

EMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 2. Juni 2010

zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/307/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Empfehlung 2007/331/EG der Kommission vom 3. Mai 2007 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln ⁽¹⁾ sieht ein dreijähriges Überwachungsprogramm (2007-2009) für Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln vor.
- (2) Die Ergebnisse für 2007 wurden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „EFSA“) in einem Wissenschaftlichen Dokument mit dem Titel „Results on the monitoring of Acrylamid levels in food“ ⁽²⁾ vom 30. April 2009 zusammengestellt. Darin sind auch Acrylamidergebnisse für die Jahre 2003-2006 erfasst, die von den Mitgliedstaaten bereitgestellt und vom Institut für Referenzmaterialien und -messungen der Gemeinsamen Forschungsstelle der Europäischen Kommission zusammengestellt wurden. Die Ergebnisse für die Jahre 2008 und 2009 liegen noch nicht vor. Sobald sie verfügbar sind, wird das Wissenschaftliche Dokument aktualisiert.
- (3) Die Confederation of the Food and Drink Industry (CIAA) hat eine sogenannte „Toolbox“ mit Instrumenten entwickelt, die die Lebensmittelhersteller selektiv entsprechend ihrem jeweiligen Bedarf einsetzen können, um den Acrylamidgehalt in ihren Produkten zu senken.
- (4) Das Fazit des EFSA-Dokuments vom 30. April 2009 lautet, dass es über die verschiedenen Lebensmittelgruppen hinweg keinen konsistenten Trend zu niedrigeren Acrylamidgehalten gab und dass es zu dem Zeitpunkt nicht klar war, ob die „Acrylamid-Toolbox“ die gewünschte Wirkung hat.

(5) Die Bemühungen der Lebensmittelindustrie und der Mitgliedstaaten, die verschiedenen Wege der Acrylamidbildung und die Möglichkeiten zur Senkung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln zu untersuchen, gehen weiter. Damit die Wirkung dieser Bemühungen überwacht werden kann, empfiehlt es sich, die Datenerfassung fortzusetzen.

(6) Die Erfahrung mit der Anwendung der Empfehlung 2007/331/EG hat gezeigt, dass am Überwachungsprogramm einige Anpassungen vorgenommen werden müssen, z.B. bei der Klassifizierung der Lebensmittel.

(7) Es ist wichtig, dass die Überwachungsergebnisse einmal jährlich der EFSA gemeldet werden, die für die Einstellung dieser Daten in eine Datenbank sorgt.

(8) Diese Empfehlung sollte nicht zeitlich begrenzt, der Überwachungsbedarf jedoch regelmäßig überprüft werden —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:

1. Die Mitgliedstaaten sollten im Einklang mit dem Anhang dieser Empfehlung eine Überwachung des Acrylamidgehalts in den dort aufgeführten Lebensmitteln durchführen.
2. Die Mitgliedstaaten sollten der EFSA bis zum 1. Juni jedes Jahres, erstmalig bis zum 1. Juni 2011, die Daten des Vorjahres in dem von der EFSA vorgegebenen Format übermitteln, so dass sie in eine Datenbank eingestellt werden können.
3. Um sicherzustellen, dass die Proben repräsentativ für das beprobte Los sind, sollten die Mitgliedstaaten den Probenahmeverfahren gemäß Teil B des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln ⁽³⁾ folgen.

⁽¹⁾ ABl. L 123 vom 12.5.2007, S. 33.

⁽²⁾ EFSA, Wissenschaftliches Dokument (2009) 285.

⁽³⁾ ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29.

4. Die Mitgliedstaaten sollten die Analyse der Proben auf Acrylamid gemäß Anhang III Nummern 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz ⁽¹⁾ durchführen.

Brüssel, den 2. Juni 2010

Für die Kommission
John DALLI
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1.

ANHANG

A. Probenahmestellen und -verfahren

1. Die Proben der Produkte sollten auf Einzelhandelsebene (also etwa in Supermärkten, kleineren Läden, Bäckereien, Pommes-frites-Verkaufsstellen und Restaurants) genommen werden, sofern die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist, oder in Produktionsstätten. So weit wie möglich sollten Produkte mit Ursprung in einem der Mitgliedstaaten beprobt werden ⁽¹⁾.
2. Probenahme und Analyse sollten vor dem Verfallsdatum der Probe durchgeführt werden.

