II

(Vorbereitende Rechtsakte)

KOMMISSION

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse für die menschliche Ernährung

(96/C 231/01)

KOM(95) 722 endg. — 96/0112(COD)

(Von der Kommission vorgelegt am 30. Mai 1996)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

gemäß dem Verfahren des Artikels 189b des Vertrags,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlußfolgerungen des Europäischen Rates von Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlußfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, so daß nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.

Es sollte auf die redaktionelle Qualität der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften geachtet werden, damit diese im Einklang mit den Leitlinien der Entschließung des Rates vom 8. Juni 1993 [1] besser verständlich sind.

Die Richtlinie 73/241/EWG des Rates vom 24. Juli 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für zur Ernährung bestimmte Kakao- und Schokoladeerzeugnisse [2], zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/344/EWG [3], wurde damit begründet, daß es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über mehrere Sorten von Kakao- und Schokoladeerzeugnissen bei diesen Erzeugnissen zu Handelshemmnissen mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und Funktionsweise des gemeinsamen Markts kommen könnte.

Mit der genannten Richtlinie wurde daher das Ziel verfolgt, Begriffsbestimmungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Verpackung und die Etikettierung von Kakao- und Schokoladeerzeugnissen festzulegen, um den freien Verkehr dieser Erzeugnisse in der Gemeinschaft zu gewährleisten.

Die genannten Definitionen und Vorschriften sind zu ändern, um auch dem technischen Fortschritt sowie der Entwicklung des Geschmacks der Verbraucher gerecht zu werden und um sie den für alle Lebensmittel geltenden allgemeinen Gemeinschaftsvorschriften, insbesondere den Vorschriften über die Etikettierung, die Süßungsmittel und sonstigen zugelassenen Zusatzstoffe, die Extraktionslösemittel und die Analyseverfahren anzupassen.

Aus Gründen der Klarheit sollte die genannte Richtlinie daher neugefaßt werden.

Die Verwendung anderer pflanzlicher Fette als Kakaobutter in Schokoladeerzeugnissen ist in einigen Mitgliedstaaten bis zu einem Anteil von 5 % zugelassen.

In Anwendung des in Artikel 3b Absatz 3 des Vertrags niedergelegten Grundsatzes der Verhältnismäßigkeit und im Hinblick darauf, daß die traditionell unterschiedlichen einzelstaatlichen Herstellungsverfahren zu berücksichtigen

[1] ABl. Nr. C 166 vom 17. 6. 1993, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 228 vom 16. 8. 1973, S. 23.
[3] ABl. Nr. L 142 vom 25. 5. 1989, S. 19.

sind, müssen die Mitgliedstaaten darüber entscheiden können, ob diese pflanzlichen Fette gemäß den Bestimmungen der vorliegenden Richtlinie bei der Herstellung im eigenen Land verwendet werden dürfen.

Um die Einheit des Binnenmarkts zu gewährleisten, ist sicherzustellen, daß jedes Schokoladeerzeugnis, das unter die vorliegende Richtlinie fällt, innerhalb der Europäischen Gemeinschaft unter der Bezeichnung gehandelt werden kann, die dem Anhang der vorliegenden Richtlinie zu entnehmen ist.

Nach den allgemeinen Etikettierungsbestimmungen für Lebensmittel der Richtlinie 79/112/EWG des Rates[1], zuletzt geändert durch die Richtlinie 93/102/EG der Kommission[2], insbesondere Artikel 6, ist die Angabe der Zutaten der Schokolade zwingend vorgeschrieben; dies gewährleistet eine korrekte Unterrichtung des Verbrauchers.

Nach der Richtlinie 79/112/EWG ist ein Verweis darauf möglich, daß solche Fette nicht verwendet werden, sofern der Käufer dadurch nicht irregeführt wird.

Bei Schokoladeerzeugnissen, die pflanzliche Fette enthalten, ist eine korrekte, neutrale und objektive Unterrichtung des Verbrauchers über die Zusammensetzung des Erzeugnisses durch ergänzende Angaben — zusätzlich zu der Liste der Zutaten — auf dem Etikett zu gewährleisten.

