

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der
Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten
KOM(2001) 433 endg.; Ratsdok. 11834/01

Übermittelt vom Bundesministerium der Finanzen am 24. September 2001 gemäß § 2 des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 7. September 2001 dem Generalsekretär/Hohen Vertreter des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Der Wirtschafts- und Sozialausschuss wird an den Beratungen beteiligt.

Hinweis: vgl. AE-Nr. 000009

BEGRÜNDUNG

- (1) In ihrem Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit hat die Kommission ihre Absicht bekundet, eine Änderung der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG vorzuschlagen. Diese sollte insbesondere die bislang bestehende Möglichkeit betreffen, die Bestandteile von zusammengesetzten Zutaten nicht anzugeben, wenn diese Zutaten weniger als 25 v.H. des Enderzeugnisses ausmachen.
- (2) Mit der Richtlinie 2000/13/EG vom 20. März 2000 (ABl. L 109 vom 6.5.2000) wurde die mehrfach geänderte Richtlinie 79/112/EWG kodifiziert. Ihr Artikel 3 bestimmt, dass die Etikettierung von Lebensmitteln ein Verzeichnis der Zutaten enthalten muss, während in Artikel 6 die Einzelheiten der Angabe dieser Zutaten geregelt sind; insbesondere sieht Artikel 6 bestimmte Ausnahmen oder vereinfachte Angaben vor.
- (3) Nach Artikel 6 Absatz 8 kann eine zusammengesetzte Zutat im Verzeichnis der Zutaten unter ihrer Bezeichnung angegeben werden, sofern unmittelbar danach eine Aufzählung ihrer Zutaten folgt; diese Aufzählung ist jedoch außer bei Zusatzstoffen nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die zusammengesetzte Zutat weniger als 25 v.H. des Enderzeugnisses ausmacht ("25 v.H.-Regel").
- (4) Die Frage der Zusatzstoffe ist in Artikel 6 Absatz 4 geregelt. Darin sind die Fälle genannt, in denen Zusatzstoffe als Zutaten anzusehen sind und deshalb im Verzeichnis angegeben werden müssen. Folglich erscheinen Zusatzstoffe, die als technologische Hilfsstoffe verwendet werden, sowie Zusatzstoffe, die in einer Zutat eines Lebensmittels enthalten sind, aber im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, nicht auf der Etikettierung des Lebensmittels.
- (5) Was die Modalitäten für vereinfachte Angaben anbelangt, so ist es nach Artikel 6 Absatz 6 möglich, eine in einem Lebensmittel enthaltene Zutat nur unter der Bezeichnung der Klasse anzugeben, zu der es gehört (z.B. unter der Bezeichnung "Öl", wobei diese je nach dem konkreten Einzelfall mit dem Adjektiv "pflanzlich" oder "tierisch" zu versehen ist, oder unter der Bezeichnung "kandierte Früchte", "Fisch" u.ä.).
- (6) Dies alles führt dazu, dass der Verbraucher oft unzureichend über die genaue Zusammensetzung der Lebensmittel, die er kauft, informiert ist.
- (7) Nach Ansicht der Kommission sollte die auf zusammengesetzte Zutaten anwendbare "25 v.H.-Regel" im Interesse einer umfassenderen Information über die Zusammensetzung von Lebensmitteln abgeschafft werden.
- (8) Diese 25 v.H.-Regel, die vor über zwanzig Jahren Eingang in das Gemeinschaftsrecht fand und die bezweckte, das Verzeichnis der Zutaten nicht übermäßig lang werden zu lassen, beruht auf der grundsätzlichen Annahme, dass der Verbraucher die Zusammensetzung zusammengesetzter Zutaten kennt und folglich beispielsweise den Schluss ziehen kann, dass die Konfitüre, die Keksen hinzugefügt wird, aus Früchten und Zucker hergestellt wird.
- (9) Die Lebensmittelproduktion ist jedoch mittlerweile immer komplizierter geworden, und der Verbrauch von Fertignahrungsmitteln ist erheblich gestiegen. In den vergangenen Jahren wurde von Seiten der Verbraucher immer wieder der Wunsch geäußert,

besser über die Lebensmittel, die sie kaufen, und insbesondere über deren Zusammensetzung informiert zu werden, selbst wenn das Verzeichnis der Zutaten durch die vollständige Aufzählung aller Zutaten auf der Etikettierung zwangsläufig länger werden sollte. Außerdem haben die zahlreichen Gesundheitswarnungen der jüngsten Zeit dieses Informationsbedürfnis noch deutlicher zu Tage treten lassen.

