

[REDACTED]

Von: [REDACTED]
Gesendet: Mittwoch, 2. September 2026 07:40
An: [REDACTED]
Cc: [REDACTED]
Betreff: EU Working Group Kontaminanten am 03.09.2026: Höchstgehalte von Ochratoxin A in Trockenfeigen
Anlagen: ANNEX 1 - Türkiye's Recommendations.pdf; ANNEX 2 - Appendix 1.pdf; ANNEX 3 - OTA Research.pdf; FRUCOM letter - Contaminants, OTA in dried figs.pdf; reply-FRUCOM.pdf
Priorität: Hoch

Sehr geehrte [REDACTED], sehr geehrte [REDACTED],

wir wenden uns heute in einer dringenden Angelegenheit an Sie, und zwar der Diskussion zu den Höchstgehalten von Ochratoxin A in Feigen.

Der Waren-Verein der Hamburger Börse e.V. vertritt als Bundesverband die Importeure für Trockenfrüchte, Schalenobst, Ölsaaten, Obst-, Gemüse- und Fischkonserven, Tiefkühllobst, -gemüse und -fisch sowie Bioprodukte.

Die FRUCOM, unser europäischer Verband, stand zum genannten Thema in den vergangenen Wochen mit der EU-Kommission im Austausch, zuletzt mit Frau [REDACTED]. Wir bitten Sie dringend, in der morgen anstehenden Working Group, die Ausführungen der FRUCOM und der türkischen Regierung in Ihren Beratungen zu berücksichtigen.

Anbei übersenden wir Ihnen das Schreiben mit den Empfehlungen der FRUCOM zur Untersuchungsmethodik, zu den Höchstgehalten für Ochratoxin A (OTA) in getrockneten Feigen sowie zur raschen Verabschiedung mehrerer Verordnungen über Kontaminanten. Ergänzt haben wir die vorhergehenden Schreiben, auf die Bezug genommen wird. Eine stichwortartige Zusammenfassung der Inhalte des neuen Schreibens bzgl. OTA finden Sie unten.

Derzeit befinden wir uns auf einer Dienstreise im Raum Izmir, Türkei und konnten vor Ort die umfassenden Aktivitäten der Bauern, Verarbeiter und Agrarforschungsinstitute zur Reduktion von Aflatoxinen und Ochratoxin A begutachten. Gerne würden wir uns in den nächsten Wochen mit Ihrem Referat in einem persönlichen Gespräch zu dieser immens wichtigen Thematik austauschen.

Zusammenfassung des FRUCOM-Schreibens zu Ochratoxin A (OTA) in Trockenfeigen an die EU-Kommission

Hintergrund

- FRUCOM (europäischer Fachverband für Handel mit Trockenfrüchten, Nüssen etc.) nimmt Stellung zu zwei laufenden Diskussionen auf EU-Ebene:
 - Überarbeitung der Methodik für Entscheidungsregeln zur Konformität von Warenpartien bei OTA
 - Überarbeitung der geltenden Höchstgehalte (MLs) auf Basis von Lebensmittelsicherheits- und Expositionsbewertungen (Margin of Exposure)

OTA ≠ Aflatoxine – unterschiedliches Risiko

- OTA entsteht durch andere Pilzarten (*Aspergillus*, *Penicillium*) als Aflatoxine und verteilt sich sehr ungleichmäßig in einer Partie ("Hotspots")
- Dadurch hängt das Prüfergebnis stark von der Probenanzahl ab, nicht nur vom tatsächlichen Kontaminationsgrad

- Die für Aflatoxine entwickelte Sampling-Methodik sei daher nicht automatisch auf OTA übertragbar
- Es fehle wissenschaftliche Evidenz dafür, dass OTA das gleiche Gesundheitsrisiko wie Aflatoxin B1 darstellt

Herausforderungen bei Erkennung/Prävention

- Bislang keine zuverlässige Methode, OTA-Kontamination in Feigen vollständig zu verhindern oder zu entfernen
- Türkei (weltgrößter Feigenproduzent) hat bereits umfangreiche Maßnahmen umgesetzt: Schulungen, Inspektionen, Nachhaltigkeitsprogramme, verbesserte Trocknungsinfrastruktur, kleinere Partien
- Laufende Forschung zu OTA-bildenden Pilzstämmen und Kontaminationsquellen; Unterschiede zu Aflatoxinen (z. B. OTA-Bildung auch bei kälteren Bedingungen, geringere Wirksamkeit der BGYF-Fluoreszenzmethode)
- OTA kann sich unter bestimmten Lagerbedingungen sogar erneut bilden

Konkreter Vorschlag der türkischen Behörden

- Neue Methodik für Konformitätsregeln vorgeschlagen, daraus abgeleitet höhere Höchstgehalte (in zwei Szenarien dargestellt)
- Basis: Verzehrsexpositionsanalyse mit türkischen und EU-Daten → Margin of Exposure gibt laut Studie keinen Anlass zur Besorgnis
- FRUCOM verweist zusätzlich auf eigene unabhängige Studie (2018): strengere/zusätzliche Höchstgehalte hätten keine signifikante Reduktion der OTA-Aufnahme bewirkt

Wirtschaftliche Dringlichkeit

- Aktuelle Situation belastet EU-Importeure und türkische Produzenten/Exporteure erheblich
- Türkei liefert nahezu die gesamten EU-Importe von Trockenfeigen – Alternativen (Iran, Afghanistan) gelten als geopolitisch unzuverlässig
- Trotz 100%-Vorab-Kontrolle in der Türkei kommt es durch zusätzliche EU-Nachkontrollen häufiger zu Beanstandungen
- Einige Importeure haben laut FRUCOM den Handel mit Trockenfeigen wegen des gestiegenen operativen Risikos bereits eingestellt
- Zeitdruck: Erntesaison in der Türkei ist im Herbst – FRUCOM dringt auf eine zeitnahe Entscheidung

Wir bitten Sie eindringlich, die Ausführungen der FRUCOM und der türkischen Regierung in Ihren Überlegungen in der Working Group zu berücksichtigen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, gerne auch in einem persönlichen Gespräch oder in einem Online-Austausch.

Mit freundlichen Grüßen

[Redacted Signature]

Geschäftsführerin



[Redacted Contact Information]

www.waren-verein.de

Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.
Große Bäckerstr. 4 • D – 20095 Hamburg



Vereinsregister-Nr.: VR 1691
Lobbyregister-Nr.: R000749

Als eingetragene Interessenvertretung handelt der Waren-Verein der Hamburger Börse e.V. in Übereinstimmung mit dem Verhaltenskodex für Interessenvertreter:innen im Rahmen des Lobbyregistergesetzes.

Mit freundlichen Grüßen

Ute Thote

**Fachreferentin
für Lebensmittelrecht
(Pflanzliche Produkte)**



+49 40 3747 1924
+49 1575 8309977
u.thote@waren-verein.de
www.waren-verein.de

Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.
Große Bäckerstr. 4 • D – 20095 Hamburg



Vereinsregister-Nr.: VR 1691
Lobbyregister-Nr.: R000749

Als eingetragene Interessenvertretung handelt der Waren-Verein der Hamburger Börse e.V. in Übereinstimmung mit dem Verhaltenskodex für Interessenvertreter:innen im Rahmen des Lobbyregistergesetzes.