

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

KOM(2004) 650 endg.; Ratsdok. 13489/04

Übermittelt vom Bundesministerium der Finanzen am 20. Oktober 2004 gemäß § 2 des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 12. Oktober 2004 dem Generalsekretär/Hohen Vertreter des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Der Europäische Wirtschafts- und Sozialausschuss, der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit werden an den Beratungen beteiligt.

Hinweis: vgl. Drucksache 525/92 = AE-Nr. 922038

BEGRÜNDUNG

1. ÄNDERUNG DER RICHTLINIE 95/2/EG

Die Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel legt eine Liste zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe fest mit Angabe der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden dürfen, sowie der Bedingungen für ihre Verwendung. Die Richtlinie wurde im Februar 1995 erlassen und fünfmal geändert, nämlich 1996, 1998, 2000 und 2003 zweimal.

Sie muss nunmehr erneut an die jüngsten technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen angepasst werden. Mit dem vorliegenden Vorschlag sollen das Funktionieren des Binnenmarkts, ein hohes Gesundheitsschutzniveau und der Schutz der Verbraucherinteressen gewährleistet werden.

Es wird vorgeschlagen, die Richtlinie wie folgt zu ändern:

1. Überprüfung derzeit gültiger Zulassungen

a) Nitrit und Nitrat

Nitrit- und Nitratsalze dürfen in Fleischerzeugnissen, Käse und bestimmten Fischereierzeugnissen zur Konservierung verwendet werden.

Auf Grund des Urteils des Gerichtshofs in der Rechtssache C-3/00, Dänemark/Kommission, ersuchte die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EBLS) um Stellungnahme zur geltenden Zulassung von Nitrit und Nitrat in Fleischerzeugnissen.

Nun schlägt die Kommission auf der Grundlage der Stellungnahme der EBLS vom November 2003 Änderungen der geltenden Zulassungen vor, um den Nitrosamingehalt durch Senkung der Gehalte an den Lebensmitteln zugesetzten Nitriten und Nitraten so niedrig wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

Die EBLS bestätigt, dass Nitrit zur mikrobiologischen Sicherheit sowie zum Geschmack, zur Farbe und zur antioxidativen Stabilität von Fleischerzeugnissen beiträgt. Ein Zusatz von bis zu 100 mg/kg Nitrit könnte zur Konservierung vieler Erzeugnisse ausreichen, bei anderen sind bis zu 150 mg/kg erforderlich.

Die EBLS stellt fest, dass Nitrat in den meisten Fleischerzeugnissen keinen unmittelbaren Schutz vor dem Wachstum von *Clostridium botulinum* bietet. Die Verwendung von Nitrat als Nitritspeicher ist anscheinend notwendig, vor allem bei herkömmlich gepökelten Fleischerzeugnissen.

Die EBLS empfiehlt, die Nitrit- und Nitratgehalte in den Vorschriften als „zugesetzte Menge“ festzulegen. Die Behörde ist der Auffassung, dass nicht die Restmenge, sondern die zugesetzte Menge an Nitrit zur hemmenden Wirkung gegen *C. botulinum* beiträgt.

Außerdem ist nach Auffassung der EBLS die Überwachung von Restmengen an Nitriten/Nitraten im Endprodukt von geringem Nutzen. Dies liegt vor allem daran,

dass die Geschwindigkeit, mit der Nitrit in einem Erzeugnis verloren geht, von einer Reihe von Faktoren abhängt, darunter das verwendete Erhitzungsverfahren, der pH-Wert des Erzeugnisses, die Lagertemperatur und der Zusatz von Ascorbinsäure oder anderen Reduktionsmitteln. Daher ist die Feststellung niedriger Nitritgehalte kein Hinweis darauf, ob ein Erzeugnis kurz vorher mit einem anfangs geringen Nitritgehalt hergestellt wurde oder ein Erzeugnis war, das mehrere Monate lang bei niedriger Temperatur mit anfänglich mäßigem Nitritgehalt gelagert wurde, oder ob es sich um ein Erzeugnis handelt, das zusätzlich Ascorbat enthielt.

Es wird vorgeschlagen, die geltenden Bestimmungen dahingehend zu ändern, dass die zulässigen Höchstgehalte in nicht wärmebehandelten oder wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, in Käse und in Fisch – wie von der EBLS erwähnt – als zugesetzte Mengen festgelegt werden. Bei bestimmten traditionell hergestellten Fleischerzeugnissen sollten jedoch Restmengen festgelegt werden.

b) Entwöhnungsnahrung

Anhang VI der Richtlinie 95/2/EG enthält Vorschriften über die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Säuglings- und Kleinkindernahrung. Zur Anpassung des Wortlauts über Säuglings- und Kleinkindernahrung an die Richtlinie 89/398/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, wird vorgeschlagen, den Begriff „Entwöhnungsnahrung“ durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder“ zu ersetzen. Mit diesem Vorschlag hat die Kommission die bei der Annahme der Richtlinie 2003/114/EG zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG eingegangene Verpflichtung erfüllt.

c) Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Die Bezeichnung bestimmter Lebensmittelkategorien in der Richtlinie 95/2/EG sollte unter Berücksichtigung der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel und der Richtlinie 1999/21/EG über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke angepasst werden. Deshalb wird vorgeschlagen, den Begriff „Nährstoffzusätze“ durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG“ sowie den Begriff „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ durch den Begriff „diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG“ zu ersetzen.

d) p-Hydroxybenzoate

Durch die Richtlinie 2003/114 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel wird für die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit eine Verpflichtung zur Überprüfung der Bedingungen für die Verwendung von E 214-219 p-Hydroxybenzoate und deren Natriumsalze bis spätestens 1. Juli 2004 begründet.