B. Produkte, Zahl und Häufigkeit der Probennahme, Analyseanforderungen

1. Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die empfohlene Mindestzahl von Proben, die pro Produktkategorie jährlich analysiert werden sollte. Die Mitgliedstaaten sollten mehr Proben nehmen, so weit dies möglich ist. Die Zahl der Proben pro Mitgliedstaat stützt sich auf Bevölkerungsdaten, mit einem Minimum von vier Proben pro Produktkategorie und Mitgliedstaat.
2. Die Probenzahl bezieht sich auf die Mindestprobenzahl pro Jahr. Spezifische Vorgaben (etwa Probenahme zweimal pro Jahr) werden in Abschnitt C angegeben.
3. Da jede Produktkategorie eine Vielzahl von Produkten mit unterschiedlichen Spezifikationen umfasst, sollten zusätzliche Informationen für jedes beprobte Produkt vorgelegt werden (siehe Abschnitt C). Damit Veränderungen erkannt werden können, kommt es darauf an, dass — so weit möglich — jedes Jahr Produkte mit denselben Spezifikationen (etwa dieselbe Brotart) beprobt werden.
4. Werden bei Produkten derselben Spezifikation wiederholt Ergebnisse unterhalb der Bestimmungsgrenze erzielt, so kann ein Produkt durch ein anderes ersetzt werden, vorausgesetzt, es fällt in dieselbe Produktkategorie und es wird eine Beschreibung beigefügt.
5. Zur Gewährleistung der Vergleichbarkeit der Analyseergebnisse sollten Methoden gewählt werden, die eine Bestimmungsgrenze von 30 µg/kg (intensivster Ionen-Übergang) für Brot und Säuglings- und Kleinkindbeikost bzw. 50 µg/kg für Kartoffelprodukte, andere Getreideprodukte, Kaffee und sonstige Produkte erzielen können. Ergebnisse sollten nach Berichtigung um die Wiederfindungsrate übermittelt werden.

⁽¹⁾ In Ausnahmefällen ist ein konkretes Produkt möglicherweise nur als Einfuhrware aus einem Drittland auf dem Markt. In diesen Fällen können Proben des eingeführten Produkts genommen werden.

Mindestprobenzahl pro Produktkategorie

Verkaufsland	Verzehrfertige Pommes frites	Kartoffelchips	Vorfrittierte Pommes frites/ Kartoffelprodukte die Zubereitung zu Hause	Weiches Brot	Frühstückszerealien	Kekse, Cracker, Knäckebrot und Ähnliches	Kaffee und Kaffeemittel	Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (außer Getreidebeikost)	Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	Sonstige Produkte	Insgesamt
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
AT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
BE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
CY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
CZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
DE	24	24	24	24	24	24	24	24	24	14	230
DK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
ES	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
EE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
EL	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
FI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
HU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
IT	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
IE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
LU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LV	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
MT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
NL	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	62
PT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
PL	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
SE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
SI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
SK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
UK	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
BG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
RO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
Insgesamt	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Mindestens vorzulegende Zusatzinformationen für jedes Produkt

Die mindestens vorzulegenden Zusatzinformationen für jedes beprobte Produkt sind unter den Nummern 1 bis 10 beschrieben. Es wird begrüßt, wenn die Mitgliedstaaten detailliertere Angaben machen.

1. Verzehrfertige Pommes frites mit folgenden Unterkategorien:

1.1 Pommes frites aus frischen Kartoffeln

1.2 Pommes frites aus Kartoffelteig

Verzehrfertige Produkte sollten in kleinen Verkaufsstätten, Fast-Food-Ketten und Restaurants beprobt werden. Die Probenahmen sollten zweimal jährlich im März und im November erfolgen ⁽¹⁾ und zu der in der Tabelle angegebenen Gesamtprobenzahl führen.

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Ausgangsmaterial frische Kartoffeln (Unterkategorie 1.1) oder Vorprodukte (Kartoffelteig) (Unterkategorie 1.2),
- weitere Zutaten.

2. Kartoffelchips mit folgenden Unterkategorien:

2.1 Kartoffelchips aus frischen Kartoffeln

2.2 Kartoffelchips aus Kartoffelteig (Formchips, Stapelchips)

Die Probenahmen sollten zweimal jährlich im März und im November erfolgen ⁽¹⁾ und zu der in der Tabelle angegebenen Gesamtprobenzahl führen.

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Ausgangsmaterial frische Kartoffeln (Unterkategorie 2.1) oder Vorprodukte (Kartoffelteig) (Unterkategorie 2.2),
- Frittierverfahren: Batchbetrieb oder kontinuierlicher Betrieb,
- weitere Zutaten wie Aromastoffe oder Zusatzstoffe.

3. Vorfrittierte Pommes frites/Kartoffelprodukte für die Zubereitung zu Hause mit folgenden Unterkategorien:

3.1 Im Ofen gebackene Pommes frites (Ofen-Pommes-frites)

3.2 Frittierte Pommes frites

Diese Kategorie umfasst frisch oder tiefgekühlt verkaufte Produkte. Die Probenahmen sollten zweimal jährlich im März und im November erfolgen ⁽¹⁾ und zu der in der Tabelle angegebenen Gesamtprobenzahl führen.

Die Analyse der einzelnen Proben sollte jeweils nach der Zubereitung (z. B. Frittieren, Backen) vorgenommen werden. Die Zubereitung sollte im Labor nach den Anweisungen auf der Verpackung erfolgen.

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Unterkategorie, in die das Produkt fällt (siehe oben),
- Ausgangsmaterial frische Kartoffeln oder Vorprodukte (Kartoffelteig),
- frisch oder tiefgekühlt verkauft,
- Zubereitungsbedingungen gemäß Anweisungen auf der Verpackung,
- weitere Zutaten.

