

EUROPÄISCHES PARLAMENT

1999



2004

Plenarsitzungsdokument

ENDGÜLTIG
A5-0216/2003

13. Juni 2003

*****I**

BERICHT

über den Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (KOM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD))

Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Verbraucherpolitik

Berichterstatlerin: María del Pilar Ayuso González

Erklärung der benutzten Zeichen

- * Verfahren der Konsultation
Mehrheit der abgegebenen Stimmen
- **I Verfahren der Zusammenarbeit (erste Lesung)
Mehrheit der abgegebenen Stimmen
- **II Verfahren der Zusammenarbeit (zweite Lesung)
*Mehrheit der abgegebenen Stimmen zur Billigung des
Gemeinsamen Standpunkts
Absolute Mehrheit der Mitglieder zur Ablehnung oder Abänderung
des Gemeinsamen Standpunkts*
- *** Verfahren der Zustimmung
*Absolute Mehrheit der Mitglieder außer in den Fällen, die in
Artikel 105, 107, 161 und 300 des EG-Vertrags und Artikel 7 des
EU-Vertrags genannt sind*
- ***I Verfahren der Mitentscheidung (erste Lesung)
Mehrheit der abgegebenen Stimmen
- ***II Verfahren der Mitentscheidung (zweite Lesung)
*Mehrheit der abgegebenen Stimmen zur Billigung des
Gemeinsamen Standpunkts
Absolute Mehrheit der Mitglieder zur Ablehnung oder Abänderung
des Gemeinsamen Standpunkts*
- ***III Verfahren der Mitentscheidung (dritte Lesung)
*Mehrheit der abgegebenen Stimmen zur Billigung des
gemeinsamen Entwurfs*

(Die Angabe des Verfahrens beruht auf der von der Kommission vorgeschlagenen Rechtsgrundlage.)

Änderungsanträge zu einem Legislativtext

In den Änderungsanträgen werden Hervorhebungen in Fett- und Kursivdruck vorgenommen. Wenn Textteile mager und kursiv gesetzt werden, dient das als Hinweis an die zuständigen technischen Dienststellen auf solche Teile des Legislativtextes, bei denen im Hinblick auf die Erstellung des endgültigen Textes eine Korrektur empfohlen wird (beispielsweise Textteile, die in einer Sprachfassung offenkundig fehlerhaft sind oder ganz fehlen). Diese Korrekturempfehlungen bedürfen der Zustimmung der betreffenden technischen Dienststellen.

INHALT

	Seite
GESCHÄFTSORDNUNGSSEITE	4
ENTWURF EINER LEGISLATIVEN ENTSCHEIDUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS.....	5

GESCHÄFTSORDNUNGSSEITE

Mit Schreiben vom 29. November 2002 unterbreitete die Kommission dem Europäischen Parlament gemäß Artikel 251 Absatz 2 und Artikel 95 Absatz 2 des EG-Vertrags den Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (KOM(2002) 662 - 2002/0274 (COD)).

In der Sitzung vom 4. Dezember 2002 gab der Präsident des Europäischen Parlaments bekannt, dass er diesen Vorschlag an den Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Verbraucherpolitik als federführenden Ausschuss und an den Ausschuss für Industrie, Außenhandel, Forschung und Energie als mitberatenden Ausschuss überwiesen hat (C5-0577/2002).

Der Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Verbraucherpolitik benannte in seiner Sitzung vom 9. Dezember 2002 María del Pilar Ayuso González als Berichtsteratterin.

Der Ausschuss prüfte den Vorschlag der Kommission und den Berichtsentwurf in seinen Sitzungen vom 30. April und 11. Juni 2003.

In der letztgenannten Sitzung nahm der Ausschuss den Entwurf einer legislativen Entschließung mit 37 Stimmen bei 18 Gegenstimmen ohne Enthaltung an.