Die EBLS hat die Angaben über die Sicherheit von p-Hydroxybenzoaten bewertet und am 13. Juli 2004 dazu Stellung genommen. Die Behörde legte für die gesamte Gruppe eine annehmbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) von 0-10 mg/kg Kg für

die Summe von Methyl- und Ethyl-p-Hydroxybenzoesäureester und deren Natriumsalze fest. Die EBLs ist der Auffassung, dass diese Gruppen-ADI nicht für Propylparaben gelten sollte, da Propylparaben im Gegensatz zu Methyl- und Ethylparaben Auswirkungen auf die Sexualhormone und die männlichen Reproduktionsorgane bei jungen Ratten hat. Da kein eindeutiger Schwellenwert (die Konzentration, bei der keine schädlichen Wirkungen mehr beobachtet werden; NOAEL) vorliegt, war die EBLs nicht in der Lage, eine ADI zu empfehlen.

Es wird vorgeschlagen, E 216 Propyl-p-Hydroxybenzoat und E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat aus der Richtlinie 95/2/EG zu streichen.

Außerdem wird auf der Grundlage der vorgelegten Informationen vorgeschlagen, die Verwendung von p-Hydroxybenzoaten in flüssigen diätetischen Nahrungsergänzungsmitteln zu verbieten.

(e) Geliermittel in Gelee-Süßwaren in Minibechern

Im April 2004 setzte die Kommission das Inverkehrbringen und die Einfuhr von Gelee-Süßwaren in Minibechern aus, die aus Algen gewonnene Gel bildende Lebensmittelzusatzstoffe und bestimmte Gummiarten enthalten, da bei diesen Erzeugnissen Erstickungsgefahr besteht (Entscheidung 2004/374/EG)¹. Gelee-Süßwaren in Minibechern werden beschrieben als in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden, und die aus Algen gewonnene Zusatzstoffe und/oder bestimmte Gummiarten enthalten.

Die EBLs hat die von den Gel bildenden Zusatzstoffen in den Gelee-Süßwaren in Minibechern ausgehende Erstickungsgefahr bewertet und am 12. Juli 2004 dazu Stellung genommen. Sie kommt zu dem Schluss, dass jeder Gel bildende Zusatzstoff (unabhängig davon, ob er aus Algen oder nicht aus Algen gewonnen wird), der für ein Süßwarenerzeugnis ähnlicher Größe mit ähnlichen physikalischen und/oder physiochemischen Eigenschaften verwendet wird und auf die gleiche Art aufgenommen werden könnte wie die Gelee-Süßwaren in Minibechern, zu Erstickungsgefahr führen würde.

Es wird vorgeschlagen, die Verwendung der folgenden Gel bildenden Lebensmittelzusatzstoffe in Gelee-Süßwaren in Minibechern zu verbieten: E 400 Alginsäure, E 401 Natriumalginat, E 402 Kaliumalginat, E 403 Ammoniumalginat, E 404 Kalziumalginat, E 406 Agar-Agar, E 407 Carrageen, E 407a verarbeitete Eucheuma-Algen, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 412 Guarkernmehl, E 413 Traganth, E 414 Gummi arabicum, E 415 Xanthan, E 417 Tarakernmehl und E 418 Gellan.

2. Zulassung neuer Lebensmittelzusatzstoffe

a) Erythrit

Bei Erythrit handelt es sich um einen Vierkohlenstoff-Zuckeralkohol (Polyol), dessen Süße bei etwa 60-80 % derjenigen von Saccharose liegt. Es kommt in

¹ ABl. L 118 vom 23.4.2004, S. 70.

geringen Mengen natürlich in einigen Obstsorten, Pilzen, fermentierten Lebensmitteln und Käse vor.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss (SCF) hat die Informationen über die Sicherheit von Erythrit bewertet und am 5. März 2003 dazu Stellung genommen. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass es gemäß seiner früheren Stellungnahme zu anderen Polyolen nicht als zweckmäßig erscheint, eine numerische ADI für Erythrit festzulegen, und dass die Verwendung von Erythrit als Lebensmittelzusatzstoff annehmbar ist. Außerdem besitze Erythrit eine abführende Wirkung, jedoch in einer höheren Dosis als andere Polyole.

Erythrit besitzt viele nicht süßende technische Eigenschaften, die bei einer ganzen Reihe von Lebensmitteln – angefangen bei Süßwaren bis hin zu Milcherzeugnissen – von Bedeutung sind. Erythrit wirkt u. a. als Geschmacksverstärker, Trägerstoff, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Verdickungsmittel, Füllstoff und Komplexbildner.

Es wird vorgeschlagen, die Verwendung von Erythrit für die gleichen Lebensmittelanwendungen wie die der übrigen derzeit zugelassenen Polyole zu erlauben.

Darüber hinaus wird vorgeschlagen, die Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, zu ändern, da Erythrit wie die übrigen derzeit zugelassenen Polyole auch zu Süßungszwecken verwendet werden kann. Die Tatsache, dass Polyole auf zweierlei Weise verwendet werden können, wurde vom SCF bereits in seiner Bewertung von Süßungsmitteln im Jahr 1984 erkannt.

b) 4-Hexylresorcin

Innerhalb weniger Stunden nach der Ernte bilden sich auf der Schale von rohen, gekühlten und tiefgefrorenen Krebstieren schwarze Flecke (Melanose) durch die Polyphenoloxidase natürlich vorkommender farbloser Phenole, die zu farbigen Chinonen führt. Diese polymerisieren dann zu unlöslichen dunklen Melaninen. Allein durch Kühlung kann dieser Prozess nicht verhindert, sondern nur verlangsamt werden, da das Enzym auch während der Kühlung, der Lagerung auf Eis und dem Auftauen nach der Tiefkühlung weiter wirkt. Zur Verhinderung der Melanose werden Sulfite eingesetzt.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Daten zur Sicherheit von 4-Hexylresorcin bewertet und im März 2003 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass 4-Hexylresorcin zur Verhinderung von Melanose bei Krebstieren toxikologisch annehmbar ist, sofern seine Rückstände in Krebstierfleisch höchstens 2 mg/kg betragen.

