



Stellungnahme

Stakeholder-Konsultation der EU-Kommission zur Revision der Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Büro Brüssel
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Brüssel, Belgien
Tel. +32 2 508 1023
Fax +32 2 508 1025

Der Lebensmittelverband Deutschland hat über seinen europäischen Verband FoodDrinkEurope ein Dokument der EU-Kommission für eine Stakeholder-Konsultation „*on the review of the maximum levels for polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in smoked and heat-treated meat and meat products, smoked fish and fishery products and smoked cheese (dairy products)*“ erhalten (**Anlage**). Danach sollen die Höchstgehalte für PAK in den Lebensmittelkategorien: „geräucherte Fischerzeugnisse“, „geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Dosen“, „wärmebehandeltes Fleisch und wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ und „geräucherte Muscheln“ abgesenkt werden sowie Höchstgehalte für PAK in „geräuchertem Käse“ eingeführt werden. Die Höchstgehalte für PAK in „geräuchertem Fleisch und geräucherten Fleischerzeugnissen“ sollen unverändert bleiben.

Die (neuen) Höchstgehalte für „geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse“, „geräucherten Fisch/geräucherte Fischerzeugnisse“ und „geräucherten Käse“ sollen zukünftig nicht nur für die (direkt) geräucherte Ware gelten, sondern auch für Ware mit „Rauchgeschmack“, der von der Verwendung geräucherter Zutaten, geräucherter Gewürze usw. stammt: „*The maximum levels levels for smoked meat and meat products, smoked fish/fishery products and smoked cheese do not only apply to smoked food but also to foods with smoke taste following the use of smoked ingredients, spices, etc ...*“

Aus Sicht des Lebensmittelverbands ist die Ausweitung der Höchstgehalte auf Ware mit Rauchgeschmack, der von geräucherten Zutaten, geräucherten Gewürzen usw. stammt, problematisch. Bislang gelten die Höchstgehalte für das (direkt) geräucherte Erzeugnis. Höchstgehaltvorschläge für Kontaminanten basieren in der Regel auf Gehaltsdaten. In der Tat weist das Dokument für die Stakeholder-Konsultation (Anlage) darauf hin, dass die Höchstgehaltvorschläge aus den Gehaltsdaten für die jeweiligen Produktkategorien ab dem Jahre 2015 abgeleitet wurden. Somit ist davon auszugehen, dass die Höchstgehaltvorschläge nicht für zusammengesetzte Endprodukte passen, bei denen der Rauchgeschmack nicht auf das (direkte) Räuchern des Erzeugnisses, sondern auf geräucherte Zutaten, geräucherte Gewürze usw. zurückgeht.

Es ist weiterhin darauf hinzuweisen, dass es zwar für „getrocknete Gewürze“ PAK-Höchstgehalte gibt, jedoch wurde z.B. geräucherte Paprika (*Capsicum spp.*) bewusst von diesen Höchstgehalten ausgenommen, da sie höhere PAK-Gehalte als der Höchstgehalt für getrocknete Gewürze aufweisen kann. Für bestimmte geräucherte Zutaten, wie beispielsweise geräuchertes Salz, gibt es bislang keine Höchstgehalte.

Es besteht die Befürchtung, dass zukünftig die (neuen) Höchstgehalte für geräuchertes Fleisch, geräucherten Käse und geräucherte Fisch- und Fleischerzeugnisse direkt auch auf geräucherte Zutaten und geräucherte Gewürze angewendet werden, um sicherzustellen, dass das Endprodukt verkehrsfähig ist. Wenn dies so geschieht, wovon beispielsweise Hersteller von geräucherten



LEBENSMITTELVERBAND

Deutschland

Gewürzen ausgehen, könnten für Endprodukte mit „Rauchgeschmack“ bestimmte geräucherte Zutaten (wie z.B. geräucherte Paprika) langfristig nicht mehr eingesetzt werden.

Somit bittet der Lebensmittelverband davon abzusehen, dass die Höchstgehalte für „geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse“, „geräucherten Fisch/geräucherte Fischerzeugnisse“ und „geräucherten Käse“ zukünftig auch für Ware mit Rauchgeschmack gelten, bei der der Rauchgeschmack von geräucherten Zutaten, geräucherten Gewürzen usw. stammt. Die neuen Höchstgehalte sollten vielmehr weiterhin für (direkt) geräucherte Erzeugnisse gelten, und bei zusammengesetzten Erzeugnissen sollte weiterhin Artikel 3 der europäischen Kontaminantenverordnung (EU) 2023/915 greifen. Ein Höchstgehalt für PAK in geräucherten Produkten – egal, ob Rohstoff, Zutat oder Endprodukt – sollte also stets für die Ware gelten, die direkt geräuchert wurde.

Auch die Erhebung geeigneter Gehaltsdaten für Endprodukte mit Rauchgeschmack, bei denen der Rauchgeschmack von geräucherten Zutaten, geräucherten Gewürzen usw. stammt – beispielsweise im Rahmen einer Kommissionsempfehlung für ein Monitoring –, halten wir im vorliegenden Falle nicht für zielführend, da die PAK-Gehalte eines zusammengesetzten Endprodukts je nach Zutaten und Rezeptur stark schwanken dürften.

Der Lebensmittelverband Deutschland bittet somit darum, die Höchstgehalte für PAK in (direkt) geräucherten Erzeugnissen nicht auf Erzeugnisse mit Rauchgeschmack auszudehnen, bei denen der Rauchgeschmack von geräucherten Zutaten, geräucherten Gewürzen usw. stammt, und um Berücksichtigung seiner Anmerkungen bei den weiteren Beratungen zum Vorhaben auf nationaler und europäischer Ebene. Er steht für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Lebensmittelverband Deutschland e.V.
Berlin, 3. Februar 2025

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Ihm gehören Verbände und Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette „von Acker bis Teller“, also aus Landwirtschaft, Handwerk, Industrie, Handel und Gastronomie an. Daneben gehören zu seinen Mitgliedern auch private Untersuchungslaboratorien, Anwaltskanzleien und Einzelpersonen.