahmen der Richtlinie 93/5/EWG wurde 2004 die SCOOP-Aufgabe 3.2.11 „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Arsen, Cadmium, Blei und Quecksilber durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“ durchgeführt ⁽²⁾. In Anbetracht dieser Bewertung und der Stellungnahme des SCF sollten Maßnahmen getroffen werden, um den Bleigehalt in Lebensmitteln so weit wie möglich zu reduzieren.
- (41) In Bezug auf Cadmium bestätigte der SCF in seiner Stellungnahme vom 2. Juni 1995 ⁽³⁾ einen PTWI von 7 µg/kg Körpergewicht und empfahl, weitergehende Anstrengungen zur Reduzierung der ernährungsbedingten Exposition gegenüber Cadmium zu unternehmen, da Lebensmittel die Hauptquelle der Cadmiumaufnahme durch den Menschen darstellen. Eine Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme wurde im Rahmen der SCOOP-Aufgabe 3.2.11 vorgenommen. In Anbetracht dieser Bewertung und der Stellungnahme des SCF sollten Maßnahmen getroffen werden, um den Cadmiumgehalt in Lebensmitteln so weit wie möglich zu reduzieren.
- (42) In Bezug auf Quecksilber bestätigte die EFSA in ihrer Stellungnahme vom 24. Februar 2004 zu Quecksilber und Methylquecksilber in Lebensmitteln ⁽⁴⁾ einen PTWI von 1,6 µg/kg Körperge-

⁽¹⁾ Berichte des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses, zweiunddreißigste Folge, Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu dem potentiellen Gesundheitsrisiko durch Blei in Speisen und Getränken, S. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽²⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.11 „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Arsen, Cadmium, Blei und Quecksilber durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

⁽³⁾ Berichte des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses, sechsunddreißigste Folge, Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu Cadmium, S. 67-70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁴⁾ Gutachten des Wissenschaftlichen Gremiums der EFSA für Kontaminanten in der Lebensmittelkette auf Anfrage der Kommission über Quecksilber und Methylquecksilber in Lebensmitteln (angenommen am 24. Februar 2004), http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

▼B

wicht. Methylquecksilber ist die chemische Form, die den größten Anlass zur Besorgnis gibt; ihr Anteil am Gesamtquecksilbergehalt in Fischen und Meeresfrüchten kann mehr als 90 % ausmachen. Unter Berücksichtigung des Ergebnisses der SCOOP-Aufgabe 3.2.11 gelangte die EFSA zu dem Schluss, dass die Quecksilbergehalte in anderen Lebensmitteln als Fischen und Meeresfrüchten weniger besorgniserregend sind. Bei den in anderen Lebensmitteln festgestellten Formen von Quecksilber handelt es sich überwiegend nicht um Methylquecksilber, weshalb von diesen ein geringeres Risiko ausgeht.

- (43) Neben der Festsetzung von Höchstgehalten stellt im Fall von Methylquecksilber die gezielte Verbraucherberatung ein geeignetes Mittel dar, um gefährdete Bevölkerungsgruppen zu schützen. Zu diesem Zweck wurde ein Informationsvermerk zu Methylquecksilber in Fischen und Fischereierzeugnissen auf die Website der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission gestellt ⁽¹⁾. Mehrere Mitgliedstaaten haben darüber hinaus für ihre Bevölkerung Ratschläge zu diesem Thema veröffentlicht.
- (44) Was anorganisches Zinn anbelangt, so kam der SCF in seiner Stellungnahme vom 12. Dezember 2001 ⁽²⁾ zu dem Schluss, dass ein Gehalt an anorganischem Zinn von 150 mg/kg in Dosengetränken und von 250 mg/kg in anderen Lebensmittelkonserven Magen-Darm-Reizungen bei bestimmten Personen verursachen kann.
- (45) Zum Schutz der Bevölkerung vor diesem Gesundheitsrisiko müssen Höchstgehalte für anorganisches Zinn in Lebensmittelkonserven und Dosengetränken festgelegt werden. Bis Informationen über die Empfindlichkeit von Säuglingen und Kleinkindern gegenüber anorganischem Zinn in Lebensmitteln vorliegen, muss die Gesundheit dieser gefährdeten Bevölkerungsgruppe durch die Festlegung niedrigerer Höchstgehalte vorbeugend geschützt werden.
- (46) Was 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) anbelangt, so hat der SCF in seiner wissenschaftlichen Stellungnahme vom 30. Mai 2001 zu 3-MCPD in Lebensmitteln ⁽³⁾, durch die er seine Stellungnahme vom 16. Dezember 1994 ⁽⁴⁾ auf der Grundlage neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse aktualisiert hat, einen TDI von 2 µg/kg Körpergewicht festgelegt.
- (47) Im Rahmen der Richtlinie 93/5/EWG wurde die SCOOP-Aufgabe „Erhebung und Zusammenstellung von Daten über den Gehalt an 3-MCPD und verwandten Stoffen in Lebensmitteln“ durchgeführt und im Juni 2004 abgeschlossen ⁽⁵⁾. Die Hauptquellen für die ernährungsbedingte Aufnahme von 3-MCPD waren Sojasoße und Erzeugnisse auf Sojasoßenbasis. Eine Reihe anderer in großen Mengen verzehrter Lebensmittel, wie beispielsweise Brot und Teigwaren, trug in einigen Ländern ebenfalls wesentlich zur Aufnahme bei, allerdings weniger wegen hoher 3-MCPD-Gehalte in

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_-_mercury-fish_12-05-04.pdf

⁽²⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu akuten Risiken durch Zinn in Lebensmittelkonserven (angenommen am 12. Dezember 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

⁽³⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD), aktualisierte Fassung der Stellungnahme des Ausschusses aus dem Jahr 1994 (abgegeben am 30. Mai 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

⁽⁴⁾ Berichte des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses, sechsendreißigste Folge, Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD), S. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁵⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.9 „Erhebung und Zusammenstellung von Daten über den Gehalt an 3-MCPD und verwandten Stoffen in Lebensmitteln“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

▼ B

diesen Lebensmitteln, sondern vielmehr aufgrund der hohen Verzehrshrate.

