Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 11. Dezember 1973

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten

(73/437/EWG)

(ABl. L 356 vom 27.12.1973, S. 71)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**A1**	Beitrittsakte Griechenlands	L 291	17	19.11.1979

▼B

RICHTLINIE DES RATES

vom 11. Dezember 1973

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten

(73/437/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments [1],

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses [2],

in Erwägung nachstehender Gründe:

Durch die in den Mitgliedstaaten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften werden gewisse Kategorien Zucker bestimmt und die auf sie anwendbaren Definitionen und Merkmale der Zusammensetzung sowie die Regeln für die Kennzeichnung und Aufmachung dieser Erzeugnisse festgelegt.

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Bestimmungen behindern den freien Verkehr mit diesen Erzeugnissen und schaffen ungleiche Wettbewerbsbedingungen.

Andererseits setzt das ordnungsgemäße Funktionieren der gemeinsamen Marktorganisation für Zucker (Saccharose) voraus, daß die verschiedenen in den Verkehr gebrachten Qualitäten dieses Erzeugnisses, die Merkmale ihrer Zusammensetzung und die Regeln für ihre Kennzeichnung und Aufmachung auf Gemeinschaftsebene festgelegt werden.

Die Bestimmung der Art und Weise der Probenahme sowie die zur Nachprüfung der Zusammensetzung und diejenige der Herstellungsmerkmale dieser Erzeugnisse erforderlichen Analysemethoden sind technische Durchführungsmaßnahmen; es ist angezeigt, sie im Interesse einer Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens der Kommission zu übertragen.

Es ist angezeigt, für alle Fälle, in denen der Rat der Kommission Befugnisse zur Anwendung von Regeln im Lebensmittelbereich überträgt, ein Verfahren zur Einführung einer engen Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des durch Beschluß des Rates vom 13. November 1969 [3] eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses vorzusehen.

Die Festlegung des Höchstrückstands an gesamtem Schwefeldioxyd für die in dieser Richtlinie bestimmten Erzeugnisse erfordert in einigen Mitgliedstaaten eine Änderung der Herstellungsbedingungen; es ist eine Übergangszeit für die notwendigen Anpassungen vorzusehen; die so vorgesehenen Abweichungen können bei Glukosesirup, auch getrocknet, auf die gesamte Gemeinschaft angewendet werden, während sie bei den anderen Erzeugnissen auf die Mitgliedstaaten beschränkt werden können, die dies wünschen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Richtlinie ist:

1. *Halbweißzucker*

   Gereinigte und kristallisierte Saccharose, handelsüblich und folgenden Merkmalen entsprechend:

   a) Polarisation mindestens 99,5 °

(1) ABl. Nr. C 101 vom 4. 8. 1970, S. 33.
(2) ABl. Nr. C 146 vom 11. 12. 1970, S. 20.
(3) ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

▼B

b)	Gehalt in Invertzucker	höchstens 0,10 % in Gewicht
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens 0,10 % in Gewicht
d)	Rückstand an Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg

2. *Zucker oder Weißzucker*

Gereinigte und kristallisierte Saccharose, handelsüblich und folgenden Merkmalen entsprechend:

a)	Polarisation	mindestens 99,7 °
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens 0,04 % in Gewicht
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens 0,10 % in Gewicht
d)	Rückstand an Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg
e)	Farbtype	höchstens 12 Punkte, ermittelt gemäß Buchstabe a) des Anhangs

3. *Raffinierter Zucker, raffinierter Weißzucker oder Raffinade*

Das den in Nummer 2 Buchstaben a) bis d) aufgeführten Merkmalen entsprechende Erzeugnis, dessen gemäß den Vorschriften des Anhangs ermittelte Punktzahl insgesamt 8 nicht übersteigt und höchstens

— 4 für die Farbtype,

— 6 für den Aschegehalt

— 3 für die Farbe der Lösung

beträgt.

