

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Richtlinie des Rates zur ersten Änderung der Richtlinie 74/329/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

»EG-Dok. R/1676/77 (AGRI 459)«

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments¹⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses²⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Anhang I der Richtlinie des Rates 74/329/EWG vom 18. Juni 1974³⁾, enthält in einer einzigen Liste alle Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die zur Verwendung in Lebensmitteln in den Mitgliedstaaten zugelassen werden können.

Die Formulierung einiger Bestimmungen in Anhang I der erwähnten Richtlinie kann zu widersprüchlichen Auslegungen führen; sie sind daher klarer zu fassen.

Unter Berücksichtigung jüngster wissenschaftlicher Informationen hinsichtlich ihrer Sicherheit können namentlich Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure und Weinsäure, zugelassen und die Zulassung durch ausdrückliche Aufnahme als E 472 f) bestätigt werden.

Der Hinweis auf die Polyphosphate (E 450) im erwähnten Anhang I ist deutlicher zu fassen, um Handelsgepflogenheiten Rechnung zu tragen.

Die Reinheitskriterien für Carrageen (E 407) gelten auch für Furcelleran (E 408), so daß E 408 jetzt nicht mehr aufgeführt zu werden braucht.

Tamarindenkernmehl (E 411) und Stearoyl-2-lactylsäure (E 480) sind für eine Verwendung in Lebensmitteln im Handel nicht mehr verfügbar.

Äthylzellulose (E 462) hat keine technische Funktion als Emulgator, Stabilisator oder Verdickungs- und Geliermittel und kann daher aus der Richtlinie 74/329/EWG gestrichen werden.

Die Angabe des Prozentsatzes des zur Standardisierung von Carrageen (E 407) und Pektin (E 440) verwendeten Zuckers ist unpraktisch; der verwendete Zucker wird in der Richtlinie des Rates 73/437/EWG vom 11. Dezember 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten⁴⁾ definiert.

Um alle dem Rechnung zu tragen, empfiehlt sich eine Neufassung des gesamten Anhangs I —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

An Artikel 6 der Richtlinie 74/329/EWG wird folgender Absatz angefügt:

¹⁾ ABl. EG Nr. ... vom ..., S. ...

²⁾ ABl. EG Nr. ... vom ..., S. ...

³⁾ ABl. EG Nr. L 189 vom 12. Juli 1974, S. 1

⁴⁾ ABl. EG Nr. L 356 vom 27. Dezember 1974, S. 71

„3. Die Mitgliedstaaten gestatten ferner, daß den in Anhang I unter den Nummern E 407 und E 440 aufgeführten Stoffen zum Zwecke der Standardisierung eine oder mehrere der in der Richtlinie 73/437/EWG definierten Zuckerarten zugesetzt werden.“

Artikel 2

Artikel 8 wird wie folgt geändert:

— Absatz 1 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„b) die in Anhang I angegebene Nummer und Bezeichnung des betreffenden Stoffes, wobei im Fall von Stoffen, denen zum Zwecke der Standardisierung Zucker gemäß Artikel 6 Abs. 3 zugesetzt wurde, der Bezeichnung die Angabe „mit Zucker standardisiert“ hinzuzufügen ist;“

— Absatz 1 Buchstabe d erhält folgende Fassung:

„d) bei Mischungen der in Anhang I aufgeführten Stoffe – mit und ohne Zucker zur Standardisierung gemäß Artikel 6 Abs. 3 – untereinander oder mit anderen Zusatzstoffen bzw. mit Stoffen, in denen solche anderen Zusatzstoffe aufgelöst oder verdünnt werden können,

- Nummer und Bezeichnung der betreffenden Stoffe, nach Anhang I, gegebenenfalls mit Angabe gemäß Absatz 1 Buchstabe b;
- Bezeichnung aller sonstigen Zusatzstoffe und, wo zutreffend, der Stoffe, in denen diese Zusatzstoffe aufgelöst oder verdünnt werden können;

— prozentualer Anteil der einzelnen Bestandteile an der Mischung, wenn diese Verpflichtung in den Bestimmungen über diese Gruppen von Zusatzstoffen vorgesehen ist;“

— Absatz 2 erster Unterabsatz wird durch Anfügung des folgenden Satzes vervollständigt:

„Im Fall von Stoffen, denen gemäß Artikel 6 Abs. 3 Zucker zugesetzt wurde, ist in dem betreffenden Prozentsatz auch der Zucker enthalten.“

Artikel 3

Anhang I der Richtlinie 74/329/EWG wird durch den Anhang dieser Richtlinie ersetzt.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten ändern ihre Rechtsvorschriften entsprechend den vorstehenden Bestimmungen binnen eines Jahres nach Bekanntgabe dieser Richtlinie und setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis. Die geänderten Rechtsvorschriften werden spätestens zwei Jahre nach Bekanntgabe dieser Richtlinie angewendet.