⁽¹⁾ Wird das Lebensmittel aus Kartoffelvorprodukten hergestellt, sind zwei Probenahmen pro Jahr nicht notwendig.

4. Weiches Brot

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Brotart, z. B. Weizen-, Roggen-, Mehrkornbrot, Brot mit anderen Zutaten usw.

Die Auswahl der zu beprobenden Brotarten sollte sich nach den Ernährungsgewohnheiten des jeweiligen Mitgliedsstaats richten.

5. Frühstückszerealien (außer Müsli und Porridge)

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Getreideart,
- andere Zutaten (z. B. Zucker, Nüsse, Honig, Schokolade).

Falls Müsli und Porridge analysiert wurden, sollten die Ergebnisse in der Gruppe 10 „Sonstige Produkte“ aufgeführt werden.

6. Kekse, Cracker, Knäckebrot und Ähnliches (außer Gebäck und Kuchen) mit folgenden Unterkategorien:

6.1 Cracker (z. B. Cream Cracker, Soda Cracker, Aperitifcracker)

6.2 Knäckebrot (fermentiert/nicht fermentiert)

6.3 Waffeln (z. B. Eiswaffeln)

6.4 Lebkuchen

6.5 Sonstiges (nähere Angaben)

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Unterkategorie, in die das Produkt fällt (siehe oben).

Die Auswahl der zu beprobenden Produkte sollte sich nach den Ernährungsgewohnheiten des jeweiligen Mitgliedsstaats richten.

7. Kaffee und Kaffeemittel mit folgenden Unterkategorien:

7.1 Gerösteter Kaffee

7.2 Instant-Kaffee (löslicher Kaffee)

7.3 Ersatzkaffee

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Unterkategorie, in die das Produkt fällt (siehe oben),
- für gerösteten Kaffee die Röststufe (z. B. mittlere Röstung, starke Röstung), Bohnensorte, falls bekannt, Angabe, ob das Produkt gemahlen oder als Bohnen verkauft wird, entkoffeiniert/nicht entkoffeiniert,
- für Instant-Kaffee (löslichen Kaffee): entkoffeiniert/nicht entkoffeiniert,
- für Ersatzkaffee: das Ausgangsmaterial (z. B. Gerste, Roggen, Zichorie).

Die Kaffee- oder Ersatzkaffeeprouben sollten in der zum Verkauf angebotenen Form analysiert werden, um die Vergleichbarkeit der Daten sicherzustellen.

Wenn machbar, kann in einer zweiten Phase das zubereitete Getränk analysiert werden. Die Zubereitungsbedingungen (gemäß Anweisungen auf der Verpackung) sollten angegeben werden, z. B. die Kaffeemenge, die Wassermenge, das verwendete Gerät, die Kochtemperatur usw.). Falls die Analysekapazitäten begrenzt sind, sollte die Analyse der Probe in der zum Verkauf angebotenen Form Vorrang haben.

8. Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (außer auf Getreidebasis) ⁽¹⁾

Vorrangig sollten Produkte analysiert werden, deren Hauptzutaten Kartoffeln, Wurzelgemüse oder Getreide sind (ausgenommen Produkte, die unter die Kategorie der Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder fallen).

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Hauptzutaten.

9. Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽²⁾ mit folgenden Unterkategorien:

9.1 Kekse und Zwieback für Säuglinge und Kleinkinder

9.2 Andere Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Die Proben sollten in der zum Verkauf angebotenen Form analysiert werden, um die Vergleichbarkeit der Daten sicherzustellen.

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Unterkategorie, in die das Produkt fällt (siehe oben),
- Beschreibung des Produkts,
- Getreideart, andere Zutaten.

10. Sonstige Produkte

Zu dieser Kategorie gehören Kartoffelerzeugnisse, Getreideerzeugnisse und Kakaoerzeugnisse, die nicht in eine der oben aufgeführten Kategorien fallen (z. B. Kartoffelrösti, pikante Snacks auf Getreidebasis (z. B. Corn Curls, Tortilla-Chips, Popcorn), Müsli, Porridge, Gebäck und Kuchen usw.).

Die Auswahl der zu beprobenden Produkte sollte sich nach den Ernährungsgewohnheiten des jeweiligen Mitgliedsstaats richten.

Unter Umständen müssen die Produkte nach dem Kochen gemäß Anweisungen auf der Verpackung analysiert werden. Ist dies der Fall, sollten die Zubereitungsbedingungen angegeben werden.

Im Einzelnen sind folgende Angaben zu machen:

- Produktname und detaillierte Produktbeschreibung (z. B. Hauptzutaten),
- Zubereitungsbedingungen gemäß Anweisungen auf der Verpackung.

⁽¹⁾ Nach der Definition in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b der Richtlinie 2006/125/EG der Kommission vom 5. Dezember 2006 über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (ABl. L 339 vom 6.12.2006, S. 16).

⁽²⁾ Nach der Definition in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a der Richtlinie 2006/125/EG.