4. *Flüssigzucker*

Die wäßrige Lösung von Saccharose, die folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Trockenmasse	mindestens 62 % in Gewicht
b)	Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0 ± 0,2)	höchstens 3 % in Gewicht in der Trokkenmasse
c)	Leitfähigkeitsasche	höchstens 0,1 % in Gewicht in der Trokkenmasse, ermittelt gemäß Buchstabe b) des Anhangs
d)	Farbe der Lösung	höchstens 45 ICUMSA-Einheiten, ermittelt gemäß Buchstabe c) des Anhangs
e)	Rückstand an Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse

5. *Invertflüssigzucker*

Die wäßrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, bei welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Trockenmasse	mindestens 62 % in Gewicht
b)	Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0 ± 0,1)	über 3 %, jedoch höchstens 50 % in Gewicht in der Trockenmasse
c)	Leitfähigkeitsasche	höchstens 0,4 % in Gewicht in der Trokkenmasse, ermittelt gemäß Buchstabe b) des Anhangs
d)	Rückstand an Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse

6. *Invertzuckersirup*

▼B

Die wäßrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Trockenmasse	mindestens 62 % in Gewicht
b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0 ± 0,1)	über 50 % in Gewicht in der Trokkenmasse
c) Leitfähigkeitsasche	höchstens 0,4 % in Gewicht in der Trokkenmasse, ermittelt gemäß Buchstabe b) des Anhangs
d) Rückstand an Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse

7. *Glukosesirup*

Gereinigte und konzentrierte wäßrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke gewonnenen Sacchariden, die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Trockenmasse	mindestens 70 % in Gewicht
b) Dextroseäquivalent	mindestens 20 % in Gewicht in der Trockenmasse, in D-Glukose ausgedrückt
c) Sulfatasche	höchstens 1,0 % in Gewicht in der Trokkenmasse
d) Gesamtes Schwefeldioxyd	
— allgemein	höchstens 20 mg/kg
— bei ausschließlicher Verwendung in Zuckerwarenerzeugnissen	unbeschadet der einzelstaatlichen oder gemeinschaftlichen Bestimmungen, durch welche für die verschiedenen Zukkerwarenerzeugnisse der Höchstgehalt an Schwefeldioxyd festgelegt wird, können die Mitgliedstaaten für in ihrem eigenen Hoheitsgebiet in den Verkehr gebrachten Glukosesirup Toleranzen für Schwefeldioxyd über 20 mg/kg bis höchstens 400 mg/kg festsetzen
— bei Verwendung in anderen bestimmten Lebensmitteln	die Mitgliedstaaten können gemäß den für diese Lebensmittel geltenden einzelstaatlichen Vorschriften und vorbehaltlich des Gemeinschaftsrechts für in ihrem eigenen Hoheitsgebiet in den Verkehr gebrachten Glukosesirup Toleranzen über 20 mg/kg bis höchstens 400 mg/kg festsetzen, sofern diese Toleranzen durch technologische Notwendigkeiten gerechtfertigt sind

8. *Getrockneter Glukosesirup*

Teilweise getrockneter Glukosesirup, der folgenden Merkmalen entspricht:

a) Trockenmasse	mindestens 93 % in Gewicht
b) Dextroseäquivalent	mindestens 20 % in Gewicht in der Trockenmasse, in D-Glukose ausgedrückt
c) Sulfatasche	höchstens 1,0 % in Gewicht in der Trokkenmasse
d) Gesamtes Schwefeldioxyd	
— allgemein	höchstens 20 mg/kg

▼B

— bei ausschließlicher Verwendung in Zuckerwarenerzeugnissen	höchstens 150 mg/kg; diese Toleranz berührt jedoch nicht die einzelstaatlichen oder gemeinschaftlichen Bestimmungen, durch welche für die verschiedenen Zukkerwarenerzeugnisse der Höchstgehalt in Schwefeldioxyd festgelegt wird
— bei Verwendung in anderen bestimmten Lebensmitteln	die Mitgliedstaaten können gemäß den für diese Lebensmittel geltenden einzelstaatlichen Vorschriften und vorbehaltlich des Gemeinschaftsrechts für in ihrem eigenen Hoheitsgebiet in den Verkehr gebrachten Glukosesirup Toleranzen über 20 mg/kg bis höchstens 150 mg/kg festsetzen, sofern diese Toleranzen durch technologische Notwendigkeiten gerechtfertigt sind

