

VERORDNUNG (EU) Nr. 1058/2012 DER KOMMISSION
vom 12. November 2012
zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Aflatoxine in
getrockneten Feigen

(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 vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln⁽²⁾ sind die Höchstgehalte für Aflatoxin B1 und Gesamtaflatoxin (Aflatoxin B1 + G1 + B2 + G2) in einer Reihe von Lebensmitteln festgelegt.
- (2) Die Höchstgehalte für Aflatoxine in getrockneten Feigen müssen geändert werden, um den Entwicklungen im Codex Alimentarius, neuen Informationen darüber, inwiefern dem Auftreten von Aflatoxinen durch die Anwendung bewährter Verfahren vorgebeugt werden kann, sowie wissenschaftlichen Erkenntnissen über die unterschiedlichen Gesundheitsrisiken bei verschiedenen hypothetischen Höchstgehalten für Aflatoxin B1 und Gesamtaflatoxin in verschiedenen Lebensmitteln Rechnung zu tragen.
- (3) Im Codex Alimentarius wurde ein zulässiger Gehalt von 10 µg/kg Gesamtaflatoxin in genussfertigen getrockneten Feigen festgelegt⁽³⁾. Der Höchstgehalt stützt sich auf die Bewertung, die der Gemeinsame Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe der FAO/WHO (JECFA) auf seiner 68. Sitzung vorgenommen hat und bei der er die Auswirkungen unterschiedlicher hypothetischer Höchstgehalte für Aflatoxine in Mandeln, Paranüssen, Haselnüssen, Pistazien und getrockneten Feigen auf Exposition und Gesundheitsrisiko geprüft hat⁽⁴⁾. Bezüglich getrockneter Feigen folgte der Ausschuss, dass un-

abhängig von den hypothetischen Höchstgehalten die ernährungsbedingte Gesamtbelastung durch Aflatoxine nicht wesentlich beeinflusst werde. Es wurde nachgewiesen, dass sich bei Anwendung bewährter Verfahren ein Gesamtaflatoxingehalt von 10 µg/kg erreichen lässt.

- (4) Im Codex Alimentarius wurde nur ein Höchstwert für Gesamtaflatoxin festgelegt, da infolge verschiedener Faktoren (Erntejahr, Sorte, Witterungsbedingungen) das Verhältnis zwischen Aflatoxin B1 und Gesamtaflatoxin stark abweichen kann. Da Aflatoxin B1 das stärkste Karzinogen ist, wurde jedoch in den EU-Rechtsvorschriften zusätzlich zum Höchstgehalt für Gesamtaflatoxin ein gesonderter niedrigerer Höchstgehalt für Aflatoxin B1 festgesetzt. Gesamtaflatoxin ist die Summe aus den Aflatoxinen B1, B2, G1 und G2. Es ist daher angebracht, den Höchstgehalt für Aflatoxin B1 an den Gehalt für Gesamtaflatoxin anzupassen. Der entsprechende Höchstgehalt für Aflatoxin B1 wurde anhand der seit 2005 erhobenen Daten über das Vorkommen von Aflatoxinen in getrockneten Feigen ermittelt. Aus dieser Berechnung geht hervor, dass das Verhältnis des Gehalts an Aflatoxin B1/Gesamtaflatoxin durchschnittlich rund 0,6 beträgt und dass die Konzentration von Aflatoxin B1 nicht, wie bisher angenommen, rund 50 % des Gesamtaflatoxins ausmacht.
- (5) Das Ergebnis der vom JECFA vorgenommenen Bewertung der Auswirkungen unterschiedlicher Höchstgehalte in getrockneten Feigen auf die Exposition wurde in einer aktualisierten Bewertung der Exposition⁽⁵⁾ durch das Referat „Diätetische und chemische Überwachung“ der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit bestätigt; darin heißt es, dass der Anstieg der ernährungsbedingten Aflatoxinexposition bei einem Gesamtaflatoxinhöchstgehalt in getrockneten Feigen von 10 µg/kg gegenüber 4 µg/kg bei unterschiedlichen Expositionen schätzungsweise zwischen 0,15 und 0,26 % beträgt. Aus früheren Bewertungen der EFSA in dieser Angelegenheit⁽⁶⁾ kann gefolgert werden, dass ein solcher Anstieg die menschliche Gesundheit nicht beeinträchtigt. Der in der Europäischen Union geltende Höchstgehalt für Gesamtaflatoxin in getrockneten Feigen sollte daher durch den im Codex

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5.

⁽³⁾ Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ WHO Food Additive Series: 59. Safety evaluation of certain food additives and contaminants. <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>

⁽⁵⁾ Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs. Supporting Publications 2012:EN-311. [6 S.]. Online abrufbar unter: www.efsa.europa.eu/publications

⁽⁶⁾ Gutachten des Wissenschaftlichen Gremiums CONTAM über den potenziellen Anstieg des Gesundheitsrisikos für Verbraucher durch eine mögliche Anhebung der zulässigen Höchstwerte für Aflatoxine in Mandeln, Haselnüssen und Pistazien und daraus hergestellten Produkten. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf> Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios - Statement of the Panel on Contaminants in the Food Chain. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>

festgesetzten Höchstgehalt für Gesamtaflatoxin in getrockneten Feigen und den entsprechenden Höchstgehalt für Aflatoxin B1 ersetzt werden, und hierzu sollte die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 entsprechend geändert werden.

- (6) Da die Kommission des Codex Alimentarius einen Höchstgehalt für Gesamtaflatoxin ausschließlich für genussfertige Feigen festgelegt hat, sollte der bestehende EU-Höchstgehalt für Gesamtaflatoxin in diesen Feigen beibehalten werden, und es sollte ausschließlich der Gehalt an Aflatoxin B1 für diese Feigen angepasst werden, um den neueren Daten zum Verhältnis des Gehalts von Aflatoxin B1 und Gesamtaflatoxin in getrockneten Feigen Rechnung zu tragen.

- (7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

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. November 2012

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG

Der Anhang der Verordnung (EC) Nr. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

- (1) In Abschnitt 2 erhalten die Einträge 2.1.9 und 2.1.10 folgende Fassung:

„2.1.9	Trockenfrüchte, ausgenommen getrocknete Feigen, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5,0	10,0	—
2.1.10	Trockenfrüchte, ausgenommen getrocknete Feigen, sowie deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2,0	4,0	—“

- (2) In Abschnitt 2 wird folgender Eintrag 2.1.18 angefügt:

„2.1.18	getrocknete Feigen	6,0	10,0	—“
---------	--------------------	-----	------	----