Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 466/2001 DER KOMMISSION

vom 8. März 2001

zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 221/2002 der Kommission vom 6. Februar 2002	L 37	4	7.2.2002
►**M2**	Verordnung (EG) Nr. 257/2002 der Kommission vom 12. Februar 2002	L 41	12	13.2.2002
►**M3**	Verordnung (EG) Nr. 472/2002 der Kommission vom 12. März 2002	L 75	18	16.3.2002
►**M4**	Verordnung (EG) Nr. 563/2002 der Kommission vom 2. April 2002	L 86	5	3.4.2002
►**M5**	Verordnung (EG) Nr. 2375/2001 des Rates vom 29. November 2001	L 321	1	6.12.2001

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 8 vom 14.1.2003, S. 46 (563/2002)

►**C2** Berichtigung, ABl. L 80 vom 23.3.2002, S. 42 (472/2002)

►**C3** Berichtigung, ABl. L 155 vom 14.6.2002, S. 63 (563/2002)

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 466/2001 DER KOMMISSION

vom 8. März 2001

zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

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,

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel" (SCF),

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 sind zum Schutz der öffentlichen Gesundheit Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festzulegen. Diese Höchstgehalte sind in Form einer nicht erschöpfenden Gemeinschaftsliste einzuführen, die Werte für den gleichen Kontaminanten in verschiedenen Lebensmitteln enthalten kann. Außerdem kann ein Hinweis auf die zu verwendenden Probenahmeverfahren und Analysemethoden gegeben werden.

(2) Die Verordnung (EG) Nr. 194/97 der Kommission vom 31. Januar 1997 zur Festsetzung der zulässigen Höchstgehalte an Kontaminanten in Lebensmitteln [2], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1566/1999 [3], ist mehrfach wesentlich geändert worden. Da weitere Änderungen vorgenommen werden müssen, sollte im Interesse der Klarheit eine Neufassung erstellt werden.

(3) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit ist es unerlässlich, den Gehalt an Kontaminanten auf toxikologisch vertretbare Werte zu begrenzen. Das Vorhandensein von Kontaminanten muss, wo immer dies möglich ist, im Wege der guten Praxis bei der Herstellung oder in der Landwirtschaft noch durchgreifender verringert werden, um ein höheres Maß an Gesundheitsschutz — vor allem für empfindliche Bevölkerungsgruppen — zu erreichen.

(4) Angesichts der zwischen den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten im Bereich der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln bestehenden Unterschiede und der Gefahr, dass daraus Wettbewerbsverzerrungen resultieren können, sind unter Wahrung des Verhältnismäßigkeitsprinzips gemeinschaftliche Maßnahmen geboten, um die Einheit des Marktes zu gewährleisten.

(5) Die Mitgliedstaaten treffen geeignete Maßnahmen zur Überwachung des Vorhandenseins von Kontaminanten in Lebensmitteln.

(6) Bislang enthält das Gemeinschaftsrecht noch keine Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder, die unter die Richtlinie 91/321/EWG der Kommission [4], zuletzt geändert durch Richtlinie 1999/50/EG [5], und die Richtlinie 96/5/EG der Kommission [6], zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/39/EG [7], fallen. Die Anhörung des SCF hat

---

[1] ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.
[2] ABl. L 31 vom 1.2.1997, S. 48.
[3] ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 17.
[4] ABl. L 175 vom 4.7.1991, S. 35.
[5] ABl. L 139 vom 2.6.1999, S. 29.
[6] ABl. L 49 vom 28.2.1996, S. 17.
[7] ABl. L 124 vom 18.5.1999, S. 8.

▼B

ergeben, dass für diese Lebensmittel spezifische Höchstgehalte baldmöglichst festgelegt werden sollten. In der Zwischenzeit sollten die in dieser Verordnung festgesetzten Werte auch für diese Lebensmittel gelten, sofern nicht nationale Bestimmungen strengere Werte vorschreiben.

(7) Lebensmittelzutaten, die zur Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln verwendet werden, müssen den in dieser Verordnung festgelegten Höchstgehalten entsprechen, bevor sie dem genannten zusammengesetzten Lebensmitteln zugesetzt werden, damit eine Verdünnung ausgeschlossen wird.

(8) Hauptquelle für die Aufnahme von Nitraten durch den Menschen ist Gemüse. In seiner Stellungnahme vom 22. September 1995 stellt der SCF fest, dass die Gesamtaufnahme an Nitraten normalerweise deutlich unter der duldbaren täglichen Aufnahme liegt; gleichwohl empfiehlt er, die Bemühungen zur Reduzierung der Nitratexposition durch Lebensmittel und Wasser fortzusetzen, da sich Nitrate in Nitrite und Nitrosamine umwandeln können. Er drängte ferner darauf, dass eine gute landwirtschaftliche Praxis festgelegt wird, um zu gewährleisten, dass die Nitratgehalte so niedrig sind, wie dies vernünftigerweise zu erreichen ist. Der SCF betonte, die Besorgnis über das Vorhandensein von Nitraten dürfe nicht von einem vermehrten Verzehr von Gemüse abhalten, denn Gemüse erfülle eine wesentliche Ernährungsfunktion und spiele eine große Rolle für den Gesundheitsschutz.

(9) Spezifische Maßnahmen für eine bessere Kontrolle von Nitratquellen können zusammen mit Regeln für die gute landwirtschaftliche Praxis dazu beitragen, den Nitratgehalt von Gemüse zu reduzieren. Der Nitratgehalt wird in bestimmten Gemüsesorten jedoch auch durch klimatische Bedingungen beeinflusst. Für Gemüse sollten daher saisonabhängig unterschiedliche Höchstgehalte für Nitrat festgesetzt werden. Die klimatischen Bedingungen schwanken innerhalb der Gemeinschaft erheblich. Daher sollten die Mitgliedstaaten ermächtigt werden, während einer Übergangszeit das Inverkehrbringen von auf ihrem Hoheitsgebiet erzeugtem und zum dortigen Verzehr bestimmtem ►C1 Salat ◄ und Spinat mit Nitratgehalten über den in Anhang I Nummern 1.1 und 1.3 genannten Werten zu genehmigen, sofern die vorhandenen Mengen vom gesundheitlichen Standpunkt aus tolerierbar sind.