- (48) Deshalb sollten für 3-MCPD in hydrolysiertem Pflanzenprotein (HVP) und Sojasoße unter Berücksichtigung des mit dem Verzehr dieser Lebensmittel verbundenen Risikos Höchstgehalte festgelegt werden. Die Mitgliedstaaten werden aufgefordert, andere Lebensmittel auf das Vorkommen von 3-MCPD zu untersuchen, damit geklärt wird, ob für weitere Lebensmittel Höchstgehalte festgesetzt werden müssen.
- (49) In Bezug auf Dioxine und PCB hat der SCF in seiner Stellungnahme vom 30. Mai 2001 zu Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Lebensmitteln ⁽¹⁾, durch die er seine Stellungnahme vom 22. November 2000 ⁽²⁾ aktualisierte, einen TWI von 14 pg WHO-Toxizitäts-Äquivalent (WHO-TEQ)/kg Körpergewicht festgelegt.
- (50) Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Begriff „Dioxine“ eine Gruppe von 75 polychlorierten Dibenzop-dioxin-Kongeneren (PCDD) und 135 polychlorierten Dibenzofuran-Kongeneren (PCDF), von denen 17 toxikologisch relevant sind. Polychlorierte Biphenyle (PCB) sind eine Gruppe von 209 verschiedenen Kongeneren, die sich nach ihren toxikologischen Eigenschaften in zwei Gruppen unterteilen lassen: 12 Kongenere besitzen toxikologische Eigenschaften, die denen der Dioxine ähneln, weshalb diese oft als „dioxinähnliche PCB“ bezeichnet werden. Die übrigen PCB weisen ein anderes toxikologisches Profil auf, welches demjenigen der Dioxine nicht ähnelt.
- (51) Jedes Kongener aus der Gruppe der Dioxine bzw. der dioxinähnlichen PCB ist in unterschiedlichem Maße toxisch. Um die Toxizität dieser unterschiedlichen Verbindungen aufsummieren zu können und um Risikobewertungen und Kontrollmaßnahmen zu erleichtern, wurde das Konzept der Toxizitätsäquivalenzfaktoren (TEF) eingeführt. Damit lassen sich die Analyseergebnisse sämtlicher toxikologisch relevanter Dioxin-Kongenere und dioxinähnlicher PCB-Kongenere als quantifizierbare Einheit ausdrücken, die als „TCDD-Toxizitäts-Äquivalent“ (TEQ) bezeichnet wird.
- (52) Expositionsschätzungen, bei denen die im Juni 2000 abgeschlossene SCOOP-Aufgabe „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“ ⁽³⁾ berücksichtigt wurde, lassen darauf schließen, dass ein beträchtlicher Anteil der Bevölkerung in der Gemeinschaft über die Nahrung Mengen zu sich nimmt, die über dem TWI liegen.
- (53) Aus toxikologischer Sicht sollten alle festgesetzten Höchstgehalte sowohl für Dioxine als auch für dioxinähnliche PCB gelten. Im Jahr 2001 wurden jedoch auf Gemeinschaftsebene lediglich Höchstgehalte für Dioxine und nicht für dioxinähnliche PCB festgesetzt, da kaum Daten über das Vorkommen dioxinähnlicher PCB vorlagen. Seitdem sind jedoch mehr Daten über das Vorkommen dioxinähnlicher PCB verfügbar, weshalb 2006 Höchstgehalte für die Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB festgesetzt wurden, da dies aus toxikologischer Sicht das geeig-

⁽¹⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zur Risikobewertung von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Lebensmitteln. Aktualisierte Fassung auf der Grundlage der seit der Annahme der Stellungnahme des Ausschusses vom 22. November 2000 verfügbaren neuen Erkenntnisse (angenommen am 30. Mai 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

⁽²⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zur Risikobewertung von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Lebensmitteln (abgegeben am 22. November 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

⁽³⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.5 „Bewertung der ernährungsbedingten Aufnahme von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB durch die Bevölkerung der EU-Mitgliedstaaten“, http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼ B

netzte Konzept ist. Um einen reibungslosen Übergang zu gewährleisten, sollten die Dioxinhöchstgehalte neben den Höchstgehalten für die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB während einer Übergangsfrist weiterhin gelten. Lebensmittel müssen in diesem Zeitraum sowohl den Höchstgehalten für Dioxine als auch den Höchstgehalten für die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB genügen. Bis 31. Dezember 2008 wird geprüft, ob die separaten Höchstgehalte für Dioxine entfallen können.

- (54) Um eine vorausschauende Vorgehensweise bei der Reduzierung von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Lebens- und Futtermitteln zu fördern, wurden in der Empfehlung 2006/88/EG der Kommission vom 6. Februar 2006 zur Reduzierung des Anteils von Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln ⁽¹⁾ Auslösewerte festgesetzt. Diese Auslösewerte helfen den zuständigen Behörden und den Unternehmen, diejenigen Fälle ausfindig zu machen, in denen es angezeigt ist, eine Kontaminationsquelle zu ermitteln und für ihre Eindämmung oder Beseitigung zu sorgen. Da die Eintragsquellen von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB unterschiedlich sind, wurden separate Auslösewerte für Dioxine und dioxinähnliche PCB festgesetzt. Diese vorausschauende Vorgehensweise zur Reduzierung der Dioxine und dioxinähnlichen PCB in Futtermitteln und in Lebensmitteln und damit auch die geltenden Höchstgehalte sollten innerhalb einer bestimmten Frist mit dem Ziel überprüft werden, niedrigere Werte festzusetzen. Daher wird bis zum 31. Dezember 2008 geprüft, ob die Höchstgehalte für die Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB deutlich gesenkt werden können.
- (55) Die Unternehmer müssen Anstrengungen dahingehend unternehmen, ihr Leistungsvermögen zur Entfernung von Dioxinen, Furanen und dioxinähnlichen PCB aus Öl von Meerestieren zu verbessern. Die deutlich niedrigeren Höchstgehalte, deren Einführung bis zum 31. Dezember 2008 geprüft wird, werden sich an den technischen Möglichkeiten orientieren, die das effizienteste Dekontaminierungsverfahren bietet.
- (56) In Bezug auf die Festsetzung von Höchstgehalten für andere Lebensmittel bis zum 31. Dezember 2008 soll dem Erfordernis, spezielle niedrigere Höchstgehalte für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder festzusetzen, besondere Bedeutung zukommen. Dabei werden die Daten, die anhand der für 2005, 2006 und 2007 aufgelegten Monitoringprogramme für Dioxine und dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder gewonnen werden, zugrunde gelegt.
- (57) Was polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe anbelangt, so kam der SCF in seiner Stellungnahme vom 4. Dezember 2002 ⁽²⁾ zum Schluss, dass es sich bei einigen polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) um genotoxische Karzinogene handelt. Der Gemeinsame Ausschuss von FAO/WHO-Sachverständigen für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) führte 2005 eine Risikobewertung bezüglich PAK durch und berechnete Margins of Exposure (MOE) als Grundlage für Empfehlungen in Bezug auf Verbindungen, die sowohl genotoxisch als auch karzinogen sind ⁽³⁾.

⁽¹⁾ ABl. L 42 vom 14.2.2006, S. 26.