- (10) Bereits 1997, als das Grünbuch "Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts in der EU" veröffentlicht wurde, stimmten die Mitgliedstaaten in dieser Frage überein. Alle verlangten eine Änderung der geltenden Regel. In einigen Mitgliedstaaten hatte im Übrigen vor ihrem Beitritt zur EU keine 25 v.H.-Regel gegolten; bezüglich der Lesbarkeit des Zutatenverzeichnisses auf den Etiketten der von Verbrauchern gekauften Lebensmittel hatten sich dort dennoch keine besonderen Probleme ergeben.
- (11) Die 25 v.H.-Regel ist nicht nur im Hinblick auf eine bessere Information aller Verbraucher zu überdenken, sondern auch unter dem Gesichtspunkt der Lebensmittelallergien; diese Problematik berührt den Bereich der Lebensmittelsicherheit und der Gesundheit.
- (12) Offenbar gibt es nämlich immer mehr Menschen, die nach dem Verzehr bestimmter Lebensmittel unter unerwünschten Reaktionen leiden. Diese Reaktionen können die verschiedensten Formen annehmen von Reaktionen, die Krankheiten auslösen oder die Lebensqualität beeinträchtigen, bis hin zu tödlichen allergischen Reaktionen. Die zum Auslösen einer Immunreaktion erforderliche Allergenmenge kann variieren. In einigen Fällen kann sie jedoch extrem niedrig sein, insbesondere bei tödlichen Allergien. Oftmals ist die völlige Vermeidung des Allergens die einzige Behandlung, die Aussicht auf Erfolg bietet. Somit müssen die Rechtsvorschriften so gestaltet werden, dass die Betroffenen sich diese Informationen verschaffen können.
- (13) Für manche Verbraucher, die unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, stellt das Nichtvorhandensein detaillierter Angaben über die Stoffe, die sie auslösen, eine Beeinträchtigung dar, da sie niemals sichergehen können, dass das gekaufte Erzeugnis kein Allergen enthält, das sie nicht zu sich nehmen dürfen.
- (14) In seinem Bericht über unerwünschte Reaktionen auf Lebensmittel und Lebensmittelzutaten vom 22. September 1995 hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss darauf hingewiesen, dass Lebensmittelallergien so häufig auftreten, dass sie das Leben vieler Menschen beeinträchtigen, indem sie Krankheiten auslösen. Einige dieser Krankheiten sind harmlos, während andere tödlich sein können. Am häufigsten werden Lebensmittelallergien nach Feststellung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses u.a. von Kuhmilch, Obst, Hülsenfrüchten (insbesondere Erdnüssen und Soja), Eiern, Krustentieren, Nüssen, Fischen, Gemüse (Sellerie und anderen Lebensmitteln aus der Familie der Doldenblütler), Weizen und anderen Getreidesorten ausgelöst. Auch Lebensmittelzusätze können unerwünschte Reaktionen auslösen, so dass es nach Ansicht des Ausschusses schwierig ist, diese Lebensmittelzusätze zu meiden, weil nicht alle auf den Etiketten angegeben werden.
- (15) Darüber hinaus wird in einer Studie über Ernährungsfaktoren bei Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeit, die 1997 im Rahmen des Programms für Forschung und technologische Entwicklung in den Bereichen Landwirtschaft und Agrarindustrie erstellt wurde, eindeutig Folgendes festgestellt: "Die häufigsten Lebensmittelallergene wie Milch, Eier, Soja und Weizen kommen in den verschiedensten Fertignahrungsmitteln vor, und in den meisten dieser Fälle ist die

Etikettierung der betreffenden Erzeugnisse unvollständig und oft irreführend. Dies kann für Menschen, die an einer Lebensmittelallergie leiden, verheerende Folgen haben. Tatsächlich hatten praktisch alle Personen, die an den Folgen einer Lebensmittel-Anaphylaxie gestorben sind, allergisch auf das für ihren Tod verantwortliche Lebensmittelallergen reagiert, ohne jedoch zu wissen, dass dieses Allergen in den Lebensmitteln, die sie zu sich genommen hatten, enthalten war. **Deshalb müssen alle in den Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft vermarkteten Fertignahrungsmittel mit einer eindeutig formulierten Etikettierung einschließlich eines Verzeichnisses der Zutaten und der Grunderzeugnisse versehen sein**" (Kapitel 10, Prof. C. Ortolani, Leiter der Abteilung Prävention, Diagnostik und Behandlung allergischer Krankheiten, Krankenhaus Niguarda, Mailand, und Prof. E.A. Pastorello, Professor für Allergologie und Immunologie, Universität Mailand - Poliklinik).

