

Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

Blausäure, Δ^9 -THC und PFAS – neue Höchstgehalte in der Verordnung

Uta Verbeek, Tobias Lizius, Anne-Sophie Kalla, Nicole Schmid und Amelie Biberger

Für Blausäure, Delta-9-Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC) und Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) ist in den kommenden Monaten mit einer Festsetzung neuer gesetzlicher Höchstgehalte für verschiedene Lebensmittelkategorien in der KontaminantenVO (EG) Nr. 1881/2006 zu rechnen.

Blausäure

Für Blausäure ist in der VO (EU) 1881/2006 derzeit lediglich für Aprikosenkerne (unverarbeitet ganz, gerieben, gemahlen, geknackt oder gehackt, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden) ein Höchstgehalt in Höhe von 20 mg/kg definiert.

Ein VO-Entwurf zur Festlegung neuer gesetzlicher Höchstgehalte für Blausäure in verschiedenen Lebensmitteln wurde nun in der Sitzung des Ständigen Ausschusses am 28. Februar 2022 angenommen. Basis der neuen Höchstgehalte ist eine im Jahr 2019 veröffentlichte Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zur Bewertung der gesundheitlichen Risiken im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von cyanogenen Glykosiden in anderen Lebensmitteln

als rohen Aprikosenkernen (*EFSA Journal 2019;17(4):5662*).

Gemäß dem VO-Entwurf sollen mehrere Höchstgehalte neu festgelegt werden (siehe Tab. 1).

Sofern der Warnhinweis „Nur zum Kochen und Backen verwenden. Nicht roh verzehren!“ im Hauptsichtfeld (Frontetikett) vorhanden ist (mit Schriftgröße gemäß Art. 13 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1169/2011), gilt der Höchstgehalt nicht für Bittermandeln, die in kleinen Mengen für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden. Die unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlenden, geknackten oder gehackten Leinsamen mit diesem Warnhinweis müssen dem höheren Höchstgehalt für Leinsamen (250 mg/kg) entsprechen.

Mit einer Veröffentlichung der ÄnderungsVO ist im Sommer 2022 zu rech-

nen; gelten wird diese ab dem 1. Januar 2023. Laut dem VO-Entwurf dürfen Lebensmittel, die vor dem 1. Januar 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben.

Delta-9-Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC)

Für Δ^9 -THC werden Höchstgehalte für drei Lebensmittelkategorien in der VO (EG) Nr. 1881/2006 implementiert (siehe Tab. 2).

Diese neuen Höchstgehalte für Δ^9 -THC basieren auf Stellungnahmen der EFSA. Bereits 2015 veröffentlichte die EFSA eine Bewertung der gesundheitlichen Risiken von THC-Kontaminationen in Milch und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs (*EFSA Journal 2015;13(6):4141*). Im Rahmen dieser Bewertung etablierte die EFSA eine akute Referenzdosis (ARfD) für Δ^9 -THC von 0,001 mg (1 μ g/kg Körpergewicht/Tag). Nach der erfolgten Datensammlung im Rahmen der Monitoring-Empfehlung (EU) 2016/2115 erfolgte im Jahr 2020 eine Bewertung der EFSA hinsichtlich der Exposition der Bevölkerung gegenüber THC. Dabei kam die EFSA zu dem Schluss, dass die 2015 etablierte ARfD beim akuten Verzehr großer Portionen vieler Hanfprodukte durch sogenannte Vielverzehrer (P95) überschritten wird (*EFSA Journal 2020; 18(1):5953*).

Tab. 1 Neue gesetzliche Höchstgehalte für Blausäure

	Lebensmittelkategorie	Höchstgehalt [mg/kg]
8.3.1	Leinsamen (unverarbeitet ganz, gerieben, gemahlen, geknackt oder gehackt), ausgenommen die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden	250
8.3.2	Leinsamen (unverarbeitet ganz, gerieben, gemahlen, geknackt oder gehackt), die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden	150
8.3.3	Mandeln (unverarbeitet ganz, gerieben, gemahlen, geknackt oder gehackt)	35
8.3.5	Maniok (Kassawawurzel) (frisch, geschält)	50
8.3.6	Maniok-Mehl (Tapioka)	10

Tab. 2 Neue gesetzliche Höchstgehalte für Δ^9 -THC Äquivalente (*)