⁽²⁾ Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses zu den Risiken polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln für die menschliche Gesundheit (abgegeben am 4. Dezember 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽³⁾ Bewertung bestimmter Lebensmittelkontaminanten — Bericht des Gemeinsamen Ausschusses von FAO/WHO-Sachverständigen für Lebensmittelzusätze, 64. Sitzung, Rom, 8.-17. Februar 2005, S. 1-6 und S. 61-81, WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 — http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

- (58) Nach Einschätzung des SCF kann Benzo(a)pyren als Marker für Vorkommen und Wirkung karzinogener PAK in Lebensmitteln verwendet werden. Hierzu zählen neben Benzo(a)pyren auch Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen, Benzo(j)fluoranthen, Benzo(k)fluoranthen, Benzo(g,h,i)perylen, Chrysen, Cyclopenta(c,d)pyren, Dibenzo(a,h)anthracen, Dibenzo(a,e)pyren, Dibenzo(a,h)pyren, Dibenzo(a,i)pyren, Dibenzo(a,l)pyren, Indeno(1,2,3-cd)pyren und 5-Methylchrysen. Weitere Untersuchungen über die relativen Anteile dieser PAK in Lebensmitteln wären nötig, damit festgestellt werden kann, ob Benzo(a)pyren als Marker weiterhin geeignet ist. Darüber hinaus sollte entsprechend einer Empfehlung der JECFA auch Benzo(c)fluoren analysiert werden.
- (59) PAK können Lebensmittel bei Räucherverfahren sowie Verfahren zum Erhitzen und Trocknen verunreinigen, wenn Verbrennungsrückstände mit diesen unmittelbar in Kontakt kommen. Außerdem kann auch Umweltverschmutzung eine Kontamination mit PAK verursachen, vor allem bei Fischen und Fischereierzeugnissen.
- (60) Im Rahmen der Richtlinie 93/5/EWG wurde 2004 eine spezifische SCOOP-Aufgabe „Erhebung von Daten über das Vorkommen von PAK in Lebensmitteln“ durchgeführt⁽¹⁾. Hohe PAK-Gehalte wurden in Trockenfrüchten, Oliventresteröl, geräucherter Fisch, Traubenkernöl, geräucherten Fleischerzeugnissen, frischen Weichtieren, Gewürzen/Soßen und Gewürzmischungen festgestellt.
- (61) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit müssen Höchstgehalte für Benzo(a)pyren in bestimmten fett- und ölhaltigen Lebensmitteln sowie solchen Lebensmitteln festgesetzt werden, die beim Räuchern oder Trocknen stark verunreinigt werden können. Höchstgehalte sind auch für Lebensmittel — vor allem Fische und Fischereierzeugnisse — nötig, die durch Umweltverschmutzung, beispielsweise durch die Schifffahrt verursachtes Öl im Meer, stark verunreinigt sein können.
- (62) In einigen Lebensmitteln wie Trockenfrüchten und Nahrungsergänzungsmitteln wurde Benzo(a)pyren gefunden, aber die vorliegenden Daten geben keinen Aufschluss darüber, welche Gehalte vernünftigerweise erreichbar sind. Es bedarf weiterer Untersuchungen, um zu klären, welche Gehalte für diese Lebensmittel vernünftigerweise erreichbar sind. Bis dahin sollten Höchstgehalte für Benzo(a)pyren in relevanten Zutaten gelten, beispielsweise in Ölen und Fetten, die in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden.
- (63) Die Höchstgehalte für PAK und die Notwendigkeit der Festlegung eines Höchstgehalts für PAK in Kakaobutter sollten bis spätestens 1. April 2007 überprüft werden, wobei die neuesten wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse über das Vorkommen von Benzo(a)pyren und anderen karzinogenen PAK in Lebensmitteln zu berücksichtigen sind.
- (64) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

⁽¹⁾ Berichte über die Aufgaben im Rahmen der wissenschaftlichen Zusammenarbeit, Aufgabe 3.2.12 „Erhebung von Daten über das Vorkommen von PAK in Lebensmitteln“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B*Artikel 1***Allgemeine Bestimmungen**

- (1) Die im Anhang aufgeführten Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn sie einen der im Anhang aufgeführten Kontaminanten in einer Menge enthalten, die den im Anhang festgelegten Höchstgehalt überschreitet.
- (2) Die im Anhang angegebenen Höchstgehalte gelten für den essbaren Teil der dort genannten Lebensmittel, soweit in diesem Anhang nichts anderes geregelt ist.

*Artikel 2***Getrocknete, verdünnte, verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel**

- (1) Bei der Anwendung der im Anhang festgelegten Höchstgehalte auf getrocknete, verdünnte, verarbeitete oder aus mehr als einer Zutat bestehende Erzeugnisse ist Folgendes zu berücksichtigen:
 - a) Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch das Trocknungs- oder Verdünnungsverfahren,
 - b) Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch die Verarbeitung,
 - c) die relativen Anteile der Zutaten im Erzeugnis,
 - d) die analytische Bestimmungsgrenze.
- (2) Die spezifischen Konzentrations- bzw. Verdünnungsfaktoren für die betreffenden Trocknungs-, Verdünnungs-, Verarbeitungs- und/oder Mischverfahren bzw. für die betreffenden getrockneten, verdünnten, verarbeiteten und/oder zusammengesetzten Lebensmittel sind vom Lebensmittelunternehmer mitzuteilen und zu begründen, wenn die zuständige Behörde eine amtliche Kontrolle durchführt.

Teilt der Lebensmittelunternehmer den betreffenden Konzentrations- oder Verdünnungsfaktor nicht mit, oder erachtet die zuständige Behörde den Faktor angesichts der gegebenen Begründung als ungeeignet, so legt die Behörde diesen Faktor auf der Grundlage der verfügbaren Informationen und mit dem Ziel, den größtmöglichen Schutz der menschlichen Gesundheit zu erreichen, selbst fest.
- (3) Die Absätze 1 und 2 gelten, soweit auf Gemeinschaftsebene keine spezifischen Höchstgehalte für diese getrockneten, verdünnten, verarbeiteten oder zusammengesetzten Lebensmittel festgelegt sind.
- (4) Soweit das Gemeinschaftsrecht keine spezifischen Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder enthält, können die Mitgliedstaaten strengere Höchstgehalte festlegen.

*Artikel 3***Verbot der Verwendung, Vermischung und Entgiftung**

- (1) Lebensmittel, bei denen die im Anhang festgelegten Höchstgehalte nicht eingehalten werden, dürfen nicht als Lebensmittelzutaten verwendet werden.
- (2) Lebensmittel, bei denen die im Anhang festgelegten Höchstgehalte eingehalten werden, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, die diese Höchstgehalte überschreiten.
- (3) Lebensmittel, die einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung zur Reduzierung der Kontamination unterzogen werden sollen, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, die zum direkten menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind.

▼B

(4) Lebensmittel, die in Abschnitt 2 des Anhangs (Mykotoxine) aufgeführte Kontaminanten enthalten, dürfen nicht durch chemische Behandlung entgiftet werden.