Aufgrund der Entwicklung des Binnenmarkts seit der Verabschiedung der Richtlinie 73/241/EWG kann „Haushaltsschokolade" mit „Schokolade" gleichgesetzt werden.

Es empfiehlt sich, die in der Richtlinie 73/241/EWG vorgesehene Ausnahmeregelung beizubehalten, die es dem Vereinigten Königreich und Irland gestattet, auf ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Milchschokolade" für „Haushaltsmilchschokolade" zuzulassen.

Die Kommission sollte künftige Anpassungen der Richtlinie im Rahmen eines Anhörungsverfahrens im Ständigen Lebensmittelausschuß vornehmen können.

Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten darauf verzichten, für die betreffenden Erzeugnisse ausführlichere oder andere als in dieser Richtlinie vorgesehene Vorschriften zu erlassen —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie gilt für die im Anhang beschriebenen Kakao- und Schokoladeerzeugnisse für die menschliche Ernährung.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten können die Verwendung anderer pflanzlicher Fette als Kakaobutter in den unter Abschnitt A Nummern 2, 3, 4, 5, 7 und 8 des Anhangs definierten Schokoladeerzeugnissen zulassen. Der Anteil darf nach Abzug des Gesamtgewichts der anderen gegebenenfalls im Einklang mit Punkt B des Anhangs verwendeten genießbaren Stoffe höchsten 5 % des Enderzeugnisses betragen, wobei der Mindestgehalt an Kakaobutter oder Gesamtkakaotrockenmasse nicht verringert werden darf.

Die Schokoladeerzeugnisse, die gemäß Artikel 1 andere pflanzliche Fette als Kakaobutter enthalten, dürfen in allen Mitgliedstaaten vermarktet werden, sofern die Angaben auf dem Etikett gemäß Artikel 3 zusätzlich zu der Liste der Zutaten durch eine eindeutige, neutrale und objektive Angabe ergänzt werden, daß diese Fette im Enderzeugnis enthalten sind.

Artikel 3

Die Richtlinie 79/112/EWG gilt unter den nachstehenden Bedingungen für die im Anhang beschriebenen Lebensmittel:

1. Die im Anhang vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Benennung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

   Diese Verkehrsbezeichnungen dürfen jedoch ergänzend und im Einklang mit den allgemeinen Gepflogenheiten zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, sofern diese nicht mit den im Anhang aufgeführten Erzeugnissen verwechselt werden können.

2. Werden die im Anhang unter Abschnitt A Nummern 2, 3, 4, 5, 6 und 9 genannten Erzeugnisse als Mischung verkauft, können die Verkehrsbezeichnungen durch die Bezeichnungen „Schokolademischung/Pralinenmischung" bzw. „Mischung von gefüllter Schokolade/Mischung gefüllter Pralinen" oder eine ähnliche Bezeichnung ersetzt werden. In diesem Fall enthält das Etikett ein einziges Zutatenverzeichnis für alle Erzeugnisse der Mischung.

3. Auf dem Etikett der unter Abschnitt A Nummern 1, 2, 3 und 4 des Anhangs genannten Kakao- und Schokoladeerzeugnisse ist der Gesamtgehalt an Kakaotrockenmasse wie folgt anzugeben: „Kakao: mindestens ... %".

4. In Fällen gemäß Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b) des Anhangs ist auf dem Etikett die Menge des zugefügten Zuckers und/oder der Gehalt an Kakaobutter anzugeben.

5. Die im Anhang genannten Verkehrsbezeichnungen „Schokolade", „Milchschokolade" und „Kuvertüre" können durch einen Verweis auf ihre Qualität ergänzt werden, sofern die Erzeugnisse folgende Voraussetzungen erfüllen:

[1] ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 291 vom 25. 11. 1993, S. 14.

