



Brüssel, den 9. Oktober 2019
(OR. en)

12900/19

DENLEG 93
AGRI 494

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	8. Oktober 2019
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	COM(2019) 454 final
Betr.:	BERICHT DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DEN RAT über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile für die Jahre 2016 - 2017

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument COM(2019) 454 final.

Anl.: COM(2019) 454 final



Brüssel, den 8.10.2019
COM(2019) 454 final

**BERICHT DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DEN
RAT**

**über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile
für die Jahre 2016 - 2017**

INHALTSVERZEICHNIS

Inhalt

1.	ZUSAMMENFASSUNG	2
2.	HINTERGRUND	4
3.	ZUGELASSENE BESTRAHLUNGSANLAGEN	5
4.	ERGEBNISSE DER 2016 - 2017 IN DEN BESTRAHLUNGSANLAGEN DURCHGEFÜHRTEN KONTROLLEN	5
5.	ERGEBNISSE DER KONTROLLEN AUF DER STUFE DES INVERKEHRBRINGENS.....	7

1. ZUSAMMENFASSUNG

Gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22 Februar 1992 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile¹teilen die Mitgliedstaaten der Kommission alljährlich Folgendes mit:

- die Ergebnisse der Kontrollen, die in den Bestrahlungsanlagen durchgeführt werden und dabei insbesondere die Gruppen und Mengen der mit ionisierenden Strahlen behandelten Lebensmittel und die verabreichten Dosen, sowie
- die Ergebnisse der Kontrollen, die auf der Stufe des Inverkehrbringens durchgeführt wurden.

Gemäß Artikel 7 Absatz 4 der Richtlinie veröffentlicht die Kommission im Amtsblatt der Europäischen Union:

- detaillierte Angaben über die zugelassenen Bestrahlungsanlagen in den Mitgliedstaaten, sowie jegliche Änderung ihres Status;
- einen Bericht, der sich auf die jedes Jahr von den einzelstaatlichen Kontrollbehörden gemachten Angaben stützt.

Der vorliegende Bericht bezieht sich auf den Zeitraum vom 1. Januar 2016 bis zum 31. Dezember 2017 und umfasst die Informationen, welche die Europäische Kommission von den 28 Mitgliedstaaten für 2016 und von 27 Mitgliedstaaten für 2017 erhalten hat. Malta hat für das Jahr 2017 keine Daten vorgelegt.

Zeitraum: 1.1.2016 – 31.12.2017

Betroffene Länder: EU-Mitgliedstaaten und EFTA-Länder

Quelle: Alle 28 Mitgliedstaaten und Norwegen

Bestrahlungsanlagen:

- Zahl der Länder mit Bestrahlungsanlagen: 14 Mitgliedstaaten und Norwegen
- Zahl der zugelassenen Anlagen: 24
- Zahl der stillgelegten Anlagen: 2
- Zahl der Länder, die Bestrahlungen durchführen: 10 Mitgliedstaaten und Norwegen

Daten zur Bestrahlung:

- Menge der bestrahlten Produkte: 10 211 Tonnen (-11,4 % im Vergleich zu 2015 im Durchschnitt)
- Am häufigsten bestrahlte Lebensmittelgruppen: Froschschenkel (57 %) sowie getrocknete aromatische Kräuter, Gewürze und Gemüsewürzmittel (20,77 %)
- Länder, in denen am häufigsten Bestrahlungen eingesetzt wurden: Belgien (68 %) und die Niederlande (13 %)

Kontrollen auf der Stufe des Inverkehrbringens:

¹ ABl. L 66 vom 13.3.1999, S. 16.

- Zahl analysierter Proben: 11 162
- Zahl nicht konformer Proben: 87 (0,8 %)
- Hauptsächlich untersuchte Lebensmittelgruppen: Kräuter und Gewürze (42 %)
Getreide, Samen, Gemüse, Obst und deren Nebenerzeugnisse (22 %)

2. HINTERGRUND

Bei der Lebensmittelbestrahlung handelt es sich um die Behandlung von Lebensmitteln mit einer bestimmten Strahlungsenergie, die als ionisierende Strahlung bezeichnet wird. Die Strahlungsenergie weist unterschiedliche Wellenlängen und Leistungsgrade auf und verschwindet bei der Entfernung der Energiequelle. Bestrahlung wird für hygienische und pflanzengesundheitliche Zwecke genutzt, um Bakterien (wie *Salmonella*, *Campylobacter* und *E. Coli*)) abzutöten, die Lebensmittelvergiftungen verursachen können, und um Schadorganismen der Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse wie Insekten oder andere Schädlinge zu bekämpfen. Darüber hinaus soll sie die Reifung von Obst verzögern, die Sprossung oder Keimung von Gemüse (wie Zwiebeln oder Kartoffeln) verlangsamen und letztendlich die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern. Die Bestrahlung von Lebensmitteln kann eine ordnungsgemäße Handhabung nicht ersetzen, und bestrahlte Lebensmittel müssen trotzdem angemessen gekühlt und, wenn nötig, vor dem Verzehr gegart werden.