- (16) Die Verfasser dieser Studie kommen insbesondere zu folgendem Schluss: Solange Wissenschaft und Technologie nicht so weit fortgeschritten sind, dass das Allergiepotenzial von Lebensmitteln verringert werden kann, "besteht die beste Politik der EU darin, dafür zu sorgen, dass der Verbraucher zutreffende und detaillierte Angaben zu jeder Art von Lebensmittel und zu jeder Zutat erhält, die Bestandteil des Enderzeugnisses ist, und zu gewährleisten, dass die Hersteller diese Anforderungen erfüllen."
- (17) Die Kommission ist der Ansicht, dass man Verbrauchern, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, im Rahmen des Möglichen durch Bereitstellung umfassenderer Informationen über die Zusammensetzung der Erzeugnisse helfen muss. Damit wäre zum einen eine bessere allgemeine Information der Verbraucher über die Zusammensetzung von Lebensmitteln gewährleistet, zum anderen wäre auch sichergestellt, dass Verbraucher, die aus gesundheitlichen oder ethischen Gründen bestimmte Nahrungsmittelzutaten meiden müssen oder wollen, die erforderlichen Informationen erhalten.
- (18) Allein die Abschaffung der 25 v.H.-Regel wird dazu führen, dass alle Zutaten auf dem Etikett angegeben werden müssen. Bestimmte Zutaten könnten jedoch weiterhin in den Genuss der Ausnahmeregelungen der Richtlinie 2000/13/EG kommen. So wird es weiterhin möglich sein, Zutaten nur mit dem Namen der Klasse, zu der sie gehören, zu bezeichnen (vgl. Artikel 6 Absatz 6), und die Ausnahmen, die für die Bezeichnung von Zusatzstoffen vorgesehen sind, werden ebenfalls weiterhin anwendbar sein, so dass Vorkehrungen getroffen werden müssen, um eine zu komplizierte Etikettierung zu vermeiden.
- (19) Sollen die betreffenden Bestimmungen vollkommen mit den angestrebten Zwecken, wie sie soeben dargestellt wurden, in Einklang gebracht werden, so muss für bestimmte Zutatenklassen, die allergische Reaktionen auslösen können (und zwar auch solche, die noch nicht vollständig identifiziert worden sind), die Möglichkeit der Bezeichnung nur mit dem Namen der Klasse ausgeschlossen werden; um diesen Fall handelt es sich bei Obst und Gemüse. Bei Klassen, die genau identifizierte Allergene enthalten können, soll in Zukunft der Rückgriff auf den Namen der Klasse nur noch dann möglich sein, wenn das betreffende Allergen, das in einer Liste im Anhang aufgeführt sein wird, nicht in dem Lebensmittel enthalten ist. Schließlich sind künftig Zusatzstoffe, die ebenfalls in einer Liste im Anhang aufgeführt sein werden, ausnahmslos anzugeben.

- (20) Die Liste im Anhang dieses Vorschlags enthält somit allergieauslösende Zutaten oder Stoffe, die mit ihrem spezifischen Namen auf der Etikettierung im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden müssen und keinesfalls mit dem Namen der Erzeugnisklasse bezeichnet werden dürfen, zu der sie gehören. In dieser Liste ist auch ein Zusatzstoff aufgeführt, der in Zukunft stets anzugeben ist, auf den die Ausnahmeregelung der Richtlinie 2000/13/EG für Zusatzstoffe also nicht angewandt werden darf. Darüber hinaus muss diese Liste jederzeit aktualisiert werden können, sobald sich dies als erforderlich erweist; deshalb sieht dieser Vorschlag auch ein Änderungsverfahren vor, das es der Kommission ermöglichen wird, die Liste nach Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses zu ändern. Schließlich soll der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss um eine Aktualisierung des oben zitierten Berichts aus dem Jahr 1995 gebeten werden, insbesondere im Hinblick auf neue Allergene, Zusatzstoffe, technologische Hilfsstoffe, Lösungsmittel und Träger.
- (21) Schließlich wäre es unmöglich, das Ziel der Gewährleistung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus durch bessere Information über die Zusammensetzung von Lebensmitteln zu erreichen, wenn alkoholische Getränke von der Pflicht zur Angabe einer als allergieauslösend anerkannten Zutat ausgenommen würden. Der Vorschlag sieht daher unabhängig davon, dass auch ein anderer, bereits dem Europäischen Parlament und dem Rat vorgelegter Vorschlag Bestimmungen über die Angabe der Zutaten solcher Getränke auf der Etikettierung enthält, eine solche Pflicht vor.
- (22) Es wird somit vorgeschlagen, die Richtlinie 2000/13/EG folgendermaßen zu ändern: Streichung der "25 v.H.-Regel", Aufstellung eines Verzeichnisses der Allergene, die zwingend auf dem Etikett von Lebensmitteln anzugeben sind, und Abschaffung der Möglichkeit, für bestimmte Zutaten den Namen der jeweiligen Klasse zu verwenden.

