



Rat der
Europäischen Union

096070/EU XXVII. GP
Eingelangt am 04/04/22

Brüssel, den 4. April 2022
(OR. fr)

7883/22

DENLEG 24
FOOD 22
SAN 207

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	30. März 2022
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D079362/03
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Blausäure in bestimmten Lebensmitteln

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D079362/03.

Anl.: D079362/03



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANTE/10002/2022
(POOL/E2/2022/10002/10002-EN.docx)
D079362/03
[...](2022) **XXX** draft

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

vom **XXX**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für
Blausäure in bestimmten Lebensmitteln**

(Text von Bedeutung für den EWR)

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

vom **XXX**

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Blausäure in bestimmten Lebensmitteln

(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) In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission² werden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten, einschließlich Blausäure, in Lebensmitteln festgesetzt.
- (2) Blausäure (Cyanwasserstoffsäure) ist ein hochtoxischer Stoff. Obwohl es in toxikologisch relevanten Konzentrationen in Lebensmitteln nicht vorhanden ist, wird es freigesetzt, wenn aus Pflanzen gewonnene Lebensmittel, die Blausäureglycoside enthalten, gekaut oder anderweitig verarbeitet werden und diese Glycoside mit hydrolytischen Enzymen in Berührung kommen. Da Blausäure immer als Gemisch aus nicht gebundener Säure und gebundenen Cyanidionen gebildet wird, wird der gesundheitsbezogene Referenzwert für dieses als „Cyanid“ bezeichnete Gemisch berechnet.
- (3) Im Jahr 2019 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) eine aktualisierte Fassung des wissenschaftlichen Gutachtens zur Bewertung der Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Blausäureglycosiden in anderen Lebensmitteln als rohen Aprikosenkernen an³. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass die akute Referenzdosis (ARfD) von 20 µg Cyanid/kg Körpergewicht keine akuten schädlichen Wirkungen haben dürfte. Wenn bestimmte Lebensmittel wie Leinsamen, Mandeln und Manioks (Kassawas) mit hohem Gehalt an Blausäureglycosiden verzehrt werden, könnte die ARfD für Cyanid überschritten werden. Daher sollten für diese Lebensmittel Höchstgehalte an Blausäure, einschließlich in Blausäureglycosiden gebundener Blausäure, festgelegt werden. Wenn gemahlene Leinsamen als solche verzehrt werden, sind die Bioverfügbarkeit von Blausäure und die Exposition des Menschen gegenüber Blausäure höher als beim Verzehr ganzer Leinsamen oder wenn diese einer

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 Wissenschaftliches Gutachten „Evaluation of the health risks related to the presence of cyanogenic glycosides in foods other than raw apricot kernels“, EFSA Journal, Bd. 17, Nr. 4, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, 2019, S. 78; <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5662>.

Hitzebehandlung unterzogen wurden. Es ist daher angezeigt, strengere Grenzwerte für ganze Leinsamen festzulegen, die vom Verbraucher vor dem Verzehr gemahlen werden können, und für gemahlene Leinsamen, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, wenn diese für den rohen Verzehr bestimmt sind.

- (4) Daher sollten Höchstgehalte für Blausäure in bestimmten Lebensmitteln festgelegt werden, um ein hohes Gesundheitsschutzniveau zu gewährleisten.
- (5) Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (6) Damit sich die Wirtschaftsakteure auf die mit dieser Verordnung eingeführten neuen Vorschriften vorbereiten können, ist es angezeigt, einen angemessenen Zeitraum bis zur Anwendung der neuen Höchstgehalte vorzusehen. Es sollte außerdem für Lebensmittel, die vor dem Geltungsbeginn dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, ein Übergangszeitraum vorgesehen werden.
- (7) Die in der vorliegenden 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

Die im Anhang aufgeführten Lebensmittel, die vor dem 1. Januar 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2023.

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