Es wird vorgeschlagen, dass 4-Hexylresorcin als Alternative zu Sulfiten zur Verhinderung der Braunfärbung von Krebstieren eingesetzt werden kann. Frankreich hat 4-Hexylresorcin gemäß Artikel 5 der Richtlinie 89/107/EWG vorläufig für diesen Zweck zugelassen.

c) Sojabohnen-Polyose

Bei Sojabohnen-Polyose handelt es sich um ein raffiniertes wasserlösliches, aus Sojafasern extrahiertes Polysaccharid. Sojafasern sind eine Mischung von zellulosischen und nichtzellulosischen Bestandteilen der inneren Zellwände von

Sojabohnen. Die lösliche Polyose wird aus einem faserreichen Nebenprodukt des Verfahrens zur Sojaöl- und Sojaproteingewinnung extrahiert. Zum Verkauf in der EU bestimmte Sojabohnen-Polyose wird aus herkömmlicher Soja hergestellt, da es sich dabei um das Erzeugnis handelt, das vom SCF bewertet wurde.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Daten zur Sicherheit von Sojabohnen-Polyose bewertet und im April 2003 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass die Verwendung von Sojabohnen-Polyose in den Lebensmitteln, für die sie beantragt wurde, und in den beantragten Mengen annehmbar ist. Aufgrund des möglichen allergenen Potenzials wird empfohlen, die Verbraucher darüber zu informieren, dass das Erzeugnis aus Sojabohnen gewonnen wird. Da jedoch alle aus Sojabohnen gewonnenen Erzeugnisse gemäß der Richtlinie 2003/89/EG zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der Lebensmittelzutaten gekennzeichnet werden müssen, sind die Empfehlungen des Ausschusses bereits rechtsverbindlich.

Es wird vorgeschlagen, Sojabohnen-Polyose als Emulgator in Soßen, Nahrungsergänzungsmitteln und Aromen, als Verdickungsmittel in Backwaren und in Gelee-Süßwaren, als Stabilisator in tiefgefrorenen Lebensmitteln und Getränken auf Milchbasis sowie als Trennmittel in Reis und Nudeln zu verwenden.

Sojabohnen-Polyose wirkt in Lebensmitteln auf folgende Weise:

Sie stabilisiert Proteinpartikel unter sauren Bedingungen. Diese Eigenschaft sowie die geringe Viskosität werden bei der Herstellung von sauren Milchgetränken, wie z. B. Joghurtgetränken, genutzt, um eine gute Geschmacksentfaltung, ein sämiges Gefühl im Mund und einen leichten, erfrischenden Geschmack zu erreichen.

Sie hat stark emulgierende und emulsionstabilisierende Eigenschaften. Dies ermöglicht die Herstellung von unterschiedlich aromatisierten sauren Getränken unter hoch aufgelösten Bedingungen.

Sie ist sowohl in kaltem als auch in warmem Wasser ohne Gelbildung löslich und verfügt über gute Wasser bindende Kraft. Daher beschränkt sie bei Verwendung beispielsweise in gebackenen Lebensmitteln, die tiefgefroren aufbewahrt und dann in der Mikrowelle erhitzt werden, den durch die Behandlung eingetretenen Schaden auf ein Minimum und erhält die Weichheit und den guten Geschmack des Produkts, das ansonsten klebrig und hart würde. Bei nicht gebratenen Instant-Nudeln verbessert Sojabohnen-Polyose die Konsistenz des Teiges und verkürzt die Kochzeit der Nudeln.

Sie besitzt eine starke Trennwirkung. Sojabohnen-Polyose wirkt der Klebrigkeit der Reis- oder Nudelpartikel durch den Überzug ihrer Oberfläche entgegen und verhindert somit, dass sie zu klebrig werden; es sorgt ferner dafür, dass sie ihr glänzendes Aussehen behalten, was ihre Mischeigenschaften mit anderen Zutaten verbessert.

d) Ethylcellulose

Bei Ethylcellulose handelt es sich um Cellulose-Ethylether. Sie wird aus Zellstoff oder Baumwolle durch Behandlung mit Alkali und Ethylierung der mit Alkali behandelten Cellulose mit Ethylchlorid gewonnen. Ethylcellulose wird bereits weit

verbreitet als Arzneistoffträger für feste Dosierungsformen eingesetzt, wo sie als Bindemittel und/oder Füllstoff in Tabletten dient.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat die Daten zur Sicherheit von Ethylcellulose bewertet und im Februar 2004 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Die Behörde beschloss, Ethylcellulose in die vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss eingerichtete Gruppe ADI „keine Angabe“¹ für modifizierte Cellulosen aufzunehmen.

Ethylcellulose wird vor allem in Nahrungsergänzungsmitteln und eingebetteten Aromen verwendet. Es wird vorgeschlagen, die Verwendung von Ethylcellulose in ähnlicher Weise wie die anderen Cellulosen zuzulassen (Lebensmittel im Allgemeinen außer in den in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführten sowie als Trägerstoff für Lebensmittelzusatzstoffe).