*Artikel 4***Besondere Bestimmungen für Erdnüsse, Schalenfrüchte, Trockenfrüchte und Mais**

Erdnüsse, Schalenfrüchte, Trockenfrüchte und Mais, bei denen die unter den Nummern 2.1.3, 2.1.5 und 2.1.6 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte für Aflatoxine nicht eingehalten werden, dürfen in Verkehr gebracht werden, sofern sie

- a) nicht für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind;
- b) den unter den Nummern 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 und 2.1.7 des Anhangs festgelegten Höchstgehalten genügen;
- c) einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden und nach dieser Behandlung die unter den Nummern 2.1.3, 2.1.5 und 2.1.6 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte nicht überschreiten, wobei diese Behandlung keine sonstigen schädlichen Rückstände verursachen darf;
- d) eine Kennzeichnung aufweisen, die den Verwendungszweck eindeutig angibt, und mit dem Hinweis versehen sind: „Das Erzeugnis muss vor seinem Verzehr oder vor seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung zur Reduzierung der Aflatoxinkontamination unterzogen werden“. Dieser Hinweis muss auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. oder in dem Originalbegleitdokument enthalten sein. Der Code der Sendung/HerstellungschARGE muss dauerhaft auf jedem einzelnen Beutel, jeder einzelnen Kiste usw. der Sendung und auf dem Originalbegleitdokument angebracht werden.

*Artikel 5***Besondere Bestimmungen für Erdnüsse, aus Erdnüssen gewonnene Erzeugnisse und Getreide**

Auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. oder auf dem Originalbegleitdokument muss ein eindeutiger Hinweis zum Verwendungszweck angebracht sein. Das Begleitdokument muss einen eindeutigen Bezug zu der Sendung dadurch aufweisen, dass es den Code der Sendung enthält, der auf jedem einzelnen Beutel, jeder einzelnen Kiste usw. der Sendung angebracht ist. Außerdem muss die im Begleitdokument angegebene gewerbliche Tätigkeit des Empfängers der Sendung mit dem angegebenen Verwendungszweck in Einklang stehen.

Fehlt ein eindeutiger Hinweis darauf, dass die Lebensmittel nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, so gelten die unter den Nummern 2.1.3 und 2.1.6 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte für alle in Verkehr gebrachten Erdnüsse, aus Erdnüssen gewonnenen Erzeugnisse und sämtliches Getreide.

*Artikel 6***Besondere Bestimmungen für Salat**

Soweit unter Glas/Folie angebauter Salat nicht als solcher gekennzeichnet ist, gelten die im Anhang für im Freiland angebauten Salat festgelegten Höchstgehalte.



Artikel 7

Befristete Ausnahmeregelungen

(1) Abweichend von Artikel 1 werden Belgien, Irland, die Niederlande und das Vereinigte Königreich ermächtigt, bis zum 31. Dezember 2008 zu gestatten, dass auf ihrem Hoheitsgebiet erzeugter und zum dortigen Verzehr bestimmter frischer Spinat mit Nitratgehalten über den in Nummer 1.1 des Anhangs genannten Höchstgehalten in Verkehr gebracht wird.

(2) Abweichend von Artikel 1 werden Irland und das Vereinigte Königreich ermächtigt, bis zum 31. Dezember 2008 zu gestatten, dass auf ihrem Hoheitsgebiet erzeugter und zum dortigen Verzehr bestimmter, ganzjährig geernteter frischer Salat mit Nitratgehalten über den in Nummer 1.3 des Anhangs genannten Höchstgehalten in Verkehr gebracht wird.

(3) Abweichend von Artikel 1 wird Frankreich ermächtigt, bis zum 31. Dezember 2008 zu gestatten, dass auf seinem Hoheitsgebiet erzeugter und zum dortigen Verzehr bestimmter, vom 1. Oktober bis 31. März geernteter frischer Salat mit Nitratgehalten über den in Nummer 1.3 des Anhangs genannten Höchstgehalten in Verkehr gebracht wird.

(4) Abweichend von Artikel 1 werden Finnland und Schweden ermächtigt, bis zum 31. Dezember 2011 zu gestatten, dass Lachse (*Salmo salar*), Heringe (*Clupea harengus*), Flussneunaugen (*Lampetra fluviatilis*), Forellen (*Salmo trutta*), Saiblinge (*Salvelinus spp*) und Rogen der Kleinen Maräne (*Coregonus albula*) aus dem Ostseegebiet, die in ihrem Hoheitsgebiet zum Verzehr bestimmt sind und die höhere Dioxingehalte und/oder Gehalte der Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB als die in Nummer 5.3 des Anhangs aufgeführten Werte aufweisen, in ihrem Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht werden, sofern ein System vorhanden ist, mit dem sichergestellt wird, dass die Verbraucher umfassend über die Verzehrsempfehlungen informiert werden, die die Einschränkung des Verzehrs dieser Fischarten aus dem Ostseegebiet durch bestimmte gefährdete Bevölkerungsgruppen betreffen, um so potenzielle Gesundheitsrisiken zu vermeiden. Finnland und Schweden teilen der Kommission bis zum 31. März jedes Jahres die Ergebnisse ihrer Überwachung des Gehalts an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fisch aus dem Ostseegebiet mit, die sie im Vorjahr erlangt haben, und berichten über die Maßnahmen, die ergriffen wurden, um die menschliche Exposition gegenüber Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fisch aus dem Ostseegebiet zu reduzieren.

Finnland und Schweden müssen weiterhin die nötigen Maßnahmen treffen, um sicherzustellen, dass Fisch und Fischereierzeugnisse, die nicht den Anforderungen von Nummer 5.3 des Anhangs entsprechen, nicht in anderen Mitgliedstaaten vermarktet werden.

Artikel 8

Probenahme und Analyse

Probenahmen und Analysen im Rahmen der amtlichen Kontrolle der im Anhang festgelegten Höchstgehalte sind gemäß den Verordnungen der Kommission (EG) Nr. 1882/2006⁽¹⁾, Nr. 401/2006⁽²⁾ und Nr. 1883/2006⁽³⁾ sowie gemäß den Richtlinien der Kommission 2001/22/EG⁽⁴⁾, 2004/16/EG⁽⁵⁾ und 2005/10/EG⁽⁶⁾ durchzuführen.

⁽¹⁾ Siehe Seite 25 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12.

⁽³⁾ Siehe Seite 32 dieses Amtsblatts.

⁽⁴⁾ ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 14. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 2005/4/EG (AbI. L 19 vom 21.1.2005, S. 50).

⁽⁵⁾ ABl. L 42 vom 13.2.2004, S. 16.

⁽⁶⁾ ABl. L 34 vom 8.2.2005, S. 15.

▼B*Artikel 9***Monitoring und Berichterstattung**

(1) Die Mitgliedstaaten müssen den Nitratgehalt von Gemüse, das in erheblichem Maße nitrathaltig sein kann, insbesondere grünes Blattgemüse, überwachen, und der Kommission die Ergebnisse bis zum 30. Juni eines jeden Jahres mitteilen. Die Kommission stellt den Mitgliedstaaten diese Ergebnisse zur Verfügung.

(2) Die Mitgliedstaaten und die interessierten Kreise müssen der Kommission jährlich die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen einschließlich der Daten über das Vorkommen übermitteln und mitteilen, welche Fortschritte bei der Anwendung von Vorbeugungsmaßnahmen zur Vermeidung der Kontamination mit Ochratoxin A, Deoxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B₁ und B₂ sowie T-2- und HT-2-Toxin gemacht wurden. Die Kommission stellt den Mitgliedstaaten diese Ergebnisse zur Verfügung.

