

VERORDNUNG (EG) Nr. 1126/2007 DER KOMMISSION

vom 28. September 2007

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich Fusarientoxinen in Mais und Maiserzeugnissen

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

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 Höchstgehalte für Fusarientoxine in bestimmten Lebensmitteln festgelegt.
- (2) Die Höchstgehalte sind so niedrig festzulegen, wie dies durch eine gute Landwirtschafts- und Herstellungspraxis vernünftigerweise erreichbar ist, unter Berücksichtigung des mit dem Lebensmittelverzehr verbundenen Risikos.
- (3) Die klimatischen Bedingungen in der Wachstumsphase, vor allem in der Blütezeit, haben einen wesentlichen Einfluss auf den Gehalt an Fusarientoxinen. Durch eine gute Landwirtschaftspraxis, die die Risikofaktoren auf ein Minimum reduziert, kann die Kontamination mit Fusarienpilzen jedoch bis zu einem gewissen Grad verhindert werden. Die Empfehlung 2006/583/EG der Kommission vom 17. August 2006 zur Prävention und Reduzierung von Fusarientoxinen in Getreide und Getreideprodukten⁽³⁾ einschließlich Mais und Maiserzeugnissen enthält allgemeine Grundsätze für die Prävention und Reduzierung der Kontamination von Getreide mit Fusarientoxinen (Zearalenon, Fumonisine und Trichothecene), die durch die Entwicklung nationaler Verhaltensregeln für gute Praxis auf der Basis dieser allgemeinen Grundsätze umgesetzt werden sollen.

(4) Im Jahr 2005 wurden Höchstgehalte für Fusarientoxine in Getreide und Getreideerzeugnissen einschließlich Mais und Maiserzeugnissen festgelegt. In Bezug auf Mais kannte man noch nicht alle Faktoren, die an der Bildung von Fusarientoxinen — insbesondere Zearalenon sowie Fumonisin B₁ und B₂ — beteiligt sind. Deshalb wurde vorgesehen, dass die Höchstgehalte in Mais und Maiserzeugnissen erst ab 1. Juli 2007 für Deoxynivalenol und Zearalenon und ab 1. Oktober 2007 für die Fumonisine B₁ und B₂ gelten, sofern nicht vor diesem Zeitpunkt andere Höchstgehalte auf der Grundlage neuerer Informationen über das Auftreten und die Bildung der Toxine festgelegt werden. Die Einräumung dieser Frist ermöglichte es den Lebensmittelunternehmern, zu untersuchen, welche Faktoren zur Bildung dieser Mykotoxine führen und welche Maßnahmen getroffen werden können, um ihr Vorhandensein so weit wie vernünftigerweise möglich zu verhindern.

(5) In Anbetracht der seit 2005 gewonnenen neuen Erkenntnisse erscheint es nötig, die Höchstgehalte in Mais und Maiserzeugnissen sowie den Zeitpunkt, ab dem diese gelten, zu ändern.

(6) Nach jüngsten Informationen wurden in den Maisernten 2005 und 2006 im Vergleich zu den Ernten 2003 und 2004 höhere Gehalte vor allem an Zearalenon und Fumonisininen sowie in geringerem Umfang auch an Deoxynivalenol festgestellt, was auf die Wetterbedingungen zurückzuführen war. Die vorgesehenen Höchstgehalte für Zearalenon und Fumonisine können somit bei bestimmten Wetterbedingungen für Mais nicht eingehalten werden, selbst wenn so weit wie möglich Präventionsmaßnahmen getroffen werden. Daher müssen die Höchstgehalte geändert werden, um Marktstörungen zu vermeiden und gleichzeitig ein hohes Schutzniveau für die öffentliche Gesundheit aufrechtzuerhalten, indem gewährleistet wird, dass die Exposition des Menschen deutlich unter dem gesundheitsbezogenen Richtwert bleibt.

(7) Um die ordnungsgemäße und reibungslose Anwendung dieser Höchstgehalte sicherzustellen, sollten sie für Mais und Maiserzeugnisse jeder Art gelten, die während einer Anbauperiode geerntet werden; deshalb sollte der Geltungsbeginn dem Beginn des Vermarktungszeitraums des nächsten Erntejahres entsprechen. Da die Maisernte in Europa in der Regel von Mitte September bis Ende Oktober stattfindet, sollte der 1. Oktober 2007 als Geltungsbeginn gewählt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5.

⁽³⁾ ABl. L 234 vom 29.8.2006, S. 35.

(8) Aus den vorstehenden Gründen sollte diese Verordnung ab 1. Juli 2007 gelten.

(9) Des Weiteren sollten einige kleinere technische Änderungen vorgenommen werden.