	Lebensmittelkategorie	Höchstgehalt [mg/kg]
8.6.1	Hanfsamen	3,0
8.6.2	Gemahlene Hanfsamen, (teilweise) entfettete Hanfsamen und andere aus Hanfsamen gewonnene/verarbeitete Erzeugnisse (**), mit Ausnahme der unter 8.6.3 genannten Erzeugnisse	3,0
8.6.3	Hanföl	7,5

(*) Der Höchstgehalt bezieht sich auf die Summe von Delta-9-Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC) und Delta-9-Tetrahydrocannabinol-Säure (Δ^9 -THCA), ausgedrückt als Δ^9 -THC. Auf den Gehalt von Δ^9 -THCA wird der Faktor 0,877 angewandt, und der Höchstgehalt bezieht sich auf die Summe von Δ^9 -THC + 0,877 \times Δ^9 -THCA (im Falle einer getrennten Bestimmung und Quantifizierung von Δ^9 -THC und Δ^9 -THCA).

(**) Aus Hanfsamen gewonnene/verarbeitete Erzeugnisse sind Erzeugnisse, die ausschließlich aus Hanfsamen gewonnen/verarbeitet werden.

Allerdings merkte die EFSA auch an, dass diese Einschätzung eines möglichen gesundheitlichen Risikos aufgrund der limitierten Datenlage zum Vorkommen von Δ^9 -THC in Lebensmitteln und analytischer Schwierigkeiten mit starken Unsicherheiten behaftet ist.

Letztendlich einigten sich die EU-Kommission und die Mitgliedstaaten auf die nun im VO-Entwurf festgelegten Höchstgehalte für Δ^9 -THC in der Sitzung des Ständigen Ausschusses am 28. Februar 2022. Die Verordnung wird voraussichtlich Mitte 2022 veröffentlicht und tritt am zwanzigsten Tag nach der Veröffentlichung im Amtsblatt in Kraft. Sie gilt ab dem 1. Januar 2023.

Lebensmittel, die vor dem 1. Januar 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen gemäß dem Verordnungsentwurf bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben.

Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)

Für PFAS sind derzeit keine spezifischen Höchstgehalte in der Verordnung (EU) 1881/2006 festgelegt. Allerdings werden auf EU-Ebene sowohl im Ständigen Ausschuss (Sektion: Novel Food and Toxicological Safety) als auch in der zuständigen Arbeitsgruppe der EU-Kommission zu persistenten organischen Schadstoffen (Persistent

Organic Pollutants; POP) Diskussionen zu folgenden Vorhaben bezüglich PFAS geführt:

- Verordnungsentwurf zur Etablierung spezifischer Höchstgehalte gemäß Verordnung (EU) 1881/2006 (SANTE 11183-2018)
- Entwurf einer Monitoring-Empfehlung in Lebensmitteln (SANTE 2021-10010)
- Verordnungsentwurf zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Analysemethoden für PFAS in Lebensmitteln (SANTE 11354-2021)

Hintergrund der Diskussionen zu oben genannten VO-Entwürfen ist eine von der EFSA im September 2020 veröffentlichte Stellungnahme zur gesundheitlichen Bewertung von PFAS in Lebensmitteln (EFSA Journal 2020;18(9):6223). Als Hauptexpositionsquellen identifizierte die EFSA in ihrer Bewertung Fisch,

Fleisch und Eier sowie daraus hergestellte Produkte. Daher wurden in den VO-Entwurf zur Etablierung spezifischer Höchstgehalte gemäß VO (EG) 1881/2006 zunächst ausschließlich Vorschläge für Höchstgehalte in tierischen Lebensmitteln aufgenommen. Gemäß EFSA tragen auch pflanzliche Lebensmittel in relevantem Umfang zur Gesamtexposition gegenüber PFAS bei. Aufgrund fehlender analytischer Daten zu Gehalten in pflanzlichen Lebensmitteln wurden diese zunächst – neben Milch und weiteren tierischen Lebensmitteln – in den Entwurf der Empfehlung zum Monitoring aufgenommen.

Im Hinblick auf die Analytik bestehen derzeit noch zahlreiche Unklarheiten, besonders bei sehr niedrigen Gehalten nahe der analytischen Be-



Für Blausäure in Mandeln gilt ab dem 1. Januar 2023 ein gesetzlicher Höchstgehalt von 35 mg/kg.

stimmungsgrenze (LOQ). Die im aktuellen Entwurf einer Monitoring-Empfehlung aufgeführten LOQs können von vielen privaten und öffentlichen Laboren noch nicht in die Praxis umgesetzt werden. Abhilfe soll eine in Arbeit befindliche Leitlinie des zuständigen Europäischen Referenzlabors (EURL) schaffen (*Guidance Document on Analytical Parameters for the Determination of Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) in Food and Feed*).