(10) Die Erzeuger von ►C1 Salat ◄ und Spinat, die in denjenigen Mitgliedstaaten ansässig sind, welche entsprechende Genehmigungen erteilt haben, sollten ihre Produktionsmethoden unter Anwendung der auf nationaler Ebene empfohlenen guten landwirtschaftlichen Praxis schrittweise dergestalt anpassen, dass sie nach Ablauf der Übergangszeit die auf Gemeinschaftsebene festgesetzten Höchstgehalte einhalten. Es ist wünschenswert, möglichst bald zu einem gemeinsamen Wert zu gelangen.

(11) Die für ►C1 Salat ◄ und Spinat festgesetzten Werte sind vor dem 1. Januar 2002 zu überprüfen und nach Möglichkeit herabzusetzen. Bei dieser Überprüfung werden die Ergebnisse der in den Mitgliedstaaten durchgeführten Überwachung sowie die Anwendung der guten landwirtschaftlichen Praxis zugrunde gelegt, damit die Höchstgehalte so niedrig festgesetzt werden können, wie dies vernünftigerweise zu erreichen ist.

(12) Die Überwachung der Nitratgehalte in ►C1 Salat ◄ und Spinat und die Anwendung der guten landwirtschaftlichen Praxis müssen unter Wahrung eines angemessenen Verhältnisses zum angestrebten Ziel, nach Maßgabe der Überwachungsergebnisse und insbesondere unter Berücksichtigung der Risiken und der gesammelten Erfahrungen erfolgen. Die Anwendung der guten landwirtschaftlichen Praxis in einigen Mitgliedstaaten wird genau beobachtet. Es empfiehlt sich daher, dass die Mitgliedstaaten jährlich die Ergebnisse ihrer Überwachung mitteilen und über die getroffenen Maßnahmen und erzielten Fortschritte bei der Anwendung der guten landwirtschaftlichen Praxis zur Redu-

▼B

zierung der Nitratgehalte berichten und dass jährlich ein Meinungsaustausch mit den Mitgliedstaaten über diese Berichte stattfindet.

(13) Für Freilandsalat ist ein niedrigerer Höchstgehalt festgelegt als für unter Glas angebauten Salat. Um eine wirksame Kontrolle zu gewährleisten, sollten die für Freilandsalat festgelegten Höchstgehalte, sofern keine genaue Kennzeichnung erfolgt, auch für unter Glas angebauten Salat gelten.

(14) Aflatoxine sind Mykotoxine, die von bestimmten Aspergillusarten produziert werden, die bei hoher Temperatur und Feuchtigkeit wachsen. Aflatoxine sind genotoxische Karzinogene und können in einer Vielzahl von Lebensmitteln vorkommen. Für diese Art von Stoffen gibt es keine Schwelle, unterhalb deren keine schädliche Wirkung beobachtet wird. Infolgedessen kann keine duldbare tägliche Aufnahme festgesetzt werden. Mit dem gegenwärtigen Stand der wissenschaftlich-technischen Kenntnisse und Verbesserungen der Produktions- und Lagerungstechniken ist es nicht möglich, das Auftreten dieser Schimmelpilze und folglich das Vorhandensein von Aflatoxinen in Lebensmitteln gänzlich zu verhindern. Daher ist es ratsam, die Höchstgehalte so niedrig festzusetzen, wie dies vernünftigerweise zu erreichen ist.

(15) Alle Bemühungen, die Produktions-, Ernte- und Lagerungsbedingungen zu verbessern, um die Entstehung von Schimmelpilzen einzudämmen, sind zu unterstützen. Die Gruppe der Aflatoxine umfasst eine Reihe von Verbindungen, deren Toxizität und Vorkommen in Lebensmitteln unterschiedlich sind. Aflatoxin B1 ist die bei weitem giftigste Verbindung. Der Sicherheit halber empfiehlt es sich, sowohl den Aflatoxingesamtgehalt von Lebensmitteln (Verbindungen B1, B2, G1 und G2) als auch den Gehalt an Aflatoxin B1 zu begrenzen. Aflatoxin M1 ist ein Stoffwechselprodukt des Aflatoxins B1 und kommt in Milch und Milcherzeugnissen von Tieren vor, die kontaminierte Futtermittel aufgenommen haben. Auch wenn Aflatoxin M1 als ein weniger gefährliches genotoxisches Karzinogen als Aflatoxin B1 angesehen wird, ist es erforderlich, sein Vorkommen in Milch und Milcherzeugnissen auszuschließen, die von Menschen, insbesondere von Kleinkindern, verzehrt werden.

(16) Es ist anerkannt, dass die Sortierung oder andere physikalische Behandlungsverfahren geeignet sind, den Aflatoxingehalt von Erdnüssen, Schalenfrüchten und Trockenfrüchten zu senken. Um die Auswirkungen auf den Handel zu minimieren, empfiehlt es sich folglich, einen höheren Aflatoxingehalt für diejenigen Erzeugnisse zuzulassen, die nicht zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind. In diesen Fällen wurden bei der Festlegung der Höchstgehalte für Aflatoxine die bekannten möglichen Effekte der genannten Behandlungsverfahren für Erdnüsse, Schalenfrüchte und Trokkenfrüchte berücksichtigt wie auch die Notwendigkeit, dass die Erzeugnisse, die zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind, nach der Behandlung dem für sie festgesetzten Höchstgehalt entsprechen. Bei Getreide kann nicht ausgeschlossen werden, dass Sortierverfahren oder andere physikalische Behandlungen die Kontamination mit Aflatoxinen verringern. Um in der Lage zu sein, die tatsächliche Wirksamkeit dieser Verfahren zu prüfen und erforderlichenfalls spezifische Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide festzusetzen, ist vorgesehen, während eines begrenzten Zeitraums die in Anhang I aufgeführten Höchstgehalte nur dann bei Getreide und dessen Verarbeitungserzeugnissen anzuwenden, wenn diese zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind. Beim Fehlen von Daten, die die Festlegung eines spezifischen Höchstgehalts für unverarbeitetes Getreide rechtfertigen, gelten nach Ablauf einer festgelegten Frist die Höchstgehalte für Getreide und dessen Verarbeitungserzeugnisse, welche zum direkten Verzehr oder zur Verwendung

▼B

als Lebensmittelzutat bestimmt sind, auch für unverarbeitetes Getreide.

