

DE

DE

DE



EUROPÄISCHE KOMMISSION

Brüssel, den 10.1.2011
K(2010) 9681 endgültig

EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 10.1.2011

zur Untersuchung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 10.1.2011

zur Untersuchung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

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 Confederation of the Food and Drink Industry (CIAA) hat eine sogenannte „Toolbox“¹ 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) Gemäß der Empfehlung 2007/331/EG der Kommission vom 3. Mai 2007² haben die Mitgliedstaaten den Acrylamidgehalt von Lebensmitteln von 2007 bis 2009 überwacht. Diese Überwachung wurde mit der Empfehlung 2010/307/EU der Kommission vom 3. Juni 2010³ verlängert. Sie betrifft diejenigen Lebensmittel, deren hoher Acrylamidgehalt bekannt ist und/oder die einen hohen Anteil an der menschlichen Ernährung ausmachen. Bisher liegen Überwachungsergebnisse für die Jahre 2007 und 2008 vor.
- (4) Die Ergebnisse für 2007 wurden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden EFSA) in dem wissenschaftlichen Bericht mit dem Titel „Results on the monitoring of acrylamide levels in food“⁴ vom 30. April

¹ Die von der Confederation of the Food and Drink Industry (CIAA) entwickelte „Toolbox“ enthält 13 verschiedene Parameter („Tools“), die in 4 Hauptkategorien gruppiert sind, welche Lebensmittelhersteller selektiv nach ihrem jeweiligen Bedarf verwenden können, um den Acrylamidgehalt ihrer Produkte zu senken. Die 4 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

² ABl. L 123 vom 12.5.2007, S. 33.

³ ABl. L 137 vom 3.6.2010, S. 4.

⁴ EFSA Scientific Report (2009) 285, 1-26.

2009 zusammengestellt. Der Bericht enthält auch Acrylamidergebnisse aus den Jahren 2003-2006, die aus den Mitgliedstaaten stammen und vom Institut für Referenzmaterialien und -messungen der Gemeinsamen Forschungsstelle der Kommission zusammengestellt wurden. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass es über die verschiedenen Lebensmittelgruppen hinweg keinen gleichmäßigen Trend zu einem niedrigeren Acrylamidgehalt gab und dass es zu dem Zeitpunkt nicht klar war, ob die „Acrylamid-Toolbox“ die gewünschte Wirkung hat.

- (5) Die Ergebnisse für das Jahr 2008 wurden von der EFSA in dem wissenschaftlichen Bericht mit dem Titel „Results on acrylamide levels in food from monitoring year 2008“ vom 28. April 2010⁵ zusammengestellt. Darin kam die EFSA zu dem Schluss, dass ein deutlicherer Trend hin zu einem niedrigeren Acrylamidgehalt als im Berichtsjahr 2007 erkennbar wurde, dass dieser Trend aber auf bestimmte Lebensmittelgruppen beschränkt blieb. Bei der Mehrheit der Lebensmittelgruppen war der Acrylamidgehalt gleichbleibend; bei einigen wenigen wurden Anstiege verzeichnet. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass sich anhand der Ergebnisse der nächsten Jahre deutlicher zeigen würde, ob es sich hierbei um einen allgemeinen Trend handelt, der im Laufe der Zeit zu einem niedrigeren Acrylamidgehalt führt.
- (6) Um einen besseren Überblick über die Ursachen des Acrylamidgehalts zu gewinnen, der bei einigen Lebensmitteln deutlich höher als bei anderen Produkten der gleichen Produktkategorie ausfällt, sollten die Behörden der Mitgliedstaaten diese Ursachen untersuchen, indem sie die von den Lebensmittelunternehmen verwendeten Produktions- und Verarbeitungsverfahren prüfen. Die Ergebnisse der Untersuchungen sollten der Kommission regelmäßig mitgeteilt werden; sie wird die Ergebnisse allen Mitgliedstaaten zur Verfügung stellen.
- (7) Untersuchungen werden empfohlen, wenn der Acrylamidgehalt eines bestimmten Lebensmittels bei der Überwachung gemäß der Empfehlung 2010/307/EU den in deren Anhang genannten Richtwert überschreitet. Richtwerte wurden für die Lebensmittelkategorien der Empfehlung 2010/307/EU festgesetzt, außer für die Produkte der Abschnitte 3 (Produkte für die Zubereitung zuhause) und 10 (sonstige Produkte). Die Acrylamidbildung bei der Zubereitung zuhause fällt nicht unter diese Empfehlung; die Kategorie „sonstige Produkte“ enthält Produkte, die nur in bestimmten Mitgliedstaaten von Bedeutung sind.
- (8) Die 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 jedoch nur wegen der Überschreitung eines Richtwerts.
- (9) Die Untersuchungen durch die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten sollten die HACCP-Punkte oder ähnliche Systeme der Lebensmittelunternehmer⁶ 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