— Schokolade: mindestens 43 % Kakaotrockenmasse, davon mindestens 26 % Kakaobutter;

— Milchschokolade: mindestens 30 % Kakaotrockenmasse und mindestens 18 % Milch oder aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch stammende Masse, teil- oder vollentrahmte Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydrierte Sahne, Butter oder Milchfett (davon mindestens 4,5 % Milchfett);

— Kuvertüre: mindestens 16 % entölte Kakaotrokkenmasse.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten verzichten darauf, für die betreffenden Erzeugnisse ausführlichere oder andere als in dieser Richtlinie vorgesehene einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu erlassen.

Artikel 5

Die Anpassungen dieser Richtlinie an die für Lebensmittel geltenden allgemeinen Gemeinschaftsvorschriften und an den technischen Fortschritt geschehen nach dem Verfahren des Artikels 6.

Artikel 6

Die Kommission wird von dem Ständigen Lebensmittelausschuß, im folgenden „Ausschuß" genannt, unterstützt, der sich aus Vertretern der Mitgliedstaaten zusammensetzt und in dem der Vertreter der Kommission den Vorsitz führt.

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 gegebenenfalls durch 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

Die Richtlinie 73/241/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1998 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

Artikel 8

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie bis zum 1. Januar 1998 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Rechts- und Verwaltungsvorschriften werden so angewandt, daß

— die Vermarktung der im Anhang genannten Erzeugnisse, sofern sie den in dieser Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 1. Januar 1998 zugelassen ist;

— die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 1. Juli 1998 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen und vor dem 1. Januar 1998 in Übereinstimmung mit der Richtlinie 73/241/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Absatz 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 9

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

Artikel 10

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

ANHANG

BEZEICHNUNGEN, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND MERKMALE DER ERZEUGNISSE

A. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND BEZEICHNUNGEN

1. **Kakaopulver, Kakao**

   a) Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen, das vorbehaltlich Buchstabe b) mindestens 20 % Kakaobutter (auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen) und höchstens 9 % Wasser enthält.

   b) Diese Bezeichnung kann allerdings auch verwendet und ergänzt werden durch Hinweise auf den Zucker- und/oder Süßungsmittelgehalt und/oder den geringeren Kakaobuttergehalt.

2. **Schokolade**

   a) Aus Kakaoerzeugnissen, Zucker und/oder Süßungsmitteln hergestelltes Erzeugnis, das vorbehaltlich Buchstabe b) mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 18 % Kakaobutter und mindestens 14 % entölte Kakaotrockenmasse enthält.

   b) Wird diese Bezeichnung verwendet und durch

   — die Ausdrücke *-streusel* oder *-flocken* ergänzt, muß das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken mindestens 32 % Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 12 % Kakaobutter und mindestens 14 % entölte Kakaotrockenmasse enthalten;

   — den Ausdruck *-kuvertüre* ergänzt, muß das Erzeugnis mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 31 % Kakaobutter und mindestens 2,5 % entölte Kakaotrockenmasse enthalten;

   — den Ausdruck *Gianduia-* ergänzt, muß das Erzeugnis mindestens 32 % Gesamtkakaotrockenmasse, davon mindestens 18 % Kakaobutter, mindestens 8 % entölte Kakaotrockenmasse und mindestens 20 % feingemahlene Haselnüsse enthalten;

   — den Ausdruck *-pulver* ergänzt, muß das Erzeugnis aus einer Mischung von Kakaopulver und Zucker und/oder Süßungsmitteln bestehen, die mindestens 32 % Kakaopulver enthält;

   — den Ausdruck *Trink-* ergänzt, muß das Erzeugnis aus einer Mischung von Kakaopulver und Zucker und/oder Süßungsmitteln bestehen, die mindestens 25 % Kakaopulver enthält.