(17) Um eine wirksame Kontrolle der Einhaltung der unterschiedlichen Höchstgehalte für die in Frage kommenden Erzeugnisse zu ermöglichen, sollte der genaue Verwendungszweck mittels geeigneter Kennzeichnung angegeben werden. Erzeugnisse mit einem Aflatoxingehalt, der über dem Höchstgehalt liegt, dürfen weder als solche noch nach Vermischung mit anderen Lebensmitteln oder als Lebensmittelzutat in den Verkehr gebracht werden. Gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 dürfen die Mitgliedstaaten ihre nationalen Vorschriften über Höchstgehalte für Aflatoxin in bestimmten Lebensmitteln, für die keine Gemeinschaftsvorschriften erlassen wurden, beibehalten.

(18) Die Resorption von Blei kann ein ernstes Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellen. Blei kann bei Kindern die kognitive Entwicklung verzögern und die intellektuellen Leistungen beeinträchtigen und bei Erwachsenen zu Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen. Die Erkenntnis der gesundheitsschädlichen Wirkung von Blei und die Bemühungen, die Bleiemission an der Quelle zu reduzieren, sowie Verbesserungen bei der Qualitätssicherung der chemischen Analyse machten es in den vergangenen Jahrzehnten möglich, die Bleigehalte in Lebensmitteln deutlich zu senken. In seiner Stellungnahme vom 19. Juni 1992 kommt der SCF zu dem Schluss, dass der mittlere Bleigehalt in Lebensmitteln keinen Anlass biete, alarmiert zu sein, dass jedoch langfristige Maßnahmen zu seiner weiteren Absenkung folgen sollten. Daher sollten die Höchstgehalte so niedrig sein, wie dies vernünftigerweise zu erreichen ist.

(19) Cadmium kann sich im menschlichen Körper ansammeln und zu Nierenversagen, Skelettschäden und Einschränkungen der Reproduktionsfunktion führen. Es kann zudem nicht ausgeschlossen werden, dass Cadmium beim Menschen karzinogen wirkt. Da Lebensmittel die Hauptquelle für die Cadmiumaufnahme des Menschen sind, empfiehlt der SCF in seiner Stellungnahme vom 2. Juni 1995, die Bemühungen zur Verringerung der ernährungsbedingten Cadmiumexposition zu verstärken. Daher sollten die Höchstgehalte so niedrig angesetzt werden, wie dies vernünftigerweise zu erreichen ist.

(20) Methylquecksilber kann bei Säuglingen die normale Entwicklung des Gehirns beeinträchtigen und in größeren Mengen bei Erwachsenen zu neurologischen Veränderungen führen. Quecksilberkontaminiert sind vor allem Fische und Fischereierzeugnisse. Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit wurden mit der Entscheidung 93/351/EWG der Kommission [1] Höchstgehalte für Quecksilber in Fischereierzeugnissen festgelegt. Die relevanten Maßnahmen dieser Entscheidung sollten im Interesse der Klarheit in die vorliegende Verordnung aufgenommen und aktualisiert werden. Die Werte sollten so niedrig sein, wie dies vernünftigerweise zu erreichen ist, wobei berücksichtigt werden muss, dass aus physiologischen Gründen einige Fischarten Quecksilber vermehrt im Gewebe speichern als andere.

(21) 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) bildet sich unter bestimmten Bedingungen bei der Lebensmittelverarbeitung. Insbesondere kann es bei der Herstellung der Lebensmittelzutat *„hydrolysed vegetable protein“* (HVP, hydrolysiertes Pflanzenprotein) entstehen, die im Säurehydrolyseverfahren (Säure-HVP) hergestellt wird. Durch entsprechende Anpassungen der Herstellungsverfahren konnte in den letzten Jahren eine signifikante Senkung des 3-MCPD-Gehalts im genannten Lebensmittel erreicht werden. In jüngster Zeit berichteten einige Mitgliedstaaten ferner über hohe Gehalte von 3-MCPD in bestimmten Proben

[1] ABl. L 144 vom 16.6.1993, S. 23.

▼B

von Sojasoße. Um die gute Herstellungspraxis durchzusetzen und um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen, sollten Höchstgehalte für 3-MCPD festgelegt werden. In seiner am 12. Juni 1997 bekräftigten Stellungnahme vom 16. Dezember 1994 rät der SCF, 3-MCPD als genotoxisches Karzinogen zu betrachten und dafür zu sorgen, dass seine Rückstände in Lebensmitteln nicht nachweisbar sind. Neuere toxikologische Studien weisen darauf hin, dass die Substanz in vivo als nicht-genotoxisches Karzinogen wirkt.

(22) Den in Anhang I aufgeführten Höchstgehalten für 3-MCPD liegt die Stellungnahme des SCF zugrunde. Der SCF wird die Toxizität von 3-MCPD auf der Grundlage der neuen Studien erneut bewerten. Die Angemessenheit der Höchstgehalte sollte überprüft werden, sobald die neue Stellungnahme des SCF vorliegt. Die Mitgliedstaaten werden aufgefordert, andere Lebensmittel auf das Vorhandensein von 3-MCPD zu untersuchen, damit geklärt wird, ob für weitere Lebensmittel Höchstgehalte festgesetzt werden müssen.

(23) Die auf Gemeinschaftsebene festgesetzten Höchstgehalte müssen regelmäßig überprüft werden, damit der wissenschaftliche und technische Fortschritt sowie Verbesserungen der Herstellungs- oder Landwirtschaftspraxis Berücksichtigung finden und stetig sinkende Werte erzielt werden.

(24) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die in Anhang I genannten Lebensmittel dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihr Gehalt an Kontaminanten die in diesem Anhang aufgeführten Höchstgehalte nicht übersteigt.

▼M5

(1a) Abweichend von Absatz 1 ist es Schweden und Finnland gestattet, für einen Übergangszeitraum bis zum 31. Dezember 2006 Fisch aus dem Ostseegebiet, der in ihrem Hoheitsgebiet zum Verzehr bestimmt ist und höhere Dioxingehalte als die in Anhang I Abschnitt 5 Nummer 5.2 aufgeführten Werte aufweist, zu vermarkten, sofern ein System vorhanden ist, mit dem sichergestellt wird, dass die Verbraucher umfassend über die Ernährungsempfehlungen informiert werden, die die Einschränkung des Verzehrs von Fisch aus dem Ostseegebiet durch bestimmte gefährdete Bevölkerungsgruppen betreffen, um so potenzielle Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

Eine künftige Anwendung dieser Ausnahmeregelung wird im Rahmen der in Artikel 5 Absatz 3 vorgesehenen Überprüfung von Anhang I Abschnitt 5 geprüft.