9. *Dextrose oder Traubenzucker, kristallwasserhaltig*

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Dextrose (D-Glukose)	mindestens 99,5 % in Gewicht in der Trockenmasse
b) Trockenmasse	mindestens 90,0 % in Gewicht
c) Sulfatasche	höchstens 0,25 % in Gewicht in der Trockenmasse
d) Gesamtes Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg

10. *Wasserfreie Dextrose oder Traubenzucker, kristallwasserfrei*

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Dextrose (D-Glukose)	mindestens 99,5 % in Gewicht in der Trockenmasse
b) Trockenmasse	mindestens 98,0 % in Gewicht
c) Sulfatasche	höchstens 0,25 % in Gewicht in der Trockenmasse
d) Gesamtes Schwefeldioxyd	höchstens 15 mg/kg

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die in Artikel 1 definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie den Bestimmungen dieser Richtlinie und ihres Anhangs entsprechen.

Artikel 3

(1) Die in Artikel 1 aufgeführten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen im Verkehr zu ihrer Kennzeichnung verwendet werden; die Bezeichnung in Artikel 1 Nummer 2 kann auch zur Bezeichnung des in Artikel 1 Nummer 3 definierten Erzeugnisses verwendet werden.

Ferner ist der Zusatz „Weiß-“ vorbehalten:

a) für Flüssigzucker, bei dem die Farbe der Lösung 25 ICUMSA-Einheiten, die nach der in Buchstabe c) des Anhangs vorgesehenen Methode bestimmt werden, nicht übersteigt;

b) für Invertflüssigzucker und für Invertzuckersirup, bei denen

— der Aschegehalt 0,1 % nicht übersteigt

— die Farbe der Lösung 25 ICUMSA-Einheiten, die nach der in Buchstabe c) des Anhangs vorgesehenen Methode bestimmt werden, nicht übersteigt.

▼B

(2) Absatz 1 berührt jedoch nicht die Bestimmungen, wonach diese Bezeichnungen in einzelnen Bezeichnungen verwendet werden dürfen, mit denen üblicherweise andere Erzeugnisse bezeichnet werden, soweit diese mit den in Artikel 1 definierten Erzeugnissen nicht verwechselt werden können.

(3) Ferner gilt Absatz 1 hinsichtlich des Gebrauchs des Wortes „Zucker“ ohne sonstigen Zusatz nur für den unmittelbaren Verkehr von Zuckerarten als solchen unter Ausschluß der zusammengesetzten Erzeugnisse, in denen diese Zuckerarten verwendet worden sind.

Artikel 4

Für einen Zeitraum von drei Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie ist in Abweichung von Artikel 1 Nummern 7 und 8 bei den dort definierten Erzeugnissen ein Rückstand an gesamtem Schwefeldioxyd von höchstens 40 mg/kg zulässig.

Artikel 5

Für einen Zeitraum von fünf Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie können die Mitgliedstaaten abweichend von Artikel 1 Nummern 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 und 10 für Erzeugnisse, die in ihrem Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht werden, die einzelstaatlichen Bestimmungen beibehalten, wonach ein Rückstand an gesamtem Schwefeldioxyd von höchstens 20 mg/kg zugelassen ist.

Artikel 6

Unbeschadet der entsprechenden einzelstaatlichen Bestimmungen dürfen die in Artikel 1 Nummern 7 und 8 definierten Erzeugnisse, die mehr als 20 mg/kg gesamtes Schwefeldioxyd enthalten, im Einzelhandel nicht in den Handel gebracht werden.

Artikel 7

Bei den in Artikel 1 definierten Erzeugnissen

— ist das Bläuen untersagt,

— ist die Färbung zulässig, soweit diese Erzeugnisse in anderen Lebensmitteln verwendet werden sollen und soweit die Färbung nach den für die genannten Lebensmittel und die Verwendung von Farbstoffen in diesen Lebensmitteln geltenden Vorschriften erfolgt.

Artikel 8

(1) Sind die in Artikel 1 Nummern 1 bis 3 definierten Erzeugnisse mit einem Nettogewicht von 100 g bis 5 kg pro Stück verpackt, so dürfen sie nur mit Nettogewichten von 125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg und 5 kg pro Stück in den Verkehr gebracht werden.

(2) Übergangsweise sind für einen Zeitraum von höchstens 5 Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie auch andere Gewichte — netto oder brutto — als nach Absatz 1 zulässig, wenn diese Gewichte zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie den bisherigen einzelstaatlichen Vorschriften entsprechen oder üblich sind.

Artikel 9

(1) Auf den Verpackungen, Behältnissen oder Etiketten der in Artikel 1 definierten Erzeugnisse müssen nur die folgenden Angaben angebracht werden:

a) die Bezeichnung der Erzeugnisse nach Artikel 1; es gilt jedoch folgendes:

   — es bleibt freigestellt, ob die Angaben „kristallwasserhaltig“ und „kristallwasserfrei“ zur Bezeichnung der in Artikel 1 Nummern 9 und 10 definierten Erzeugnisse verwendet werden, soweit diese Erzeugnisse im Einzelhandel in den Handel gebracht werden;

   — der Zusatz „gefärbt“ muß der Bezeichnung der unter Beachtung von Artikel 6 gefärbten Erzeugnisse hinzugefügt werden; der Zusatz „Weiß-“ ist in diesem Fall untersagt;

▼B

b) das Nettogewicht, wobei jedoch Erzeugnisse mit einem Gewicht von weniger als 50 g ausgenommen sind; diese Ausnahme gilt nicht bei Erzeugnissen mit einem Stückgewicht von weniger als 50 g, die in einer Sammelpackung mit einem Gesamtnettogewicht von 50 g oder mehr angeboten werden, wobei auf der Sammelpackung das Gesamtnettogewicht der darin enthaltenen Erzeugnisse angegeben werden muß; bei den in Artikel 1 Nummern 1, 2, 3, 9 und 10 definierten Erzeugnissen kann jedoch an Stelle des Nettogewichts das Mindestnettogewicht angegeben werden, wenn sie in Stücken oder kleinen Tüten angeboten werden;

c) der Name oder die Firma und die Anschrift oder der Sitz des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers; diese Vorschrift berührt nicht das etwaige Recht des Herstellers, die Angabe seines Namens oder seiner Firma zu fordern;

d) die Angabe des tatsächlichen Gehalts an Trockenmasse und Invertzucker bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup;

e) der Zusatz „kristallisiert“ bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält;

f) außer der Bezeichnung des Glukosesirups oder des getrockneten Glukosesirups mit einem Schwefeldioxydgehalt von mehr als 20 mg/kg oder — im Falle des Artikels 4 — von mehr als 40 mg/kg werden die Nahrungsmittel angegeben, zu deren Herstellung der Sirup bestimmt ist; der Höchstgehalt des Erzeugnisses an Schwefeldioxyd ist auf den Begleitpapieren anzugeben.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein.

(3) Absatz 1 schließt nicht aus, daß die in Artikel 1 definierten Erzeugnisse außer ihrer vorgeschriebenen Bezeichnung noch andere in einem Mitgliedstaat übliche Bezeichnungen tragen, sofern dadurch die Verbraucher nicht irregeführt werden können.

(4) Werden die in Artikel 1 definierten Erzeugnisse in Verpackungen oder Behältnissen mit einem Nettogewicht von mindestens 10 kg angeboten und nicht im Einzelhandel in den Handel gebracht, so brauchen die in Absatz 1 Buchstaben b), d), e) und f) genannten Angaben nur in den Begleitpapieren zu stehen.

(5) Abweichend von Absatz 1 dürfen die Mitgliedstaaten unbeschadet der von der Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelkennzeichnung zu erlassenden Vorschriften einzelstaatliche Vorschriften beibehalten, die die folgende Angabe vorschreiben:

a) Herstellungsbetrieb im Rahmen ihrer einzelstaatlichen Erzeugung

b) Ursprungsland, wobei jedoch diese Angabe nicht für die in der Gemeinschaft hergestellten Erzeugnisse verlangt werden darf.

