

# EMPFEHLUNGEN

## EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 8. November 2013

### zur Untersuchung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2013/647/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Lebensmittelindustrie, die Mitgliedstaaten und die Kommission haben seit 2002 umfassende Anstrengungen unternommen, um die verschiedenen Wege der Acrylamidbildung zu untersuchen und den Acrylamidgehalt verarbeiteter Lebensmittel zu senken.
- (2) Die Organisation FoodDrinkEurope, die die europäische Lebensmittel- und Getränkeindustrie vertritt, hat eine sogenannte „Toolbox“<sup>(1)</sup> mit Instrumenten entwickelt, die die Lebensmittelhersteller selektiv nach ihrem jeweiligen Bedarf einsetzen können, um den Acrylamidgehalt ihrer Produkte zu senken. Darüber hinaus wurden mit Unterstützung und Beiträgen der Aufsichtsbehörden kurze Faltblätter mit Informationen über die wichtigsten Instrumente für jeden Sektor entwickelt.
- (3) Der Acrylamidgehalt fiel bei einigen Lebensmitteln deutlich höher aus als bei vergleichbaren Produkten der gleichen Produktkategorie. Daher hielt es die Kommission für angemessen, dass die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten Untersuchungen durchführen und dabei die von den Lebensmittelunternehmern verwendeten Produktions- und Verarbeitungsverfahren prüfen. Zu diesem Zweck verabschiedete die Kommission am 10. Januar 2011 eine Empfehlung zur Untersuchung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln<sup>(2)</sup> („Empfehlung 2011“).

<sup>(1)</sup> Die von FoodDrinkEurope entwickelte „Toolbox“ umfasst 14 verschiedene Parameter („Tools“), die in vier Hauptkategorien zusammengefasst sind, welche Lebensmittelhersteller selektiv nach ihrem jeweiligen Bedarf verwenden können, um den Acrylamidgehalt ihrer Produkte zu senken. Die vier Kategorien betreffen agronomische Faktoren, das Rezept, die Verarbeitung und die Zubereitung des Lebensmittels. Die Toolbox ist von folgender Website abrufbar: [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa\\_acrylamide\\_toolbox09.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf).

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation\\_10012011\\_acrylamide\\_food\\_de.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_de.pdf).

- (4) Gemäß der Empfehlung 2011 werden die Mitgliedstaaten zur Durchführung von Untersuchungen angehalten, wenn der in einem bestimmten Lebensmittel festgestellte Acrylamidgehalt den im Anhang der genannten Empfehlung festgelegten Richtwert überschreitet.
- (5) Die Mitgliedstaaten haben den Acrylamidgehalt von Lebensmitteln von 2007 bis 2009 gemäß der Empfehlung 2007/331/EG der Kommission<sup>(3)</sup> und ab 2010 gemäß der Empfehlung 2010/307/EU der Kommission<sup>(4)</sup> überwacht. Diese Überwachung betrifft diejenigen Lebensmittel, deren hoher Acrylamidgehalt bekannt ist und/oder die einen hohen Anteil an der menschlichen Ernährung ausmachen.
- (6) Die Ergebnisse für die Jahre 2007 bis 2010 wurden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit („EFSA“) in dem wissenschaftlichen Bericht mit dem Titel „Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2010“<sup>(5)</sup> vom 18. Oktober 2012 zusammengestellt. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass es über die verschiedenen Lebensmittelgruppen hinweg keinen gleichmäßigen Trend hin zu einem niedrigeren Acrylamidgehalt gab und dass in nur wenigen Lebensmittelkategorien eine Senkung des Acrylamidgehalts festgestellt wurde, während in anderen Lebensmittelkategorien ein Anstieg des Acrylamidgehalts zu beobachten war.
- (7) Auf der Grundlage der in den Jahren 2011 und 2012 gewonnenen Untersuchungsergebnisse sowie der in Anwendung der Empfehlungen 2007/331/EG und 2010/307/EU gewonnenen Überwachungsergebnisse ist es angebracht, einige der im Anhang der Empfehlung 2011 aufgeführten Richtwerte zu ändern.
- (8) Die Empfehlung 2011 sollte daher durch eine neue Empfehlung ersetzt werden.

<sup>(3)</sup> Empfehlung 2007/331/EG der Kommission vom 3. Mai 2007 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (ABl. L 123 vom 12.5.2007, S. 33).

<sup>(4)</sup> Empfehlung 2010/307/EG der Kommission vom 2. Juni 2010 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (ABl. L 137 vom 3.6.2010, S. 4).

<sup>(5)</sup> European Food Safety Authority; Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010. EFSA Journal 2012; 10(10):2938. [38 S.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Online abrufbar unter: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal).

