



Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 4. April 2022
(OR. fr)

7897/22

DENLEG 25
FOOD 23
SAN 208

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	30. März 2022
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D079363/03
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D079363/03.

Anl.: D079363/03



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANTE/10000/2022
(POOL/E2/2022/10000/10000-EN.docx)
D079363/03
[...] (2022) **XXX** draft

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

vom **XXX**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für
Ochratoxin A 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 Ochratoxin A 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 wurden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten, darunter Ochratoxin A, in Lebensmitteln festgesetzt.
- (2) Ochratoxin A ist ein Mykotoxin, das von Pilzen der Gattungen *Aspergillus* und *Penicillium* auf natürliche Weise gebildet wird und als Kontaminant in vielen unterschiedlichen Lebensmitteln vorkommt, wie Getreide und Getreideerzeugnissen, Kaffeebohnen, Trockenfrüchten, Wein und Traubensaft, Gewürzen und Süßholz. Ochratoxin A bildet sich bei der Sontentrocknung und der Lagerung von Kulturpflanzen. Durch Anwendung einer guten Trocknungs- und Lagerungspraxis lässt sich die Bildung verhindern.
- (3) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) hat 2020 eine Aktualisierung der wissenschaftlichen Stellungnahme zu Ochratoxin A in Lebensmitteln³ angenommen. Die Behörde befand, dass es nicht angezeigt ist, für Ochratoxin A einen gesundheitsbezogenen Richtwert festzusetzen, und dass die 2006 von der Behörde festgesetzte tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake) von 120 ng/kg Körpergewicht daher nicht mehr gültig ist. Sie gelangte ferner zu dem Schluss, dass die berechneten Sicherheitsmargen für die Exposition mit Blick auf die karzinogene Wirkung von Ochratoxin A auf eine mögliche gesundheitliche Gefährdung bestimmter Verbrauchergruppen hindeuten.
- (4) In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurden bereits Höchstgehalte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln festgesetzt. Da Ochratoxin A in Lebensmitteln nachgewiesen wurde, für die noch kein Höchstgehalt festgesetzt wurde und die zur Exposition des Menschen gegenüber Ochratoxin A beitragen, sollte auch für diese Lebensmittel ein Höchstgehalt festgesetzt werden, und zwar für andere Trockenfrüchte

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 Scientific Opinion on the risk assessment of ochratoxin A in food. EFSA Journal 2020; 18(5):6113, 150 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6113>.

als getrocknete Weintrauben, bestimmte Süßholzerzeugnisse, getrocknete Kräuter, bestimmte Zutaten für Kräutertees, bestimmte Ölsaaten, Pistazien und Kakaopulver. Auch wenn der Zusammenhang zwischen dem Gehalt an Ochratoxin A in Malzgetränken und alkoholfreien Malzgetränken sowie in getrockneten Datteln und Dattelsirup noch weiter geklärt werden muss, sollte auch schon ein Höchstgehalt für alkoholfreie Malzgetränke und Dattelsirup festgesetzt werden. Unter Berücksichtigung der verfügbaren Daten zum Vorkommen sollte ferner der bestehende Höchstgehalt für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln wie Backwaren, getrockneten Weintrauben, geröstetem Kaffee und löslichem Kaffee gesenkt werden. Darüber hinaus wurden die geltenden Bestimmungen für Ochratoxin in bestimmten Gewürzen auf alle Gewürze ausgeweitet. In Bezug auf Käse und Schinken sollte vor der Festlegung von Höchstgehalten ein weiteres Monitoring auf das Vorkommen von Ochratoxin A vorgenommen werden.

- (5) Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (6) Damit sich die Wirtschaftsakteure auf die mit der vorliegenden Verordnung eingeführten neuen Vorschriften vorbereiten können, sollte bis zur Anwendung der neuen Höchstgehalte ein angemessener Zeitraum eingeräumt werden. Auch sollte ein Übergangszeitraum für Lebensmittel eingeräumt werden, die vor dem Geltungsbeginn der vorliegenden Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden.
- (7) 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

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