Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2026/2335

22.10.2026

EMPFEHLUNG (EU) 2026/2335 DER KOMMISSION

vom 21. Oktober 2026

zur Überwachung des Vorkommens von Chlorparaffinen in Lebensmitteln

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 292,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) nahm 2020 ein Gutachten zu Chlorparaffinen (CP) — in der analytischen Chemie häufig als polychlorierte Alkane (PCA) bezeichnet — in Futter- und Lebensmitteln ([1]) an. Die Behörde stellte fest, dass sie aufgrund fehlender Daten keine fundierte Expositionsbewertung und folglich keine vollständige Risikocharakterisierung durchführen konnte, und kam zu dem Schluss, dass daher die Ableitung eines gesundheitsbasierten Richtwerts für CP zu diesem Zeitpunkt nicht sinnvoll war. Die Behörde empfahl unter anderem validierte Analysemethoden für die Bestimmung des Vorkommens von CP sowie geeignete Standards für CP und Referenzmaterialien zu entwickeln. Damit eine fundierte Bewertung der Exposition des Menschen durchgeführt werden kann, empfahl sie auch, mehr Daten über das Vorkommen kurzkettiger Chlorparaffine (SCCP), mittelkettiger Chlorparaffine (MCCP) und langkettiger Chlorparaffine (LCCP) in Lebensmitteln zu erheben, die auch als PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{13}, C_{14} bis C_{17} bzw. C_{18} bis C_{30} bekannt sind.

(2) Aus der Arbeit des Referenzlaboratoriums der Europäischen Union für halogenierte persistente organische Schadstoffe (POP) in Lebens- und Futtermitteln zur Entwicklung und Validierung einer Methode zur Analyse von CP in Lebensmitteln geht hervor, dass eine Methode zur Analyse aller CP, einschließlich LCCP, nur in wenigen Fachlaboratorien verfügbar ist.

(3) Damit belastbare Daten erhoben werden können und da PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{17} die vorherrschende Gruppe der PCA in Lebensmitteln darstellen, sollte ein analytischer Ansatz verfolgt werden, mit dem die Summe dieser PCA in Lebensmitteln durch eine Analysemethode bestimmt werden sollte, für die die Ausrüstung weiter verbreitet und die Analyse weniger aufwendig ist. Um jedoch sicherzustellen, dass eine ausreichend detaillierte Analyse durchgeführt wird, ohne die Kapazitäten der Fachlaboratorien zu überschreiten und insbesondere um mehr Informationen über die spezifische Verteilung von PCA mit unterschiedlicher Kettenlänge in Lebensmitteln sowie über die Korrelation zwischen der Summe der PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{17} und PCA mit längeren Ketten zu sammeln, sollten Proben aus bestimmten Gruppen von Lebensmitteln, die einen bestimmten aus den vorhandenen Daten abgeleiteten Schwellenwert für die Summe dieser PCA überschreiten, in Fachlaboratorien einer Analyse aller PCA unterzogen werden, einschließlich PCA mit einer Kettenlänge von C_{18} bis C_{30}.

(4) Daher sollte empfohlen werden, CP in Lebensmitteln zu überwachen —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:

(1) Die Mitgliedstaaten sollten gemeinsam mit den Lebensmittelunternehmern in den Jahren 2026, 2027, 2028 und 2029 das Vorkommen von CP in Lebensmitteln überwachen.

(2) Die Überwachung sollte die unter Nummer 4 aufgeführten Lebensmittelgruppen umfassen.

(3) Die Summe der PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{17} sollte durch Gaschromatographie in Verbindung mit Tandem-Massenspektrometrie (GC-MS/MS) oder Gaschromatographie gekoppelt mit niedrigauflösender Massenspektrometrie (GC-LRMS) bestimmt werden. Bei der Anwendung alternativer Messverfahren sollte nachgewiesen werden, dass diese auch Ergebnisse für die Summe der PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{17} liefern. Liegt die Summe der nachgewiesenen PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{17} über dem in Nummer 4 genannten Schwellenwert, sollte eine Analyse aller PCA, einschließlich der PCA mit einer Kettenlänge von C_{18} bis C_{30}, mittels Flüssigchromatographie (LC) oder Gaschromatographie (GC) gekoppelt mit einer hochauflösenden Massenspektrometrie (HRMS) durchgeführt werden.

([1]) CONTAM-Gremium der EFSA (EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette), 2020. Scientific Opinion – „Risk assessment of chlorinated paraffins in feed and food“. EFSA Journal 2020;18(3):5991, 220 S. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.5991.

(4) Die Schwellenwerte für die Summe der PCA mit einer Kettenlänge von C_{10} bis C_{17} sind wie folgt:

für Fisch	100 ng/g Frischgewicht
für Milch und Milcherzeugnisse:	20 ng/g Frischgewicht
für pflanzliche und tierische Öle und Fette	1 000 ng/g Fett
für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs als Fisch, Milch, Milcherzeugnisse und tierische Fette (z. B. Fleisch, Eier …)	300 ng/g Fett
für verarbeitete Lebensmittel (Fertiggerichte)	50 ng/g Frischgewicht
für Beikost	20 ng/g Frischgewicht

(5) Die Mitgliedstaaten und Lebensmittelunternehmer sollten der Behörde die Daten gemäß den Anforderungen des Leitfadens zur Standard-Probenbeschreibung für Lebens- und Futtermittel der Behörde sowie den zusätzlichen spezifischen Berichterstattungsanforderungen der Behörde zur Zusammenführung in einer einzigen Datenbank übermitteln ([2]).

Brüssel, den 21. Oktober 2026

Für die Kommission
Olivér VÁRHELYI
Mitglied der Kommission

([2]) https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0.