3. Genehmigung einer erweiterten Verwendung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe

a) Natriumhydrogencarbonat in Sauermilchkäse

Bei Sauermilchkäse handelt es sich um aus Sauermilchquark hergestellten gereiften Käse. Sauermilchquark wird aus pasteurisierter fettarmer Milch gewonnen. Bei der Herstellung des Sauermilchkäses wird der Rohstoff Sauermilchquark zuerst zermahlen, damit eine einheitliche Mischung entsteht. Dieser Mischung wird E 500ii Natriumhydrogencarbonat zugefügt, um die Milchsäure auf einen pH-Wert von etwa 5 zu puffern und so die erforderlichen Wachstumsbedingungen für die Reifekulturen zu schaffen. Es wird vorgeschlagen, die Verwendung von Natriumhydrogencarbonat in Sauermilchkäse zuzulassen.

b) Sorbate und Benzoate in Krebstieren

Derzeit ist die Verwendung einer Mischung aus Sorbaten (E 200-203) und Benzoaten (E 210-213) in gekochten Garnelen zur Konservierung zugelassen. Darüber hinaus ist die Verwendung von Sorbaten in gekochten Krebschwänzen sowie vorverpackten marinierten gekochten Weichtieren zugelassen. Letzteres erfordert jedoch auch den Zusatz von Benzoaten zur Konservierung. Daher wird vorgeschlagen, die Verwendung einer Mischung aus Sorbaten und Benzoaten nicht nur bei gekochten Garnelen, sondern bei allen gekochten Krebstieren und Weichtieren zuzulassen.

Nach den Angaben des dänischen Berichts über die Überwachung von Lebensmittelzusatzstoffen in der EU (Februar 2003) liegt die durchschnittliche Tagesaufnahme von Erzeugnissen wie beispielsweise gekochten Krebstieren und Weichtieren bei 0,05 g (hoch geschätzt). Bei einer Verwendung von 1 g Benzoaten je Kilogramm würde eine derartige Aufnahme zu 0,05 mg Benzoaten je Tag führen, was ein unerheblicher Beitrag zum Gesamtverzehr an Benzoaten ist.

¹ ADI „keine Angabe“: Dieser Ausdruck wird verwendet, wenn angesichts der verfügbaren toxikologischen, biochemischen und klinischen Daten die Gesamtaufnahme des Stoffs aufgrund seines natürlichen Vorkommens und/oder seiner derzeitigen Verwendung(en) in Lebensmitteln in der zur Erzielung der gewünschten technologischen Wirkung erforderlichen Menge keine Gefährdung für die Gesundheit darstellt. Aus diesem Grunde wird die Festsetzung eines numerischen ADI-Wertes für den betreffenden Stoff als nicht erforderlich erachtet.

c) Silicdioxid als Trägerstoff

E 551 Silicdioxid ist als Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe bei einem Höchstgehalt von 5 % zugelassen. Es wird vorgeschlagen, die Verwendung von Silicdioxid als Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide von höchstens 90 % bezogen auf das Pigment zuzulassen. Damit würde die Schaffung innovativer Farbeffekte, wie z. B. das Changieren von Farbe (Veränderung der Farbe je nach Einfallswinkel des Lichts) und ein Übereinanderfallen von Farben (zwei Farben sind zur gleichen Zeit sichtbar) ermöglicht. Mit dieser Innovation kann die Anzahl organischer Farbstoffe verringert werden.

d) Zusatzstoffe in traditionell hergestellten ungarischen Erzeugnissen

Die Richtlinie 95/2/EG schränkt die Verwendung von in Anhang I aufgeführten Zusatzstoffen bei traditionell hergestelltem französischem Brot „*Pain courant français*“ ein. Die gleiche Einschränkung wird für ähnliches traditionell hergestelltes ungarisches Brot „*Búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*“ vorgeschlagen.

Außerdem wird vorgeschlagen, dass in ungarischen Leberpasteten (libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben) ähnlich wie bei *foie gras* Ascorbinsäure (E 300), Natriumascorbat (E 301) und Calcium-Dinatrium-EDTA (E 385) verwendet werden dürfen.

Es wird vorgeschlagen, die Verwendung von Sorbaten und Benzoaten zur Konservierung von ungarischem tiefgekühltem Kastanienpüree „*Gyorsfagyasztott gesztenyepüré*“ zuzulassen.

2. ÄNDERUNG DER RICHTLINIE 94/35/EG

Die Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, legt eine Liste zugelassener Süßungsmittel fest, mit Angabe der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden dürfen, sowie der Bedingungen für ihre Verwendung. Die Richtlinie wurde im Februar 1994 erlassen und zweimal geändert, nämlich 1996 und 2003.

Sie muss nunmehr an die neuesten technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen angepasst werden. Mit dem vorliegenden Vorschlag sollen das Funktionieren des Binnenmarkts, ein hohes Gesundheitsschutzniveau und der Schutz der Verbraucherinteressen gewährleistet werden.

Es wird vorgeschlagen, die Richtlinie wie folgt zu ändern:

Zulassung eines neuen Lebensmittelzusatzstoffes: Erythrit

Aufgrund seiner Süßkraft kann Erythrit zu Süßungszwecken als Ersatz für Zucker verwendet werden. Es wird vorgeschlagen, Erythrit in Tischsüßungsmitteln und in energiereduzierten Lebensmitteln sowie Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz zuzulassen.