Nichtsdestotrotz befinden sich die Diskussionen bezüglich der oben genannten Verordnungsentwürfe – auch aufgrund politischen Drucks – bereits

in einem weit fortgeschrittenen Stadium. Die nächsten Diskussionen – vor allem noch im Hinblick auf die Monitoring-Empfehlung – werden in der Sitzung des Ständigen Ausschusses (Sektion: Novel Food and Toxicological Safety) am 21. Juni 2022 erfolgen, wobei mit hoher Wahrscheinlichkeit bereits eine Abstimmung über die drei oben genannten Entwürfe erfolgen wird.

Empfohlene Maßnahmen

Betroffene Lebensmittelunternehmer sollten sich mit den oben beschrie-

Kontakt

Dr. Uta Verbeek
Geschäftsführerin
meyer.science GmbH
Sophienstr. 5
80333 München
info@meyerscience.com
www.meyerscience.com

benen Entwicklungen zu Blausäure, Δ^9 -THC und PFAS befassen und geeignete Maßnahmen ergreifen, um die Verkehrsfähigkeit betroffener Produkte auch in Zukunft garantieren zu können. ■

Neuerscheinung

Kennzeichnung von Lebensmitteln – Bestandsaufnahme, Verständnis und Wahrnehmung

Food Labeling: Analysis, Understanding, and Perception

Edited by: Daniela Martini, Davide Menozzi

ISBN: 978-3-0365-1254-9 (pdf)

Special Issue Reprint

<https://www.mdpi.com/books/pdfview/book/5420>

Ohne die Kennzeichnung gesetzlich vorgeschriebener Angaben dürfen verpackte Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden. Das Etikett soll Verbrauchern die wichtigsten Informationen liefern, um eine gute und sichere Kaufentscheidung zu treffen. Neben diesen Pflichtangaben verfolgen Hersteller jedoch Ziele, ihr Produkt attraktiv darzustellen und auszuloben. Diese „Kür“ darf Konsumenten jedoch nicht täuschen, sondern die Aussagen müssen objektiv korrekt wahrgenommen werden können. Der Spagat zwischen Pflicht und Kür kann sich im Einzelfall durchaus komplex gestalten.

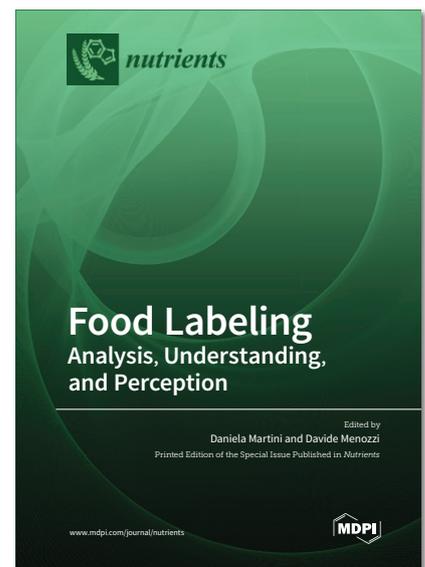
Welche Einflüsse die Kennzeichnung auf die Lebensmittelbranche, den Markt und vor allem auf die Verbraucher ausüben, ist vermehrt ein Thema spezieller Studien. Besonders interessiert die Frage, wie die Kennzeichnung Kaufentscheidungen und Konsum, und damit das Ernährungsverhalten zu steuern vermag.

Vorliegende Sonderausgabe des MDPI-Verlags versammelt hierzu auf 436 Seiten 25 Beiträge, die zu diesem Gebiet zwischen 2019 und 2021 in der Zeitschrift *Nutrients* publiziert wurden.

Anbei Stichworte zu einigen der Artikel, unter anderem:

- Wer liest Etiketten?
- Bereitschaft höhere Preise für nachhaltigen Fisch zu bezahlen
- Darstellung und Akzeptanz von Produkten mit Insekten
- Falsche Herkunftsbezeichnungen bei Olivenöl
- Häufigkeit von Claims und Schlagworten bei gesunden Snacks
- Vergleich ernährungsphysiologischer Qualität: Bio versus konventionell
- Zuckergehalt verarbeiteter Produkte im Vergleich zum Label

Die Sonderausgabe ist zum freien Download verfügbar.



Ulrich Killeit, Grenzach-Whylen