II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

RAT

RICHTLINIE DES RATES

vom 18. Juni 1974

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

(74/329/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100 und Artikel 227 Absatz 2,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (1),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (2),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel behindern den freien Verkehr mit Lebensmitteln und können eine ungleiche Wettbewerbslage schaffen; sie wirken sich deshalb unmittelbar auf die Errichtung oder das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Die Angleichung dieser Rechtsvorschriften ist im Hinblick auf den freien Verkehr mit Lebensmitteln notwendig.

Jede gesetzliche Regelung über Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, muß in erster Linie die Erfordernisse berücksichtigen, die sich für den Schutz der Volksgesundheit ergeben, danach die Erfordernisse im Hinblick auf den Schutz der Verbraucher vor Fälschungen sowie, soweit der Gesundheitsschutz dies zuläßt, die wirtschaftlichen und technologischen Erfordernisse.

Eine solche Angleichung setzt in einem ersten Stadium die Aufstellung einer einheitlichen Liste der Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel voraus, die von den Mitgliedstaaten für die Behandlung von Lebensmitteln ausschließlich zugelassen werden dürfen, und ferner die Festlegung allgemeiner Reinheitskriterien, denen diese Stoffe entsprechen müssen.

Insbesondere hinsichtlich der Stoffe E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 und E 482 kann der Fortgang der Untersuchungen zu neuen Ergebnissen führen, wodurch eine Überprüfung dieser Stoffe innerhalb einer bestimmten Frist erforderlich werden könnte.

In einem zweiten Stadium wird der Rat über die Verwendungsbedingungen für jeden einzelnen der Stoffe zu entscheiden haben.

Zur Berücksichtigung der wirtschaftlichen und technologischen Erfordernisse in einigen Mitgliedstaaten erscheint es zweckmäßig, einen Zeitraum vorzusehen, in dem diese Mitgliedstaaten die Verwendung bestimmter Stoffe in Lebensmitteln zulassen können.

(1) ABl. Nr. C 139 vom 28. 10. 1969, S. 45.
(2) ABl. Nr. C 144 vom 8. 11. 1969, S. 8.

Es ist angezeigt, für alle Fälle, in denen der Rat der Kommission Befugnisse zur Durchführung von Regeln im Lebensmittelbereich überträgt, ein Verfahren zur Einführung einer engen Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des durch den Beschluß 69/414/EWG des Rates vom 13. November 1969 [1] eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses vorzusehen.

Diese Richtlinie greift nicht der etwaigen Verwendung der von ihr erfaßten Stoffe zu anderen als den in Artikel 1 genannten Zwecken vor, insbesondere als Füllstoffe, die in bestimmten kalorienarmen Lebensmitteln in hoher Dosierung verwendet werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Richtlinie sind

— Emulgatoren und Stabilisatoren solche Stoffe, die es nach Zusatz zu einem Lebensmittel ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen herzustellen oder aufrechtzuerhalten;

— Verdickungsmittel solche Stoffe, die nach Zusatz zu einem Lebensmittel dessen Viskosität erhöhen;

— Geliermittel solche Stoffe, die nach Zusatz zu einem Lebensmittel diesem die Beschaffenheit eines Gels verleihen.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten lassen für die Behandlung von Lebensmitteln mit Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln nur die Verwendung der in Anhang I aufgeführten Stoffe zu, und zwar gegebenenfalls nur zu den dort genannten Bedingungen.

(2) Hinsichtlich der in Anhang I unter den Nummern E 408, E 450 c), E 460, E 475, E 480, E 481 und E 482 genannten Stoffe kann der Rat jedoch gemäß dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages vor Ablauf einer Frist von fünf Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie nach Prüfung der Kommission ihre Streichung in Anhang I oder eine sonstige Änderung ihrer rechtlichen Lage beschließen.

Artikel 3

(1) Abweichend von Artikel 2 Absatz 1 können die Mitgliedstaaten während eines Zeitraums von fünf Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie die Verwendung von in Anhang II aufgeführten Stoffen in Lebensmitteln zulassen.

