VERORDNUNG (EU) 2022/617 DER KOMMISSION

vom 12. April 2022

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich Höchstgehalte für Quecksilber in Fisch und Salz

(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 Lebensmitteln ([1]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission ([2]) werden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten, einschließlich Quecksilber, in Lebensmitteln festgesetzt.

(2) Am 22. November 2012 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) ein Gutachten zu Quecksilber und Methylquecksilber ([3]) in Lebens- und Futtermitteln an. In diesem Gutachten legte die Behörde eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) für anorganisches Quecksilber in Höhe von 4 µg/kg Körpergewicht und für Methylquecksilber von 1,3 µg/kg Körpergewicht (beide ausgedrückt als Quecksilber) fest und kam zu dem Schluss, dass die Belastung im 95. Perzentil der lebensmittelbedingten Exposition über die Nahrung für alle Altersgruppen nahe oder über dem TWI liegt. Personen, die viel Fisch verzehren, wozu auch Schwangere zählen können, könnten bis zum sechsfachen des TWI aufnehmen. Ungeborene Kinder sind die am stärksten gefährdete Gruppe. In dem Gutachten wurde der Schluss gezogen, dass die Exposition gegenüber Methylquecksilber über den TWI-Wert hinaus zwar Anlass zur Sorge gibt, es wurde jedoch dazu geraten, bei Maßnahmen zur Verringerung der Methylquecksilberexposition auch die positiven Auswirkungen des Fischverzehrs zu berücksichtigen.

(3) Am 27. Juni 2014 nahm die Behörde ein Gutachten zum gesundheitlichen Nutzen des Verzehrs von Meeresfrüchten in Bezug auf die mit der Exposition gegenüber Methylquecksilber verbundenen Gesundheitsrisiken an ([4]). In dem Gutachten überprüfte die Behörde die Rolle von Meeresfrüchten in europäischen Ernährungsmustern und bewertete die positiven Auswirkungen des Verzehrs von Meeresfrüchten auf die Gesundheit, darunter die Auswirkungen des Verzehrs von Meeresfrüchten während der Schwangerschaft auf die neurologische Entwicklung von Kindern und die Auswirkungen des Verzehrs von Meeresfrüchten durch Erwachsene auf das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass der Verzehr von 1 bis 2 Portionen Meeresfrüchten pro Woche und von bis zu 3 bis 4 Portionen pro Woche während der Schwangerschaft mit besseren funktionalen Ergebnissen bei der neurologischen Entwicklung von Kindern in Zusammenhang gebracht wurde, als der Verzicht auf den Verzehr von Meeresfrüchten. Ähnliche Verzehrmengen scheinen außerdem zu einer geringeren Mortalität bei Erkrankungen der Herzkranzgefäße beizutragen.

(4) Am 19. Dezember 2014 nahm die Behörde eine Erklärung zum Nutzen des Verzehrs von Fisch/Meeresfrüchten im Vergleich zu den Risiken von Methylquecksilber in Fisch/Meeresfrüchten ([5]) an, in der sie zu dem Schluss kam, dass der Verzehr von Fisch/Meeresfrüchten mit hohem Quecksilbergehalt begrenzt werden sollte, und zwar zum Schutz vor der toxischen Wirkung von Methylquecksilber auf die neurologische Entwicklung und um den Nutzen des Fischverzehrs zu erzielen, der mit 1 bis 4 Portionen pro Woche in Verbindung gebracht wird.

(5) Unter Berücksichtigung der Ergebnisse der wissenschaftlichen Gutachten und der Stellungnahme der Behörde sollten die Höchstgehalte für Quecksilber überprüft werden, um die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Quecksilber weiter zu reduzieren.

([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]) EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM); Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food. EFSA Journal 2012; 10(12):2985.

([4]) NDA-Gremium der EFSA (EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien), 2014. Scientific Opinion on health benefits of seafood (fish and shellfish) consumption in relation to health risks associated with exposure to methylmercury. EFSA Journal 2014; 12(7):3761.

([5]) Wissenschaftlicher Ausschuss EFSA, 2015. Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood. EFSA Journal 2015; 13(1):3982.

(6) Da jüngste Daten zum Vorkommen zeigen, dass es eine Spanne zur Senkung der Höchstgehalte für Quecksilber in verschiedenen Fischarten gibt, sollten die Höchstgehalte für diese Fischarten entsprechend geändert werden.