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

**zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln
enthaltenen Zutaten**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission¹,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses²,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 EG-Vertrag³,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Soll auf dem Gebiet des Gesundheitsschutzes der Verbraucher ein hohes Niveau erreicht und das Recht der Verbraucher auf Information gewährleistet werden, so ist sicherzustellen, dass die Verbraucher insbesondere durch Angabe aller Zutaten in der Etikettierung in angemessenem Umfang informiert werden.
- (2) Gemäß Artikel 6 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁴ müssen bestimmte Stoffe nicht im Verzeichnis der Zutaten erscheinen.
- (3) Bestimmte Zutaten, die Bestandteil von Lebensmitteln sind, können bei Verbrauchern in der Gemeinschaft Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen; einige dieser Allergien oder Unverträglichkeiten stellen eine Gefahr für die Gesundheit der Personen dar, die daran leiden.
- (4) Nach Angaben des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses treten Lebensmittelallergien derart häufig auf, dass sie die Lebensführung vieler Menschen beeinträchtigen, indem sie Krankheiten auslösen, von denen einige harmlos sind, während andere potenziell tödlich sein können.

¹ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

² ABl. C [...] vom [...], S. [...].

³ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

⁴ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

- (5) Am häufigsten werden Lebensmittelallergien nach Feststellung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses u.a. von Kuhmilch, Obst, Hülsenfrüchten (insbesondere Erdnüssen und Soja), Eiern, Krustentieren, Nüssen, Fischen, Gemüse (Sellerie und anderen Lebensmitteln aus der Familie der Doldenblütler), Weizen und anderen Getreidesorten ausgelöst. Auch Lebensmittelzusätze können unerwünschte Reaktionen auslösen, und es ist nach Ansicht des Ausschusses schwierig, diese Lebensmittelzusätze zu meiden, weil nicht alle in der Etikettierung angegeben werden.
- (6) Die häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien sind Bestandteil einer Vielzahl von Fertignahrungsmitteln.
- (7) Zwar darf die Etikettierung, die für die Gesamtheit der Verbraucher gedacht ist, nicht als einzige Informationsquelle angesehen werden und kann sie den ärztlichen Rat nicht ersetzen; gleichwohl ist es angebracht, den an Allergien oder Unverträglichkeiten leidenden Verbrauchern im Rahmen des Möglichen durch Bereitstellung umfassenderer Informationen über die Zusammensetzung der Erzeugnisse zu helfen.
- (8) Im Verzeichnis der allergieauslösenden Stoffe sind diejenigen Lebensmittel und Zutaten aufgeführt, die als Auslöser von Überempfindlichkeit bekannt sind und die Gegenstand einer in der Richtlinie 2000/13/EG vorgesehenen Ausnahme sein können. Um stets mit der wissenschaftlichen Entwicklung Schritt halten zu können, ist es wichtig, dass dieses Verzeichnis umgehend überarbeitet werden kann, sobald sich dies als erforderlich erweist. Diese Überarbeitungen sind in Form technischer Durchführungsmaßnahmen vorzunehmen, deren Erlass zur Verfahrensvereinfachung und -beschleunigung der Kommission zu übertragen ist.
- (9) Zur besseren Information aller Verbraucher und zum Schutz der Gesundheit eines Teils dieser Verbraucher ist es zweckmäßig, die Aufnahme aller in einem Lebensmittel enthaltenen Zutaten in das Verzeichnis der Zutaten und bei Zutaten, die als Allergene anerkannt sind, in jedem Fall, also auch bei alkoholischen Getränken, deren Angabe unter Verwendung ihrer spezifischen Bezeichnung vorzuschreiben, so dass der Name der Klasse, zu der sie gehören, nicht mehr verwendet werden kann und bei Zusatzstoffen nicht mehr die Möglichkeit einer Befreiung von der Pflicht zur Angabe im Verzeichnis der Zutaten besteht.
- (10) Um zu verhindern, dass die Etikettierung zu kompliziert und schlecht lesbar wird, sind Vorkehrungen zu treffen, damit das Verzeichnis der Zutaten nicht zu lang wird, soweit dadurch die Verwirklichung der genannten Ziele nicht beeinträchtigt wird. Weiterhin ist es angesichts der technischen Gegebenheiten bei der Herstellung von Lebensmitteln notwendig, eine größere Flexibilität bei der Angabe von in geringfügigen Mengen verwendeten Zutaten zu genehmigen.
- (11) Die Richtlinie 2000/13/EG ist daher zu ändern -