(10) Der Höchstgehalt sollte nicht für unverarbeiteten Mais gelten, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen bestimmt ist (Stärkegewinnung). Es ist wissenschaftlich belegt, dass — ungeachtet der in unverarbeitetem Mais vorhandenen Gehalte an Fusarientoxinen — in Maisstärke keine oder nur sehr geringe Mengen an Fusarientoxinen nachweisbar sind. Zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sollten Lebensmittelunternehmer, die Nassmahlverfahren anwenden, dennoch die zur Verfütterung an Tiere bestimmten Nebenprodukte des Nassmahlverfahrens genau überwachen, um die Einhaltung der Richtwerte aus der Empfehlung 2006/576/EG der Kommission vom 17. August 2006 betreffend das Vorhandensein von Deoxynivalenol, Zearalenon, Ochratoxin A, T-2- und HT-2-Toxin sowie von Fumonisin in zur Verfütterung an Tiere bestimmten Erzeugnissen ⁽¹⁾ zu kontrollieren.

(11) Beim Trockenmahlverfahren entstehen aus derselben Charge unverarbeiteten Maises Mahlfraktionen unterschiedlicher Partikelgröße. Wissenschaftlichen Erkenntnissen zufolge weisen die Mahlfraktionen mit kleinerer Partikelgröße einen höheren Gehalt an Fusarientoxinen auf als die Mahlfraktionen mit größeren Partikeln. Maismahlfraktionen fallen je nach Partikelgröße unter verschiedene Positionen der Kombinierten Nomenklatur, basierend auf einem Siebdurchgang durch ein Sieb mit einer lichten Maschenweite von 500 Mikrometern. Es sollten unterschiedliche Höchstgehalte für Mahlfraktionen < und > 500 Mikrometer festgesetzt werden, um dem Kontaminationsgrad der verschiedenen Fraktionen Rechnung zu tragen.

(12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 11 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„b) 1. Oktober 2007 hinsichtlich der Höchstgehalte für Deoxynivalenol und Zearalenon gemäß den Nummern 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 und 2.5.10 des Anhangs,“

2. Abschnitt 2 des Anhangs wird wie folgt geändert:

a) Die Einträge für Deoxynivalenol (2.4), Zearalenon (2.5) und Fumonisine (2.6) werden durch die Einträge im Anhang zur vorliegenden Verordnung ersetzt.

b) Fußnote 20 erhält folgende Fassung: „Der Höchstgehalt gilt ab 1. Oktober 2007.“

c) Fußnote 21 wird gestrichen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Juli 2007.

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

Brüssel, den 28. September 2007

Für die Kommission

Markos KYPRIANOU

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 229 vom 23.8.2006, S. 7.

ANHANG

„2.4	Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Unverarbeitetes Getreide ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ außer Hartweizen, Hafer und Mais	1 250
2.4.2	Unverarbeiteter Hartweizen und Hafer ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Unverarbeiteter Mais ⁽¹⁸⁾ außer unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen (*) bestimmt ist	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, Getreidemehl, als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime, außer den unter 2.4.7, 2.4.8 und 2.4.9 aufgeführten Lebensmitteln	750
2.4.5	Teigwaren (trocken) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Brot (einschließlich Kleingebäck), feine Backwaren, Kekse, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien	500
2.4.7	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfractionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Unter den KN-Code 1102 20 fallende Maismahlfractionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Unverarbeitetes Getreide ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ außer Mais	100
2.5.2	Unverarbeiteter Mais ⁽¹⁸⁾ außer unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen (*) bestimmt ist	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, Getreidemehl, als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime, außer den unter 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 und 2.5.10 aufgeführten Lebensmitteln	75
2.5.4	Raffiniertes Maisöl	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Brot (einschließlich Kleingebäck), feine Backwaren, Kekse, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien, außer Mais-Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis	50
2.5.6	Für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Getreidebeikost (außer Getreidebeikost auf Maisbasis) und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Verarbeitete Lebensmittel auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾

2.5.9	Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Unter den KN-Code 1102 20 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisine	Summe aus B ₁ und B ₂
2.6.1	Unverarbeiteter Mais ⁽¹⁸⁾ außer unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen (*) bestimmt ist	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel auf Maisbasis, außer den unter 2.6.3 und 2.6.4 aufgeführten Lebensmitteln	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Frühstückscerealien und Snacks auf Maisbasis	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Getreidebeikost und andere Beikost auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Unter den KN-Code 1102 20 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	2 000 ⁽²³⁾

(*) Die Ausnahme gilt nur für Mais, bei dem — zum Beispiel durch die Kennzeichnung oder die Bestimmungsangabe — ersichtlich ist, dass er ausschließlich zur Verwendung in einem Nassmahlverfahren (Stärkegewinnung) bestimmt ist.*