Artikel 5

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes vom 27. Juli 1957 zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramts vom 20. Juli 1977 – 14 – 680 70 – E – Re 61/77:

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 4. Juli 1977 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden. Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu dem genannten Kommissionsvorschlag ist vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Anhang I

**Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel,
die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen**

EWG-Nr.	Bezeichnung	Verwendungsbedingungen
E 322	Lezithine	
E 339	Natriumorthophosphate oder Natriumsalze der Orthophosphorsäure	
E 340	Kaliumorthophosphate oder Kaliumsalze der Orthophosphorsäure	
E 341	Calciumorthophosphate oder Kalziumsalze der Orthophosphorsäure	
E 400	Alginsäure	
E 401	Natriumalginat	
E 402	Kaliumalginat	
E 403	Ammoniumalginat	
E 404	Calciumalginat	
E 405	Propylenglykol-Alginat oder 1,2 Propandiol-Alginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen oder Carragenate	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl oder Guar-Gummi	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 422	Glyzerin	
E 440 a)	Pektine	
E 440 b)	Amidierte Pektine	
E 450 a)	i) Dinatrium-dihydrogen-diphosphat ii) Trinatrium-diphosphat iii) Tetranatrium-disphosphat iv) Tetrakalium-diphosphat	
E 450 b)	i) Pentanatrium-triphosphat ii) Pentakalium-triphosphat	
E 450 c)	i) Natrium-polyphosphat ii) Kalium-polyphosphat (Anmerkung: Polyphosphate E 450 c) dürfen nicht mehr als 8 v. H. an zyklischen Verbindungen enthalten)	
E 460	Mikrokristalline Zellulose	
E 461	Methylzellulose	
E 463	Hydroxypropylzellulose	

EWG-Nr.	Bezeichnung	Verwendungsbedingungen
E 464	Hydroxypropylmethylzellulose	Ausschließlich zur Herstellung von „holländischem“ Zwieback, einzeln oder zusammen bis zu höchstens 1,5 v. H. der verwendeten Mehlmenge
E 465	Äthylmethylzellulose oder Methyläthylzellulose	
E 466	Carboxymethylzellulose oder Natriumcarboxymethylzellulose (Anmerkung: partielles Natriumsalz der Carboxymethylzellulose)	
E 470	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren (Anmerkung: Aus Speisefetten oder den daraus destillierten Fettsäuren gewonnene Salze)	
E 471	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren (Anmerkung: Speisefettsäuren werden aus Speisefetten gewonnen)	
E 472 a)	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure	
E 472 b)	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Milchsäure	
E 472 c)	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Zitronensäure	
E 472 d)	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Weinsäure	
E 472 e)	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Monoazetyl- und Diazetyl-Weinsäure	
E 472 f)	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure und Weinsäure	Diese Stoffe dürfen in Brot nur verwendet werden, wenn einzelstaatliche Rechtsvorschriften dies zulassen
E 473	Zuckerester (Anmerkung: Ester von Saccharose mit Speisefettsäuren)	
E 474	Zuckerglyzeride	
E 475	Polyglyzerinester von Speisefettsäuren	
E 477	Propylenglykolester von Speisefettsäuren oder 1,2-propandiol-Alginat (Anmerkung: Ester von 1,2-propandiol mit Speisefettsäuren; Monoester allein oder in Mischung mit Diestern)	
E 481	Natriumstearoyllactyl-2-lactat	
E 482	Calciumstearoyllactyl-2-lactat	
E 483	Stearoyltartrat	Diese Stoffe dürfen in Brot nur verwendet werden, wenn einzelstaatliche Rechtsvorschriften dies zulassen

Erläuternder Vermerk

Die Richtlinie des Rates (74/329/EWG) vom 18. Juni 1974 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen¹⁾, enthält in einer einzigen Liste alle Stoffe, die von den Mitgliedstaaten zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassen werden dürfen.