Bei der Abstimmung waren anwesend: die Abgeordneten Caroline F. Jackson, Vorsitzende; Alexander de Roo, Mauro Nobilia and Guido Sacconi, stellvertretende Vorsitzende; María del Pilar Ayuso González, Berichtsteratterin; Jean-Louis Bernié, Hans Blokland, David Robert Bowe, John Bowis, Hiltrud Breyer, Dorette Corbey, Chris Davies, Avril Doyle, Anne Ferreira, Marialiese Flemming, Karl-Heinz Florenz, Pernille Frahm, Cristina García-Orcoyen Tormo, Laura González Álvarez, Robert Goodwill, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez Cortines, Jutta D. Haug (in Vertretung von Béatrice Patrie), Marie Anne Isler Béguin, Hedwig Keppelhoff-Wiechert (in Vertretung von Martin Callanan), Christa Klaß, Hans Kronberger, Bernd Lange, Paul A.A.J.G. Lannoye (in Vertretung von Patricia McKenna), Peter Liese, Giorgio Lisi (in Vertretung von Raffaele Costa), Torben Lund, Jules Maaten, Minerva Melpomeni Malliori, Jorge Moreira da Silva, Emilia Franziska Müller, Rosemarie Müller, Riitta Myller, Giuseppe Nisticò, Ria G.H.C. Oomen-Ruijten, Marit Paulsen, Frédérique Ries, Dagmar Roth-Behrendt, Yvonne Sandberg-Fries, Karin Scheele, Ursula Schleicher (in Vertretung von Horst Schnellhardt), Inger Schörling, Jonas Sjöstedt, María Sornosa Martínez, Catherine Stihler, Astrid Thors, Antonios Trakatellis, Kathleen Van Brempt, Peder Wachtmeister und Phillip Whitehead.

Der Ausschuss für Industrie, Außenhandel, Forschung und Energie hat am 23. Januar 2003 beschlossen, keine Stellungnahme abzugeben.

Der Bericht wurde am 13. Juni 2003 eingereicht.

ENTWURF EINER LEGISLATIVEN ENTSCHLIESSUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS

zu dem Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (KOM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD))

(Verfahren der Mitentscheidung: erste Lesung)

Das Europäische Parlament,

- in Kenntnis des Vorschlags der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat (KOM(2002) 662)¹,
 - gestützt auf Artikel 251 Absatz 2 und Artikel 95 Absatz 2 des EG-Vertrags, auf deren Grundlage ihm der Vorschlag der Kommission unterbreitet wurde (C5-0577/2002),
 - gestützt auf Artikel 67 seiner Geschäftsordnung,
 - in Kenntnis des Berichts des Ausschusses für Umweltfragen, Volksgesundheit und Verbraucherpolitik (A5-0216/2003),
1. billigt den Vorschlag der Kommission in der geänderten Fassung;
 2. fordert die Kommission auf, es erneut zu befassen, falls sie beabsichtigt, ihren Vorschlag entscheidend zu ändern oder durch einen anderen Text zu ersetzen;
 3. beauftragt seinen Präsidenten, den Standpunkt des Parlaments dem Rat und der Kommission zu übermitteln.

Vorschlag der Kommission

Abänderungen des Parlaments

Änderungsantrag 1

ERWÄGUNG 4 A (neu)

4a) Die Kommission sollte vor dem 31.12.2006 eine Gesamtüberprüfung und Auswertung der Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, einschließlich der Farbstoffe und Süßungsmittel, vornehmen. Künftige Zulassungen sollten vor allem auf folgenden Kriterien beruhen:
– *technische Notwendigkeit der*

¹ Noch nicht im ABl. C veröffentlicht.

Zusatzstoffe

– hohes Niveau des Gesundheitsschutzes und

– die Verwendung und die Kennzeichnung von Zusatzstoffen dürfen für die Verbraucher nicht irreführend sein.

Zulassungen für die Verwendung von Zusatzstoffen, die diese drei Kriterien nicht voll und ganz erfüllen, sollten widerrufen werden.

Begründung

Die bisher vorgenommenen Änderungen an den Bestimmungen über Zusatzstoffe beinhalteten, dass viele neue Zusatzstoffe zugelassen wurden und dass bekannte Zusatzstoffe für neue Anwendungsbereiche zugelassen wurden. Zulassungen wurden lediglich entzogen, wenn die betreffenden Zusatzstoffe sowieso nicht mehr verwendet wurden.