In Tischsüßungsmitteln wird Erythrit in Mengen verwendet, in denen es deutlich zur Süße beiträgt, typischerweise in Kombination mit intensiven Süßungsmitteln, wobei es auch als Trägerstoff fungiert. Die sensorischen Profil verändernden Eigenschaften von Erythrit sind von großer Bedeutung, da sie zu Süßungs-Synergie, besserem

Gefühl im Mund und zur Überdeckung unerwünschter Fremdaromen führen. Darüber hinaus ähneln die kristalline Struktur und die Dichte von Erythrit denen von Saccharose.

Zugelassene Polyole besitzen technische Eigenschaften, die die Zulassungen gemäß der Richtlinie 94/35/EG rechtfertigen, darunter Süßkraft, verminderter Brennwert und keine Kariesförderung. Erythrit besitzt diese technischen Eigenschaften ebenfalls. Darüber hinaus hat es keinen Brennwert (0 bis 0,2 kcal/g, andere Polyole 2,4 kcal/g) und wird von allen Polyolen am besten verdaut. Aufgrund dieser Tatsache wird vorgeschlagen, für Erythrit eine Ausnahmeregelung von der Vorschrift über die Angabe der abführenden Wirkung von polyolhaltigen Tafelsüßstoffzubereitungen auf der Etikettierung vorzusehen.

BEGRÜNDUNG DES VORSCHLAGS IM HINBLICK AUF DIE SUBSIDIARITÄT

1. Welche Ziele werden angesichts der Verpflichtungen der Gemeinschaft mit der geplanten Maßnahme verfolgt?

Die Richtlinie 89/107/EWG sieht den Erlass von Einzelrichtlinien vor, um die Verwendung der verschiedenen Kategorien von Zusatzstoffen in Lebensmitteln zu vereinheitlichen. Die Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel wurde am 20. Februar 1995 erlassen. Die Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, wurde am 30. Juni 1994 erlassen. Sie müssen nunmehr an die neuesten technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen angepasst werden.

2. Ist die Gemeinschaft für die geplante Maßnahme ausschließlich oder gemeinsam mit den Mitgliedstaaten zuständig?

Die geplante Maßnahme fällt in den ausschließlichen Zuständigkeitsbereich der Gemeinschaft.

3. Wieweit betrifft das Problem die Gemeinschaft?

Die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln ist in der Europäischen Gemeinschaft vollständig harmonisiert.

Die gemeinschaftsweit einheitliche Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen war eine der Prioritäten bei der Vollendung des Binnenmarktes. Die Rahmenrichtlinie 89/107/EWG über Lebensmittelzusatzstoffe wurde am 21. Dezember 1988, die drei Einzelrichtlinien (Farbstoffe, Süßungsmittel, andere Zusatzstoffe) wurden 1994 und 1995 erlassen. Seither gelten in den fünfzehn Mitgliedstaaten für die Verwendung von Zusatzstoffen die gleichen Vorschriften. So wird ein hohes Verbraucherschutzniveau gesichert und dem Verbraucher eine größere Freiheit bei der Wahl zwischen verschiedenen Lebensmitteln geboten; gleichzeitig wird der freie Verkehr von Lebensmitteln gewährleistet.

Die Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, und die Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, beruhen auf dem Prinzip der Positivliste. Der Anhang der Richtlinie enthält eine Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit Angabe der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden dürfen, und der Bedingungen für ihre Verwendung. Alle nicht in der Liste enthaltenen Lebensmittelzusatzstoffe sind verboten, mit Ausnahme der neuen Zusatzstoffe, die von den Mitgliedstaaten für zwei Jahre vorläufig zugelassen werden.

4. Welche Lösung ist am wirksamsten, wenn man die Möglichkeiten der Gemeinschaft mit denen der Mitgliedstaaten vergleicht?

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen sollte in der Europäischen Gemeinschaft einheitlich geregelt werden, um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit bei ungehindertem Handel mit Lebensmitteln innerhalb der Gemeinschaft zu gewährleisten.

5. Welchen zusätzlichen praktischen Nutzen bringt die geplante Gemeinschaftsmaßnahme, und was wäre der Preis eines Nichttätigwerdens?

Früher hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss die zur Verwendung als Lebensmittelzusatzstoffe bestimmten Stoffe bewertet, seit Juli 2003 ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit damit befasst. Wenn die Kommission die Verwendung dieser Stoffe als Lebensmittelzusatzstoffe vorschlägt und das Europäische Parlament und der Rat den Vorschlag annehmen, können sie auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden. Schlägt die Kommission die Verwendung dieser Stoffe nicht vor, so dürfen sie in der Gemeinschaft nicht verwendet werden.

6. Welche Handlungsmöglichkeiten hat die Gemeinschaft?

Damit die Richtlinien 95/2/EG und 94/35/EG geändert werden können, müssen das Europäische Parlament und der Rat nach dem Verfahren des Artikels 95 eine neue Richtlinie erlassen.

7. Ist eine einheitliche Regelung unbedingt erforderlich, oder genügt eine Richtlinie mit allgemeinen Zielen, die von den Mitgliedstaaten umzusetzen ist?

Der Vorschlag der Kommission beruht auf dem Grundsatz einer umfassenden Harmonisierung auf Gemeinschaftsebene, wie er in der Rahmenrichtlinie über Lebensmittelzusatzstoffe vorgeschrieben ist.

2004/0237 (COD)

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission¹,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses²,

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags³,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Lebensmittelzusatzstoffe dürfen nur dann zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen werden, wenn sie dem Anhang II der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, entsprechen⁴.
- (2) Die Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel⁵ enthält eine Liste von Lebensmittelzusatzstoffen, die in der Gemeinschaft verwendet werden dürfen, und legt die Verwendungsbedingungen fest.
- (3) Die Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln⁶ verwendet werden dürfen, legt eine Liste von Süßungsmitteln fest, die in der Gemeinschaft verwendet werden dürfen, jeweils unter Angabe der Bedingungen für ihre Verwendung.