3. **Milchschokolade**

   a) Erzeugnis aus Kakao, Zucker und/oder Süßungsmitteln und Milch bzw. Milcherzeugnissen, das vorbehaltlich Buchstabe b)

   — mindestens 25 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält;

   — mindestens 14 % Milch oder aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch stammende Masse, teil- oder vollentrahmte Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydrierte Sahne, Butter oder Milchfett enthält;

   — mindestens 2,5 % entölte Kakaotrockenmasse enthält;

   — mindestens 3,5 % Milchfett enthält;

   — einen Gesamtfettgehalt von mindestens 25 % aufweist.

   b) Wird diese Bezeichnung verwendet und durch

   — die Ausdrücke *-streusel* oder *-flocken* ergänzt, muß das Erzeugnis in Form von Steuseln oder Flocken mindestens 20 % Gesamtkakaotrockenmasse und mindestens 12 % Milch oder aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch stammende Masse, teil- oder vollentrahmte Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydrierte Sahne, Butter oder Milchfett und mindestens 12 % Gesamtfett enthalten;

   — den Ausdruck *-kuvertüre* ergänzt, muß das Erzeugnis einen Gesamtfettgehalt von mindestens 31 % aufweisen;

   — den Ausdruck *Gianduia-* ergänzt, muß das Erzeugnis mindestens 10 % Milch oder aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch stammende Masse, teil- oder vollentrahmte Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydrierte Sahne, Butter oder Milchfett sowie mindestens 15 % feingemahlene Haselnüsse enthalten.

   Wird in dieser Bezeichnung *Milch-* durch *Sahne-* ersetzt, muß das Erzeugnis mindestens 5,5 % Milchfett enthalten.

Wird in dieser Bezeichnung *Milch-* durch *Magermilch-* ersetzt, darf das Erzeugnis nicht mehr als 1 % Milchfett enthalten.

c) Das Vereinigte Königreich und Irland können auf ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung der Bezeichnung *Milchschokolade* für das unter Nummer 4 genannte Erzeugnis gestatten.

4. **Haushaltsmilchschokolade**

Erzeugnis aus Kakao, Zucker und/oder Süßungsmitteln und Milch oder Milcherzeugnissen, das

— mindestens 20 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält;

— mindestens 20 % Milch oder aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch stammende Masse, teil- oder vollentrahmte Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydrierte Sahne, Butter oder Milchfett enthält;

— mindestens 2,5 % entölte Kakaotrockenmasse enthält;

— mindestens 5 % Milchfett enthält;

— einen Gesamtfettgehalt von mindestens 25 % aufweist.

5. **Weiße Schokolade**

Erzeugnis aus Kakaobutter, Milch oder einem Milcherzeugnis und Zucker und/oder Süßungsmitteln, das mindestens 20 % Kakaobutter und mindestens 14 % Milch oder aus teilweise oder vollständig dehydrierter Vollmilch stammende Masse, teil- oder vollentrahmte Milch, Sahne, teilweise oder vollständig dehydrierte Sahne, Butter oder Milchfett, davon mindestens 3,5 % Milchfett enthält.

6. **Gefüllte Schokolade**

Gefülltes Erzeugnis, dessen Außenschicht aus einem der unter den Nummern 2, 3, 4 oder 5 genannten Erzeugnisse besteht und mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses entspricht.

Diese Bestimmung gilt nicht für Füllungen von gefüllter Schokolade und für Erzeugnisse, deren Inneres aus Backwaren, Feinbackwaren oder Speiseeis besteht.

7. **Chocolate a la taza**

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zucker und/oder Süßungsmitteln und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, das mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält, davon mindestens 14 % entölte Kakaotrockenmasse, mindestens 18 % Kakaobutter und höchstens 8 % Mehl oder Stärke.

8. **Chocolate familiar a la taza**

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zucker und/oder Süßungsmitteln und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, das mindestens 30 % Gesamtkakaotrockenmasse enthält, davon mindestens 12 % entölte Kakaotrockenmasse, mindestens 18 % Kakaobutter und höchstens 18 % Mehl oder Stärke.