▼M3

(3) Die Mitgliedstaaten sollten der Kommission ihre Analyseergebnisse über Aflatoxine, Dioxine, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB mitteilen, wie in der Entscheidung 2006/504/EG der Kommission ⁽¹⁾ und der Empfehlung 2006/794/EG der Kommission ⁽²⁾ festgelegt. Die Mitgliedstaaten sollten der EFSA ihre Analyseergebnisse über Acrylamid und Furan mitteilen, wie in der Empfehlung 2007/196/EG der Kommission ⁽³⁾ und der Empfehlung 2007/331/EG der Kommission ⁽⁴⁾ festgelegt.

▼B*Artikel 10***Aufhebung**

Die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 wird aufgehoben.

Verweise auf die aufgehobene Verordnung gelten als Verweise auf die vorliegende Verordnung.

*Artikel 11***Übergangsmaßnahmen**

Diese Verordnung gilt nicht für Erzeugnisse, die vor den unter den Buchstaben a bis d genannten Zeitpunkten im Einklang mit den jeweils geltenden Bestimmungen in Verkehr gebracht wurden, das heißt

a) 1. Juli 2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Deoxynivalenol und Zearalenon gemäß den Nummern 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 und 2.5.7 des Anhangs,

▼M1

b) 1. Oktober 2007 hinsichtlich der Höchstgehalte für Deoxynivalenol und Zearalenon gemäß den Nummern 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 und 2.5.10 des Anhangs,

▼B

c) 1. Oktober 2007 hinsichtlich der Höchstgehalte für die Fumonisine B₁ und B₂ gemäß Nummer 2.6 des Anhangs,

d) 4. November 2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB gemäß Abschnitt 5 des Anhangs.

Den Nachweis darüber, wann die Erzeugnisse in Verkehr gebracht wurden, hat der Lebensmittelunternehmer zu erbringen.

⁽¹⁾ ABl. L 199 vom 21.7.2006, S. 21.

⁽²⁾ ABl. L 322 vom 22.11.2006, S. 24.

⁽³⁾ ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 56.

⁽⁴⁾ ABl. L 123 vom 12.5.2007, S. 33.

▼B

Artikel 12

Inkrafttreten und Anwendung

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

Sie gilt ab 1. März 2007.

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



ANHANG

Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ⁽¹⁾

Abschnitt 1: Nitrat

Erzeugnis ⁽¹⁾		Höchstgehalt (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Frischer Spinat (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Ernte vom 1. Oktober bis 31. März	3 000
		Ernte vom 1. April bis 30. September	2 500
1.2	Haltbar gemachter, tiefgefrorener oder gefrorener Spinat		2 000
1.3	Frischer Salat (<i>Lactuca sativa</i> L.) (unter Glas/Folie angebauter Salat und Freilandssalat) ohne unter Nr. 1.4 aufgeführter Salat	Ernte vom 1. Oktober bis 31. März:	
		unter Glas/Folie angebauter Salat	4 500
		im Freiland angebauter Salat	4 000
		Ernte vom 1. April bis 30. September:	
unter Glas/Folie angebauter Salat	3 500		
im Freiland angebauter Salat	2 500		
1.4	Salat des Typs „Eisberg“	unter Glas/Folie angebauter Salat	2 500
		im Freiland angebauter Salat	2 000
1.5	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Abschnitt 2: Mykotoxine

Erzeugnis ⁽¹⁾		Höchstgehalt (µg/kg)		
		B ₁	Summe aus B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂	M ₁
2.1	Aflatoxine			
2.1.1	Erdnüsse, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2	Schalenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3	Erdnüsse, Schalenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4	Trockenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5,0	10,0	—
2.1.5	Trockenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2,0	4,0	—
2.1.6	Getreide und Getreideerzeugnisse, einschließlich verarbeitete Getreideerzeugnisse, außer die unter 2.1.7, 2.1.10 und 2.1.12 aufgeführten Erzeugnisse	2,0	4,0	—
2.1.7	Mais, der vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden soll	5,0	10,0	—

▼B

Erzeugnis ⁽¹⁾		Höchstgehalt (µg/kg)		
2.1.8	Rohmilch ⁽⁶⁾ , wärmebehandelte Milch und Werkmilch	—	—	0,050
2.1.9	Folgende Gewürzsorten: <i>Capsicum spp.</i> (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschließlich Chili, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika) <i>Piper spp.</i> (Früchte, einschließlich weißer und schwarzer Pfeffer) <i>Myristica fragrans</i> (Muskat) <i>Zingiber officinale</i> (Ingwer) <i>Curcuma longa</i> (Gelbwurz)	5,0	10,0	—
2.1.10	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.11	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, einschließlich Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	—	—	0,025
2.1.12	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ , die eigens für Säuglinge bestimmt sind	0,10	—	0,025
2.2	Ochratoxin A			
2.2.1	Unverarbeitetes Getreide	5,0		
2.2.2	Aus unverarbeitetem Getreide gewonnene Erzeugnisse, einschließlich verarbeitete Getreideerzeugnisse und zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, außer die unter 2.2.9 und 2.2.10 aufgeführten Erzeugnisse	3,0		
2.2.3	Getrocknete Weintrauben (Korinthen, Rosinen und Sultainen)	10,0		
2.2.4	Geröstete Kaffeebohnen sowie gemahlener gerösteter Kaffee außer löslicher Kaffee	5,0		
2.2.5	Löslicher Kaffee (Instant-Kaffee)	10,0		
2.2.6	Wein (einschließlich Schaumwein, ausgenommen Likörwein und Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 Vol.-%) und Fruchtwein ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Traubensaft, rekonstituiertes Traubensaftkonzentrat, Traubenektar, zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Traubenmost und zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes rekonstituiertes Traubenmostkonzentrat ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.9	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50		
2.2.10	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ , die eigens für Säuglinge bestimmt sind	0,50		
2.2.11	Grüner Kaffee, andere Trockenfrüchte als getrocknete Weintrauben, Bier, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Likörwein, Fleischerzeugnisse, Gewürze und Süßholz	—		
2.3	Patulin			
2.3.1	Fruchtsäfte, rekonstituierte Fruchtsaftkonzentrate und Fruchtnektar ⁽¹⁴⁾	50		
2.3.2	Spirituosen ⁽¹⁵⁾ , Apfelwein und andere aus Äpfeln gewonnene oder Apfelsaft enthaltende fermentierte Getränke	50		

▼ **B**

	Erzeugnis ⁽¹⁾	Höchstgehalt (µg/kg)
2.3.3	Feste, für den direkten Verzehr bestimmte Apfelerzeugnisse, einschließlich Apfelkompott und Apfelpüree, außer den unter 2.3.4 und 2.3.5 aufgeführten Erzeugnissen	25
2.3.4	Apfelsaft sowie feste Apfelerzeugnisse, einschließlich Apfelkompott und Apfelpüree, für Säuglinge und Kleinkinder ⁽¹⁶⁾ , die mit diesem Verwendungszweck gekennzeichnet und verkauft werden ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Andere Beikost als Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0