Finnland und Schweden teilen der Kommission bis zum 31. Dezember jedes Jahres die Ergebnisse ihrer Kontrollen des Dioxingehalts in Fisch aus dem Ostseegebiet mit und berichten über die Maßnahmen, die ergriffen wurden, um die menschliche Belastung durch Dioxine von Fisch aus dem Ostseegebiet zu senken.

▼B

(2) Die in Anhang I aufgeführten Höchstgehalte gelten für den essbaren Teil der dort genannten Lebensmittel.

(3) Die anzuwendenden Probenahmeverfahren und Analysemethoden sind in Anhang I aufgeführt.

Artikel 2

(1) Im Fall von getrockneten, verdünnten, verarbeiteten Erzeugnissen oder von Erzeugnissen, die aus mehr als einer Zutat bestehen,

▼B

gilt, sofern sie nicht in Artikel 4 Absatz 1 genannt sind, der in Anhang I angegebene Höchstgehalt, wobei zu berücksichtigen sind:

a) Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch das Trocknungs- oder Verdünnungsverfahren oder

b) Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch die Verarbeitung oder

c) die relativen Anteile der Zutaten im Erzeugnis und

d) die analytische Bestimmungsgrenze.

Satz 1 gilt, soweit keine spezifischen Höchstgehalte für diese getrockneten, verdünnten, verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnisse festgesetzt sind.

(2) Die in Anhang I aufgeführten Höchstgehalte gelten auch für Lebensmittel im Sinne der Richtlinien 91/321/EWG und 96/5/EG, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind, sofern nicht nationale Bestimmungen strengere Werte vorschreiben, und unter Berücksichtigung von Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch Trocknung, Verdünnung oder Verarbeitung und der relativen Anteile der Zutaten im Erzeugnis. Für diese Lebensmittel werden spezifische Höchstgehalte für Kontaminanten spätestens bis 5. April 2004 festgelegt.

(3) Unbeschadet von Artikel 3 Absatz 1 und Artikel 4 Absatz 3 ist die Verwendung von Erzeugnissen, die den in Anhang I aufgeführten Höchstgehalten nicht entsprechen, als Zutat bei der Herstellung zusammengesetzter Lebensmittel verboten.

Artikel 3

▼M4

(1) Während einer Übergangszeit können die Mitgliedstaaten in begründeten Fällen das Inverkehrbringen von in ihrem Hoheitsgebiet erzeugtem und zum dortigen Verzehr bestimmtem frischen ►C1 Salat ◄ und frischen Spinat mit einem Nitratgehalt genehmigen, der über den im Anhang unter Nummer 1.1, 1.3 und 1.4 genannten Höchstwerten liegt, sofern die gute landwirtschaftliche Praxis angewandt wird, um die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Werte schrittweise zu erreichen.

Die Übergangszeit

a) endet für ►C1 Salat ◄ am 1. Januar 2005,

b) wird für Spinat spätestens am 1. Januar 2005 überprüft.

Die Mitgliedstaaten unterrichten die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission jährlich über die zur Durchführung von Satz 1 unternommenen Schritte.

▼B

(2) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission jährlich bis zum 30. Juni die Ergebnisse der Überwachung und berichten über die im Hinblick auf die Anwendung und Verbesserung der guten landwirtschaftlichen Praxis zur Reduzierung der Nitratgehalte in ►C1 Salat ◄ und Spinat getroffenen Maßnahmen und die dabei erzielten Fortschritte. Diese Informationen beinhalten auch die Daten, die ihrer guten landwirtschaftlichen Praxis zugrunde liegen.

(3) Die Mitgliedstaaten, die Absatz 1 nicht anwenden, sorgen für die Überwachung und die Anwendung der guten landwirtschaftlichen Praxis durch Maßnahmen, die sich nach dem angestrebten Ziel, den erhaltenen Überwachungsergebnissen und insbesondere nach den Risiken und den bisherigen Erfahrungen richten.

Artikel 4

(1) Die Höchstgehalte für Aflatoxin gemäß Anhang I Nummern 2.1.1.1 und 2.1.2.1 finden auch auf die Verarbeitungserzeugnisse der dort genannten Lebensmittel Anwendung, sofern für diese

▼B

Verarbeitungserzeugnisse keine spezifischen Höchstgehalte festgelegt sind.

(2) ►M3 Bezüglich des Gehalts an Aflatoxinen und an Ochratoxin A der in Anhang I unter den Nummern 2.1 und 2.2 aufgeführten Erzeugnisse ist Folgendes untersagt: ◄

a) das Vermischen von Erzeugnissen, die den in Anhang I festgesetzten Höchstgehalten genügen, mit Erzeugnissen, bei denen diese Höchstgehalte überschritten werden, oder das Vermischen von Erzeugnissen, die der Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen, mit Erzeugnissen, die zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind;

b) die Verwendung von Erzeugnissen, die den unter Anhang I Nummern 2.1.1.1, 2.1.2.1 ►M3 , 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 und 2.2.2 ◄ festgesetzten Höchstgehalten nicht genügen, als Zutat bei der Herstellung anderer Lebensmittel;

c) die Entgiftung des Erzeugnisses durch chemische Verfahren.

(3) Erdnüsse, Schalenfrüchte und Trockenfrüchte, die den unter Anhang I Nummer 2.1.1.1 festgesetzten Höchstgehalten für Aflatoxin nicht genügen, und Getreide, das den unter Nummer 2.1.2.1 festgesetzten Höchstgehalten nicht genügt, dürfen in Verkehr gebracht werden, sofern sie

a) nicht zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind;

b) den in Anhang I unter Nummer 2.1.1.2 für Erdnüsse beziehungsweise unter Nummer 2.1.1.3 für Schalenfrüchte und Trockenfrüchte festgesetzten Höchstgehalten genügen;

c) einer späteren Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden und nach dieser Behandlung die unter Anhang I Nummern 2.1.1.1 und 2.1.2.1 festgesetzten Höchstgehalte nicht überschritten werden und diese Behandlung keine sonstigen schädlichen Rückstände zur Folge hat;

d) so gekennzeichnet sind, dass ihr Verwendungszweck klar ersichtlich ist, und den Vermerk tragen: „Das Erzeugnis muss vor seinem Verzehr oder vor seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden, um die Aflatoxinkontamination zu reduzieren.“.