9. **Praline**

Erzeugnis mundgerechter Größe

— aus gefüllter Schokolade

oder

— aus zusammengesetzten Schichten bzw. einer Mischung von Schokolade gemäß den Begriffsbestimmungen der Nummern 2, 3, 4 oder 5 und anderen genießbaren Stoffen, sofern der Schokoladeanteil mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses entspricht.

B. ZUGELASSENE FAKULTATIVE ZUTATEN

Zusatz von genießbaren Stoffen

Vorbehaltlich Artikel 2 können den unter Abschnitt A Nummern 2, 3, 4, 5, 7 und 8 genannten Schokoladeerzeugnissen andere genießbare Stoffe zugesetzt werden.

Der Zusatz von

— tierischen Fetten und ihren Zubereitungen, die nicht ausschließlich aus Milch gewonnen werden, sowie von Aromastoffen, die den Geschmack von natürlicher Schokolade oder Milchfett vermitteln, ist untersagt;

— Mehl und Stärke ist nur bei den unter Abschnitt A Nummern 7 und 8 genannten Erzeugnissen erlaubt.

Der Anteil dieser zugesetzten genießbaren Stoffe darf, bezogen auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, 40 % nicht überschreiten.

C. BERECHNUNG DER PROZENTSÄTZE

Der in Abschnitt A Nummern 2, 3, 4, 5, 7 und 8 festgelegte Mindestgehalt wird nach Abzug des Gewichts der Zusätze gemäß Abschnitt B berechnet.

Bei den Erzeugnissen gemäß Abschnitt A Nummern 6 und 9 wird der Schokoladeanteil in bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses, einschließlich der Füllung, berechnet.

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung

(96/C 231/02)

KOM(95) 722 endg. — 96/0113(CNS)

(Von der Kommission vorgelegt am 30. Mai 1996)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlußfolgerungen des Europäischen Rates von Edingburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlußfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, so daß nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.

Es sollte auf die redaktionelle Qualität der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften geachtet werden, damit diese im Einklang mit den Leitlinien der Entschließung des Rates vom 8. Juni 1993 [1] besser verständlich sind.

Die Richtlinie 73/437/EWG des Rates vom 11. Dezember 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten [2], zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals, wurde damit begründet, daß es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über einige Zuckerarten zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irregeführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und Funktionsweise des gemeinsamen Markts.

Mit der Richtlinie 73/437/EWG wurde daher das Ziel verfolgt, Begriffsbestimmungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, Verpackung und Etikettierung dieser Erzeugnisse festzulegen, um ihren freien Verkehr in der Gemeinschaft zu gewährleisten.

Es empfiehlt sich, die Richtlinie 73/437/EWG zu überarbeiten, um sie den für alle Lebensmittel geltenden allgemeinen Gemeinschaftsvorschriften, insbesondere den Vorschriften über die Etikettierung, die Farbstoffe und andere zugelassene Zusatzstoffe, die Extraktionslösemittel und die Analyseverfahren anzupassen.

Die allgemeinen Etikettierungsbestimmungen für Lebensmittel der Richtlinie 79/112/EWG des Rates [3], zuletzt geändert durch die Richtlinie 93/102/EG der Kommission [4], sollten vorbehaltlich einiger Abweichungen angewendet werden.

Entsprechend dem Verhältnismäßigkeitsprinzip geht die Richtlinie nicht über das zur Erreichung der Ziele erforderliche Maß gemäß Artikel 3b Absatz 3 hinaus.

Die Kommission sollte künftige Anpassungen der Richtlinie im Rahmen eines Anhörungsverfahrens im Ständigen Lebensmittelausschuß vornehmen können.

Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, müssen die Mitgliedstaaten darauf verzichten, für die betreffenden Erzeugnisse ausführlichere oder andere als in dieser Richtlinie vorgesehene Vorschriften zu erlassen —

---

[1] ABl. Nr. C 166 vom 17. 6. 1993, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 356 vom 27. 12. 1993, S. 71.
[3] ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
[4] ABl. Nr. L 291 vom 25. 11. 1993, S. 14.