▼ **M1**

2.4	Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Unverarbeitetes Getreide ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ außer Hartweizen, Hafer und Mais	1 250
2.4.2	Unverarbeiteter Hartweizen und Hafer ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Unverarbeiteter Mais ⁽¹⁸⁾ außer unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen ⁽³⁷⁾ bestimmt ist	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, Getreidemehl, als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime, außer den unter 2.4.7, 2.4.8 und 2.4.9 aufgeführten Lebensmitteln	750
2.4.5	Teigwaren (trocken) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Brot (einschließlich Kleingebäck), feine Backwaren, Kekse, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien	500
2.4.7	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Unter den KN-Code 1102 20 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Unverarbeitetes Getreide ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ außer Mais	100
2.5.2	Unverarbeiteter Mais ⁽¹⁸⁾ außer unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen ⁽³⁷⁾ bestimmt ist	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, Getreidemehl, als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime, außer den unter 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 und 2.5.10 aufgeführten Lebensmitteln	75
2.5.4	Raffiniertes Maisöl	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Brot (einschließlich Kleingebäck), feine Backwaren, Kekse, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien, außer Mais-Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis	50
2.5.6	Für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis	100 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

	Erzeugnis ⁽¹⁾	Höchstgehalt (µg/kg)
2.5.7	Getreidebeikost (außer Getreidebeikost auf Maisbasis) und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Verarbeitete Lebensmittel auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Unter den KN-Code 1102 20 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisine	Summe aus B ₁ und B ₂
2.6.1	Unverarbeiteter Mais ⁽¹⁸⁾ außer unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen ⁽³⁷⁾ bestimmt ist	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel auf Maisbasis, außer den unter 2.6.3 und 2.6.4 aufgeführten Lebensmitteln	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Frühstückscerealien und Snacks auf Maisbasis	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Getreidebeikost und andere Beikost auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Unter den KN-Code 1102 20 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	2 000 ⁽²³⁾
▼ B		
2.7	T-2- und HT-2-Toxin ⁽¹⁷⁾	Summe aus T-2- und HT-2-Toxin
2.7.1	Unverarbeitetes Getreide ⁽¹⁸⁾ und Getreideerzeugnisse	

Abschnitt 3: Metalle

	Erzeugnis ⁽¹⁾	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)
3.1	Blei	
3.1.1	Rohmilch ⁽⁶⁾ , wärmebehandelte Milch und Werkmilch	0,020
3.1.2	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3	Fleisch (ausgenommen Nebenprodukte der Schlachtung) von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel ⁽⁶⁾	0,50

▼ B

	Erzeugnis ⁽¹⁾	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)
3.1.5	Muskelfleisch von Fischen ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	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>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Muscheln ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Kopffüßer (ohne Eingeweide) ⁽²⁶⁾	1,0
3.1.9	Getreide, Hülsengemüse und Hülsenfrüchte	0,20
3.1.10	Gemüse, ausgenommen Kohlgemüse, Blattgemüse, frische Kräuter und Pilze ⁽²⁷⁾ . Im Fall von Kartoffeln gilt der Höchstgehalt für geschälte Kartoffeln.	0,10

▼ M3

3.1.11	Kohlgemüse, Blattgemüse und folgende Pilze ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (Wiesenchampignon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Austernseitling), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30
--------	--	------

▼ B

3.1.12	Früchte, ausgenommen Beeren und Kleinobst ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Beeren und Kleinobst ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Fette und Öle, einschließlich Milchfett	0,10
3.1.15	Fruchtsäfte, rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Wein (einschließlich Schaumwein und ausgenommen Likörwein), Apfel-, Birnen- und Fruchtwein ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾

▼ M3

3.2	Cadmium	
3.2.1	Fleisch (ausgenommen Schlachtnebenerzeugnisse) von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Pferdefleisch, ausgenommen Schlachtnebenerzeugnisse ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Leber von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Niere von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Muskelfleisch von Fischen ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , ausgenommen die unter 3.2.6, 3.2.7 und 3.2.8 aufgeführten Fischarten	0,050

▼ **M3**

	Erzeugnis ⁽¹⁾	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)
3.2.6	Muskelfleisch der folgenden Fischarten ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : Bonito (<i>Sarda sarda</i>) Zweibindenbrasse (<i>Diplodus vulgaris</i>) Aal (<i>Anguilla anguilla</i>) Grauäusche (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) Bastardmakrele (<i>Trachurus species</i>) Hahnenfisch (<i>Luvarus imperialis</i>) Makrele (<i>Scomber species</i>), Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) Sardinenartige (<i>Sardinops species</i>) Thunfische (<i>Thunnus species Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) Cuneata-Seezunge (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Muskelfleisch der folgenden Fischart ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : Unechter Bonito (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Muskelfleisch der folgenden Fischarten ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : Sardelle (<i>Engraulis species</i>) Schwertfisch (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.9	Krebstiere, ausgenommen braunes Fleisch von Krabben sowie Fleisch von Kopf und Thorax von Hummern und ähnlichen großen Krebstieren (<i>Nephropidae</i> und <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.10	Muscheln ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Kopffüßer (ohne Eingeweide) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.12	Getreide, ausgenommen Kleie, Keime, Weizen und Reis	0,10
3.2.13	Kleie, Keime, Weizen und Reis	0,20
3.2.14	Sojabohnen	0,20
3.2.15	Gemüse und Früchte, ausgenommen Blattgemüse, frische Kräuter, Pilze, Stängelgemüse, Wurzelgemüse und Kartoffeln ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Stängelgemüse, Wurzelgemüse und Kartoffeln, ausgenommen Knollensellerie ⁽²⁷⁾ . Bei Kartoffeln gilt der Höchstwert für geschälte Kartoffeln	0,10
3.2.17	Blattgemüse, frische Kräuter, Knollensellerie und folgende Pilze ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (Wiesenchampignon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Austernseitling), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
3.2.18	Pilze, ausgenommen die in Nummer 3.2.17 ⁽²⁷⁾ aufgeführten	1,0
▼ B		
3.3	Quecksilber	
3.3.1	Fischereierzeugnisse ⁽²⁶⁾ und Muskelfleisch von Fischen ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ ausgenommen die unter 3.3.2 aufgeführ-	0,50

▼ **B**

	Erzeugnis ⁽¹⁾	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)
	ten Fischarten. 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>).	