▼M5

Artikel 4a

In Bezug auf Dioxine in Erzeugnissen gemäß Anhang I Abschnitt 5 ist es verboten,

a) Erzeugnisse, bei denen die Höchstgehalte eingehalten werden, mit solchen zu mischen, bei denen die Höchstgehalte überschritten werden,

b) Erzeugnisse, bei denen die Höchstgehalte nicht eingehalten werden, als Zutaten bei der Herstellung anderer Lebensmittel zu verwenden.

▼B

Artikel 5

(1) Auf der Grundlage der Ergebnisse der von den Mitgliedstaaten durchgeführten Kontrollen der Einhaltung der in Anhang I Abschnitt 1 festgesetzten Nitrathöchstgehalte sowie der Berichte über die Anwendung und Verbesserung der guten landwirtschaftlichen Praxis zur Reduzierung der Nitratgehalte und der Bewertung der Daten, die die Mitgliedstaaten für ihre gute landwirtschaftliche Praxis zugrunde legen, nimmt die Kommission alle fünf Jahre und zum ersten Mal vor dem 1. Januar 2002 eine Überprüfung der Höchstgehalte vor mit dem Ziel, diese zu senken.

(2) Auf der Grundlage neuerer wissenschaftlicher Untersuchungen und der Ergebnisse der von den Mitgliedstaaten durchgeführten

▼B

Kontrollen der Einhaltung der in Anhang I Abschnitt 3 und 4 festgesetzten Höchstgehalte für Schwermetalle und 3-MCPD nimmt die Kommission alle fünf Jahre und zum ersten Mal vor dem 5. April 2003 eine Überprüfung der Höchstgehalte vor mit dem Ziel, ein hohes Gesundheitsschutzniveau der Verbraucher sicherzustellen.

▼M3

(2a) Die Kommission überprüft die in Anhang I Abschnitt 2 Nummer 2.1.4 festgelegten Höchstgehalte für Aflatoxin spätestens bis zum 31. Dezember 2003 und senkt sie gegebenenfalls, um der Weiterentwicklung des wissenschaftlichen und technischen Kenntnisstands Rechnung zu tragen.

Die Kommission wird die Bestimmungen in Anhang I Abschnitt 2 Nummern 2.2.2 und 2.2.3 spätestens bis zum 31. Dezember 2003 hinsichtlich des Höchstgehalts von Ochratoxin A in getrockneten Weintrauben sowie der Einsetzung eines Höchstgehalts für Ochratoxin A in grünem und geröstetem Kaffee, Kaffeeerzeugnissen, Wein, Bier, Traubensaft, Kakao und Kakaoerzeugnissen sowie Gewürzen überprüfen. Dabei werden die durchgeführten Untersuchungen und die angewandten Vorbeugungsmaßnahmen zur Verringerung der Ochratoxin A-Mengen in diesen Erzeugnissen berücksichtigt.

Zu diesem Zweck übermitteln die Mitgliedstaaten und die interessierten Parteien der Kommission alljährlich die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen und teilen die Fortschritte bei der Anwendung von Vorbeugungsmaßnahmen zur Vermeidung der Kontamination mit Ochratoxin A mit.

▼M5

(3) Die Kommission wird Anhang I Abschnitt 5 spätestens bis zum 31. Dezember 2004 anhand neuer Daten über das Vorhandensein von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB erstmals überprüfen, insbesondere im Hinblick auf die Einbeziehung der dioxinähnlichen PCB in die festzusetzenden Werte.

Anhang I Abschnitt 5 wird spätestens bis zum 31. Dezember 2006 erneut überprüft mit dem Ziel, die Höchstgehalte deutlich abzusenken und nach Möglichkeit Höchstgehalte für weitere Lebensmittel festzulegen.

▼B

Artikel 6

Die Verordnung (EG) Nr. 194/97 wird am 5. April 2002 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Verordnung sind als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung zu verstehen und gemäß der Konkordanztabelle in Anhang II zu lesen.

Artikel 7

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab dem 5. April 2002. Anhang I Abschnitte 3 (Schwermetalle) und 4 (3-MCPD) gelten nicht für Erzeugnisse, die vor diesem Datum rechtmäßig in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht wurden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

▼B

ANHANG I

HÖCHSTGEHALTE FÜR BESTIMMTE KONTAMINANTEN IN LEBENSMITTELN

Abschnitt 1: Nitrate (1)

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg NO_3/kg)		Probenahmeverfahren	Referenzanalyseverfahren
▼M4				
1.1. Frischer Spinat (2) (Spinacia oleracea)	Ernte vom 1. November bis 31. März Ernte vom 1. April bis 31. Oktober	3 000 2 500	Richtlinie 79/700/EWG der Kommission (4)	
1.2. Haltbar gemachter, tiefgefrorener oder gefrorener Spinat		2 000	Richtlinie 79/700/EWG	
1.3. Frischer ►C1 Salat ◄ (Lactuca sativa L.) (unter Glas angebauter Salat und Freilandsalat), ausgenommen ►C1 Salat ◄ gemäß Nr. 1.4	Ernte vom 1. Oktober bis 31. März: — unter Glas angebauter Salat — Freilandsalat Ernte vom 1. April bis 30. September: — unter Glas angebauter Salat — Freilandsalat	 4 500 (5) 4 000 (5) 3 500 (5) 2 500 (5)	Richtlinie 79/700/EWG, jedoch beträgt die Mindestanzahl der Einheiten pro Laborprobe 10	
1.4. Eissalat (27)	unter Glas angebauter Salat Freilandsalat	2 500 (5) 2 000 (5)	Richtlinie 79/700/EWG, jedoch beträgt die Mindestanzahl der Einheiten pro Laborprobe 10	