Änderungsantrag 2

ERWÄGUNG 6

6) Einerseits sollte zwar die Verwendung von Zusatzstoffen, die zur Gewährleistung der Sicherheit und Qualität von Aromen und zur Erleichterung ihrer Lagerung und Verwendung erforderlich sind, zugelassen werden, andererseits sollte aber die Menge der in diesen Aromen enthaltenen Zusatzstoffe das zur Erzielung der beabsichtigten Wirkung erforderliche Minimum nicht übersteigen. Außerdem **sollten die Verbraucher nicht** bezüglich der Verwendung von Zusatzstoffen in die Irre **geführt** werden.

6) Einerseits sollte zwar die Verwendung von Zusatzstoffen, die zur Gewährleistung der Sicherheit und Qualität von Aromen und zur Erleichterung ihrer Lagerung und Verwendung erforderlich sind, zugelassen werden, andererseits sollte aber die Menge der in diesen Aromen enthaltenen Zusatzstoffe das zur Erzielung der beabsichtigten Wirkung erforderliche Minimum nicht übersteigen. Außerdem **sollte gewährleistet werden, dass den Verbrauchern** bezüglich der Verwendung von Zusatzstoffen **korrekte, vollständige und nicht** in die Irre **führende Angaben gemacht** werden.

Begründung

Bedarf keiner Erläuterung.

Änderungsantrag 3

ERWÄGUNG 10

Auf Antrag eines Mitgliedstaats und nach Stellungnahme des mit dem Beschluss 97/579/EC der Kommission eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses "Lebensmittel" sollte hydriertes Poly-1-decen, das gemäß Richtlinie 89/107/EWG auf nationaler Ebene zugelassen wurde, auch auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden.

Auf Antrag eines Mitgliedstaats und nach Stellungnahme des mit dem Beschluss 97/579/EC der Kommission eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses "Lebensmittel" sollte hydriertes Poly-1-decen, das gemäß Richtlinie 89/107/EWG auf nationaler Ebene zugelassen wurde, auch auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden, **doch müssen die Anwendungsvoraussetzungen und die Zulassung innerhalb von zwei Jahren nach Inkrafttreten dieser Richtlinie einer Überprüfung unterzogen werden.**

Begründung

In Übereinstimmung mit den Regelungen in anderen damit zusammenhängenden Rechtsvorschriften muss die Verwendung von hydriertem Poly-1-decen überprüft werden, insbesondere was Kinder anbelangt. Hydriertes Poly-1-decen wird unter anderem als Überzugsmittel bei Erzeugnissen wie Bonbons verwendet.

Änderungsantrag 4

ERWÄGUNG 11

Biphenyl (E 230), Orthophenylphenol (E 231) und Natriumorthophenylphenol (E 232) sind in der Richtlinie 95/2/EG als Konservierungsmittel für Zitrusfrüchte aufgeführt. Sie fallen jedoch unter die Definition der Pflanzenschutzmittel im Sinne der Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln². Daher sollten sie nicht

Biphenyl (E 230), Orthophenylphenol (E 231) und Natriumorthophenylphenol (E 232) sind in der Richtlinie 95/2/EG als Konservierungsmittel für Zitrusfrüchte aufgeführt. Sie fallen jedoch unter die Definition der Pflanzenschutzmittel im Sinne der Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln³. Daher sollten sie nicht

² ABl. C xx

mehr in den Geltungsbereich der Richtlinie 95/2/EG fallen.

mehr in den Geltungsbereich der Richtlinie 95/2/EG fallen. **Die Mitgliedstaaten und die Kommission sorgen dafür, dass kein Rechtsvakuum bezüglich dieser Stoffe besteht. Die Zulassung dieser Stoffe als Pflanzenschutzmittel sollte möglichst rasch erfolgen. Die Mitgliedstaaten und die Kommission sollten dafür sorgen, dass die Kennzeichnungsanforderungen für diese Stoffe beibehalten werden, wenn sie als Pflanzenschutzmittel vertrieben werden.**

Begründung

Bedarf keiner Erläuterung. Die Industrie hat bereits die entsprechenden Zulassungen beantragt. Das Verfahren sollte möglichst rasch durchgezogen werden. Die Kennzeichnung dieser Stoffe, wenn sie nach der Ernte der Früchte verwendet werden, sollte verbindlich bleiben.

