

Beschlußempfehlung und Bericht

des Ausschusses für Jugend, Familie und Gesundheit (13. Ausschuß)

**zum Vorschlag einer Richtlinie des Rates zur fünften Änderung
der Richtlinie 73/241/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften
der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und
Schokoladenerzeugnisse**

— Drucksache 8/1435 Nr. 48 —

Beschlußempfehlung

Der Bundestag wolle beschließen,

- I. den anliegenden Richtlinienvorschlag der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zur Kenntnis zu nehmen;
- II. die Bundesregierung zu ersuchen, die Zulassung der in Artikel 4 aufgeführten Zusatzstoffe mit Ausnahme von Ammoniumsalzen von Phosphatidsäuren in der Bundesrepublik Deutschland nicht vorzusehen und darüber hinaus dafür Sorge zu tragen, daß anderen Mitgliedstaaten die Möglichkeit der Zulassung dieser Zusatzstoffe durch die Richtlinie ebenfalls nicht eingeräumt wird.

Bonn, den 8. März 1978

Der Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit

Hauck	Spitzmüller
Vorsitzender	Berichterstatter

Bericht des Abgeordneten Spitzmüller

Der Richtlinienvorschlag der Kommission der Europäischen Gemeinschaften wurde vom Präsidenten des Deutschen Bundestages entsprechend dem Beschluß des Deutschen Bundestages vom 15. Dezember 1977 dem Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit überwiesen (Stenographisches Protokoll über die 66. Sitzung vom 20. Januar 1978, S. 5051 [C]; Drucksache 8/1435 Nr. 48). Der Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit hat die Vorlage in seiner Sitzung am 8. März behandelt.

Der Richtlinienvorschlag sieht eine Präzisierung der Definition für Gianduja-Haselnußschokolade vor und gestattet den Zusatz einer geringen Menge an Milch. Dagegen ist nichts einzuwenden, weil diese Änderung keine Verschlechterung des Erzeugnisses bedeutet.

Darüber hinaus soll es nach dem Richtlinienvorschlag sämtlichen Mitgliedstaaten freigestellt werden, die in Artikel 4 im einzelnen aufgeführten Zusatzstoffe, deren Verwendung schon bisher in den drei neuen EG-Mitgliedstaaten Großbritannien, Irland und Dänemark zulässig war, bei der Herstellung bestimmter Schokoladenerzeugnisse zu verwenden.

Gegen den Vorschlag, Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren als Emulgatoren zuzulassen, bestehen keine Bedenken, weil sie als Ersatzmittel für das wesentlich teurere Lecithin benötigt werden und keine Verschlechterung des Schokoladenerzeugnisses bewirken können.

Dagegen könnte die Zulassung der anderen in Artikel 4 genannten Zusatzstoffe dazu führen, daß in der Bundesrepublik Deutschland Schokoladenerzeugnisse in den Verkehr gebracht werden, die in der Bundesrepublik Deutschland aus Gründen des Verbraucherschutzes verbotene, jedoch in anderen EG-Mitgliedstaaten auf Grund der nationalen Ausnahmeregelungen zugelassenen Zusatzstoffe enthalten. Ein analytischer Nachweis dieser Zusatzstoffe im Endprodukt ist häufig nicht oder nur unter Einsatz verhältnismäßig hoher Kosten möglich. Darüber hinaus würde die Zulassung in anderen Mitgliedstaaten Wettbewerbsverzerrungen und eine Benachteiligung der deutschen Herstellerbetriebe zur Folge haben. Es sollte deshalb aus Gründen des Verbraucherschutzes dafür Sorge getragen werden, daß nicht nur das im deutschen Lebensmittelrecht enthaltene Verbot beibehalten wird, sondern daß auch den anderen EG-Mitgliedstaaten die Verwendung der genannten Zusatzstoffe verwehrt wird.

Bonn, den 8. März 1978

Spitzmüller

Berichterstatte

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur fünften Änderung der Richtlinie 73/241/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse *)

»EG-Dok. R/3274/77 (AGRI 876)«

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 Parlaments,
nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Anhang I Nr. 1.19 der Richtlinie 73/241/EWG vom 24. Juli 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse ¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 76/628/EWG vom 20. Juli 1976 ²⁾, wird Gianduja-Haselnußschokolade definiert.

Die in Anhang I für Gianduja-Haselnußschokolade enthaltene Definition sieht nicht die Verwendung von Milch in verschiedener Form vor, was dazu führen könnte, daß die Herstellung dieser Art von Schokolade, die im übrigen ein Qualitätserzeugnis ist, nicht mehr zugelassen wird.

Dieses Erzeugnis kann herkömmlicherweise eine bestimmte Menge Milch enthalten; daher sollte es besser definiert und der Zusatz von Milch in verschiedener Form und in kleinen Mengen zugelassen werden.

Ferner gestattet es die Richtlinie 73/241/EWG in Anhang II Abs. 2 Buchstabe a den neuen Mitgliedstaaten, bis zum 31. Dezember 1977 für die in ihrem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse die zum Zeitpunkt ihres Beitritts zur Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestehenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften beizubehalten, wonach die Verwendung von Phosphorsäure, bestimmten Aromen und bestimmten Emulgatoren zugelassen ist.

Der genannte Anhang II sieht in Absatz 2 Buchstabe b die Möglichkeit vor, diese Stoffe vor dem 1. Januar 1978 in den Anhang I zu übernehmen. Eine neue Prüfung der Verwendungsbedingungen hat in-

dessen zu der Feststellung geführt, daß eine Entscheidung betreffend ihre Verwendung in der gesamten Gemeinschaft vor diesem Zeitpunkt nicht ergehen kann. Folglich ist der genannte Termin zu streichen und es den Mitgliedstaaten aus folgenden Gründen zu gestatten, die fraglichen Stoffe zuzulassen.

Die Verwendung von Phosphorsäure ist in einigen Mitgliedstaaten technologisch erforderlich, was aber nicht für die gesamte Gemeinschaft zutrifft.

Solange ferner auf Gemeinschaftsebene noch keine allgemeinen Regeln über die Verwendung von Aromen in Lebensmitteln erlassen worden sind, muß den Mitgliedstaaten die Möglichkeit eingeräumt werden, andere Stoffe zu verwenden als diejenigen, die in Anhang I Abs. 5 Buchstabe a der Richtlinie 73/241/EWG aufgeführt sind.

Schließlich ermöglicht die Richtlinie 74/329/EWG des Rates vom 18. Juni 1974 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ³⁾, es den Mitgliedstaaten, während eines Zeitraums von fünf Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie die Verwendung von in Anhang II der Richtlinie 73/241/EWG aufgeführten Emulgatoren zuzulassen, weshalb es sich empfiehlt, den gleichen Zeitraum auch für die letztgenannte Richtlinie einzuführen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 73/241/EWG wird gemäß den nachstehenden Artikeln geändert.

Artikel 2

Anhang I Nr. 1.19 der Richtlinie 73/241/EWG erhält folgende Fassung:

„1.19 Gianduja-Haselnußschokolade (oder eine von „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung)

Erzeugnis, das aus Schokolade hergestellt wird, deren Mindestgehalt an Gesamtkakao-

¹⁾ ABl. EG L 228 vom 16. August 1973, S. 23

²⁾ ABl. EG L 223 vom 16. August 1976 S. 1

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

trockenmasse 32 Hunderteile und an entölter Kakaotrockenmasse 8 Hunderteile beträgt, und das ferner mindestens 20 Hunderteile und höchstens 40 Hunderteile fein gemahlene Haselnüsse enthält. Außerdem ist der Zusatz von

- höchstens 5 Hundertteilen Milch oder Fetten aus der teilweisen oder vollständigen Dehydration von Vollmilch oder teilweise oder vollständig entrahmter Milch mit höchstens 1,25 Hundertteilen MilCHFett im Erzeugnis zulässig,
- Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschließlich der gemahlene Haselnüsse, 60 Hunderteile des Gewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.“

Artikel 3

Der Titel des Anhangs II lautet wie folgt:

„Besondere Maßnahmen“.

Artikel 4

In Anhang II erhält Nummer 2 folgende Fassung:

- „2. Diese Richtlinie berührt nicht die Bestimmungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, wonach
- die Verwendung von Phosphorsäure als Neutralisierungsmittel in den gemäß Anhang I Nr. 2 alkalisierten Kakaoerzeugnissen;

- unbeschadet der von der Gemeinschaft zu erlassenen diesbezüglichen Bestimmungen die Verwendung von anderen als den in Anhang I Nr. 5 a vorgesehenen Aromen in den Kakao- und Schokoladerzeugnissen, die unter dem genannten Buchstaben aufgeführt sind;

- Die Verwendung von Polyglyzerinpolyrizinoat, Sorbitan-Monostearat, Sorbitan-Tristearat, Polyoxäthylen (20)-Sorbitan-Monostearat und Ammoniumsalzen von Phosphatidsäuren in den in Anhang I Nr. 6 Abs. 1 genannten Kakao- und Schokoladerzeugnissen zulässig ist.“

Artikel 5

Innerhalb eines Jahres nach Bekanntgabe dieser Richtlinie ändern die Mitgliedstaaten, soweit erforderlich, ihre Rechtsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen, und teilen dies unverzüglich der Kommission mit.

Die geänderten Rechtsvorschriften werden so angewendet, daß das Inverkehrbringen

- von dieser Richtlinie entsprechenden Erzeugnissen zwei Jahre nach der Bekanntgabe gestattet ist,
- von dieser Richtlinie nicht entsprechenden Erzeugnissen drei Jahre nach der Bekanntgabe untersagt ist.

Artikel 6

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.