Der EU- Rechtsrahmen für die Bestrahlung von Lebensmitteln (Richtlinien über mit Strahlen behandelte Lebensmittel) besteht aus:

- der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile, die spezifische Bestimmungen für die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Einfuhr von behandelten Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen festlegt;
- der Richtlinie 1999/3/EG (Durchführungsrichtlinie) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 über die Festlegung einer Gemeinschaftsliste von mit ionisierenden Strahlen behandelten Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen². Derzeit umfasst die Liste eine Lebensmittelkategorie: Getrocknete aromatische Kräuter, Gewürze und Gemüseswürzmittel. Das Verzeichnis der in Mitgliedstaaten zur Behandlung mit ionisierenden Strahlen zugelassenen Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile wird von der Kommission im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht³.

Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile dürfen nur in zugelassenen Bestrahlungsanlagen bestrahlt werden. In der EU angesiedelte Anlagen werden von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats zugelassen. Gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Richtlinie 1999/2/EG teilen die Mitgliedstaaten der Kommission die Liste ihrer zugelassenen Bestrahlungsanlagen mit.

Mit Strahlen behandelte Lebensmittel oder Lebensmittel, die bestrahlte Bestandteile enthalten, dürfen ausschließlich in zugelassen Anlagen behandelt (bestrahlt) worden sein. Die Liste zugelassener Bestrahlungsanlagen in den Mitgliedstaaten wird von der Kommission im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht⁴.

² ABl. L 66 vom 13.3.1999, S. 24.

³ ABl. C 283 vom 24.11.2009, S. 5.

⁴ ABl. C 37 vom 30.1.2009, S. 6.

Gemäß Artikel 6 der Richtlinie 1999/2/EG müssen alle bestrahlten Lebensmittel oder Lebensmittelbestandteile eines zusammengesetzten Lebensmittels auf dem Etikett mit dem Hinweis „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ gekennzeichnet sein.

Zur Durchsetzung der ordnungsgemäßen Kennzeichnung bzw. zur Feststellung nicht zugelassener Erzeugnisse hat das Europäische Komitee für Normung (CEN) im Auftrag der Kommission mehrere Analyseverfahren standardisiert.

3. ZUGELASSENE BESTRAHLUNGSANLAGEN

Es gibt heute 24 Bestrahlungsanlagen in der EU. Zwei zuvor zugelassene Bestrahlungsanlagen wurden 2015 wieder geschlossen.

Die Anlagen befinden sich in 14 Mitgliedstaaten: fünf in Frankreich, vier in Deutschland, jeweils zwei in Bulgarien, den Niederlanden und Spanien und jeweils eine in Belgien, der Tschechischen Republik, Kroatien, Estland, Italien, Ungarn, Polen, Rumänien und dem Vereinigten Königreich.

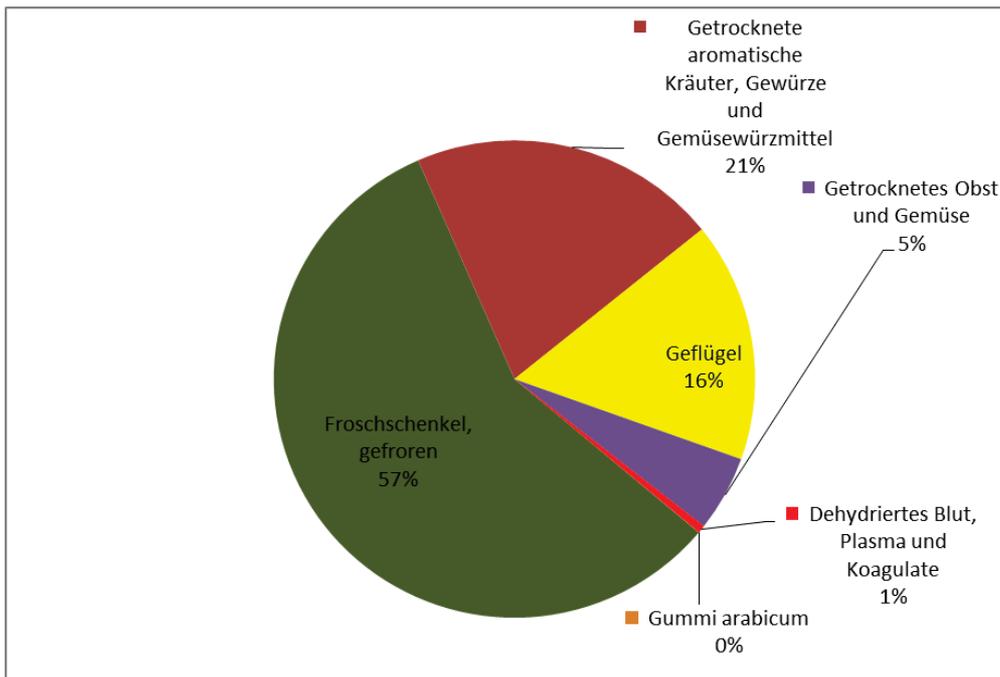
Von diesen 14 Mitgliedsstaaten, die über Bestrahlungsanlagen verfügen, haben Bulgarien, Italien, Rumänien und das Vereinigte Königreich im Berichtszeitraum keine Lebensmittel bestrahlt.

4. ERGEBNISSE DER 2016 - 2017 IN DEN BESTRAHLUNGSANLAGEN DURCHGEFÜHRTEN KONTROLLEN

Insgesamt sind in den Jahren 2016 und 2017 in den EU-Mitgliedstaaten 10 211 Tonnen Lebensmittel mit ionisierender Bestrahlung behandelt worden. Die Behandlung wurde hauptsächlich in zwei Mitgliedstaaten durchgeführt. Zum einen in Belgien, wo zwei Drittel der bestrahlten Lebensmittel (68 %) behandelt wurden, und in den Niederlanden (13 %)

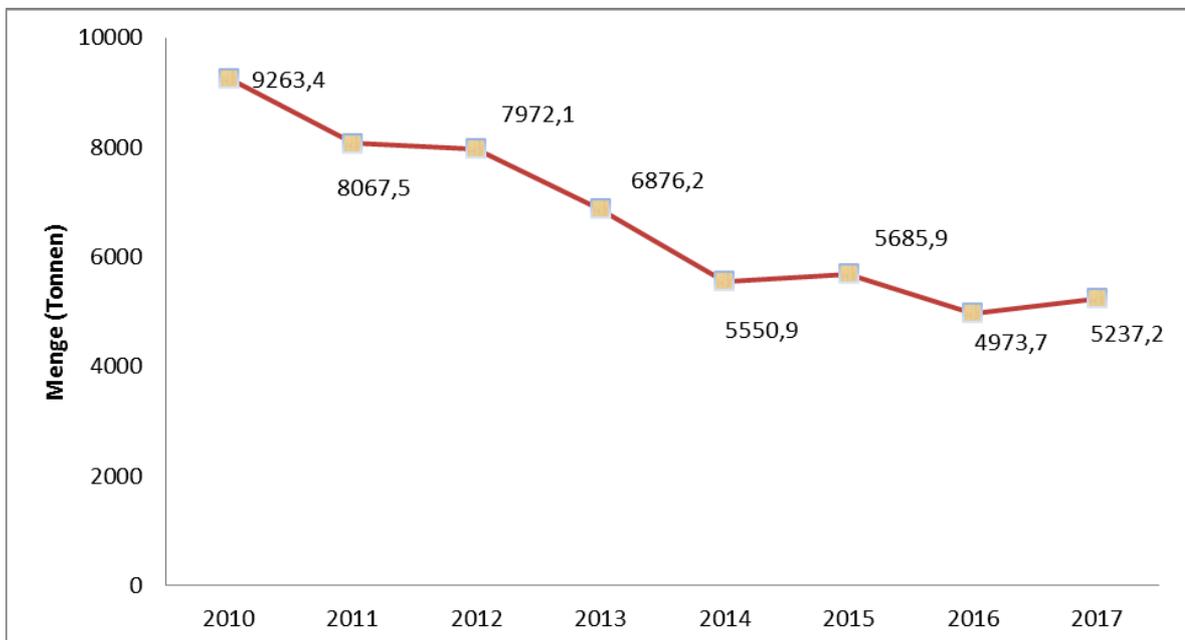
Die zwei am häufigsten bestrahlten Lebensmittelgruppen in der EU sind Froschschenkel (etwa 57 %) sowie getrocknete aromatische Kräuter, Gewürze und Gemüsewürzmittel (etwa 21 %). Abbildung 1 zeigt die Verteilung der 2016 und 2017 in zugelassenen Anlagen in den EU-Mitgliedstaaten ionisierten Produkte.

Abbildung 1 – Aufschlüsselung nach Gruppen von bestrahlten Lebensmitteln in der EU 2016-2017



Menge der seit 2010 in zugelassenen Bestrahlungsanlagen innerhalb der EU behandelten Lebensmittel (in Tonnen)

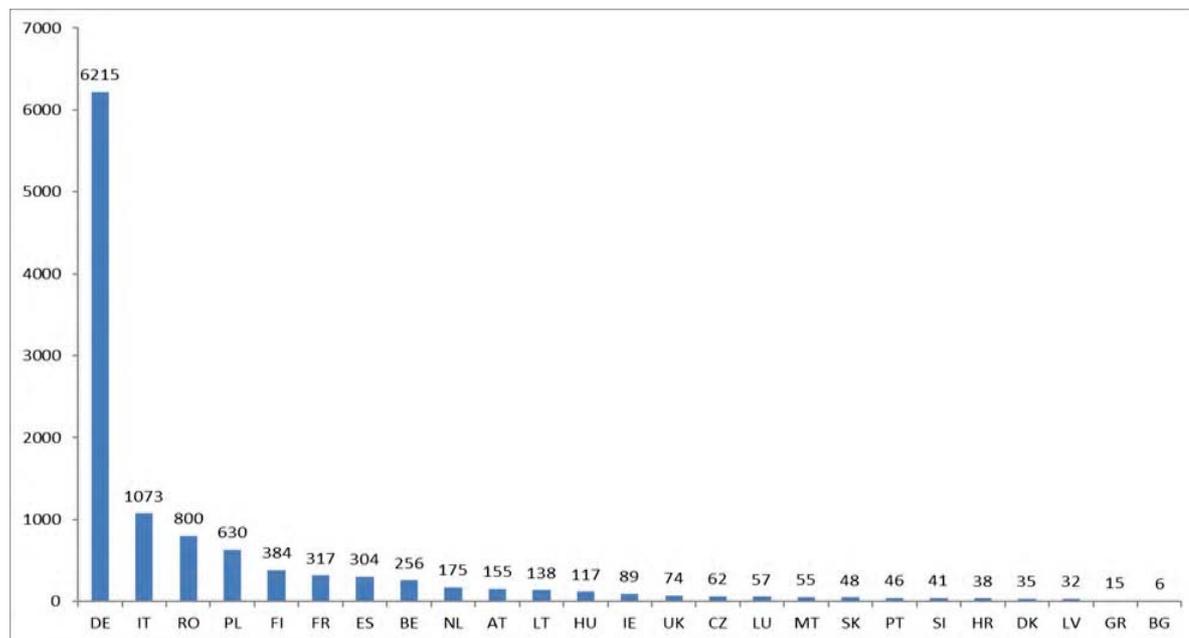
Abbildung 2 – Menge der Lebensmittel, die seit 2010 innerhalb der Europäischen Union in zugelassenen Bestrahlungsanlagen mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.



5. ERGEBNISSE DER KONTROLLEN AUF DER STUFE DES INVERKEHRBRINGENS

Für den Zeitraum 2016-2017 wurden 11 162 Proben von 24 Mitgliedstaaten analysiert, d. h. durchschnittlich 7,02 % weniger als 2015. Die Daten aller Mitgliedstaaten sind in Anhang II aufgeführt und in Abbildung 3 zusammengefasst.

Abbildung 3 – Proben, die 2016-2017 in den einzelnen Mitgliedstaaten auf der Stufe des Inverkehrbringens analysiert wurden



Fünf Länder (vier Mitgliedstaaten und Norwegen) haben 2016-2017 aufgrund von Haushaltsbeschränkungen (Kroatien (2016), Dänemark (2017) und Norwegen (2016 und 2017)), aufgrund fehlender Laborkapazitäten (Estland und Zypern (2016, 2017)) und aufgrund anderer Kontrollprioritäten (Schweden (2016, 2017)) keine Analysen auf der Stufe des Inverkehrbringens durchgeführt. Malta hat 2017 keine Proben vorgelegt.

Von den insgesamt 11 162 Proben waren 87 nicht konform (0,8 %), und 113 lieferten keine eindeutigen Ergebnisse (1 %). Bei den festgestellten Verstößen handelte es sich vor allem um falsche Etikettierung und verbotene Bestrahlung. Der Prozentsatz der Verstöße lag deutlich niedriger als im vorigen Bericht.

Wie in Abbildung 4 dargestellt handelte es sich bei den am meisten untersuchten Erzeugnissen um „Kräuter und Gewürze“ (42 %) und um „Getreide, Samen, Gemüse, Früchte und ihre Erzeugnisse“ (22 %). In der Kategorie „Sonstige“ (Nahrungsergänzungsmittel, Suppen und Soßen) lag der Prozentsatz bei 17 %.

Abbildung 4 – In der Europäischen Union 2016-17 auf der Stufe des Inverkehrbringens untersuchte Lebensmittelgruppen.