Änderungsantrag 5

ERWÄGUNG 11 A (neu)

11a) Die Höchstwerte für Nitrite und Nitrate (E 249, E 250, E 251 und E 252) sollten nach Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit überprüft werden.

Begründung

In seinem Urteil vom 20. März 2003 hat der EuGH betont, dass die Kommission die Stellungnahme des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses von 1995 nicht berücksichtigt hatte, in der die in der Richtlinie 95/2/EG festgesetzten Höchstwerte für die Nitrite in Frage gestellt wurden. Diese Höchstwerte müssen so rasch wie möglich angepasst werden.

Änderungsantrag 6

ARTIKEL 1 NUMMER 1

Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe v (Richtlinie 95/2/EG)

(1) Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe v erhält folgende Fassung: entfällt

„v) "Stabilisatoren" sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierte Lebensmittel ermöglichen.“

Begründung

Die Änderung der Definition des Begriffs „Stabilisator“ kann verschiedene Probleme zur Folge haben. Zum einen wären mit dieser Ausweitung der Definition einige Enzyme wie die Transglutaminase und die Pektinasen mit enthalten. Die Enzyme sind jedoch ausdrücklich vom Anwendungsbereich der Richtlinie 95/2/EG (Artikel 1 Absatz 1) ausgenommen.

Zum anderen werden einige dieser Stoffe verwendet, um Vernetzungen zwischen Proteinen herzustellen (beispielsweise zwischen kleinen Stücken Fleisch), um so ein besser aussehendes homogenes Nahrungsmittel zu erzielen (beispielsweise ein kompakteres Filetstück). Auf diese Weise würde gegen die dritte in der Richtlinie 89/107/EWG enthaltene Bedingung für die Zulassung eines Nahrungsmittelzusatzstoffs verstoßen, es läge nämlich Irreführung des Verbrauchers vor.

Änderungsantrag 7

ARTIKEL 1 NUMMER 2 A (neu)
Artikel 3 Absatz 1a (neu) (Richtlinie 95/2/EG)

(2a) In Artikel 3 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

„1a. Die Menge der in Aromen enthaltenen Zusatzstoffe muss auf das zur Gewährleistung der Sicherheit und der Qualität und besserer Lagerfähigkeit der Aromen erforderliche Maß begrenzt sein. Außerdem darf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in den Aromen den Verbraucher nicht irreführen.“

Begründung

Es könnte die Situation entstehen, dass ein Zusatzstoff ohne begrenzte zulässige Tagesdosis (ADI) nach dem Grundsatz „quantum satis“ in Aromen verwendet wird. In einigen Nahrungsmitteln dürfen Zusatzstoffe von Anhang I nicht verwendet werden, doch können ihnen Aromen zugesetzt werden. Auf dem Weg über die Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen können somit nicht zugelassene Zusatzmittel in Nahrungsmittel gelangen, ohne dass sie einer Kennzeichnungspflicht unterliegen.

Der im neuen Absatz 1b enthaltene allgemeine Grundsatz bezüglich der Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen muss daher deutlich nuanciert werden.

Änderungsantrag 8

ARTIKEL 1 NUMMER 2 B (neu)
Artikel 3 Absatz 1b (neu) (Richtlinie 95/2/EG)

(3b) In Artikel 3 wird folgender Absatz 1b eingefügt:

„1b. Erfüllt das Vorhandensein eines Zusatzstoffs in einem Lebensmittel infolge der Verwendung eines Aromas in dem zusammengesetzten Lebensmittel ausnahmsweise eine technische Funktion, ist er als Zusatzstoff des zusammengesetzten Lebensmittels und

nicht als Zusatzstoff des Aromas anzusehen. Infolgedessen gelten die Vorschriften über den Zusatzstoff in dem entsprechenden Lebensmittel einschließlich der Kennzeichnungsbestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür und der Richtlinie 88/388/EWG vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung.“

Begründung

Es könnte die Situation entstehen, dass ein Zusatzstoff ohne begrenzte zulässige Tagesdosis (ADI) nach dem Grundsatz „quantum satis“ in Aromen verwendet wird. In einigen Nahrungsmitteln dürfen Zusatzstoffe von Anhang I nicht verwendet werden, doch können ihnen Aromen zugesetzt werden. Auf dem Weg über die Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen können somit nicht zugelassene Zusatzmittel in Nahrungsmittel gelangen, ohne dass sie einer Kennzeichnungspflicht unterliegen.