(7) Angesichts der damit verbundenen gesundheitlichen Risiken sollte der Quecksilbergehalt für Hai und Schwertfisch auf dem derzeitigen Niveau gehalten werden, bis weitere Daten erhoben, wissenschaftliche Bewertungen vorgenommen und Erkenntnisse zur Wirksamkeit der Verbrauchsempfehlungen zur Verringerung der Exposition gewonnen wurden.

(8) Der Codex Alimentarius legt für Quecksilber in Salz einen Höchstgehalt von 0,1 mg/kg fest ([6]). Derselbe Höchstwert sollte in den Rechtsvorschriften der Union festgelegt werden.

(9) Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.

(10) Da bestimmte unter diese Verordnung fallende Lebensmittel lange haltbar sind, sollte ein Übergangszeitraum vorgesehen werden, damit Lebensmittel, die nicht den neuen Höchstgehalten entsprechen, aber vor Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, auf dem Markt bleiben können.

(11) 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 dürfen, sofern sie vor Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, bis zum Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum auf dem Markt bleiben.

Artikel 3

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 12. April 2022

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

([6]) Allgemeiner Codex-Standard für Kontaminanten und Toxine in Lebensmitteln (CODEX STAN 193-1995).

ANHANG

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird folgendermaßen geändert:

In Abschnitt 3: Metalle, erhält Unterabschnitt 3.3 (Quecksilber) folgende Fassung:

„3.3	**Quecksilber**	
3.3.1	Fischereierzeugnisse[26] und Muskelfleisch von Fischen[24][25] ausgenommen die unter 3.3.2 und 3.3.3 aufgeführten Fischarten. Der Höchstgehalt für Krebstiere gilt für Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibs[44]. Für Krabben und krabbenartige Krebstiere (*Brachyura* und *Anomura*) gilt er für Muskelfleisch der Extremitäten.	0,50“
3.3.2	Muskelfleisch der folgenden Fischarten[24][25]: Achselfleckbrasse (*Pagellus acarne*) Schwarzer Degenfisch (*Aphanopus carbo*) Rote Fleckbrasse (*Pagellus bogaraveo*) Bonito (*Sarda sarda*) Rotbrasse (*Pagellus erythrinus*) Escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) Heilbutt (*Hippoglossus species*) Kingklip (*Genypterus capensis*) Marlin (*Makaira species*) Butten (*Lepidorhombus species*) Ölfisch (*Ruvettus pretiosus*) Atlantischer Sägebauch (*Hoplostethus atlanticus*) Rosa Kingklip (*Genypterus blacodes*) Hecht (*Esox species*) Einfarb-Pelamide (*Orcynopsis unicolor*) Zwergdorsch (*Trisopterus species*) Meerbarbe (*Mullus barbatus barbatus*) Rundnasen-Grenadier (*Coryphaenoides rupestris*) Segelfisch (*Istiophorus species*) Degenfisch (*Lepidopus caudatus*) Schlangenmakrele (*Gempylus serpens*) Stör (*Acipenser species*) Streifenbarbe (*Mullus surmuletus*) Thunfische (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*) Haie (alle Arten) Schwertfisch (*Xiphias gladius*)	1,0
3.3.3	Kopffüßler Meeresschnecken Muskelfleisch der folgenden Fischarten[24][25]:	0,30

	Sardellen (*Engraulis species*) Alaska-Pollack (*Theragra chalcogrammus)* Kabeljau (*Gadus morhua*) Atlantischer Hering (*Clupea harengus*) Haiwelse (*Pangasius bocourti*) Karpfen (*Cyprinidae*) Kliesche (*Limanda limanda*) Makrelen (*Scomber species*) Flunder (*Platichthys flesus*) Scholle (*Pleuronectes platessa*) Sprotte (*Sprattus sprattus*) Riesenwels (*Pangasianodon gigas*) Pollack (*Pollachius pollachius*) Seelachs (*Pollachius virens*) Lachs- und Forellenarten (*Salmo species* und *Oncorhynchus species*, außer *Salmo trutta*) Sardinen- oder Pilchard-Arten (*Dussumieria species, Sardina species, Sardinella species* und *Sardinops species*) Seezunge (*Solea solea*) Gestreifter Katfisch (*Pangasianodon hypothalamus*) Wittling (*Merlangius merlangus*)	
3.3.4	Nahrungsergänzungsmittel([39])	0,10
3.3.5	Salz	0,10“