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 2000/13/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 6 wird wie folgt geändert:

a) Der folgende Absatz 3a wird eingefügt:

"(3a) Unbeschadet der nach Absatz 3 festzulegenden Einzelheiten ist anzugeben, wenn in einem in Absatz 3 genannten Getränk in Anhang IIIa aufgeführte Zutaten enthalten sind, es sei denn, diese sind bereits unter ihrem spezifischen Namen in der Verkehrsbezeichnung des Getränks enthalten. Dabei ist der Begriff "enthält", gefolgt vom Namen der betreffenden Zutaten, zu verwenden.

Soweit erforderlich, können Durchführungsvorschriften zu Unterabsatz 1 nach folgenden Verfahren festgelegt werden:

- a) für die in Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/99 des Rates^(*) genannten Erzeugnisse nach dem in Artikel 75 dieser Verordnung vorgesehenen Verfahren;
- b) für die in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates^(**) genannten Erzeugnisse nach dem in Artikel 13 dieser Verordnung vorgesehenen Verfahren;
- c) für die in Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates^(***) genannten Erzeugnisse nach dem in Artikel 14 dieser Verordnung vorgesehenen Verfahren;
- d) für andere Erzeugnisse nach dem Verfahren des Artikel 20 Absatz 2 Verfahren.

(*) ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

(**) ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1.

(***) ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1."

b) Absatz 5 Unterabsatz 2 wird wie folgt geändert:

i) Der vierte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

"- kann Obst oder Gemüse, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert, wenn es in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel verwendet wird, im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung "Obst" oder "Gemüse" zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst- oder Gemüsesorten aufzuführen sind und ein Vermerk wie "in veränderlichen Anteilen" anzufügen ist; in diesem Fall wird die Mischung gemäß Unterabsatz 1 nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der verwendeten Obst- oder Gemüsesorten im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt;"

- ii) Die folgenden Gedankenstriche werden als sechster bzw. siebter Gedankenstrich angefügt:
- können Zutaten, die weniger als 5 v.H. des Enderzeugnisses ausmachen, in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden;
 - können ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden können, ohne dass sie dessen Zusammensetzung verändern, und die weniger als 5 v.H. des Enderzeugnisses ausmachen, im Verzeichnis der Zutaten mit dem Vermerk "enthält ... und/oder ..." aufgeführt werden, sofern mindestens eine von höchstens zwei Zutaten im Enderzeugnis enthalten ist, bzw. mit dem Vermerk "enthält mindestens eine der nachstehenden Zutaten: ..., ..., ...", sofern mindestens eine von höchstens drei Zutaten im Enderzeugnis enthalten ist."
- c) Absatz 8 wird wie folgt geändert:
- i) Dem Unterabsatz 1 wird folgender Satz angefügt:
- "Sind Zutaten der zusammengesetzten Zutat jedoch bereits als einfache Zutaten im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt, so ist ihre nochmalige Nennung nicht zwingend vorgeschrieben, sofern ein Hinweis in unmittelbarer Nähe des Verzeichnisses der Zutaten den Käufer deutlich darauf aufmerksam macht, dass diese Zutaten in dem Lebensmittel als einfache Zutaten und als Zutaten einer zusammengesetzten Zutat enthalten sind."
- ii) Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:
- "Die in Unterabsatz 1 vorgesehene Aufzählung ist nicht zwingend vorgeschrieben
- a) wenn die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer geltenden Gemeinschaftsregelung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 5 v.H. des Enderzeugnisses ausmacht; dies gilt jedoch unbeschadet des Absatzes 4 Buchstabe c) nicht für Zusatzstoffe;
 - b) für die nachstehend aufgeführten zusammengesetzten Zutaten, vorbehaltlich des Absatzes 4 Buchstabe c mit Ausnahme von Zusatzstoffen:
 - i) Saucen- und Senfzubereitungen, die weniger als 5 v.H. des Enderzeugnisses ausmachen,
 - ii) Gewürz- oder Kräutermischungen, die weniger als 2 v.H. des Enderzeugnisses ausmachen;

- c) wenn die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das nach der Gemeinschaftsregelung kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist."
- d) Der folgende Absatz wird angefügt:
- "(10) Absatz 4 Buchstabe c) Ziffern ii und iii, Absatz 6 Unterabsatz 2 erster Gedankenstrich und Absatz 8 Unterabsatz 2 gelten nicht für die in Anhang IIIa aufgezählten Zutaten.

Anhang IIIa kann nach dem Verfahren des Artikels 20 Absatz 2 geändert werden."

2. In Anhang I werden die Bezeichnungen "kandierte Früchte" und "Gemüse" sowie die entsprechenden Begriffsbestimmungen gestrichen.
3. Der Anhang IIIa im Anhang der vorliegenden Richtlinie wird eingefügt.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen bis zum 31. Dezember 2003 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften,

- um den Handel mit Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, ab dem 1. Januar 2004 zuzulassen;
- um Erzeugnisse, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 1. Januar 2005 zu verbieten; jedoch können Erzeugnisse, die vor diesem Datum in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden und die dieser Richtlinie nicht entsprechen, noch vermarktet werden, bis die Lagerbestände erschöpft sind.

Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am [...]

Im Namen des Europäischen Parlaments
Die Präsidentin
[...]

Im Namen des Rates
Der Präsident
[...]

ANHANG

"ANHANG IIIa

Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a und 10

Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)

Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Sulfit in einer Konzentration von mindestens 10 mg/kg"

FOLGENABSCHÄTZUNGSBOGEN

AUSWIRKUNGEN DES VORSCHLAGS AUF DIE UNTERNEHMEN UND INSBESONDERE DIE KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN (KMU)

BEZEICHNUNG DES VORGESCHLAGENEN RECHTSAKTS:

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten

DOKUMENTENNUMMER:

SANCO/2389/2/2000

DER VORGESCHLAGENE RECHTSAKT

1. Der Vorschlag geht dahin, die Angabe aller in einem Lebensmittel enthaltenen Zutaten vorzuschreiben, um eine umfassende Information der Verbraucher zu gewährleisten und Verbrauchern, die unter Allergien leiden, die Feststellung zu ermöglichen, ob eine allergieauslösende Zutat in dem Erzeugnis enthalten ist.

AUSWIRKUNG AUF DIE UNTERNEHMEN

2. Wer wird vom vorgeschlagenen Rechtsakt betroffen sein?
 - Die Agrar- und Ernährungswirtschaft.
 - Etwa 25000 Unternehmen, meist mit mehr als 20 Arbeitnehmern.
 - Unternehmen in allen Mitgliedstaaten.
3. Welche Maßnahmen werden die Unternehmen treffen müssen, um der Richtlinie nachzukommen?

Angabe aller zur Herstellung ihrer Erzeugnisse verwendeten Zutaten auf dem Etikett des betreffenden Erzeugnisses.

4. Welche wirtschaftlichen Folgen wird der vorgeschlagene Rechtsakt haben?
 - Für die Beschäftigung: Keine.
 - Für Investitionen und die Gründung neuer Unternehmen: Keine.
 - Für die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen:

Bei Lebensmitteln, die keine zusammengesetzten Zutaten enthalten, die weniger als 25 v.H. des Enderzeugnisses ausmachen, oder bei Lebensmitteln, bei denen die Hersteller bereits alle Zutaten angeben, braucht die Etikettierung nicht geändert zu werden.

Nur bei komplexen Erzeugnissen, die eine oder mehrere zusammengesetzte Zutaten enthalten, muss die Etikettierung dem Vorschlag entsprechend geändert werden.

Bei diesen Erzeugnissen wird sich das Verzeichnis der Zutaten zwangsläufig verlängern. Allerdings ist nicht genau absehbar, in welchem Verhältnis die Etiketten vergrößert werden müssen.

In den meisten Fällen dürfte es sich jedoch um eine unwesentliche Vergrößerung handeln, da

- Zusatzstoffe, die nach den geltenden Rechtsvorschriften nicht auf dem Etikett angegeben werden müssen, auch nach der Änderung nur anzugeben sind, wenn bei der Herstellung Erzeugnisse verwendet werden, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- dieselbe Zutat nicht mehrmals genannt werden muss.

So wurde der Kommission von einem Hersteller folgendes Beispiel genannt: Auf dem Etikett eines komplexen Fertiggerichts müsste das Verzeichnis der Zutaten statt bisher 31 Zutaten (nach den geltenden Vorschriften) nun 34 Zutaten (nach den neuen Vorschriften) umfassen, wobei die Bestandteile der zusammengesetzten Zutaten zur Vermeidung von Wiederholungen zusammen genannt würden.