- (9) Die Untersuchungen sollten weiterhin die HACCP-Punkte oder ein ähnliches System <sup>(1)</sup> der Lebensmittelunternehmer umfassen, damit zusammen mit den Lebensmittelunternehmern ermittelt werden kann, ob für die Acrylamidbildung relevante Verarbeitungsschritte festgestellt und geeignete Maßnahmen zu deren Kontrolle getroffen wurden. Dabei sollten die zuständigen Behörden bewerten, inwieweit der Lebensmittelunternehmer die derzeit bekannten — d. h. die in den von der Codex-Alimentarius-Kommission verabschiedeten Leitsätzen für Acrylamid und der von FoodDrinkEurope entwickelten Acrylamid-„Toolbox“ vorgeschlagenen — Optionen zur Minimierung des Acrylamidgehalts angewendet hat.
- (10) Die mit der vorliegenden Empfehlung festgelegten Richtwerte sollen lediglich die Notwendigkeit einer Untersuchung anzeigen. Sie sind keine Sicherheitsgrenzwerte. Daher sollten Durchsetzungsmaßnahmen und/oder Warnmeldungen nur auf der Grundlage einer gesicherten Risikobewertung im Einzelfall erfolgen, nicht allein aufgrund wegen der Überschreitung eines Richtwerts.
- (11) Die Kommission wird die Situation auf der Grundlage der in den Jahren 2013 und 2014 in Anwendung dieser Empfehlung gewonnenen Untersuchungsergebnisse, der in Anwendung der Empfehlung 2010/307/EU gewonnenen Überwachungsergebnisse sowie des Ergebnisses der aktualisierten Risikobewertung durch die EFSA zum Vorhandensein von Acrylamid in Lebensmitteln überprüfen, sobald eine Risikobewertung der EFSA vorliegt, und über die Notwendigkeit weiterer geeigneter Maßnahmen entscheiden. —
- HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:
1. Die Mitgliedstaaten sollten — unter aktiver Beteiligung der Lebensmittelunternehmer — in den Fällen, in denen der Acrylamidgehalt eines Lebensmittels, das im Rahmen der Überwachung gemäß der Empfehlung 2010/307/EU beprobt wird, den im Anhang der vorliegenden Empfehlung für die jeweilige Lebensmittelkategorie festgesetzten Richtwert überschreitet, die von den Lebensmittelunternehmern angewendeten Produktions- und Verarbeitungsverfahren weiteren Untersuchungen unterziehen.
2. Für die Zwecke von Nummer 1 sollte der Acrylamidgehalt ohne Berücksichtigung der analytischen Messunsicherheit bewertet werden.
3. Die Untersuchungen gemäß Nummer 1 sollten die Überprüfung der HACCP-gestützten Verfahren der Lebensmittelunternehmer umfassen, um festzustellen, ob der Lebensmittelunternehmer
- a) im HACCP-System oder in einem ähnlichen System die für die Acrylamidbildung relevanten Verarbeitungsschritte ermittelt und
- b) geeignete Abhilfemaßnahmen ergriffen hat.
4. Bei den Untersuchungen gemäß Nummer 1 sollte insbesondere ermittelt werden, inwieweit der Lebensmittelunternehmer die derzeit bekannten — d. h. die in den von der Codex-Alimentarius-Kommission verabschiedeten Leitsätzen für Acrylamid und der von FoodDrinkEurope entwickelten Acrylamid-„Toolbox“ vorgeschlagenen — Optionen zur Minimierung des Acrylamidgehalts angewendet hat.
5. Die Mitgliedstaaten sollten der Kommission jeweils bis zum 31. Oktober 2014 und zum 30. April 2015 über ihre Feststellungen Bericht erstatten.
6. Diese Empfehlung ersetzt die Empfehlung vom 10. Januar 2011 zur Untersuchung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln.

Brüssel, den 8. November 2013

*Für die Kommission*  
Tonio BORG  
*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

## ANHANG

## Acrylamid-Richtwerte auf der Grundlage der EFSA-Überwachungsdaten von 2007-2012

| Lebensmittel   | Richtwert<br>[µg/kg]              | Bemerkung  |
|--|-----------------------------------|--|
| Verzehrfertige Pommes frites   | 600                               | Als verzehrfertig im Handel erhältliche Produkte gemäß der Definition in Teil C Nummer 1 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU    |
| Kartoffelchips aus frischen Kartoffeln und aus Kartoffelteig<br>Cracker auf Kartoffelbasis   | 1 000                             | Im Handel erhältliche Produkte gemäß der Definition in Teil C Nummer 2 und Teil C Nummer 10 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU |
| Weiches Brot<br>a) Brot auf Weizenbasis<br>b) weiches Brot ausgenommen Brot auf Weizenbasis  | 80<br>150                         | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 4 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                      |
| Frühstückszerealien (ausgenommen Porridge)<br>— Kleieprodukte und Vollkornzerealien, gepuffte Körner (Puffung nur relevant, wenn gekennzeichnet)<br>— Produkte auf Weizen- und Roggenbasis (*)<br>— Produkte auf Mais-, Hafer-, Dinkel-, Gerste- und Reisbasis (*) | 400<br>300<br>200                 | Im Handel erhältliche Produkte gemäß der Definition in Teil C Nummer 5 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                      |
| Kekse und Waffeln<br>Cracker ausgenommen Cracker auf Kartoffelbasis<br>Knäckebrot<br>Lebkuchen<br>Den anderen Produkten in dieser Kategorie ähnliche Produkte.   | 500<br>500<br>450<br>1 000<br>500 | Im Handel erhältliche Produkte gemäß der Definition in Teil C Nummer 6 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                      |
| Gerösteter Kaffee  | 450                               | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 7.1 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                    |
| Instant-Kaffee (löslicher Kaffee)  | 900                               | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 7.2 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                    |
| Ersatzkaffee<br>a) Ersatzkaffee hauptsächlich auf Getreidebasis<br>b) anderer Ersatzkaffee   | 2 000<br>4 000                    | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 7.3 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                    |
| Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, außer auf Getreidebasis (**)<br>a) ohne Pflaumen<br>b) mit Pflaumen   | 50<br>80                          | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 8 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                      |
| Kekse und Zwieback für Säuglinge und Kleinkinder   | 200                               | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 9.1 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                    |
| Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (***), ausgenommen Kekse und Zwieback  | 50                                | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 9.2 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU                    |

(\*) Zerealien nicht auf Vollkorn- und/oder Kleiebasis. Das in der größten Menge enthaltene Getreide bestimmt die Kategorie.

(\*\*) Gemäß 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).

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