Der im neuen Absatz 1b enthaltene allgemeine Grundsatz bezüglich der Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen muss daher deutlich nuanciert werden.

Änderungsantrag 9

ARTIKEL 1 NUMMER 3 A (neu)

3a) Innerhalb von zwei Jahren nach Inkrafttreten dieser Richtlinie unterbreitet die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Vorschlag zur Begrenzung der Gesamtzahl der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe. Bei Antrag auf einen neuen Zusatzstoff schlägt die Industrie die Rücknahme eines anderen Zusatzstoffes vor.

Begründung

Die ständig zunehmende Anzahl von Lebensmittelzusatzstoffen führt zu einer Kumulierung einer großen Zahl kleiner Risiken im Sinne der Lebensmittelsicherheit, die nicht leicht beurteilbar sind und die zu Synergieeffekten zwischen verschiedenen Stoffen führen können. Die Gesamtzahl der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe sollte daher begrenzt sein, so dass die Industrie, wenn sie die Zulassung für einen neuen Stoff beantragt, gleichzeitig einen Vorschlag für die Rücknahme eines wenig verwendeten Zusatzstoffs unterbreitet.

Änderungsantrag 10

ANHANG, NUMMER 6 BUCHSTABE D
Anhang IV (Richtlinie 95/2/EG)

Vorschlag der Kommission

d) werden bei E 432 bis E 436 folgende Lebensmittel und folgende Höchstmengen hinzugefügt:

		"Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürz- oleoresin*	10 g/kg
		Flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin	75 g/kg

Abänderung des Parlaments

d) werden bei E 432 bis E 436 folgende Lebensmittel und folgende Höchstmengen hinzugefügt:

		"Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin*	10 g/kg
--	--	---	---------

		Lebensmittel, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	1 g/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
--	--	--	---

Begründung

Hier wird eine Obergrenze von 1g/kg für die Mengen von E432 bis E436-Polysorbaten im verzehrfertigen Lebensmittel festgesetzt, in dem flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin verwendet werden, statt eine Obergrenze für die Menge dieser Zusatzstoffe im Aromastoff selbst anzugeben, als bessere Art und Weise, die Menge dieser Polysorbate in Lebensmitteln zu begrenzen. 1g/kg ist die niedrigste in bestimmten Lebensmitteln durch die Richtlinie 95/2/EG bereits zugelassene Grenze; durch Festsetzung des Zusatzstoffanteils im Lebensmittel muss der Zusatzstoff auf dem Endprodukt gekennzeichnet sein.

Änderungsantrag 11

ARTIKEL 1 NUMMER 3 A (neu)

3a) Innerhalb von zwei Jahren nach Inkrafttreten dieser Richtlinie überprüfen die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Voraussetzungen für die Verwendung von hydriertem Poly-1-decen, wobei sie sich hinsichtlich des Höchstanteils an den Auswirkungen auf die Gesundheit von Kindern orientiert.

Begründung

In Übereinstimmung mit den Regelungen in anderen damit zusammenhängenden Rechtsvorschriften muss die Verwendung von hydriertem Poly-1-decen überprüft werden, insbesondere was Kinder anbelangt. Hydriertes Poly-1-decen wird unter anderem als Überzugmittel bei Erzeugnissen wie Bonbons verwendet.

Änderungsantrag 12

ARTIKEL 1 NUMMER 3 A (neu) UNTERABSATZ 1 (neu)

Innerhalb von zwei Jahren nach Inkrafttreten dieser Richtlinie überprüfen die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Voraussetzungen für die Verwendung der Polysorbate E 432-436, wobei sie sich hinsichtlich des Höchstgehalts an den Wirkungen auf die öffentliche Gesundheit orientiert.