(6) Die Mitgliedstaaten sehen davon ab, die Art und Weise, in der die nach Absatz 1 vorgeschriebenen Angaben anzubringen sind, näher zu regeln, als dies in den Absätzen 1 und 2 vorgesehen ist. Die Mitgliedstaaten können jedoch den Verkehr mit den in Artikel 1 definierten Erzeugnissen untersagen, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a), d), e) und f) nicht in ihren Landessprachen auf einer der Hauptflächen der Verpackung oder — im Falle des Absatzes 4 — auf den Begleitpapieren angebracht sind.

Jedoch sind in Irland und im Vereinigten Königreich während der in Artikel 8 Absatz 2 genannten Übergangsfrist, soweit diese Mitgliedstaaten dies vorschreiben, andere als metrische Gewichte zusammen mit ihrem metrischen Äquivalent anzugeben.

(7) Die Absätze 1 bis 6 finden unbeschadet der von der Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelkennzeichnung zu erlassenden Bestimmungen Anwendung.

▼B

Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Verkehr mit den in Artikel 1 genannten Erzeugnissen, die den in dieser Richtlinie und ihrem Anhang vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen entsprechen, durch die Anwendung der nicht harmonisierten einzelstaatlichen Bestimmungen über die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung oder die Kennzeichnung dieser Erzeugnisse bzw. der Lebensmittel im allgemeinen nicht behindert wird.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf die nicht harmonisierten Vorschriften, die gerechtfertigt sind zum Schutze

— der Gesundheit,

— vor Täuschung, sofern diese nicht bewirken, daß die Anwendung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen beeinträchtigt wird,

— des gewerblichen und kommerziellen Eigentums, der Herkunftsbezeichnungen und der Ursprungsangaben sowie vor unlauterem Wettbewerb.

Artikel 11

Die Art und Weise der Probenahme sowie die zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in Artikel 1 definierten Erzeugnisse erforderlichen Analysemethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 12 bestimmt.

Artikel 12

(1) Soll das in diesem Artikel festgelegte Verfahren angewandt werden, so befaßt der Vorsitzende den durch Beschluß des Rates am 13. November 1969 eingesetzten 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 ►A1 fünfundvierzig ◄ 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 13

Artikel 12 gilt für achtzehn Monate von dem Zeitpunkt an, zu dem der Ausschuß erstmals auf Grund von Artikel 12 Absatz 1 befaßt wird.

Artikel 14

Diese Richtlinie gilt nicht

a) für die in Artikel 1 definierten Erzeugnisse in folgender Form:

— Staubzucker,

— Kandiszucker,

— Zuckerhüte;

b) für Erzeugnisse, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind.

▼B

Artikel 15

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 zwei Jahre nach dieser Bekanntgabe auf die in der Gemeinschaft hergestellten oder in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnisse angewandt.

Artikel 16

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANLAGE

Methode zur Untersuchung der Farbtype, des Aschegehalts und der Farbe der Lösung von in Artikel 1 Nummern 2 und 3 definiertem (Weiß-) Zucker und raffiniertem (Weiß-) Zucker

Ein „Punkt“ entspricht:

a) bei der Farbtype: 0,5 Einheiten nach der Methode des Braunschweiger Instituts für landwirtschaftliche Technologie und Zuckerindustrie, wie sie in Abschnitt A Nummer 2 des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 der Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird [1], angegeben ist;

b) beim Aschegehalt: 0,0018 % nach der Methode der International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), wie sie in Abschnitt A Nummer 1 des Anhangs zu der genannten Verordnung angegeben ist;

c) bei der Farbe der Lösung: 7,5 Einheiten nach der in Abschnitt A Nummer 3 des Anhangs zu der genannten Verordnung angegebenen ICUMSA-Methode.

[1] ABl. Nr. L 163 vom 4. 7. 1969, S. 1.