(2) Macht ein Mitgliedstaat von der in Absatz 1 vorgesehenen Möglichkeit in anderer Weise als durch Beibehaltung der zur Zeit der Bekanntgabe der Richtlinie bestehenden Rechtsvorschriften Gebrauch, so unterrichtet er unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission von den getroffenen Maßnahmen und legt die Unterlagen vor, die diese Maßnahmen seiner Ansicht nach rechtfertigen.

(3) Der Rat kann vor Ablauf des in Absatz 1 genannten Zeitraums gemäß dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages in Absatz 1 genannte Stoffe in Anhang I übernehmen.

In dem in Absatz 2 genannten Fall kann der Rat gemäß dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages auch jede andere geeignete Maßnahme erlassen.

Artikel 4

Der Rat bestimmt so bald wie möglich gemäß dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages die Lebensmittel, denen die in Anhang I aufgeführten Stoffe zugesetzt werden dürfen, sowie die Bedingungen, unter denen dies zu geschehen hat.

Artikel 5

(1) Stellt die Verwendung eines der in Anhang I aufgeführten Stoffe in Lebensmitteln oder dessen Gehalt an einem oder mehreren der in Artikel 6 genannten Bestandteile eine Gefahr für die menschliche Gesundheit dar, so kann ein Mitgliedstaat für einen Zeitraum von höchstens einem Jahr die Genehmigung für die Verwendung dieses Stoffes aussetzen oder den zulässigen Höchstgehalt an einem oder mehreren der betreffenden Bestandteile verringern. Er setzt die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis; die Kommission konsultiert die Mitgliedstaaten.

(2) Der Rat beschließt unverzüglich einstimmig auf Vorschlag der Kommission, ob die Liste in Anhang I zu ändern ist, und erläßt durch Richtlinie gegebenenfalls die notwendigen Änderungen. Erforderlichenfalls kann der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission auch den in Absatz 1 Satz 1 genannten Zeitraum um höchstens ein Jahr verlängern.

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die in Anhang I aufgeführten, zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmten Stoffe

[1] ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

a) folgenden allgemeinen Reinheitskriterien entsprechen:

— keinen in toxikologischer Hinsicht gefährlichen Gehalt an Elementen, insbesondere Schwermetallen, aufweisen;

— nicht mehr als 3 mg/kg Arsen und nicht mehr als 10 mg/kg Blei enthalten;

— vorbehaltlich von Abweichungen, die sich aus der Festlegung der unter Buchstabe b) genannten spezifischen Reinheitskriterien ergeben, nicht mehr als zusammen 50 mg/kg Kupfer und Zink enthalten, wobei der Zinkgehalt nicht mehr als 25 mg/kg betragen darf; die für Kupfer festgesetzte Grenze gilt jedoch nicht bei Pektinen;

b) den gemäß Artikel 7 Absatz 1 festgelegten spezifischen Reinheitskriterien entsprechen; diese Kriterien umfassen auch den Höchstgehalt an Kupfer, den Pektine aufweisen dürfen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß die in Anhang I unter den Nummern E 471, E 472 Buchstabe b), E 473, E 474, E 475 und E 477 genannten Stoffe außerdem nicht mehr als 6 % der in Anhang I unter Nummer E 470 genannten Stoffe, berechnet als Natriumoleat, enthalten.

Artikel 7

(1) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission in einer Richtlinie einstimmig die spezifischen Reinheitskriterien für die in Anhang I aufgeführten Stoffe fest.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 10 werden festgelegt:

— die Analysemethoden, die für die Nachprüfung der in Artikel 6 Absatz 1 genannten allgemeinen und spezifischen Reinheitskriterien sowie des in Artikel 6 Absatz 2 festgelegten Gehalts erforderlich sind;

— die Art und Weise der Probenahme sowie die Analysemethoden zum Nachweis und zur Bestimmung von Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln in und auf Lebensmitteln.

Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die in Anhang I aufgeführten Stoffe, die zur Verwendung in Lebensmitteln zu den in Artikel 1 genannten Zwecken bestimmt sind, nur in Verpackungen oder Behältnissen in den Handel gebracht werden, auf denen folgendes vermerkt ist:

a) Name und Anschrift des Herstellers oder eines verantwortlichen Verkäufers im Sinne der Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats, in dem er ansässig ist; Personen, die Erzeugnisse aus dritten Ländern einführen, werden dem Hersteller gleichgestellt;

b) die in Anhang I angegebene Nummer und Bezeichnung der Stoffe;

c) die Angabe „für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)";

d) bei Mischungen der in Anhang I aufgeführten Stoffe untereinander oder mit anderen Zusatzstoffen, diese gegebenenfalls in Verbindung mit Stoffen, in denen sie aufgelöst oder verdünnt werden dürfen,

— die Bezeichnung der einzelnen Bestandteile oder gegebenenfalls ihre Nummer gemäß den Angaben in Anhang I,

— bei Mischungen mit anderen Zusatzstoffen deren Mischungsverhältnis, wenn diese Verpflichtung in den Bestimmungen über diese Gruppen von Zusatzstoffen vorgesehen ist.

(2) Im Falle der in Absatz 1 Buchstabe d) genannten Mischungen können die Mitgliedstaaten ferner die Angabe des Vomhundertsatzes derjenigen in Anhang I aufgeführten Stoffe vorschreiben, für die ihre einzelstaatlichen Rechtsvorschriften eine mengenmäßige Begrenzung in Lebensmitteln vorsehen, sofern nicht dieselbe Grenze sowohl für jeden einzelnen Bestandteil der Mischung als auch für ihre Gesamtheit gilt.

Die Mitgliedstaaten unterrichten die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission von den nach Unterabsatz 1 getroffenen Maßnahmen.

(3) Bei Erlaß der in Artikel 4 vorgesehenen Vorschriften legt der Rat auch die Regeln fest, die später in der Gemeinschaft für die Kennzeichnung der in Absatz 1 Buchstabe d) genannten Mischungen anzuwenden sind.

(4) Befinden sich die in Absatz 1 genannten Angaben auf den Verpackungen oder Behältnissen und sind die in Absatz 1 Buchstaben b) und c) genannten Angaben in mindestens einer Amtssprache der Gemeinschaft abgefaßt, so können die Mitgliedstaaten das Verbringen der in Anhang I aufgeführten Stoffe in ihr Hoheitsgebiet und in den Handel nicht mit der Begründung untersagen, daß sie die Kennzeichnung als unzureichend betrachten. Jedoch kann jeder Bestimmungsmitgliedstaat vorschreiben, daß die Angaben gemäß Absatz 1 Buchstaben b) und c) in seiner Amtssprache oder in seinen Amtssprachen zu machen sind.

Artikel 9

Artikel 2 gilt nicht für

a) Lebensmittel, die emulgierende, stabilisierende, verdickende oder gelierende Eigenschaften besitzen, wie zum Beispiel Eier, Mehl und Stärke;

b) Emulgatoren, die in Trennmitteln verwendet werden;

c) Säuren, Basen und Salze, die — nach Zusatz zu einem Lebensmittel während dessen Herstellung — den pH-Wert des Lebensmittels ändern oder stabilisieren;

d) Blutplasma, modifizierte Stärke, Speisegelatine sowie aufgeschlossenes Speiseeiweiß und dessen Salze.

Artikel 10

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende den Ständigen Lebensmittelausschuß — im folgenden „Ausschuß" genannt — von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von einundvierzig Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission getroffen.

Artikel 11

Artikel 10 gilt für 18 Monate von dem Zeitpunkt an, zu dem der Ausschuß erstmals auf Grund des Artikels 10 Absatz 1 befaßt wird.

Artikel 12

(1) Diese Richtlinie gilt auch für zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmte Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel sowie Lebensmittel, die in die Gemeinschaft eingeführt werden.

(2) Diese Richtlinie gilt nicht für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel sowie Lebensmittel, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind.

Artikel 13

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 14

Diese Richtlinie gilt auch für die französischen überseeischen Departements.