¹ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

² ABl. C [...] vom [...], S. [...].

³ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

⁴ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Richtlinie zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁵ ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/114/EG (ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 58).

⁶ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/115/EG (ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 65).

- (4) Seit der Verabschiedung der Richtlinien 95/2/EG und 94/35/EG hat sich der Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe technisch weiterentwickelt. Diese Richtlinien sollten daher entsprechend angepasst werden.
- (5) Geltende Zulassungen wurden auf der Grundlage der Stellungnahme der EBLS vom 26. November 2003 geändert, um den Nitrosamingehalt durch Senkung der Nitrit- und Nitratmengen, die Lebensmitteln zugesetzt werden, so niedrig wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Die EBLS empfiehlt, den Gehalt an Nitrit und Nitrat in den Bestimmungen als „zugesetzte Menge“ auszuweisen. Die Behörde ist der Auffassung, dass nicht die Restmenge, sondern die zugesetzte Menge an Nitrit zur hemmenden Wirkung gegen *C. botulinum* beiträgt. Die geltenden Bestimmungen sollten dahingehend geändert werden, dass die von der EBLS erwähnten zulässigen Höchstwerte in nicht wärmebehandelten oder wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, in Käse und in Fisch als zugesetzte Menge festgelegt werden. Für bestimmte in traditioneller Weise hergestellte Fleischerzeugnisse sollten allerdings Rückstandshöchstwerte festgelegt werden.
- (6) Die Richtlinie 2003/114/EG zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel verpflichtet die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, die Bedingungen für die Verwendung von E 214–219 p-Hydroxybenzoate und deren Natriumsalze bis spätestens 1. Juli 2004 zu überprüfen. Die EBLS hat die Informationen zur Sicherheit von p-Hydroxybenzoaten bewertet und am 13. Juli 2004 dazu Stellung genommen. Die Behörde legte für die gesamte Gruppe eine annehmbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) von 0-10 mg/kg Kg für die Summe an Methyl- und Ethyl-p-Hydroxybenzoesäureester und deren Natriumsalze fest. Die EBLS ist der Auffassung, dass diese Gruppen-ADI nicht für Propylparaben gelten sollte, da dieses im Gegensatz zu Methyl- und Ethylparaben Auswirkungen auf die Sexualhormone und die männlichen Reproduktionsorgane bei jungen Ratten hat. Da kein eindeutiger Schwellenwert (NOAEL) vorliegt, war die EBLS nicht in der Lage, für Propylparaben eine ADI zu empfehlen. E 216-Propyl-p-Hydroxybenzoat und E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat sind aus der Richtlinie 95/2/EG zu streichen. Darüber hinaus muss die Verwendung von p-Hydroxybenzoaten in flüssigen diätetischen Nahrungsmittelergänzungen verboten werden.
- (7) Im April 2004 setzte die Kommission das Inverkehrbringen und die Einfuhr von Gelee-Süßwaren in Minibechern mit aus Algen gewonnenen Gel bildenden Lebensmittelzusatzstoffen und bestimmten Gummiarten aufgrund der von diesen Erzeugnissen ausgehenden Erstickungsgefahr aus (Entscheidung 2004/374/EG)¹. Eine Überarbeitung dieser Entscheidung ergab, dass die Verwendung bestimmter Gel bildender Lebensmittelzusatzstoffe in Gelee-Süßwaren in Minibechern davon auszunehmen ist.
- (8) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss (SCF) hat die Informationen über die Sicherheit von Erythrit bewertet und am 5. März 2003 dazu Stellung genommen. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass die Verwendung von Erythrit als Lebensmittelzusatzstoff annehmbar ist. Er stellte außerdem fest, dass Erythrit eine abführende Wirkung hat, jedoch in einer höheren Dosis als andere Polyole. Erythrit besitzt viele nicht süßende technische Eigenschaften, die in einer großen Palette von

¹ ABl. L 118 vom 23.4.2004, S. 70.

Lebensmitteln von Bedeutung sind, angefangen von Süßwaren bis hin zu Milcherzeugnissen. Erythrit wirkt u. a. als Geschmacksverstärker, Trägerstoff, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Verdickungsmittel, Füllstoff und Komplexbildner. Die Verwendung von Erythrit für die gleichen Lebensmittelanwendungen wie die der übrigen derzeit zugelassenen Polyole ist zuzulassen. Darüber hinaus muss die Richtlinie 94/35/EG geändert werden, da Erythrit – wie die übrigen derzeit zugelassenen Polyole – zu Süßungszwecken verwendet werden kann. Außerdem muss eine Ausnahmeregelung für Erythrit von der Bestimmung über die Kennzeichnung der abführenden Wirkung in polyolhaltigen Tafelsüßstoffzubereitungen festgelegt werden.