▼ **M3**

3.3.2	Muskelfleisch der folgenden Fischarten ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : Seeteufel (<i>Lophius species</i>) Seewolf (<i>Anarhichas lupus</i>) Bonito (<i>Sarda sarda</i>) Aal (<i>Anguilla species</i>) Kaiserbarsch, Granatbarsch (<i>Hoplostethus species</i>) Grenadierfisch (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) Heilbutt (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Kingklip (<i>Genypterus capensis</i>) Marlin (<i>Makaira species</i>) Scheefschnut (<i>Lepidorhombus species</i>) Meerbarbe (<i>Mullus species</i>) Rosa Kingklip (<i>Genypterus blacodes</i>) Hecht (<i>Esox lucius</i>) Einfarb-Pelamide (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Zwergdorsch (<i>Tricopterus minutus</i>) Portugiesenhai (<i>Centrocygnus coelolepis</i>) Rochen (<i>Raja species</i>) Rotbarsch (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. Viviparus</i>) Pazifischer Fächerfisch (<i>Istiophorus platypterus</i>) Haarschwänze (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) Meerbrasse (<i>Pagellus species</i>) Hai (alle Arten) Schlangemakrele (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) Stör (<i>Acipenser species</i>) Schwertfisch (<i>Xiphias gladius</i>) Thunfisch (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Nahrungsergänzungsmittel ⁽³⁹⁾	0,10

▼ **B**

3.4	Zinn (anorganisch)	
3.4.1	Lebensmittelkonserven, außer Getränke	200
3.4.2	Dosengetränke, auch Frucht- und Gemüsesäfte	100
3.4.3	Getreidebeikost und andere Beikost in Dosen für Säuglinge und Kleinkinder, ausgenommen getrocknete Erzeugnisse und Erzeugnisse in Pulverform ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50

▼ **B**

Erzeugnis ⁽¹⁾		Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)
3.4.4	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch) in Dosen, ausgenommen getrocknete Erzeugnisse und Erzeugnisse in Pulverform ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Diätetische Lebensmittel in Dosen für besondere medizinische Zwecke ⁽⁹⁾ ⁽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 ⁽¹⁾		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 ⁽⁶⁾ :		
	— 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 ⁽⁶⁾ 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 ⁽²⁵⁾ ► M2 ⁽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 Flusaaal (<i>Anguilla anguilla</i>) sowie seine Verarbeitungserzeugnisse	4,0 pg/g Frischgewicht	12,0 pg/g Frischgewicht
5.5	Rohmilch ⁽⁶⁾ und Milcherzeugnisse ⁽⁶⁾ , einschließlich Butterfett	3,0 pg/g Fett ⁽³³⁾	6,0 pg/g Fett ⁽³³⁾
5.6	Hühnereier und Eiprodukte ⁽⁶⁾	3,0 pg/g Fett ⁽³³⁾	6,0 pg/g Fett ⁽³³⁾
5.7	Fett von:		
	— Rindern und Schafen	3,0 pg/g Fett	4,5 pg/g Fett
	— Geflügel	2,0 pg/g Fett	4,0 pg/g Fett
	— Schweinen	1,0 pg/g Fett	1,5 pg/g Fett
5.8	Gemischte tierische Fette	2,0 pg/g Fett	3,0 pg/g Fett

▼ **B**

	Erzeugnis	Höchstgehalt	
		Summe aus Dioxinen (WHO-PCDD/ F-TEQ) ⁽³²⁾	Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾
5.9	Pflanzliche Öle und Fette	0,75 pg/g Fett	1,5 pg/g Fett
5.10	Öle von Meerestieren (Fischkörperöl, Fischleberöl und Öle anderer mariner Organismen, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind)	2,0 pg/g Fett	10,0 pg/g Fett
▼ M2			
5.11	Fischleber und ihre Verarbeitungserzeugnisse, ausgenommen Öle von Meerestieren im Sinne der Nummer 5.10	—	25,0 pg/g Frischgewicht ⁽³²⁾ ⁽³⁸⁾

▼ **B**

Abschnitt 6: Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

	Erzeugnis	Höchstgehalt (µg/kg Frischgewicht)
6.1	Benzo(a)pyren ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmte Öle und Fette (ausgenommen Kakaobutter)	2,0
6.1.2	Geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse	5,0
6.1.3	Muskelfleisch von geräucherten Fischen und geräucherten Fischereierzeugnissen ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , außer Muscheln. Der Höchstgehalt gilt für geräucherte 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>)	5,0
6.1.4	Muskelfleisch von anderen als geräucherten Fischen ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	2,0
6.1.5	Krebstiere und Kopffüßer, nicht geräuchert ⁽²⁶⁾ . 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>).	5,0
6.1.6	Muscheln ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ , die eigens für Säuglinge bestimmt sind	1,0

(1) Was Früchte, Gemüse und Getreide anbelangt, so wird Bezug genommen auf die in der jeweiligen Kategorie aufgeführten Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2006 (ABl. L 29 vom 2.2.2006, S. 3). Hieraus folgt unter anderem, dass Buchweizen (*Fagopyrum* spp.) unter „Getreide“ eingeordnet wird und Erzeugnisse aus Buchweizen unter „Getreideerzeugnisse“ fallen. ► **M3** Der Höchstgehalt für Früchte gilt nicht für Schalenfrüchte. ◀

(2) Die Höchstgehalte gelten nicht für frischen Spinat, der zur Verarbeitung bestimmt ist und lose direkt vom Feld zum Verarbeitungsbetrieb befördert wird.

(3) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Richtlinie 96/5/EG der Kommission vom 16. Februar 1996 über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (ABl. L 49 vom 28.2.1996, S. 17), zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/13/EG (ABl. L 41 vom 14.2.2003, S. 33).