▼B

Abschnitt 2: Mykotoxine

Erzeugnis	Höchstgehalt (µg/kg)			Probenahmeverfahren	Leistungskriterien für die Analysemethoden
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1. AFLATOXINE ([1])					
▼M2 2.1.1. Erdnüsse, Schalenfrüchte und getrocknete Früchte					
2.1.1.1. Erdnüsse, Schalenfrüchte und getrocknete Früchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die für den direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2 ([6])	4 ([6])	—	Richtlinie 98/53/EG ([7])	Richtlinie 98/53/EG
2.1.1.2. Erdnüsse, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder anderen physikalischen Verfahren unterzogen werden sollen	8 ([6])	15 ([6])		Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG
2.1.1.3. Schalenfrüchte und getrocknete Früchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder anderen physikalischen Verfahren unterzogen werden sollen	5 ([6])	10 ([6])	—	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG
2.1.2. Getreide (einschließlich Buchweizen, Fagopyrum spp.)					
2.1.2.1. Getreide (einschließlich Buchweizen, Fagopyrum spp.) und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die für den direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind.	2	4	—	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG

▼M2

Erzeugnis	Höchstgehalt (µg/kg)			Probenahmeverfahren	Leistungskriterien für die Analysemethoden
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.2.2. Getreide (einschließlich Buchweizen, Fagopyrum spp.), mit Ausnahme von Mais, das vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder anderen physikalischen Verfahren unterzogen werden soll	2	4	—	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG
2.1.2.3. Mais, der vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder anderen physikalischen Verfahren unterzogen werden soll	— ([9])	— ([9])	—	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG
▼B 2.1.3. Milch (Rohmilch, Werkmilch und wärmebehandelte Milch im Sinne der Richtlinie 92/46/EWG des Rates ([10]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/71/EG). ([11])	—	—	0,05	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG
▼M3 2.1.4. Folgende Gewürzsorten: — Capsicum spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschließlich Chilis, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika) — Piper spp. (Früchte, einschließlich weißer und schwarzer Pfeffer) — Myristica fragrans (Muskatnuss) — Zingiber officinale (Ingwer) — Curcuma longa (Gelbwurz)	5	10	—	Richtlinie 98/53/EG	Richtlinie 98/53/EG

▼M3

Erzeugnis	Höchstgehalt (µg/kg oder ppb)	Probenahmeverfahren	Leistungkriterien für Analysemethoden
2.2. OCHRATOXIN A			
2.2.1. Getreide (einschließlich Reis und Buchweizen) und Getreideerzeugnisse			
2.2.1.1. Rohe Getreidekörner (einschließlich roher Reis und roher Buchweizen)	5	►C2 Richtlinie 2002/26/EG ◄ der Kommission ([26])	►C2 Richtlinie 2002/26/EG ◄
2.2.1.2. Alle Getreideerzeugnisse (einschließlich verarbeitete Getreideerzeugnisse und Getreidekörner zum direkten Verzehr)	3	►C2 Richtlinie 2002/26/EG ◄	►C2 Richtlinie 2002/26/EG ◄
2.2.2. Getrocknete Weintrauben (Korinthen, Rosinen und Sultaninen)	10	►C2 Richtlinie 2002/26/EG ◄	►C2 Richtlinie 2002/26/EG ◄
2.2.3. Grüner und gerösteter Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Wein, Bier, Traubensaft, Kakao und Kakaoerzeugnisse sowie Gewürze	—		

▼B

Abschnitt 3: Schwermetalle

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
3.1. BLEI (Pb)			
3.1.1. Milch (Rohmilch, Werkmilch und wärmebehandelte Milch im Sinne der Richtlinie 92/46/EWG)	0,02	Richtlinie 2001/22/EG der Kommission ([12])	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.2. Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Richtlinie 91/321/EWG ([13])	0,02	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.3. Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel im Sinne von Artikel 2 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG des Rates ([14]), zuletzt geändert durch die	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
Richtlinie 95/23/EG ([15]) und Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates ([16]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG ([17]) ausgenommen Schlachtnebenerzeugnisse im Sinne von Artikel 2 Buchstabe e) der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 2 Absatz 5 der Richtlinie 71/118/EWG			
3.1.3.1. Genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel im Sinne von Artikel 2 Buchstabe e) der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 2 Absatz 5 der Richtlinie 71/118/EWG	0,5	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
▼M1 3.1.4. Muskelfleisch ([25]) von Fischen im Sinne von Kategorie a), b) und e) der Liste in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 (ABl. L 17 vom 21.1.2000, S. 22), ausgenommen die unter 3.1.4.1 aufgeführten Fischarten	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.4.1. Muskelfleisch ([25]) von: Bonito (Sarda sarda) Zweibindenbrasse (Diplodus vulgaris) Europäischer Flussaal (Anguilla anguilla) Grauäsche (Mugil labrosus labrosus) Süßlippe (Pomadasys benneti) Bastardmarkrele oder Stöcker (Trachurus trachurus) Sardine (Sardina pilchardus) Sardinops (Sardinops species) Gefleckter Streifenbarsch (Dicentrarchus punctatus) Thunfische (Thunnus species und Euthynnus species)	0,4	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