- (9) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Daten zur Sicherheit von Sojabohnen-Polyose bewertet und am 4. April 2003 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass die Verwendung von Sojabohnen-Polyose in den Lebensmitteln, für die ein Antrag gestellt wurde, und in den beantragten Mengen annehmbar ist. Es ist daher angezeigt, die Verwendung für bestimmte Zwecke zuzulassen.
- (10) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat die Informationen zur Sicherheit von Ethylcellulose bewertet und am 17. Februar 2004 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Die Behörde beschloss, Ethylcellulose in die vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss eingerichtete Gruppe ADI „keine Angabe“ für modifizierte Cellulosen aufzunehmen. Ethylcellulose wird vor allem in Nahrungsergänzungsmitteln und eingebetteten Aromen verwendet. Die Verwendung von Ethylcellulose in ähnlicher Weise wie andere Cellulosen sollte deshalb zugelassen werden.
- (11) Bei der Herstellung von Sauermilchkäse wird E 500ii Natriumhydrogencarbonat der pasteurisierten Milch zugefügt, um die Milchsäure auf einen geeigneten pH-Wert zu puffern und so die erforderlichen Wachstumsbedingungen für die Reifekulturen zu schaffen. Es ist daher angezeigt, die Verwendung von Natriumhydrogencarbonat in Sauermilchkäse zuzulassen.
- (12) Derzeit ist die Verwendung einer Mischung aus Sorbaten (E 200-203) und Benzoaten (E 210-213) in gekochten Garnelen zur Konservierung zugelassen. Es ist angezeigt, diese Erlaubnis auf die Verwendung bei allen gekochten Krebstieren und Weichtieren auszudehnen.
- (13) E 551 Silicindioxid ist als Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe bei einem Höchstgehalt von 5 % zugelassen. Die Verwendung von Silicindioxid als Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide von höchstens 90 % bezogen auf das Pigment sollte ebenfalls zugelassen werden.
- (14) Die Richtlinie 95/2/EG schränkt die Verwendung von in Anhang I dieser Richtlinie aufgeführten Zusatzstoffen bei traditionell hergestelltem französischem Brot „*Pain courant français*“ ein. Die gleiche Einschränkung sollte für ähnliches traditionell hergestelltes ungarisches Brot gelten. Außerdem muss in ungarischen Leberpasteten Ascorbinsäure (E 300), Natriumascorbat (E 301) und Calcium-Dinatrium-EDTA (E 385) verwendet werden dürfen. Die Verwendung von Sorbaten und Benzoaten zur Konservierung von ungarischem tiefgekühltem Kastanienpüree muss zugelassen werden.
- (15) Auf Antrag eines Mitgliedstaats und nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vom 5. März 2003 sollte 4-Hexylresorcin, das gemäß

Richtlinie 89/107/EWG auf nationaler Ebene zugelassen wurde, auch auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden.

- (16) Die in der Richtlinie 95/2/EG verwendete Terminologie sollte angepasst werden, damit die Richtlinie 89/398/EWG des Rates vom 3. Mai 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind¹, die Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel² und die Richtlinie 1999/21/EG der Kommission vom 25. März 1999 über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke³ berücksichtigt werden.
- (17) Die Richtlinien 95/2/EG und 94/35/EG sollten daher entsprechend geändert werden –

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 95/2/EG wird wie folgt geändert:

- (1) In Artikel 3 Absatz 2 wird der Begriff „Entwöhnungsnahrung“ ersetzt durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder“.
- (2) Die Anhänge werden entsprechend Anhang I der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 2

Die Richtlinie 94/35/EG wird wie folgt geändert:

- (1) In Artikel 5 Absatz 2 wird der Begriff „Polyole“ ersetzt durch den Begriff „Polyole außer E 968 Erythrit“.
- (2) Der Anhang wird gemäß Anhang II der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 3

1. Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen und:
 - a) spätestens am [18 Monate nach Inkrafttreten] den Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen zuzulassen, die dieser Richtlinie entsprechen,
 - b) spätestens [24 Monate nach Inkrafttreten] den Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, zu verbieten.

¹ ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 27. Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

² ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.

³ ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29. Richtlinie geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

Vor dem in Buchstabe b genannten Datum in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Erzeugnisse, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, können jedoch bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden.

2. Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

1. Die Mitgliedstaaten erlassen und veröffentlichen spätestens am [...] die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Rechtsvorschriften mit und fügen eine Entsprechungstabelle dieser Rechtsvorschriften und der vorliegenden Richtlinie bei.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

2. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 5

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

Artikel 6

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den [...]

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident

Im Namen des Rates
Der Präsident

ANHANG I

Die Anhänge der Richtlinie 95/2/EG werden wie folgt geändert:

(1) Anhang I wird wie folgt geändert:

(a) In den Bemerkungen wird ein vierter Punkt eingefügt:

“4. Die unter den Nummern E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden (*)

(*) Zum Zweck dieser Richtlinie bedeutet Gelee-Süßwaren in Minibechern: in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden.“

(b) In der Tabelle wird folgende Zeile eingefügt:

„E 462	Ethylcellulose“
--------	-----------------

(2) Anhang II wird wie folgt geändert:

(a) Die Zeile für „gereifter Käse“ wird wie folgt ersetzt:

„Gereifter Käse	E 170 Calciumcarbonat E 504 Magnesiumcarbonate E 509 Calciumchlorid E 575 Glucono-delta-lacton E 500ii Natriumhydrogen-carbonat	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> (nur für Sauermilchkäse)“
-----------------	---	--

(b) In der Zeile für „*Pain courant français*“ werden nach dem Begriff „*Pain courant français*“ folgende Begriffe angefügt: „*Búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*“.

(c) In der Zeile für „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*“ werden nach dem Begriff „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*“ folgende Begriffe angefügt: „*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“.

(3) Anhang III wird wie folgt geändert:

(a) Teil A wird wie folgt geändert:

(i) In der Tabelle „Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate“ werden die Zeilen für „E 216 Propyl-p-Hydroxybenzoat“ und „E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat“ gestrichen.