Die Maßnahme dürfte sich daher in den meisten Fällen kaum auf die Kosten der Etikettierung von Lebensmitteln auswirken.

In einigen seltenen Fällen wird die Etikettierung einiger Erzeugnisse aber geändert werden müssen, so dass auf die betroffenen Unternehmen Kosten zukommen.

Diese Kosten lassen sich nur schwer quantifizieren, denn sie hängen davon ab, bei wie vielen Erzeugnissen das Etikett verändert werden muss. Dabei ist davon auszugehen, dass die Herstellung einer Druckvorlage für ein Etikett ca. 1 000 bis 2 000 EUR kostet.

Die Kommission ist dennoch der Ansicht, dass nur mit sehr unwesentlichen bis gar keinen Auswirkungen auf die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen zu rechnen ist, da

die Verpflichtung zur zusätzlichen Etikettierung erst nach einer Übergangszeit in Kraft treten wird (Umsetzungsfrist) und die Erzeugnisse, die vor dem Zeitpunkt des Inkrafttretens der Richtlinie in Verkehr gebracht oder etikettiert werden, noch vermarktet werden können, bis die Lagerbestände erschöpft sind, auch wenn ihre Etikettierung der Richtlinie nicht entspricht.

Diese Übergangsfrist wird es den Unternehmen beispielsweise ermöglichen, eine Etikettierung anlässlich einer aus anderen Gründen notwendigen Änderung den neuen Vorschriften anzupassen. So werden Etikettierungen häufig unabhängig von Änderungen der Rechtsvorschriften geändert.

Eine vollkommen transparente Etikettierung, bei der alle Zutaten angegeben werden, wird das Vertrauen der Verbraucher zweifellos stärken, insbesondere das Vertrauen derjenigen Verbraucher, die an Allergien leiden und bisher vorsichtshalber

bestimmte Erzeugnisse nicht kaufen, von denen sie nicht genau wissen, welche Zutaten sie enthalten.

Die Angabe sämtlicher Zutaten auf dem Etikett, wie sie in anderen Ländern z. B. in den USA bereits vorgeschrieben ist, kann sich auch auf den Handel positiv auswirken.

Technische Anpassungen sind vorgesehen, um bei der Angabe von Zutaten, die nur in geringen Mengen verwendet werden, eine gewisse Flexibilität zu ermöglichen.

5. Es gibt keine Notwendigkeit bzw. Rechtfertigung für besondere Bestimmungen im Hinblick auf die kleinen oder mittleren Unternehmen.

ANHÖRUNG

- Vereinigung der europäischen Ernährungsindustrie (CIAA): Zustimmung.
- Vereinigung der Apfel- und Obstweinindustrie (AICV): Zustimmung.
- Europäischer Verband der Spirituosenerzeuger (Confédération européenne des producteurs de spiritueux): Keine Stellungnahme.
- EUROCOMMERCE: Zustimmung.

30.11.01**Beschluss**
des Bundesrates

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten

KOM(2001) 433 endg.; Ratsdok. 11834/01

Der Bundesrat hat in seiner 770. Sitzung am 30. November 2001 gemäß §§ 3 und 5 EUZBLG die folgende Stellungnahme beschlossen:

Zur Vorlage allgemein

1. Der Bundesrat begrüßt die Absicht der EU, nicht nur die Informationsmöglichkeiten für die Verbraucherinnen und Verbraucher allgemein, sondern speziell für Lebensmittelallergiker und andere Personen zu verbessern, die die Aufnahme bestimmter Stoffe mit der Nahrung meiden müssen. Er weist insbesondere auf die Schlussfolgerungen in der unter dem Absatz 16 in der Begründung zitierten Studie über Ernährungsfaktoren bei Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeit hin. Auch aus Sicht des Bundesrates ist es in diesem Zusammenhang besonders wichtig, "dass der Verbraucher zutreffende und detaillierte Angaben zu jeder Art von Lebensmittel und zu jeder Zutat erhält".

Der Bundesrat bedauert jedoch, dass der Richtlinienvorschlag diesem Ziel nur bedingt gerecht wird. So vertritt der Bundesrat die Auffassung, dass im Zutatenverzeichnis grundsätzlich alle Zutaten aufgeführt werden sollten, die dem Produkt zugesetzt wurden und daher in ihm enthalten sind. Dies gilt auch für Zusatzstoffe sowie Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe und Aromen.

