EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 4. Februar 2005

über die genauere Ermittlung der Mengen von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in bestimmten Lebensmitteln

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2005) 256)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2005/108/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 211 zweiter Gedankenstrich,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) In der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 [1] sind Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), vor allem Benzo(a)pyren, in bestimmten Lebensmitteln festgelegt. Weil noch Ungewissheit über die Mengen karzinogener PAK in Lebensmitteln besteht, verlangt die Verordnung eine Überprüfung der Maßnahmen bis spätestens 1. April 2007. Als Grundlage dafür werden Informationen benötigt.

(2) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel" kommt in seiner Stellungnahme vom 4. Dezember 2002 zu dem Schluss, dass es sich bei einigen polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) um gentoxische Karzinogene handelt. In Anbetracht der nicht schwellenwertbezogenen Wirkungen gentoxischer Substanzen sollte der PAK-Gehalt in Lebensmitteln so weit wie vernünftigerweise erreichbar gesenkt werden. Nach dem Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel" kann Benzo(a)pyren als Marker verwendet werden, um Auftreten und Wirkung karzinogener PAK (Liste siehe Anhang) in Lebensmitteln festzustellen. Außerdem muss der relative Anteil dieser PAK in Lebensmitteln ermittelt werden, um bei einer späteren Prüfung feststellen zu können, ob Benzo(a)pyren als Marker weiterhin geeignet ist. Es stehen Methoden für den Test auf mehrere PAK zur Verfügung.

(3) PAK können sich in Lebensmitteln bei Verfahren zum Erhitzen, Trocknen und Räuchern bilden, wenn Verbrennungsrückstände direkt mit ihnen in Kontakt kommen. Bei nachweislich hohen PAK-Gehalten ist eine Untersuchung der Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren geboten. Verfahren der Trocknung und Erhitzung durch direktes Feuer bei der Ölherstellung, beispielsweise bei Oliventresteröl, können für einen hohen PAK-Gehalt verantwortlich sein. Bei der Raffinierung des Öls lässt sich Benzo(a)pyren mit Aktivkohle entfernen, aber ob bei der Raffinierung alle PAK wirksam beseitigt werden, ist nicht klar. Es sollten daher Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung angewandt werden, welche die Erstbildung von PAK in Rohölen vermeiden —

EMPFIEHLT DEN MITGLIEDSTAATEN:

1. die Mengen von Benzo(a)pyren und anderen polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) zu ermitteln, vor allem derjenigen, die vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel" als karzinogen eingestuft werden und im Anhang [2] aufgeführt sind. Ferner sollten die Mengen dieser PAK in den in der Verordnung (EG) Nr. 208/2005 aufgeführten Lebensmitteln beurteilt und die Gehalte von PAK in anderen Lebensmitteln festgestellt werden, die stark PAK-haltig sein können, beispielsweise Trockenfrüchte und Nahrungsergänzungsmittel. Die jeweilige Menge der in Einzelproben bestimmter Lebensmittel gemessenen karzinogenen PAK sollte gemeldet werden. So sollten die PAK-Gehalte in jeder Probe von beispielsweise Oliventresteröl, Sonnenblumenöl, Räucherfisch (mit Angabe der Fischart) oder Räucherschinken angegeben werden. Die Rohdaten werden von der Kommission zusammengestellt und aufbereitet. Die Untersuchungsergebnisse sollten der Kommission spätestens am 31. Oktober 2006 vorliegen, damit sie einer bis zum 1. April 2007 durchzuführenden Überprüfung der Höchstgehalte und der Eignung von Benzo(a)pyren als Marker zugrunde gelegt werden können;

2. die Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren für Öle und Fette zu ermitteln. Wo Lebensmittelöle und -fette mit Verfahren hergestellt werden, die eine starke PAK-Kontamination in dem Rohöl oder -fett verursachen können, etwa Trocknungs- und Erhitzungsverfahren durch direktes Feuer, sollten mit den Herstellern alternative oder verbesserte Verfahren zur Verringerung der Kontamination geprüft werden. Bis spätestens 31. Oktober 2006 sollte der Kommission über Ergebnisse und Fortschritte bei der Vermeidung kontaminationsträchtiger Verfahren berichtet werden;

3. die Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren für geräucherte und getrocknete Lebensmittel zu ermitteln. Wo Verfahren angewandt werden, die eine starke PAK-Kontamination verursachen können, sollten mit den Herstellern alternative oder verbesserte Verfahren zur Verringerung der Kontamination geprüft werden. Bis spätestens 31. Oktober 2006 sollte der Kommission über Ergebnisse und Fortschritte bei der Vermeidung kontaminationsträchtiger Verfahren berichtet werden;

[1] ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 208/2005 (siehe Seite 3 dieses Amtsblatts).

[2] Neue Erkenntnisse über PAK, die vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel" nicht genannt wurden, sind gegebenenfalls auch willkommen, wenn sie für die öffentliche Gesundheit von Bedeutung sind.

4. Untersuchungen über das Vorhandensein und die Vermeidung von PAK in Kakaobutter anzustellen und die Kommission bis spätestens 31. Oktober 2006 über die Ergebnisse zu unterrichten. Es fehlen Informationen über die Mengen von Benzo(a)pyren und anderen PAK in Kakaobutter sowie über die Quellen möglicher Kontaminationen und Möglichkeiten zu deren Verringerung. Diese Angaben werden benötigt, um eine Überprüfung der Ausnahmeregelung für Kakaobutter in der Verordnung (EG) Nr. 208/2005 durchzuführen;

5. Erkenntnisse aus anderen Untersuchungen der Umweltursachen einer PAK-Kontamination in Lebensmitteln bereitzustellen.

Brüssel, den 4. Februar 2005

Im Namen der Kommission

Markos KYPRIANOU

Mitglied der Kommission

ANHANG

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), die vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel“ (1) als karzinogen eingestuft werden und deren Gehalt in bestimmten Lebensmitteln genauer untersucht werden muss:

Benzo(a)anthracen

Benzo(b)fluoranthen

Benzo(j)fluoranthen

Benzo(k)fluoranthen

Benzo(g,h,i)perylen

Benzo(a)pyren

Chrysen

Cyclopenta(c,d)pyren

Dibenzo(a,h)anthracen

Dibenzo(a,e)pyren

Dibenzo(a,h)pyren

Dibenzo(a,i)pyren

Dibenzo(a,l)pyren

Indeno(1,2,3-cd)pyren

5-Methylchrysen