(ii) Die Tabelle für Lebensmittel wird wie folgt geändert:

– Folgende Zeilen werden gestrichen:

„Garnelen, gekocht				2000		
Krebsschwänze, gekocht, sowie vorverpackte marinierte gekochte Weichtiere	2000					
Flüssige Nährstoffzusätze						2000 ⁴⁴

– Folgende Zeilen werden eingefügt:

„Krebstiere Weichtiere, gekocht	und		1000		2000	
Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG (*) in flüssiger Form					2000	
<i>Gyorsfogyasztott gesztenyepüré</i>					1000	

(*) Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.“

- (iii) Der Begriff „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ wird ersetzt durch den Begriff „diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG (**)

(**) Richtlinie 1999/21/EG der Kommission (ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29).“

(b) In Teil C werden die Zeilen für E 249 und E 250 sowie die Zeilen für E 251 und E 252 wie folgt ersetzt:

„E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf
E 249	Kaliumnitrit*	Fleischerzeugnisse	150 mg/kg
E 250	Natriumnitrit*	Sterilisierte Fleischerzeugnisse ($F_0 > 3,00$)**	100 mg/kg ausgedrückt als NaNO_2
		<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	175 mg/kg als Rückstand
		<i>Dry cured bacon and ham</i>	175 mg/kg als Rückstand
		<i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	10 mg/kg als Rückstand ausgedrückt als NaNO_2
E 251	Natriumnitrat	Nicht hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	150 mg/kg ausgedrückt als NaNO_3
E 252	Kaliumnitrat		
		<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	250 mg/kg als Rückstand
		<i>Dry cured bacon and ham</i>	250 mg/kg als Rückstand
		<i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	10 mg/kg als Rückstand ausgedrückt als NaNO_3
E 251	Natriumnitrat	Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse	150 mg/kg in Käsemilch
E 252	Kaliumnitrat	Käseanalog auf Milchbasis	150 mg/kg in Käsemilch
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500 mg/kg ausgedrückt als NaNO_3

* Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden.

** Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung bei 121°C (Verminderung der Bakterienlast von einer Billion Sporen je 1 000 Dosen auf eine Spore in 1 000 Dosen).“

(c) In Teil D wird folgende Zeile angefügt:

„E 586	4-Hexylresorcin	FrISChe, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 mg/kg als Rückstand in Krebstierfleisch“
--------	-----------------	---	--

(4) Anhang IV wird wie folgt geändert:

(a) Die Zeile für E 385 wird wie folgt ersetzt:

„E 385	Calcium-Dinatriummethylen-diamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	Emulgierte Soßen	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Krebstieren und Weichtieren	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Fisch	75 mg/kg
		Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94(*) mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %	100 mg/kg
		Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben es tömbben</i>	250 mg/kg

* ABl. L 316 vom 9.12.1994, S. 2.“

b) Folgende Zeile wird nach der Zeile für E 967 eingefügt:

„E 968	Erythrit	Lebensmittel im Allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)	<i>quantum satis</i>
		Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßler, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren	<i>quantum satis</i>
		Liköre	<i>quantum satis</i>
			Für andere Zwecke als zur Süßung“

(c) Es wird folgende Zeile eingefügt:

„E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG	1,5 g/kg
		Emulgierte Soßen	30 g/l
		Backwaren	10 g/kg
		Nudeln	10 g/kg
		Reis	10 g/kg
		Verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorenen, tiefgefrorenen, gekühlten und getrockneten verarbeiteten Erzeugnissen)	10 g/kg
		Vorgebratene gefrorene und tiefgefrorene Kartoffeln	10 g/kg
		Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse	10 g/kg
		Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern	10 g/kg
Aromen	1,5 g/kg“		

- (d) In Zeile E 468 wird der Begriff „feste Nahrungsergänzungen“ ersetzt durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG in fester Form“.
- (e) In Zeile E 416, E 432 bis E 436, E 473 und E 474, E 475, E 491 bis E 495, E 551 bis E 559, E 901 bis E 904 sowie E 1201 und E 1202 wird der Begriff „Diätlebensmittelzusätze“ ersetzt durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel gemäß Richtlinie 2002/46/EG“.
- (f) In Zeile E 405, E 432 bis E 436, E 473 und E 474, E 475, E 477, E 481 und E 482, E 491 bis E 495 wird der Begriff „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ ersetzt durch den Begriff „Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG“.
- (5) Anhang V wird wie folgt geändert:
- (a) Folgende Zeile wird nach der Zeile für E 967 angefügt:

„E 968	Erythrit“	
--------	-----------	--

- (b) Folgende Zeile wird nach der Zeile für E 466 angefügt:

„E 462	Ethylcellulose“	
--------	-----------------	--

- (c) In der dritten Spalte der Zeile für E 551 und E 552 wird folgender Satz angefügt:
- „Für E 551, in E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (höchstens 90 %, bezogen auf das Pigment).“
- (6) Anhang VI wird wie folgt geändert:
- (a) Im ersten, zweiten und dritten Absatz der Einleitung wird der Begriff „Entwöhnungsnahrung“ ersetzt durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder“.
- (b) In Teil 3 wird im Titel, in Zeile E 170 bis 526, E 500, E 501 und E 503, E 338, E 410 bis E 440, E 1404 bis E 1450 und E 1451 der Begriff „Entwöhnungsnahrung“ ersetzt durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder“.

ANHANG II

Der Anhang zur Richtlinie 94/35/EG wird wie folgt geändert:

- a) In der ersten Spalte der Zeile für E 420 bis E 967 wird der Begriff „E 968“ eingefügt.
- b) In der zweiten Spalte der Zeile für E 420 bis E 967 wird der Begriff „Erythrit“ eingefügt.