⁵ EFSA Journal 2010; 8(5):1599.

⁶ 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.

Behörden bewerten, inwieweit der Lebensmittelunternehmer die derzeit bekannten, d. h. die in den Leitsätzen für Acrylamid und der Acrylamid-„Toolbox“ der CIAA vorgeschlagenen Optionen zur Minimierung des Acrylamidgehalts angewendet hat.

- (10) Auf der Grundlage der in den Jahren 2011 und 2012 bei der Anwendung dieser Empfehlung gewonnenen Untersuchungsergebnisse und anhand der in Anwendung der Empfehlungen 2007/331/EG und 2010/307/EU der Kommission gewonnenen Überwachungsergebnisse wird die Kommission die Situation bis zum 31. Dezember 2012 überprüfen und über die Notwendigkeit weiterer geeigneter Maßnahmen entscheiden –

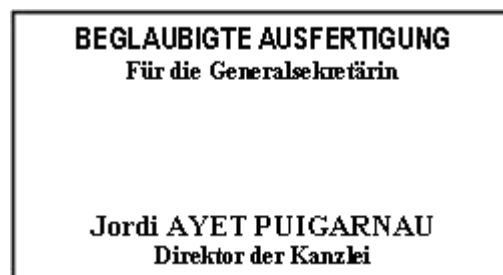
HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:

Es wird empfohlen, dass die Mitgliedstaaten

1. in den Fällen, in denen der Acrylamidgehalt eines Lebensmittels, das im Rahmen der Überwachung gemäß der Empfehlung 2010/307/EU beprobt wird, den für die jeweilige Lebensmittelkategorie im Anhang der Empfehlung festgesetzten Richtwert überschreitet, die von den Lebensmittelunternehmen angewendeten Produktions- und Verarbeitungsverfahren weiteren Untersuchungen unterziehen. Diese Untersuchungen sollten die HACCP-Punkte oder ähnliche Systeme 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. Bei den Untersuchungen sollte insbesondere ermittelt werden, inwieweit der Lebensmittelunternehmer die derzeit bekannten, d. h. die in den Leitsätzen für Acrylamid und der Acrylamid-„Toolbox“ der CIAA vorgeschlagenen Optionen zur Minimierung des Acrylamidgehalts angewendet hat;
2. der Kommission die Ergebnisse rechtzeitig mitteilen, damit die Bewertung bis zum 31. Dezember 2012 erfolgen kann.

Geschehen zu Brüssel am 10.1.2011

Für die Kommission
John DALLI
Mitglied der Kommission



ANHANG

Acrylamid-Richtwerte auf der Grundlage der EFSA-Überwachungsdaten von 2007-2008

| Lebensmittel | Richtwert [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 | 1000 | Im Handel erhältliche Produkte gemäß der Definition in Teil C Nummer 2 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU |
| Weiches Brot | 150 | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 4 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU |
| Frühstückszerealien (außer Müsli und Porridge) | 400 | Im Handel erhältliche Produkte gemäß der Definition in Teil C Nummer 5 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU |
| Kekse, Cracker, Waffeln, Knäckebrot und Ähnliches, außer Lebkuchen | 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 |

| Lebensmittel | Richtwert [µg/kg] | Bemerkung |
|---|------------------------------|---|
| Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, außer auf Getreidebasis ⁷ | 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 | 250 | 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 ⁸ , ausgenommen Kekse und Zwieback | 100 | Im Handel erhältliches Produkt gemäß der Definition in Teil C Nummer 9.2 des Anhangs der Empfehlung 2010/307/EU |

⁷ 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).

⁸ gemäß der Definition in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a 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).