Er bittet die Bundesregierung, sich bei den weiteren Beratungen für folgende Änderungen bzw. Ergänzungen einzusetzen:

2. Der Richtlinienvorschlag sieht mit Ausnahme der in Anhang IIIa genannten Erzeugnisse wiederum keine generelle Verpflichtung zur Kennzeichnung der Zutaten für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol.- vor. Gerade bei Spirituosen wäre dies aber wichtig, zumal sie auch von der QUID-Regelung ausgenommen sind.

Zu Artikel 1

3. Die bisherigen Ausnahmeregelungen für Zusatzstoffe sowie Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe und Aromen in Artikel 6 Abs. 4 Buchstabe c) Unterbuchstabe ii) erster Gedankenstrich und Unterbuchstabe iii) der Richtlinie 2000/13/EG sollten entfallen. Dann wären die in dem Richtlinienvorschlag vorgesehenen komplizierten Regelungen mit Ausnahmen von den Ausnahmen nicht erforderlich.
4. In Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b) Unterbuchstabe i) sollten im vierten Gedankenstrich die Produktgruppen "Obst" und "Gemüse" um die Produktgruppe "Pilze" erweitert werden. Eine Subsumierung der "Pilze" im Zutatenverzeichnis unter "Gemüse" erscheint wenig sachgerecht und dürfte den Verbraucher eher verwirren als informieren. Bei Mischpilzkonserven ist der Hinweis "in veränderlichen Gewichtsanteilen" bereits zulässig und wird praktiziert. Im Übrigen sollte an dieser Stelle der Ausdruck "Gemüsesorten" durch "Gemüsearten" ersetzt werden.
5. Die in Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b) Unterbuchstabe ii) im siebten Gedankenstrich vorgesehenen Wahlmöglichkeiten bei ähnlichen Zutaten, die im Erzeugnis weniger als 5 v.H. betragen, verbessern die Information des Verbrauchers nicht. Zweckmäßiger wäre es, im Wortlaut die näheren Festlegungen zu treffen.
6. Die in Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe c) Unterbuchstabe i) beabsichtigte Maßnahme erscheint nicht praktikabel. Hier sollte ein einheitliches Verfahren zur Art und Weise der Kenntlichmachung innerhalb und außerhalb des Zutatenzeichnisses von mehrfach in zusammengesetzten Zutaten eines Lebensmittels

vorkommenden Zutaten festgelegt werden.

7. Nach Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe c) Unterbuchstabe ii) müssen in Artikel 8 Unterabsatz 2, Buchstabe b) Unterbuchstaben i) und ii) der Richtlinie 2000/13/EG zusammengesetzte Zutaten nicht zwingend angegeben werden, wenn diese im Enderzeugnis weniger als 5 v.H. bzw. 2 v.H. betragen. Diese Prozent-Begrenzungen sollten aufgehoben werden, weil es auch unterhalb solcher Mengen zu allergischen Reaktionen kommen kann (z.B. Senföle, Capsaicin).
8. Für eine Reihe von Erzeugnissen ist ein Verzeichnis der Zutaten nicht vorgeschrieben, so gemäß Artikel 6 Abs. 2 Buchstabe b) der Richtlinie 2000/13/EG unter anderem nicht für Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne, soweit es sich bei den Zutaten ausschließlich um für die Herstellung notwendige Milchinhaltstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen oder um für die Herstellung von Käse - ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse - notwendiges Salz handelt. Bei den genannten Milcherzeugnissen handelt es sich um zusammengesetzte Zutaten, die eine spezifische Verkehrsbezeichnung tragen, die der Verbraucher als Milcherzeugnisse erkennt. Damit drückt die Verkehrsbezeichnung für den Verbraucher bereits das aus, was mit der Änderung der EG-Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG erreicht werden soll: die Angabe auf der Packung zur Vermeidung von Unverträglichkeiten bzw. zur Verbraucherinformation hierüber. Es sollte deshalb der Text des Artikels 6 Abs. 10 so präzisiert werden, dass der Ausschluss der im Anhang III aufgezählten Zutaten dann nicht greift, wenn die in Anhang IIIa aufgezählten Zutaten bereits in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind.

Zum Anhang

9. In Anhang IIIa sollte die Bezeichnung "Sulfit" ergänzt werden durch den Hinweis "berechnet als Schwefeldioxid".
10. Ferner sollten in den Anhang IIIa bereits jetzt weitere Zutaten, insbesondere Sellerie und Sellerieerzeugnisse, aufgenommen werden, die im Zusammenhang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten auffällig geworden sind.

11. In die vorliegende Richtlinie sollten eine Definition des Begriffs "Allergen" bzw. "Lebensmittelallergen" sowie Kriterien für die Aufnahme eines Lebensmittelallergens in die Liste IIIa des Anhangs aufgenommen werden.