



Brüssel, den 27. März 2015
(OR. en)

7620/15

DENLEG 47
AGRI 166
SAN 91

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender: Europäische Kommission
Eingangsdatum: 26. März 2015
Empfänger: Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.: D038123/03

Betr.: VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Katsuobushi (getrockneter Echter Bonito) und in bestimmtem geräuchertem Ostseehering

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D038123/03.

Anl.: D038123/03

7620/15

ar

DGB 3B

DE



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANCO/12420/2014
(POOL/E7/2014/12420/12420-EN.doc)
D038123/03
[...] (2015) **XXX** draft

VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

vom **XXX**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an
polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Katsuobushi (getrockneter Echter
Bonito) und in bestimmtem geräuchertem Ostseehering**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DE

DE

VERORDNUNG (EU) DER KOMMISSION

vom **XXX**

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Katsuobushi (getrockneter Echter Bonito) und in bestimmtem geräuchertem Ostseehering

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln¹, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission² wurden Höchstgehalte für polzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln festgelegt.
- (2) Nach der genannten Verordnung müssen die PAK-Höchstgehalte sicher sein und so niedrig angesetzt werden, wie dies im Wege der guten Praxis bei der Herstellung, der Trocknung oder in der Land- bzw. Fischereiwirtschaft vernünftigerweise zu erreichen ist. Im Jahr 2011 hatten die Daten für geräucherten Fisch gezeigt, dass geringere Höchstgehalte an PAK erreicht werden können, und diese Höchstgehalte wurden mit der Verordnung (EU) Nr. 835/2011 der Kommission³ festgelegt. In einigen Fällen war es jedoch erforderlich, die Räuchertechnik anzupassen. Aus diesem Grund wurde eine dreijährige Übergangsfrist gewährt, bevor am 1. September 2014 die niedrigeren Höchstgehalte zur Anwendung kamen.
- (3) *Katsuobushi* ist ein traditionelles japanisches Lebensmittelerzeugnis, das aus Echtem Bonito hergestellt wird. Der Herstellungsprozess umfasst das Filetieren, Kochen und Entgräten, gefolgt von der Räucherung/Trocknung über einem Holzfeuer. Die japanischen Behörden haben neuere Daten vorgelegt, die zeigen, dass auch bei weitestgehender Anwendung guter Räucherpraxis die niedrigeren PAK-Werte bei diesem Erzeugnis nicht erreicht werden können. Für *Katsuobushi* sollten daher die

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 Verordnung (EU) Nr. 835/2011 der Kommission vom 19. August 2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln (ABl. L 215 vom 20.8.2011, S. 4).

aktuellen PAK-Höchstgehalte durch jene ersetzt werden, die vor dem 1. September 2014 galten.

- (4) Der Name „*Sprotid*“ ist in Estland eine allgemeine traditionelle Bezeichnung für ein Erzeugnis, das traditionell je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit sowohl Sprotte (*Sprattus sprattus*) als auch Ostseehering (*Clupea harengus membras*) enthalten kann. Beide Fischarten sind vergleichbar groß und gehören zu den kleinen Fischarten. Auf dem Etikett von „*Sprotid*“ wird angegeben, ob und zu welchem Anteil das Erzeugnis Sprotte oder Ostseehering oder beides enthält. Diese kleinen Ostseeheringe werden nach dem gleichen Verfahren geräuchert wie Sprotten, folglich weisen sie ähnliche PAK-Werte auf wie geräucherte Sprotten. Daher sollte für geräucherte kleine Ostseeheringe und geräucherte kleine Ostseeheringe in Konservendosen der gleiche Höchstgehalt gelten wie für geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Konservendosen.
- (5) Die Rechtsvorschriften über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur sind ersetzt worden, so dass einige Endnoten geändert werden müssen. Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel –

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

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

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

Brüssel, den

*Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER*