



Brüssel, den 12. Mai 2020
(OR. en)

7967/20

DENLEG 28
AGRI 132
SAN 155

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	12. Mai 2020
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D066085/02
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in traditionell geräuchertem Fleisch, traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen sowie zur Festsetzung eines Höchstgehalts für PAK in Pulvern aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, die zur Zubereitung von Getränken verwendet werden

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D066085/02.

Anl.: D066085/02

Brüssel, den **XXX**
SANTE/10427/2018 Rev.2
(POOL/E2/2018/10427/10427R2-
EN.docx) D066085/02
[...](2020) **XXX** draft

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

vom **XXX**

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in traditionell geräuchertem Fleisch, traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen sowie zur Festsetzung eines Höchstgehalts für PAK in Pulvern aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, die zur Zubereitung von Getränken verwendet werden

(Text von Bedeutung für den EWR)

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

vom **XXX**

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in traditionell geräuchertem Fleisch, traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen sowie zur Festsetzung eines Höchstgehalts für PAK in Pulvern aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, die zur Zubereitung von Getränken verwendet werden

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission² wurden Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln, einschließlich geräuchertem Fleisch, geräucherten Fleischerzeugnissen, geräuchertem Fisch und geräucherten Fischereierzeugnissen, festgesetzt.
- (2) Gemäß der genannten Verordnung sollten die PAK-Höchstgehalte so niedrig angesetzt werden, wie dies durch eine gute Praxis bei der Herstellung und in der Land- bzw. Fischereiwirtschaft nach vernünftigem Ermessen erreichbar ist („as low as reasonably achievable“, ALARA-Prinzip). Im Jahr 2011 hatten die Daten für geräucherten Fisch und geräuchertes Fleisch ergeben, dass niedrigere Höchstgehalte erreichbar waren. In einigen Fällen war es jedoch erforderlich, die Räuchertechnik anzupassen. Aus diesem Grund wurde für geräuchertes Fleisch, geräucherte Fleischerzeugnisse, geräucherten Fisch und geräucherte Fischereierzeugnisse eine dreijährige Übergangsfrist gewährt, bevor ab dem 1. September 2014 die niedrigeren Höchstgehalte galten.
- (3) Trotz der Anwendung guter Räucherpraxis wurde jedoch im Jahr 2014 festgestellt, dass die niedrigeren PAK-Höchstgehalte in Irland, Spanien, Kroatien, Zypern, Lettland, Polen, Portugal, Rumänien, der Slowakischen Republik, Finnland, Schweden und dem Vereinigten Königreich in bestimmten Fällen bei traditionell geräuchertem Fleisch und traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen sowie in Irland, Lettland, Rumänien, Finnland, Schweden und dem Vereinigten Königreich in bestimmten Fällen bei traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen nicht erreichbar waren. In diesen Fällen war eine Anpassung der Räucherpraxis im Hinblick auf die Erreichung der niedrigeren PAK-Höchstgehalte

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).

nicht möglich, ohne die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels signifikant zu verändern.

- (4) Auf der Grundlage der vorstehenden Erwägungen und gemäß Artikel 7 Absätze 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurde den betreffenden Mitgliedstaaten eine befristete Ausnahme von der Anwendung der ab 1. September 2014 geltenden niedrigeren PAK-Höchstgehalte für das Inverkehrbringen in ihrem Hoheitsgebiet von traditionell geräuchertem Fleisch und traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen und/oder traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen, die in ihrem Hoheitsgebiet geräuchert wurden und zum Verzehr in ihrem Hoheitsgebiet bestimmt sind, gewährt. Auf diese geräucherten Erzeugnisse fanden die vor dem 1. September 2014 geltenden Höchstgehalte weiter Anwendung. Die Ausnahmeregelung galt generell für alle Arten von geräuchertem Fleisch und geräucherten Fleischerzeugnissen und/oder geräuchertem Fisch und geräucherten Fischereierzeugnissen, ohne Nennung spezifischer Lebensmittel.
- (5) Gemäß Artikel 7 Absätze 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 haben die betreffenden Mitgliedstaaten das Vorkommen von PAK in diesen Erzeugnissen weiter beobachtet und Programme zur Einführung guter Räucherpraxis aufgelegt, wo dies möglich war. Die Lage wurde 2018 anhand der von den betreffenden Mitgliedstaaten vorgelegten detaillierten Informationen neu bewertet; dazu gehören Überwachungsdaten zum Vorkommen von PAK in traditionell geräuchertem Fleisch, traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen sowie Angaben zur Einführung guter Räucherpraxis und zu Änderungen der organoleptischen Eigenschaften. Nach eingehender Bewertung der vorgelegten Informationen wurde der Schluss gezogen, dass die niedrigeren PAK-Höchstgehalte durch eine Änderung der Räucherpraxis innerhalb der Grenzen des wirtschaftlich Machbaren und ohne den Verlust der typischen organoleptischen Eigenschaften bei bestimmten Arten von traditionell geräuchertem Fleisch und traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen in Irland, Spanien, Kroatien, Zypern, Lettland, Polen, Portugal, der Slowakischen Republik, Finnland und Schweden sowie bei bestimmten Arten von traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen in Lettland, Finnland und Schweden nicht erreichbar sind. Daher sollte für bestimmte Arten von traditionell geräuchertem Fleisch und traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen sowie traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen eine unbefristete Ausnahmeregelung für die lokale Produktion und den lokalen Verzehr in den betreffenden Mitgliedstaaten gewährt werden.
- (6) Des Weiteren wurden in bestimmten Pulvern aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, die zur Zubereitung von Getränken verwendet werden, hohe PAK-Gehalte festgestellt, was sich darauf zurückführen lässt, dass bei diesen Pulvern ungeeignete Trocknungsverfahren angewandt werden. Da es sich bei PAK um gentoxische Karzinogene handelt, muss für PAK in solchen Pulvern ein durch Anwendung guter Trocknungspraxis erreichbarer Höchstgehalt festgelegt werden, damit ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet ist.
- (7) Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

(1) In Artikel 7 erhalten die Absätze 6 und 7 folgende Fassung:

„6. Abweichend von Artikel 1 dürfen folgende Mitgliedstaaten gestatten, dass folgendes traditionell geräuchertes Fleisch und folgende traditionell geräucherte Fleischerzeugnisse, die in ihrem Hoheitsgebiet geräuchert wurden, zum Verzehr in ihrem Hoheitsgebiet bestimmt sind und höhere Gehalte an PAK als in Nummer 6.1.4 des Anhangs festgelegt aufweisen, in ihrem Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht werden, sofern diese Erzeugnisse die vor dem 1. September 2014 geltenden Höchstgehalte, d. h. 5,0 µg/kg Benzo(a)pyren und 30,0 µg/kg für die Summe aus Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen, nicht überschreiten:

- Irland, Kroatien, Zypern, Spanien, Polen und Portugal: traditionell geräuchertes Fleisch und traditionell geräucherte Fleischerzeugnisse;
- Lettland: traditionell geräuchertes Schweinefleisch, heiß geräuchertes Hühnerfleisch, heiß geräucherte Würste und heiß geräuchertes Wildfleisch;
- Slowakische Republik: gesalzenes traditionell geräuchertes Fleisch, traditionell geräucherter Speck, traditionell geräucherte Wurst (*klobása*), wobei „traditionelles Räuchern“ bedeutet, dass durch das Verbrennen von Holz (Holzscheite, Sägemehl, Holzspäne) entstehender Rauch in eine Räucherammer eingeleitet wird;
- Finnland: traditionell heiß geräuchertes Fleisch und traditionell heiß geräucherte Fleischerzeugnisse;
- Schweden: Fleisch und Fleischerzeugnisse, das bzw. die über glühendem Holz oder anderen pflanzlichen Materialien geräuchert wird bzw. werden.

Diese Mitgliedstaaten und die betroffenen Lebensmittelunternehmer beobachten weiter das Vorkommen von PAK in traditionell geräuchertem Fleisch und traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen gemäß Unterabsatz 1 und stellen die Anwendung guter Räucherpraxis sicher, wo dies ohne Verlust der typischen organoleptischen Eigenschaften dieser Erzeugnisse möglich ist.

7. Abweichend von Artikel 1 dürfen folgende Mitgliedstaaten gestatten, dass folgender traditionell geräucherter Fisch und folgende traditionell geräucherte Fischereierzeugnisse, die in ihrem Hoheitsgebiet geräuchert wurden, zum Verzehr in ihrem Hoheitsgebiet bestimmt sind und höhere Gehalte an PAK als in Nummer 6.1.5 des Anhangs festgelegt aufweisen, in ihrem Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht werden, sofern diese geräucherten Erzeugnisse die vor dem 1. September 2014 geltenden Höchstgehalte, d. h. 5,0 µg/kg Benzo(a)pyren und 30,0 µg/kg für die Summe aus Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen, nicht überschreiten:

- Lettland: traditionell heiß geräucherter Fisch;

- Finnland: traditionell heiß geräucherte kleine Fische und Fischereierzeugnisse aus kleinen Fischen;
- Schweden: Fisch und Fischereierzeugnisse, der bzw. die über glühendem Holz oder anderen pflanzlichen Materialien geräuchert wird bzw. werden.

Diese Mitgliedstaaten und die betroffenen Lebensmittelunternehmer beobachten weiter das Vorkommen von PAK in traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen gemäß Unterabsatz 1 und stellen die Anwendung guter Räucherpraxis sicher, wo dies ohne Verlust der typischen organoleptischen Eigenschaften dieser Erzeugnisse möglich ist.“

(2) Der Anhang wird gemäß dem Anhang dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Die im Anhang dieser Verordnung aufgeführten Lebensmittel, die vor Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zum [OPOCE bitte genaues Datum einfügen – 6 Monate nach Inkrafttreten dieser Verordnung] in Verkehr bleiben.

Artikel 3

Inkrafttreten und Geltungsbeginn

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
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN