

Beschlußempfehlung und Bericht **des Ausschusses für Gesundheit (15. Ausschuß)**

zu der Unterrichtung durch die Bundesregierung
— Drucksache 12/2257, Nr. 3.63 —

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über Farbstoffe,
die in Lebensmittel verwendet werden dürfen
— KOM(91) 444 endg. — SYN 368 —
»Rats-Dok. Nr. 4116/92«

A. Problem

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln behindern den freien Verkehr von Lebensmitteln. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

B. Lösung

Ablehnung des Richtlinienvorschlags in der vorliegenden Form und Aufforderung an die Bundesregierung, bei den weiteren Verhandlungen in Brüssel darauf zu drängen, die in der Beschlußempfehlung enthaltenen Änderungen vorzunehmen.

Einstimmigkeit im Ausschuß

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Wurden nicht erörtert.

Beschlußempfehlung

Der Bundestag wolle beschließen:

1. Der Deutsche Bundestag lehnt den Richtlinienvorschlag in der vorliegenden Form ab.
2. Der Deutsche Bundestag teilt die Auffassung der Bundesregierung, daß der Richtlinienvorschlag noch nicht dem Recht des Verbrauchers auf Schutz vor Irreführung und Täuschung gerecht wird.

Der Deutsche Bundestag unterstützt die Bundesregierung in ihrer Haltung dem Richtlinienentwurf in der vorgelegten Form nicht zuzustimmen und darauf hinzuwirken, die Richtlinie insbesondere in folgenden Punkten zu ändern:

- Zulassung der Verwendung von Farbstoffen nur dann, wenn sie unbedingt notwendig sind,
- Ausweitung von Anwendungsverböten, auf solche Farbstoffe in Lebensmitteln, die gesundheitlich nicht völlig unbedenklich sind,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung darf grundsätzlich keine Farbstoffzusätze enthalten,
- Erweiterung der Negativliste von Lebensmitteln, die keine Farbstoffzusätze enthalten dürfen; insbesondere müssen Grundnahrungsmittel von Farbstoffzusätzen frei sein.

Änderungen und Ergänzungen der Richtlinie sollen ausdrücklich dem EG-Rat vorbehalten bleiben.

Der Deutsche Bundestag fordert die Bundesregierung auf, das Futtermittelrecht so zu ändern, daß keine Farbstoffe auf indirektem Wege in die Lebensmittel gelangen können.

Bonn, den 14. Oktober 1992

Der Ausschuß für Gesundheit

Dr. Dieter Thomae

Vorsitzender

Horst Peter (Kassel)

Berichterstatte

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(91) 444 endg. — SYN 368
Brüssel, den 10. Dezember 1991**Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen**

(von der Kommission vorgelegt)

Begründung

In Artikel 3 Abs. 1 und 2 der Richtlinie 89/107/EWG vom 21. Dezember 1988 heißt es:

- „1. Besondere Bestimmungen für die Lebensmittelzusatzstoffe der Kategorien nach Anhang I werden in einer Globalrichtlinie festgelegt, in die insbesondere die bestehenden Einzelrichtlinien über besondere Kategorien von Zusatzstoffen aufgenommen werden. Die Globalrichtlinie kann jedoch in Etappen erstellt werden.
2. Der Rat erläßt nach dem Verfahren des Artikels 100a des Vertrages auf Vorschlag der Kommission
 - a) die Liste von Zusatzstoffen, die unter Ausschluß aller anderen verwendet werden dürfen;
 - b) die Liste der Lebensmittel, denen diese Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, die Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls eine Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung;

- c) die Vorschriften betreffend die Zusatzstoffe, die als Trägerlösungsmittel oder als Substrat verwendet werden, gegebenenfalls einschließlich ihrer Reinheitskriterien.“

Als erster Schritt zur Erstellung der obengenannten Globalrichtlinie wurde bereits ein Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über Süßstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, gemacht. Der vorliegende Vorschlag behandelt Farbstoffe.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß ist zu den Stoffen, für die eine gemeinschaftliche Vorschrift erwartet wird, befragt worden. Seine Stellungnahmen werden in den Berichten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses veröffentlicht.

Soweit Spezifikationen für Identität und Reinheit der Lebensmittelzusatzstoffe zum gegenwärtigen Zeitpunkt fehlen, werden diese in Übereinstimmung mit dem in Artikel 11 der Richtlinie 89/107/EWG festgelegten Verfahren erstellt.

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission¹⁾,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses³⁾,

gestützt auf die Richtlinie des Rates 89/107/EWG vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen⁴⁾, insbesondere Artikel 3 Abs. 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln behindern den freien Verkehr von Lebensmitteln. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Alle Regelungen über die Verwendung dieser Lebensmittelzusatzstoffe müssen in erster Linie dazu dienen, den Verbraucher zu schützen und vor Irreführungen zu bewahren.

Die Verwendung eines Lebensmittelzusatzstoffes kann nur dann in Betracht kommen, wenn dies Vorteile für den Verbraucher bietet.

Farbstoffe werden verwendet, um das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb beeinträchtigt worden ist, wieder herzustellen, so daß die optische Akzeptanz erhalten bleibt.

Farbstoffe werden dazu verwendet, Lebensmittel optisch ansprechender zu machen und normalerweise farblose Lebensmittel zu färben. Sie dienen ferner dazu, einen normalerweise mit einem bestimmten Lebensmittel verbundenen Geschmack zu identifizieren.

Farbstoffe werden dazu verwendet, bereits in den Lebensmitteln vorhandene Farben zu verstärken.

Es ist allgemein anerkannt, daß unverarbeitete Lebensmittel und bestimmte andere Grundlebensmittel frei von Lebensmittelzusatzstoffen sein sollten.

¹⁾

²⁾

³⁾

⁴⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. Februar 1989, S. 27.

Angesichts der neuesten wissenschaftlichen und toxiologischen Informationen über diese Zusatzstoffe dürfen einige von ihnen nur für bestimmte Lebensmittel und unter bestimmten Bedingungen zugelassen werden.

Es ist erforderlich, strenge Bestimmungen für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Säuglingsfertiernahrung und Folgenahrung, Entwöhnungs-, Kleinkinder- und Kindernahrung zu erlassen.

Die Kommission wird gemeinschaftliche Vorschriften anpassen, damit sie mit den in dieser Richtlinie festgelegten Bestimmungen übereinstimmen.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß ist zu den Stoffen gehört worden, die bisher noch nicht Gegenstand einer Vorschrift der Gemeinschaft sind.

Es ist wünschenswert, für die Entscheidung, ob ein Lebensmittel zu einer bestimmten Kategorie gehört, den Ständigen Lebensmittelausschuß anzuhören.

Diese Richtlinie ersetzt teilweise die Richtlinie des Rates vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen⁵⁾, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals.

Nach dem in Artikel 11 der Richtlinie 89/107/EWG festgelegten Verfahren werden die Änderung bereits existierender Reinheitskriterien für färbende Stoffe sowie neue Spezifikationen für solche Stoffe vorgeschlagen, für die keine Reinheitskriterien existieren —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

1. Diese Einzelrichtlinie ist Teil der Globalrichtlinie im Sinne von Artikel 3 der Richtlinie 89/107/EWG.
2. Farbstoffe sind Stoffe, die die Farbe in einem Lebensmittel verstärken oder wiederherstellen, und umfassen natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürlichen Quellen, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.
3. Die folgenden Stoffe werden nicht als Farbstoffe im Sinne der Richtlinie betrachtet:
 - Lebensmittel, aromatische Stoffe und ihre Bestandteile, die bei der Herstellung von Lebensmittelzubereitungen wegen ihrer geruchs-, geschmacks- oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und

⁵⁾ ABl. Nr. 115 vom 11. November 1962, S. 2645/62.

eine färbende Nebenwirkung haben, wie Paprika, Kurkuma und Safran.

- Farbstoffe zum Färben von Eierschalen sowie zum Stempeln von Fleisch und nicht zum Verzehr bestimmte Oberflächen von Lebensmitteln, wie nicht eßbare Käserinden und nicht eßbare Wursthäute.

Artikel 2

1. Nur die in Anhang I aufgeführten Stoffe dürfen als Farbstoffe in Lebensmitteln verwendet werden.
2. Farbstoffe dürfen nur in den in den Anhängen III, IV und V aufgeführten Lebensmitteln sowie unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.
3. Farbstoffe dürfen nicht in den in Anhang II aufgeführten Lebensmitteln verwendet werden, es sei denn, dies ist in Anhang III, Anhang IV oder Anhang V speziell festgelegt.
4. Farbstoffe, die nur für bestimmte Verwendungszwecke zugelassen sind, sind in Anhang IV aufgeführt.
5. Farbstoffe, die in Lebensmitteln im allgemeinen erlaubt sind, und ihre Verwendungsbedingungen sind in Anhang V aufgeführt.
6. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich die in den Anhängen festgelegten Höchstwerte auf in den Verkehr gebrachte Lebensmittel.

Artikel 3

Unbeschadet anderer Vorschriften der Gemeinschaft sind Farbstoffe in Lebensmitteln zugelassen:

- in Lebensmittelzubereitungen, die nicht in Anhang II aufgeführt sind, wenn der Farbstoff in einer der Zutaten, aus denen die Lebensmittelzubereitung besteht, zugelassen ist; oder
- wenn das Lebensmittel ausschließlich für die Herstellung in einer Lebensmittelzubereitung bestimmt ist und diese Lebensmittelzubereitung mit den Bestimmungen dieser Richtlinie übereinstimmt.

Artikel 4

Nach dem in Artikel 6 festgelegten Verfahren kann beschlossen werden, ob ein bestimmtes Lebensmittel zu einer in Artikel 2, Abs. 2 bis 5 beschriebenen Lebensmittelkategorie gehört bzw. ob ein Stoff ein Farbstoff im Sinne von Artikel 1 ist.

Artikel 5

Sämtliche Vorschriften, die notwendig sind, um bereits bestehende Vorschriften der Gemeinschaft an

die Bestimmungen dieser Richtlinie anzupassen, sind innerhalb von sechs Monaten nach ihrer Notifizierung entsprechend dem in Artikel 6 festgelegten Verfahren anzunehmen.

Artikel 6

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaates den Ständigen Lebensmittelausschuß — nachstehend „der Ausschuß“ genannt — mit der Angelegenheit.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 7

Gemäß den allgemeinen Kriterien in Anhang II, Nr. 4 der Richtlinie 89/107/EWG, überprüft die Kommission die Verwendungsbedingungen innerhalb von fünf Jahren nach Erlaß dieser Richtlinie und schlägt gegebenenfalls Änderungen vor.

Artikel 8

Artikel 1 bis 7, Artikel 8 Abs. 1, zweiter Gedankenstrich und Absatz 2 sowie Artikel 9 bis 15 der Richtlinie vom 23. Oktober 1962 werden hiermit aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobenen Bestimmungen gelten als Bezugnahmen auf die entsprechenden Bestimmungen der vorliegenden Richtlinie.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten erlassen bis zum 1. November 1992 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen und somit:

- den Handel mit und die Verwendung von Produkten, die dieser Richtlinie entsprechen, bis zum 1. November 1993 zu ermöglichen;

— den Handel mit und die Verwendung von Produkten, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, bis 1. November 1994 zu verbieten.

Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Unterabsatz 1 erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der

amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 10

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am . . .

Im Namen des Rates
Der Präsident

Liste der zugelassenen Lebensmittelfarbstoffe

Anmerkung: Aluminiumlacke aus Farbstoffen, die in diesem Anhang genannt werden, sind erlaubt.

EWG Nr.	Übliche Bezeichnung	C.I. Nr. ¹⁾ oder Beschreibung
E 100	Kurkumin	75 300
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	
E 102	Tartrazin	19 140
E 104	Chinolingelb	47 005
E 110	Sunsetgelb FCF Gelborange S	15 985
E 120	Cochenille, Karminsäure, Karmin	75 470
E 122	Azorubin, Carmoisin	14 720
E 123	Amaranth	16 185
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A	16 255
E 127	Erythrosin	45 430
E 128	Rot 2G	18 050
E 129	Allurarot AC	16 035
E 131	Patentblau V	42 051
E 132	Indigotin, Indigokarmin	73 015
E 133	Brillantblau FCF	42 090
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	75 810, 75 815
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline i) Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	75 815
E 142	Grün S	44 090
E 150a	Einfaches Zuckerkulör ²⁾	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
E 150d	Ammoniaksulfit-Zuckerkulör	
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN	28 440
E 153	Pflanzenkohle	
E 154	Braun FK	
E 155	Braun HT	20 285
E 160a	Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin	75 130 40 800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75 120
E 160c	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopin	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotenal (C 30)	40 820
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester	40 825
E 161b	Lutein	
E 161g	Canthaxanthin	
E 162	Beetenrot, Betanin	
E 163	Anthocyane	Mit physikalischen Methoden aus Obst und Gemüse hergestellt
E 170	Kalziumkarbonat	77 220
E 171	Titandioxid	77 891
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	77 491, 77 492, 77 499
E 173	Aluminium	
E 174	Silber	
E 175	Gold	
E 180	Litholrubin BK	

¹⁾ Die CI-Nummern (Colour-Index-Nummern) sind der 3. Auflage 1982, Bände 1—7, 1315, sowie den Änderungen 37—40 (125), 41—44 (127—50), 45—48 (130), 49—52 (132—50), 53—56 (135) entnommen.

²⁾ Unter der Bezeichnung Zuckerkulör werden dunkel- bis schwarzbraune, zum Färben bestimmte Produkte verstanden. Die Übersetzung in andere EG-Sprachen — „Caramel“/„Caramell“ — entspricht nicht dem durch Erhitzen von Zucker erhaltenen süßen, aromatischen Produkt, das zur Geschmacksverbesserung von Lebensmitteln (z. B. Konfekt, Backwaren, alkoholische Getränke) verwendet wird.

Anhang II

Lebensmittel, die keine Farbstoffzusätze enthalten dürfen, es sei denn, dies ist in Anhang III, IV oder V speziell festgelegt

Unbehandelte Lebensmittel *)

Mineralwasser gemäß Richtlinie 80/777/EWG¹⁾

Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert

(einschließlich Sterilisation durch Ultrahocherhitzung) **)

Fermentierte Milch **)

Haltbar gemachte Milchsorten gemäß Richtlinie 76/118/EWG²⁾ **)

Buttermilch **)

Sahne und Sahnepulver **)

Kaltgeschlagenes Speiseöl und Olivenöl

Eidotter, Eiweiß, Vollei und Eipulver

Mehl und Stärke

Brot

Nudeln

*) Im Sinne dieser Richtlinie sind unbehandelte Lebensmittel solche Lebensmittel, die keinerlei Behandlung durchlaufen haben, die zu einer wesentlichen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt. Sie können jedoch beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, gefroren oder gekühlt worden sein.

***) Nicht aromatisiert.

¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. August 1980, p. 1.

²⁾ ABl. Nr. L 24 vom 30. Januar 1976, p. 49.

Zuckerarten gemäß Richtlinie 73/437/EWG³⁾

Tomatenmark und Tomatenkonserven

Fruchtsaft und Fruchtnektar gemäß Richtlinie 75/726/EWG⁴⁾

Fruchtkonserven

Konfitüre extra, Gelee extra, Marmelade und Maronenkrem, gemäß Richtlinie 79/693/EWG⁵⁾

Fisch, Fleisch und Geflügel

Kakao- und Schokoladeerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG⁶⁾

Kaffee einschließlich Instantkaffee

Tee, Tee-Extrakte und Aufgüsse, einschließlich taschenfertige Teemischungen

Gewürze

Wein gemäß Verordnung 87/822/EWG⁷⁾

Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß Richtlinie 89/398/EWG⁸⁾

Honig

³⁾ ABl. Nr. L 356 vom 27. Dezember 1973, p. 71.

⁴⁾ ABl. Nr. L 311 vom 1. Dezember 1975, p. 40.

⁵⁾ ABl. Nr. L 205 vom 13. August 1979, p. 5.

⁶⁾ ABl. Nr. L 63 vom 5. März 1974, p. 34.

⁷⁾ ABl. Nr. L 84 vom 27. März 1987, p. 1.

⁸⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. Juni 1989, p. 27.

Anhang III

Lebensmittel, denen nur bestimmte zulässige Farbstoffe zugesetzt werden dürfen

Lebensmittel	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Vollkorn, Schwarz- oder Malzbrot	E 150 a Einfache Zuckerkulör E 150 b Sulfitlauge Zuckerkulör E 150 c Ammoniak Zuckerkulör E 150 d Ammoniaksulfit Zuckerkulör	quantum satis
Bier	E 150 a Einfache Zuckerkulör E 150 b Sulfitlauge Zuckerkulör E 150 c Ammoniak Zuckerkulör E 150 d Ammoniaksulfit Zuckerkulör	quantum satis
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160 a Carotine E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin	quantum satis
Margarine, Minarine, andere Fett-emulsionen und wasserfreie Fette	E 100 Kurkumin E 160 a Carotine E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin	quantum satis
Käse	E 131 Patentblau V E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline E 153 Pflanzenkohle E 160 a Carotine E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin E 171 Titandioxid	quantum satis
Raffinierte pflanzliche Öle (nur zur Herstellung der ursprünglichen Farbe) ausgenommen Olivenöl	E 100 Kurkumin E 160 a Carotine E 160 b Annatto, Bixin, Norbixine	quantum satis
Chorizo	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4 R, Cochenillerot A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Sunsetgelb FCR, Gelborange S E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
„Pasturmas“ (eßbarer Überzug)	E 100 Kurkumin E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin	quantum satis
Wurst (bzw. Salami, Cervelat, Frankfurter), Paté, Fleischtorten, „luncheon“ Fleisch, Hackfleisch mit einem Mindestfleisch- und Fettgehalt von 82 % und Getreidgehalt von mindestens 6 %	E 100 Kurkumin E 110 Sunsetgelb FCF E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R E 129 Allurarot AC E 150 a Einfache Zuckerkulör E 150 b Sulfitlauge Zuckerkulör E 150 c Ammoniak Zuckerkulör E 150 d Ammoniaksulfit Zuckerkulör E 160 a Carotine E 160 b Annatto, Bixine, Norbixine E 160 c Paprika extract, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin	20 mg/kg 50 mg/kg 100 mg/kg 40 mg/kg 150 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis

Anhang IV

Nur für bestimmte Zwecke zulässige Farbstoffe

Farbstoff	Lebensmittel	Höchstzulässige Menge
E 127 Erythrosin	Cocktailkirschen und kandierte Kirschen Kirschen in Sirup und Kirschen in Obstcocktail	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rot 2G	Wurst mit Stärkegehalt von mindestens 6 % Dekorationen und Überzugsmittel Pflanzen Eiweißmehl	20 mg/kg 50 mg/kg 150 mg/kg
E 154 Braun FK	Geräucherter und gesalzener Fisch	20 mg/kg
E 161g Canthaxanthin . . .	Brühwürste	30 mg/kg
E 173 Aluminium	Zuckerkonfektüberzug zur Dekoration von Kuchen und Feingebäck	quantum satis
E 174 Silber	Konfektüberzüge (ausgenommen Schokolade) Liköre	quantum satis
E 175 Gold	Konfektüberzüge (ausgenommen Schokolade) Liköre	quantum satis
E 180 Litholrubin BK . . .	Zum Verzehr bestimmte Käserinde	quantum satis

Zugelassene Farbstoffe in Lebensmitteln, die in den Anhängen II und III nicht aufgeführt sind

1. Die folgenden Farbstoffe dürfen in allen nicht in Anhang II und III genannten Lebensmitteln in ausreichender Menge verwendet werden:

- E 101 i) Riboflavin
 ii) Riboflavin-5'-Phosphat
 E 140 Chlorophylle und Chlorophylline
 E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen
 E 150a Einfache Zuckerkulör
 E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör
 E 150c Ammoniak-Zuckerkulör
 E 150d Ammoniaksulfit-Zuckerkulör
 E 153 Pflanzenkohle
 E 160a Carotin
 E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin
 E 162 Beetenrot, Betanin
 E 163 Anthocyane
 E 170 Kalziumkarbonat
 E 171 Titandioxid
 E 172 Eisenoxide und -hydroxide

2. Die folgenden Farbstoffe können einzeln und in Verbindungen in den nachstehenden Lebensmitteln bis zu der in der Tabelle festgelegten höchstzulässigen Menge verwendet werden:

- E 100 Kurkumin
 E 102 Tartrazin
 E 104 Chinolingelb
 E 110 Sunsetgelb FCF
 Gelborange S
 E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin
 E 122 Azorubin, Carmoisin
 E 123 Amarant *)
 E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A
 E 129 Allurarot AC
 E 131 Patentblau V
 E 132 Indigotin, Indigokarmin
 E 133 Brillantblau FCF
 E 142 Grün S
 E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN
 E 155 Braun HT
 E 160b Annatto, Bixin, Norbixin
 E 160d Lycopin
 E 160e Beta-apo-8'-Carotenal (C 30)
 E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester
 E 161b Lutein