▼M1

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
Cuneata-Seezunge (Dicologoglossa cuneata)			
▼B 3.1.5. Krebstiere, ausgenommen braunes Krabbenfleisch	0,5	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
▼M1 3.1.6. Muscheln	1,5	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
▼B 3.1.7. Kopffüßer (ohne Innereien)	1,0	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.8. Getreide (einschließlich Buchweizen) und Hülsenfrüchte	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EC
3.1.9. Gemüse im Sinne von Artikel 1 der Richtlinie 90/642/EWG des Rates ([19]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 2000/48/EG ([20]), ausgenommen Kohlgemüse, Blattgemüse, frische Kräuter und alle Pilze. Im Fall von Kartoffeln gilt der Höchstwert für geschälte Kartoffeln	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.9.1 Kohlgemüse, Blattgemüse und alle Kulturpilze	0,3	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.10. Obst im Sinne von Artikel 1 der Richtlinie 90/642/EWG, ausgenommen Beerenobst	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.10.1. Beerenobst	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.11. Fette und Öle, einschließlich Milchfett	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.12. Fruchtsäfte, konzentrierter Fruchtsaft (für den direkten Verzehr) und Fruchtnektar im Sinne der Richtlinie 93/77/EWG des Rates ([21])	0,05	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.1.13. Wein im Sinne der Verordnung (EG)	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
Nr. 1493/1999 des Rates ([22]) (einschließlich Schaumwein und ausgenommen Likörwein), aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates ([23]), sowie Apfel-, Birnen- und Fruchtwein. Der Höchstgehalt gilt für Erzeugnisse aus der Ernte 2001 und spätere Ernten.			
3.2. CADMIUM (Cd)			
3.2.1. Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel im Sinne von Artikel 2 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 71/118/EWG, ausgenommen Schlachtnebenerzeugnisse im Sinne von Artikel 2 Buchstabe e) der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 2 Absatz 5 der Richtlinie 71/118/EWG	0,05	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.2. Pferdefleisch	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.3. Leber von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,5	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.4. Niere von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	1,0	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
▼M1 3.2.5. Muskelfleisch ([25]) von Fischen im Sinne von Kategorie a), b) und e) der Liste in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000, ausgenommen die unter 3.2.5.1 aufgeführten Fischarten	0,05	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.5.1. Muskelfleisch ([25]) von: Bonito (Sarda Sarda) Zweibindenbrasse (Diplodus vulgaris)	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
Europäischer Flussaal (Anguilla anguilla) Europäische Sardelle (Engraulis encrasicolus) Grauäsche (Mugil labrosus labrosus) Bastardmakrele oder Stöcker (Trachurus trachurus) Luvarus imperialis Sardine (Sardina pilchardus) Sardinops (Sardinops species) Thunfische (Thunnus und Euthynnus species) Cuneata-Seezunge (Dicologoglossa cuneata)			
3.2.6. Krebstiere, ausgenommen braunes Krabbenfleisch sowie Fleisch von Kopf und Thorax von Hummer und ähnlichen großen Krebstieren (Nephropidae und Palinuridae)	0,5	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.7. Muscheln	1,0	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.8. Kopffüßer (ohne Innereien)	1,0	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.9. Getreide, ausgenommen Kleie, Keime, Weizengetreide und Reis	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.9.1. Kleie, Keime, Weizengetreide und Reis	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.10. Sojabohnen	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.11. Gemüse und Obst im Sinne von Artikel 1 der Richtlinie 90/642/EWG, ausgenommen Blattgemüse, frische Kräuter, alle Pilze, Stängelgemüse, Wurzelgemüse und Kartoffeln	0,05	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
3.2.11.1. Blattgemüse, frische Kräuter, Knollensellerie und alle Kulturpilze	0,2	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.2.11.2. Stängelgemüse, Wurzelgemüse und Kartoffeln, ausgenommen Knollensellerie. Im Fall von Kartoffeln gilt der Höchstwert für geschälte Kartoffeln	0,1	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
3.3. QUECKSILBER			
3.3.1. Fischereierzeugnisse, sofern nicht unter 3.3.1.1 aufgeführt	0,5	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
▼M1			
3.3.1.1. Seeteufel (Lophius species) Steinbeißer (Anarhichas lupus) Barsch (Dicentrarchus labrax) Blauleng (Molva dipterygia) Bonito (Sarda sarda) Echter Aal (Anguilla species) Atlantischer Sägebauch (Hoplostethus atlanticus) Grenadierfisch (Coryphaenoides rupestris) Heilbutt (Hippoglossus hippoglossus) Langschwänziger Speerfisch (Makaira species) Hecht (Esox lucius) Einfarb-Pelamide (Orcynopsis unicolor) Centroscymnes coelolepis Rochen (Raja species) Rotbarsch (Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus) Pazifischer Fächerfisch (Istiophorus platypterus) Haarschwänze (Lepidopus caudatus,	1,0	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

▼M1

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg Frischgewicht)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
Aphanopus carbo) Haifisch (alle Arten) Buttermakrele, Schlangenmakrele (Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosusGempylus serpens) Gemeiner Stör (Acipenser species) Schwertfisch (Xiphias gladius) Thunfische (Thunnus species und Euthynnus species)			

▼B

Abschnitt 4: 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

Erzeugnis	Höchstgehalt (mg/kg)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
4.1. Hydrolysed vegetable protein ([24]) (HVP, hydrolysiertes Pflanzenprotein)	0,02	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG
4.2. Sojasoße ([24])	0,02	Richtlinie 2001/22/EG	Richtlinie 2001/22/EG

▼M5

Abschnitt 5: Dioxin (Summe aus polychlorierten Dibenzo-para-dioxinen (PCDD) und polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF, ausgedrückt in Toxizitätsäquivalenten der WHO unter Verwendung der WHO-TEF (Poxizitätsäquivalenzfaktoren, 1997)

Erzeugnis	Höchstgehalt (PCDD + PCDF) ([28]) (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett oder Erzeugnis)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
5.1.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse ([31]) von			
— Wiederkäuern (Rinder, Schafe)	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29]) ([30])	Richtlinie 2001/…/EG (*)	Richtlinie 2001/…/EG (*)
— Geflügel und Zuchtwild	2 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29]) ([30])	Richtlinie 2001/…/EG (*)	Richtlinie 2001/…/EG (*)

Erzeugnis	Höchstgehalt (PCDD + PCDF) ([28]) (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett oder Erzeugnis)	Leistungskriterien für die Probenahme	Leistungskriterien für die Analysemethoden
— Schweinen	1 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29]) ([30])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
5.1.2. Leber und ihre Verarbeitungserzeugnisse	6 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29]) ([30])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
5.2. Muskelfleisch von Fisch und Fischereierzeugnisse ([32]) sowie ihre Verarbeitungserzeugnisse	4 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
5.3. Milch ([33]) und Milcherzeugnisse einschließlich Butterfett	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29]) ([30])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
5.4. Hühnereier und Eiprodukte ([34]) ([35])	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29]) ([30])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
5.5. Öle und Fette			
— Tierisches Fett			
— von Wiederkäuern	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
— von Geflügel und Zuchtwild	2 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
— von Schweinen	1 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
— gemischte tierische Fette	2 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
— Pflanzliches Öl	0,75 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)
— Fischöl für den menschlichen Verzehr	2 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett ([29])	Richtlinie 2001/…/ EG (*)	Richtlinie 2001/…/ EG (*)

(1) Dieser Abschnitt ist bereits in der Verordnung (EG) Nr. 194/97 enthalten und wird hier unverändert wiedergegeben.