▼B

- (4) Der Höchstgehalt bezieht sich auf das verzehrfertige Erzeugnis (als solches vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung).
- (5) Die Höchstgehalte beziehen sich auf den essbaren Teil der Erdnüsse und Schalenfrüchte. Wenn Erdnüsse und Schalenfrüchte „in der Schale“ analysiert werden, wird bei der Berechnung des Aflatoxingehalts angenommen, dass die gesamte Kontamination den essbaren Teil betrifft.
- (6) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22).
- (7) Der Höchstgehalt bezieht sich auf die Trockenmasse. Die Trockenmasse wird entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 ermittelt.
- **M3** (8) In dieser Kategorie aufgeführte Lebensmittel gemäß der Definition in der Richtlinie 2006/141/EG der Kommission (ABl. L 401 vom 30.12.2006, S. 1). ◀
- (9) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Richtlinie 1999/21/EG der Kommission vom 25. März 1999 über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29).
- (10) Der Höchstgehalt bezieht sich im Falle von Milch und Milcherzeugnissen auf verzehrfertige Erzeugnisse (als solche vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung) und im Falle von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnissen auf die Trockenmasse. Die Trockenmasse wird entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 ermittelt.
- (11) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1), zuletzt geändert durch das Protokoll über die Bedingungen und Einzelheiten der Aufnahme der Republik Bulgarien und Rumäniens in die Europäische Union (ABl. L 157 vom 21.6.2005, S. 29).
- (12) Der Höchstgehalt gilt für Erzeugnisse aus der Weinlese ab 2005.
- (13) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierten Weines, aromatisierter weinhaltinger Getränke und aromatisierter weinhaltinger Cocktails (ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1), zuletzt geändert durch das Protokoll über die Bedingungen und Einzelheiten der Aufnahme der Republik Bulgarien und Rumäniens in die Europäische Union. Der für diese Getränke geltende Höchstgehalt für Ochratoxin A hängt von dem Anteil an Wein und/oder Traubenmost im Enderzeugnis ab.
- (14) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58).
- (15) In dieser Kategorie aufgeführte Erzeugnisse gemäß der Definition in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1), zuletzt geändert durch das Protokoll über die Bedingungen und Einzelheiten der Aufnahme der Republik Bulgarien und Rumäniens in die Europäische Union.
- (16) Säuglinge und Kleinkinder gemäß den Richtlinien 91/321/EWG und 96/5/EG.
- (17) Ausschließlich zum Zweck der Anwendung der unter den Nummern 2.4, 2.5 und 2.7 festgelegten Höchstgehalte für Deoxynivalenol, Zearalenon, T-2- und HT-2-Toxin wird Reis nicht zu den „Getreiden“ und werden Reiserzeugnisse nicht zu den „Getreideerzeugnissen“ gezählt.
- (18) Die für unverarbeitetes Getreide festgelegten Höchstgehalte gelten für unverarbeitetes Getreide, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. „Erste Verarbeitungsstufe“ bedeutet jegliche physikalische oder thermische Behandlung des Korns außer Trocknen. Verfahren zur Reinigung, Sortierung und Trocknung gelten nicht als „erste Verarbeitungsstufe“, sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt. Bei integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist.
- (19) Für Getreide, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 824/2000 der Kommission vom 19. April 2000 über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen sowie die Analysemethoden für die Bestimmung der Qualität (ABl. L 100 vom 20.4.2000, S. 31), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1068/2005 (ABl. L 174 vom 7.7.2005, S. 65), geerntet und übernommen wird, gelten die Höchstgehalte ab dem Wirtschaftsjahr 2005/06.
- **M1** (20) Der Höchstgehalt gilt ab 1. Oktober 2007. ◀
- **M1** ◀
- (22) Teigwaren (trocken) haben einen Wassergehalt von ca. 12 %.
- (23) Der Höchstgehalt gilt ab 1. Oktober 2007.
- (24) Fisch im Sinne von Kategorie a, ausgenommen Fischleber unter KN-Code 03027000, des Verzeichnisses in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 17 vom 21.1.2000, S. 22.), zuletzt geändert durch die Akte über die Bedingungen des Beitritts der Tschechischen Republik, der Republik Estland, der Republik Zypern, der Republik Lettland, der Republik Litauen, der Republik Ungarn, der Republik Malta, der Republik Polen, der Republik Slowenien und der Slowakischen Republik und die Anpassungen der die Europäische Union begründenden Verträge (ABl. L 236 vom 23.9.2003, S. 33). Für getrocknete, verdünnte, verarbeitete und/oder zusammengesetzte Erzeugnisse gilt Artikel 2 Absätze 1 und 2.
- (25) Sofern der gesamte Fisch zum Verzehr bestimmt ist, gilt der Höchstgehalt für den gesamten Fisch.
- (26) Erzeugnisse im Sinne der Kategorien c und f des Verzeichnisses in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 (Spezies wie im entsprechenden Eintrag aufgeführt). Für getrocknete, verdünnte, verarbeitete und/oder zusammengesetzte Erzeugnisse gilt Artikel 2 Absätze 1 und 2.
- (27) Der Höchstgehalt gilt nach dem Waschen der Früchte oder des Gemüses und dem Abtrennen der genießbaren Teile.
- (28) Der Höchstgehalt gilt für Erzeugnisse aus der Weinlese ab 2001.
- (29) Der Höchstgehalt bezieht sich auf das im Handel erhältliche Erzeugnis.
- (30) Der Höchstgehalt bezieht sich auf das flüssige Erzeugnis mit 40 % Trockenmasse; dies entspricht einem Höchstgehalt von 50 µg/kg Trockenmasse. Der Wert muss proportional dem Trockenmassengehalt des Erzeugnisses angepasst werden.
- (31) Dioxine (Summe aus polychlorierten Dibenzo-para-dioxinen (PCDD) und polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF), ausgedrückt in Toxizitätsäquivalenten der WHO unter Verwendung der WHO-TEF (Toxizitätsäquivalenzfaktoren), und Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (Summe aus polychlorierten Dibenzo-para-dioxinen (PCDD), polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF) und polychlorierten Biphenylen (PCB), ausgedrückt in Toxizitätsäquivalenten der WHO unter

▼ **B**

Verwendung der WHO-TEF (Toxizitätsäquivalenzfaktoren). TEF der WHO zur Risikobewertung beim Menschen, auf der Grundlage der Schlussfolgerungen der Sitzung der Weltgesundheitsorganisation in Stockholm, Schweden, 15.-18. Juni 1997 (Van den Berg et al., (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. Environmental Health Perspectives, 106(12), 775).

Kongener	TEF-Wert	Kongener	TEF-Wert
Dibenzo-p-dioxine („PCDD“)		„Dioxinähnliche“ PCB: Non-ortho-PCB + Mono-ortho-PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-ortho PCB</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0001		
Dibenzofurane („PCDF“)		<i>Mono-ortho PCB</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Abkürzungen: „T“ = tetra; „Pe“ = penta; „Hx“ = hexa; „Hp“ = hepta; „O“ = octa; „CDD“ = Chlordibenzodioxin, „CDF“ = Chlordibenzofuran, „CB“ = Chlorbiphenyl.

- (³²) Konzentrationsobergrenzen: Konzentrationsobergrenzen werden unter der Annahme berechnet, dass sämtliche Werte der einzelnen Kongenere, die unter der Bestimmungsgrenze liegen, gleich der Bestimmungsgrenze sind.
- (³³) Die Höchstgehalte gelten nicht für Lebensmittel, die weniger als 1 % Fett enthalten.
- **M2** (³⁴) Erzeugnisse im Sinne der Kategorien a, b, c, e und f des Verzeichnisses in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 mit Ausnahme von Fischleber im Sinne der Nummer 5.11. ◀
- (³⁵) Benzo(a)pyren, für welches Höchstgehalte aufgeführt sind, wird als Marker verwendet, um Auftreten und Wirkung karzinogener polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe zu ermitteln. Mit diesen Maßnahmen ist ein vollständig harmonisiertes Vorgehen aller Mitgliedstaaten bei polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in den aufgeführten Lebensmitteln gewährleistet.
- (³⁶) Erzeugnisse im Sinne der Kategorien b, c und f des Verzeichnisses in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000.
- **M1** (³⁷) Die Ausnahme gilt nur für Mais, bei dem — zum Beispiel durch die Kennzeichnung oder die Bestimmungsangabe — ersichtlich ist, dass er ausschließlich zur Verwendung in einem Nassmahlverfahren (Stärkegewinnung) bestimmt ist. ◀
- **M2** (³⁸) Im Fall von Fischleber in Dosen findet der Höchstgehalt auf den gesamten genusstauglichen Inhalt der Dose Anwendung. ◀
- **M3** (³⁹) Die Höchstgehalte gelten für die Nahrungsergänzungsmittel, wie sie im Handel erhältlich sind. ◀