Artikel 15

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 18. Juni 1974.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. ERTL

ANHANG I

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

EWG-Numerierung	Bezeichnung	Verwendungsbedingungen
E 322	Lezithine	
E 339	Natriumorthophosphate (Natriumsalze der Orthophosphorsäure)	
E 340	Kaliumorthophosphate (Kaliumsalze der Orthophosphorsäure)	
E 341	Calciumorthophosphate (Calciumsalze der Orthophosphorsäure)	
E 400	Alginsäure	
E 401	Natriumalginat	
E 402	Kaliumalginat	
E 403	Ammoniumalginat	
E 404	Calciumalginat	
E 405	1,2-Propylenglykol-Alginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen, Carragenine, Carragenate	
E 408	Furcelleran, Furcellaran	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 411	Tamarindenkernmehl	
E 412	Guarkernmehl, Guar-Gummi	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 422	Glyzerin	
E 440	Pektine	
E 450	Natrium- und Kaliumpolyphosphate a) Diphosphate b) Triphosphate c) lineare Polyphosphate (mit höchstens 8 % zyklischen Verbindungen)	
E 460	Mikrokristalline Zellulose	
E 461	Methylzellulose	
E 462	Äthylzellulose	
E 463	Hydroxypropylzellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylzellulose	
E 465	Methyläthylzellulose	
E 466	Carboxymethylzellulose (Natriumsalz des Zellulosecarboxymethyläthers)	

EWG-Numerierung	Bezeichnung	Verwendungsbedingungen
E 470	Natrium-, Kalium- oder Calciumsalze der Speisefettsäuren, allein oder gemischt, die entweder aus Speisefetten oder aus destillierten Speisefettsäuren gewonnen wurden	Ausschließlich zur Herstellung von Zwieback „niederländischer Art" bis zum Höchstsatz von 1,5 v.H., berechnet unter Zugrundelegung des verwendeten Mehls
E 471	Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren	
E 472	Ester a) der Essigsäure b) der Milchsäure c) der Zitronensäure d) der Weinsäure e) der Monoazethyl- und Diazethyl-Weinsäure der Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren	
E 473	Zuckerester: Ester von Saccharose und Speisefettsäuren	Diese Stoffe dürfen in Brot nur verwendet werden, wenn diese Verwendung auf Grund der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zugelassen ist
E 474	Zuckerglyzeride: Mischung aus Saccharoseestern und Mono- und Diglyzeriden von Speisefettsäuren	
E 475	Polyglyzeridester der unpolymerisierten Speisefettsäuren	
E 477	Monoester von 1,2-Propylenglykol und von Speisefettsäuren, allein oder mit Diestern gemischt	
E 480	Stearoyl-2-lactylsäure	Diese Stoffe dürfen in Brot nur verwendet werden, wenn diese Verwendung auf Grund der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zugelassen ist
E 481	Natriumstearoyllactyl-2-lactat	
E 482	Calciumstearoyllactyl-2-lactat	
E 483	Stearoyltartrat	

ANHANG II

Bezeichnung

Karaya-Gummi

Teilpolyglyzerolester von polykondensierten Rizinusfettsäuren

Sorbitan-Monopalmitat

Sorbitan-Monostearat

Sorbitan-Tristearat

Polyoxyäthylen(20)-Sorbitan-Monolaurat

Polyoxyäthylen(20)-Sorbitan-Monopalmitat

Polyoxyäthylen(20)-Sorbitan-Monostearat

Polyoxyäthylen(20)-Sorbitan-Tristearat

Polyoxyäthylen(20)-Sorbitan-Monooleat

Polyoxyäthylen(8)-Stearat

Polyoxyäthylen(40)-Stearat

Glyzeridester von aus Sojaöl gewonnenen und durch Erhitzen oxydierten Fettsäuren

Ghatti-Gummi

Xanthan-Gummi

Quillaia

Mischester von Milchsäure und Speisefettsäuren mit Glyzerin und 1,2-Propylenglykol

Sorbitan-Monolaurat

Sorbitan-Monooleat

Natrium-Dioctyl-Sulfosuccinat

Ammoniumphosphatide (Emulgator YN)