

**VERORDNUNG (EU) 2015/1137 DER KOMMISSION****vom 13. Juli 2015****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Ochratoxin A in Gewürzen der Sorte *Capsicum* spp.****(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 <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission <sup>(2)</sup> wurde ein Höchstgehalt für Ochratoxin A in Gewürzen der Sorte *Capsicum* spp. festgelegt.
- (2) Mit der Verordnung (EU) Nr. 105/2010 der Kommission <sup>(3)</sup> zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurde ein Höchstwert für Ochratoxin A in Gewürzen festgelegt, dessen Einhaltung durch gute Herstellungspraxis erreicht werden kann. Um die Gewürze erzeugenden Länder in die Lage zu versetzen, Präventionsmaßnahmen einzuführen, und um den Handel nicht unangemessen zu stören, wurde in der genannten Verordnung (EU) Nr. 105/2010 des Weiteren ein höherer Höchstgehalt von 30 µg/kg für eine begrenzte Zeit festgesetzt, bevor der Höchstgehalt von 15 µg/kg wirksam wird. Mit der Verordnung (EU) Nr. 594/2012 der Kommission <sup>(4)</sup> wurde diese Frist für Gewürze der Sorte *Capsicum* spp. bis zum 31. Dezember 2014 verlängert. Die Dienststellen der Kommission haben in Zusammenarbeit mit Regierungssachverständigen der Mitgliedstaaten geprüft, ob niedrigere Gehalte an Ochratoxin A bei guter Herstellungspraxis in den verschiedenen Erzeugerregionen der Welt erreichbar sind. Zwar hat sich die Anwendung der guten Herstellungspraxis in verschiedenen Erzeugerregionen deutlich verbessert, doch ist der geplante niedrigere Höchstgehalt von 15 µg/kg für Ochratoxin A bei Gewürzen der Sorte *Capsicum* spp. aufgrund bisweilen ungünstiger Witterungsverhältnisse während des Anbaus und der Ernte noch nicht durchgängig erreichbar. Daher sollte ein neuer Höchstgehalt für Ochratoxin A in Gewürzen der Sorte *Capsicum* spp. festgelegt werden, der bei guter Herstellungspraxis erreichbar ist und immer noch ein hohes Schutzniveau für die menschliche Gesundheit bietet.
- (3) Der Anhang der Verordnung (EC) Nr. 1881/2006 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (4) Da der höhere Höchstgehalt von 30 µg/kg bis zum 31. Dezember 2014 galt, sollte der Geltungsbeginn für den mit dieser Verordnung festgelegten Höchstgehalt der 1. Januar 2015 sein.
- (5) Die in dieser 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*Gewürze der Sorte *Capsicum* spp., die nicht dem Höchstgehalt für Ochratoxin A entsprechen, der gemäß Nummer 2.2.11 des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in der durch diese Verordnung geänderten Fassung gilt, und die rechtmäßig vor dem 1. Januar 2015 in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen noch nach diesem Datum bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.<sup>(1)</sup> ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.<sup>(2)</sup> 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).<sup>(3)</sup> Verordnung (EU) Nr. 105/2010 der Kommission vom 5. Februar 2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich Ochratoxin A (ABl. L 35 vom 6.2.2010, S. 7).<sup>(4)</sup> Verordnung (EU) Nr. 594/2012 der Kommission vom 5. Juli 2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für die Kontaminanten Ochratoxin A, nicht dioxinähnliche PCB und Melamin in Lebensmitteln (ABl. L 176 vom 6.7.2012, S. 43).

## Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.  
Sie gilt ab dem 1. Januar 2015.

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

Brüssel, den 13. Juli 2015

Für die Kommission  
Der Präsident  
Jean-Claude JUNCKER

## ANHANG

Abschnitt 2.2 Nummer 2.2.11 „Ochratoxin A“ des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 erhält folgende Fassung:

„2.2.11	Gewürze, einschließlich getrocknete Gewürze	
	<i>Piper</i> spp. (Früchte, einschließlich weißer und schwarzer Pfeffer)	15 µg/kg
	<i>Myristica fragrans</i> (Muskat)	
	<i>Zingiber officinale</i> (Ingwer)	
	<i>Curcuma longa</i> (Gelbwurz)	
	<i>Capsicum</i> spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschließlich Chili, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika)	20 µg/kg
	Gewürzmischungen, die eine der oben genannten Gewürzsorten enthalten	15 µg/kg“