Lebensmittel	Höchstzulässige Menge
Nichtalkoholische mit Aromastoffen versehene Getränke *)	100 mg/l
Kandierte Früchte	200 mg/kg
Konfitüre, Gelee, Marmelade und ähnliche Obstzubereitungen	200 mg/kg
Rote Früchtekonserven	200 mg/kg
Konfekt	300 mg/kg
Dekorationen und Überzugsmittel *)	500 mg/kg
Frühstücksgetreideprodukte	200 mg/kg
Feingebäck (z. B. Frühstücksg Gebäck, Kekse, Kuchen und Waffeln *)	200 mg/kg
Speiseeis *)	150 mg/kg
Schmelzkäse	200 mg/kg
Dessert *)	150 mg/kg
In Essig, Pökel oder Speiseöl eingelegtes Gemüse	150 mg/kg
Saucen, Würzmittel und Gewürzstoffe *)	500 mg/kg
Senf	300 mg/kg
Fisch- und Krustentierpasten sowie Fischrogen, Lachersatz, Surimi, Räucherfisch und Fischkonserven	500 mg/kg
Salzgebäck	200 mg/kg
Essbare Käserinde und essbare Wursthäute	quantum satis
Obstweine, aromatisierte Weine und Spirituosen *)	200 mg/l
Zider und Birnenwein	100 mg/l
Fertignahrung für besondere Ernährungszwecke	50 mg/kg
Diätzusätze	quantum satis
Suppen und Kraftbrühe *)	300 mg/kg
Behandelte Hülsenfrüchte	200 mg/kg
Pflanzliches Eiweißmehl	100 mg/kg

*) Bei E 123 Amarant darf die Höchstmenge 30 mg/kg bzw. 30 mg/l nicht überschreiten.

*) Die höchstzulässigen Mengen beziehen sich auf verzehrfertige Lebensmittel, die nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurden.

ISSN 0254-1467

KOM(91) 444 endg.

DOKUMENTE

DE

05 10

Katalognummer: CB-CO-91-505-DE-C

ISBN 92-77-77481-9

Amt für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften
L-2985 Luxemburg

Bericht des Abgeordneten Horst Peter (Kassel)

Der Richtlinienvorschlag wurde gemäß § 80 Abs. 3 GO-BT am 13. März 1992 mit Drucksache 12/2257, Nr. 3.63 dem Ausschuß für Gesundheit zur federführenden Beratung und dem Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Mitberatung überwiesen. Der Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten teilte in seiner Stellungnahme vom 6. Mai 1992 mit, daß er den Richtlinienvorschlag einvernehmlich — bei Abwesenheit des Mitglieds der Gruppe der PDS/Linke Liste — zur Kenntnis genommen habe. Der Ausschuß hat den Richtlinienvorschlag in seiner 42. Sitzung am 14. Oktober 1992 beraten. Dabei hat er ihn einstimmig abgelehnt und der vorstehend abgedruckten EntschlieÙung zugestimmt.

Bei seiner Beratung hat der Ausschuß die Harmonisierung des Bereichs der Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Farbstoffe grundsätzlich begrüÙt, die allerdings auf einem hohen Schutzniveau erfolgen solle.

Der vorliegende Richtlinienvorschlag weise aber noch erhebliche Mängel auf. Die Verwendung von Farbstoffen mit niedrigen ADI-Werten wie Canthaxanthin, Amaranth, Bixin, Gelborange S und Braun HT sei zu umfangreich vorgesehen. Auch werde durch den Richtlinienvorschlag nicht die Tatsache berücksichtigt, daß beim Verzehr von einigen Farbstoffen, insbesondere vom Farbstoff Tartrazin, vermehrt Intoleranzreaktionen beobachtet würden. Tartrazin sollte daher zur Färbung von Lebensmitteln nicht mehr zugelassen werden, zumal dieser Farbstoff nicht unbedingt technologisch erforderlich sei.

Der Richtlinienvorschlag werde auch noch nicht dem Recht des Verbrauchers auf Schutz vor Irreführung und Täuschung gerecht. Einer Färbung von Fleischerzeugnissen, Milcherzeugnissen einschließlich Käse, Getreideerzeugnissen oder Obsterzeugnissen sei in dem von der Kommission vorgesehenen Umfang nicht zuzustimmen.

Bonn, den 14. Oktober 1992

Horst Peter (Kassel)

Berichterstatter