Die Kommission hat für diese Stoffe Reinheitskriterien festgelegt, und es zeigt sich nun, daß einige namentlich durch die Richtlinie zugelassene Stoffe im Handel nicht mehr erhältlich sind. Es zeigt sich ferner, daß im Wortlaut des Anhangs I der Richtlinie einige Unklarheiten bestehen. In den meisten Fällen beziehen sich diese Unklarheiten, die durch den vorliegenden Richtlinienentwurf berichtigt werden, auf die Ungleichwertigkeit der Fassungen in den einzelnen Sprachen der Gemeinschaft.

Im Falle der als Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure und Weinsäure bekannten Stoffen, die eigentlich unter E 472 gehörten, hat der Mangel an Klarheit in den einzelnen Fassungen zu unterschiedlicher Anwendung der Richtlinie in den Mitgliedstaaten geführt.

Die Kommission hat den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß um Stellungnahme gebeten. Dieser stellte fest, daß gegen den Einbezug dieses Erzeugnisses unter E 472 mit anderen ähnlichen Erzeugnissen, für die nachweislich eine technologische Notwendigkeit vorliegt, kein Einwand besteht. Zweck des betreffenden Teils des vorliegenden Vorschlags ist es, klarzumachen, daß dieses Erzeugnis durch seine Aufführung in der Liste als E 472 f) zugelassen ist. Die Kommission hat bei dieser Gelegenheit auch untersucht, ob amidierete und nichtamidierete Pektine (E 440) zweckmäßigerweise getrennt in der Liste aufgeführt werden sollten. Nach Ansicht des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses besteht ein toxikologischer Grund für eine Trennung der beiden Gruppen.

Es ist klar, daß amidiertes Pektin chemisch verschieden ist von der nichtamidierten Form, so daß die Kommission eine getrennte Unterabteilung von E 440 vorschlägt.

Wie die Kommission erfahren hat, wird von den Herstellern des als Furcelleran oder Furcellaran, E 408, bekannten Erzeugnisses jetzt ein Produkt auf den Markt gebracht, auf welches die Spezifizierungen für Carrageen (oder Carragenine oder Carragenate) (E 407) passen. Die dem Rat von der Kommission zu unterbreitenden Reinheitskriterien für Carrageen sind vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß geprüft worden, der keinen Grund zur Beargwöhnung von Stoffen sieht, die den von der Kommission gesetzten Reinheitskriterien genügen, vorausgesetzt, es wird jeweils auf den Gehalt an Carrageenan mit niedrigem Molekulargewicht geachtet.

Unter die Polyphosphate (E 450) wurden alle Erzeugnisse aufgenommen, von denen bekannt ist, daß sie im Handel erhältlich sind; die Numerierung des Anhangs wurde entsprechend geändert.

Tamarindenkernmehl (E 411) und Stearoyl-2-lactylsäure (E 480) wurden gestrichen, da sie als solche im Handel nicht mehr erhältlich sind. Der Kommission wurde mitgeteilt, daß Äthylzellulose (E 462) keine technische Verwendung bei Lebensmitteln hat, wie dies der Fall ist bei Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln. Dieser Tatsache ist keine Bedeutung hinsichtlich der Verwendung unter einer anderen Kategorie beizumessen.

Die unter den Bezeichnungen Carrageenan (E 407/ E 408) und Pektin (E 440) vertriebenen Erzeugnisse werden in der Praxis mit Zucker „standardisiert“. Diese „Standardisierung“ ist nötig, damit ein Erzeugnis von dauernder Gelierkraft dem Verwender geliefert werden kann. Die jeweils zuzusetzende Menge hängt von der Gelierkraft des Stoffes ab, die je nach Herkunft unterschiedlich sein kann. Beide Stoffe sind natürlicher Herkunft. Die Artikel 6 und 8 wurden geändert, um diesem Verfahren Rechnung zu tragen und sehen vor, daß die Erzeugnisse entsprechend etikettiert in den Verkehr gebracht werden.

Gleichzeitig änderte die Kommission den Anhang um deutlich zu machen, daß mit den Bestimmungen von Artikel 8 Abs. 1 Buchstabe b und denen des Anhangs I nicht beabsichtigt wird vorzuschreiben, daß auf einer Packung sämtliche Synonyme aufgeführt werden müssen.

¹⁾ ABl. EG Nr. L 189 vom 12. Juli 1974, S. 1