►M4 (2) Die Höchstwerte für frischen Spinat gelten nicht für frischen Spinat, der zur Verarbeitung bestimmt ist und lose direkt vom Feld zum Verarbeitungsbetrieb befördert wird. ◄

►M4 ——— ◄

(4) ABl. L 207 vom 15.8.1979, S. 26.

(5) Fehlt eine entsprechende Kennzeichnung aus der das Produktionsverfahren hervorgeht, so gilt der für Freilandsalat festgesetzte Höchstwert.

(6) Die Höchstgehalte beziehen sich auf den essbaren Teil der Erdnüsse, Schalenfrüchte und Trocken-früchte. Wenn Schalenfrüchte „in der Schale“ analysiert werden, wird bei der Berechnung des Aflatoxingehalts angenommen, dass die gesamte Kontamination den essbaren Teil betrifft.

(7) ABl. L 201 vom 17.7.1998, S. 93.

►M2 ——— ◄

►M2 (9) Sofern vor dem 1. Juli 2003 kein spezifischer Höchstgehalt festgelegt wird, gelten danach für den unter dieser Ziffer genannten Mais die unter 2.1.2.1 festgelegten Höchstgehalte. ◄

(10) ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.

(11) ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 33.

(12) Siehe Seite 14 dieses Amtsblatts.

(13) Der Höchstgehalt gilt für das als verzehrfertig angebotene oder für das nach den Anweisungen des Herstellers hergestelle Erzeugnis.

(14) ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64.

(15) ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7.

(16) ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23.

(17) ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.

(18) ABl. L 17 vom 21.1.2000, S. 22.

(19) ABl. L 350 vom 14.12.1990, S. 71.

(20) ABl. L 197 vom 3.2.2000, S. 26.

(21) ABl. L 244 vom 30.9.1993, S. 23.

(22) ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

(23) ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1.

(24) Der Höchstgehalt bezieht sich auf das flüssige Erzeugnis mit 40 % Trockenmasse; dies entspricht einem Höchstgehalt von 0,05 mg/kg Trockenmasse. Der Wert muss proportional dem Trochken massengehlat des Erzeugnisses angepasst werden.

►M1 (25) Sofern der gesamte Fisch zum Verzehr bestimmt ist, gilt der Höchstgehalt für den gesamten Fisch. ◄

►M3 ►C2 (26) ABl. L 75 vom 16.3.2002, S. 38. ◄ ◄

►M4 (27) Beschrieben in der Verordnung (EG) Nr. 1543/2001 der Kommission vom 27. Juli 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Salate, krause Endivie und Eskariol (ABl. L 203 vom 28.7.2001, S. 9). ◄

►M5 (*) Richtlinie der Kommission, die noch vor dem 1. Juli 2002 angenommen werden soll.

(28) Konzentrationsobergrenzen; Konzentrationsobergrenzen werden unter der Annahme berechnet, dass sämtliche Werte der einzelnen Congenere, die unter der Bestimmungsgrenze liegen, gleich der Bestimmungsgrenze sind.

(29) Diese Höchstgehalte werden spätestens bis zum 31. Dezember 2004 anhand neuer Daten über den Gehalt an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB erstmals überprüft, insbesondere im Hinblick auf die Einbeziehung der dioxinähnlichen PCB in die festzusetzenden Werte; sie werden spätestens bis zum 31. Dezember 2006 erneut überprüft mit dem Ziel, die Höchstgehalte deutlich zu senken.

(30) Die Höchstgehalte gelten nicht für Lebensmittel, die weniger als 1 % Fett enthalten.

(31) Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Zuchtwild im Sinne von Artikel 2 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG des Rates (ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG (ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7) und Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates (ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23), zuletzt geändert durch Richtlinie 97/79/EG (ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31) und Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 91/495/EWG des Rates (ABl. 268 vom 24.9.1991, S. 41), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/65/EG (ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10), ausgenommen essbare Schlachtnebenprodukte im Sinne von Artikel 2 Buchstabe e) der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 2 Absatz 5 der Richtlinie 71/118/EWG.

(32) Muskelfleisch von Fischen und Fischereierzeugnisse im Sinne der Kategorien a, b, c, e und f des Verzeichnisses in Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 17 vom 21.1.2000, S. 22). Der Höchtgehalt gilt für Krebstiere, ausgenommen braunes Krabbenfleisch, und für Kopffüßer ohne Innereien.

(33) Milch (Rohmilch, Werkmilch und wärmebehandelte Milch im Sinne der Richtlinie 92/46/EWG des Rates (ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG des Rates (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10)).

(34) Hühnereier und Eiprodukte im Sinne von Artikel 2 der Richtlinie 89/437/EWG des Rates (ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87).

(35) Eier aus Freilandhaltung und aus intensiver Auslaufhaltung im Sinne von Artikel 18 der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission (ABl. L 121 vom 16.5.1991, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1651/2001 der Kommission (ABl. L 220 vom 15.8.2001, S. 5) müssen ab dem 1. Januar 2004 dem Höchstgehalt entsprechen. ◄

▼B

ANHANG II

KONKORDANZTABELLE

Diese Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 194/97
—	Artikel 1
Artikel 1 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a)
Artikel 2 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b)
Artikel 2 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c)
Artikel 3 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 2
Artikel 3 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 3
Artikel 4 Absatz 2	Artikel 2 Absatz 4
Artikel 4 Absatz 3	Artikel 2 Absatz 5
Artikel 3 Absatz 2	Artikel 3, erster Absatz
Artikel 3 Absatz 3	Artikel 3, zweiter Absatz
Artikel 5 Absatz 1	Artikel 3, dritter Absatz
Artikel 1 Absatz 3	Artikel 4
Anhang I, Abschnitt 1 „Nitrate“	Anhang, „I. Kontaminanten landwirtschaftlichen Ursprungs“, Nummer „1. Nitrate“
Anhang I, Abschnitt 2 „Mykotoxine“	Anhang, „I. Kontaminanten landwirtschaftlichen Ursprungs“, Nummer „2. Mykotoxine“
—	Anhang, „II. Andere Kontaminanten“