Begründung

Polysorbate werden unter anderem in Kuchen, Käse und Wein als Konservierungsmittel verwendet. Eine Ausweitung der Verwendung könnte Gesundheitsschäden verursachen, weshalb die Anwendung einer Überprüfung unterzogen werden muss.

Änderungsantrag 13

ARTIKEL 1 NUMMER 3 A (neu) UNTERABSATZ 2 (neu)

Vor dem 1. Juli 2004 überprüfen die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Voraussetzungen für die Verwendung der Parabene E 214-219 und von D-alpha-tocopheryl acid succinate (TAS) in Übereinstimmungen mit den Erklärungen des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vom 4. April 2003.

Begründung

Parabene werden als Konservierungsmittel bei der Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen, Snacks auf der Grundlage von Getreide und Kartoffeln, überzogenen Nüssen usw. verwendet und können zu Zellvermehrung im Vormagen und zu toxischen Erscheinungen im Zusammenhang mit der Entwicklung führen.

D-alpha-Tocopheryllacid-Succinate (TAS) ist ein Stoff, der Einsatz finden könnte als Vitamin-E-Quelle für Erzeugnisse mit besonderen Ernährungserfordernissen, also mit antioxidierenden Eigenschaften.

Der wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat in zwei verschiedenen Erklärungen am 4. April 2003 seine Besorgnis über die weitere Verwendung von Parabenen und Zuccinaten zum Ausdruck gebracht.

Änderungsantrag 14

ARTIKEL 1 NUMMER 3 A (neu) UNTERABSATZ 3 (neu)

Vor dem 1. Juli 2004 überprüfen die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Bedingungen für die Verwendung von Nitrit und Nitrat E 249-252.

Begründung

Nitrit und Nitrat werden in Lebensmitteln verwendet und haben konservierende Wirkung, doch können sie unter anderem krebserregend sein. Deshalb sollte die Verwendung dieser Stoffe so weit wie möglich eingeschränkt werden. Der EuGH hat am 20. März 2003 in der Rechtssache C-3/00 einem Mitgliedstaat in Übereinstimmung mit Artikel 95 Absatz 4 des EG-Vertrags gestattet, restriktivere Umweltschutzmaßnahmen hinsichtlich Nitrit und Nitrat einzuführen, als sie in der EU gelten. Der Gerichtshof hebt hervor, dass in der Richtlinie 95/2 eine höhere Obergrenze für zugefügte Nitrite und Nitrate festgelegt ist, als der wissenschaftliche Ausschuss seinerzeit empfahl. Der Gerichtshof hält es für erforderlich, die Nitrit- und Nitratmengen zu reduzieren, die Lebensmitteln zugesetzt werden, und zwar auf das für die Erreichung der konservierenden Wirkung und für die Sicherung gegen Gesundheitsgefahren notwendige Maß.

Änderungsantrag 15

ANHANG, NUMMER 5 BUCHSTABE B Anhang III, Teil D (Richtlinie 95/2/EG)

(b) erhält in der Liste der Lebensmittel zu E 315 und E 316 die Rubrik "Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse" folgende Fassung:
"Gepökelte Fleischerzeugnisse und Fleischerzeugnisse **in Dosen**".

(b) erhält in der Liste der Lebensmittel zu E 315 und E 316 die Rubrik "Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse" folgende Fassung:
"Gepökelte Fleischerzeugnisse und **haltbar gemachte** Fleischerzeugnisse".

Begründung

Mit dieser geänderten Formulierung soll terminologische Irreführung vermieden werden.

Änderungsantrag 16

ANHANG, NUMMER 6 BUCHSTABE A
Anhang IV (Richtlinie 95/2/EG)

Vorschlag der Kommission

a) werden bei E 338 bis E 452 folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge hinzugefügt:

		„Aromen	50 g/kg“
--	--	---------	----------

Abänderung des Parlaments

a) werden bei E 338 bis E 452 folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge hinzugefügt:

		„Aromen	40 g/kg“
--	--	---------	----------

Begründung

Ohne das Niveau so stark abzusenken, dass die Hersteller keine technische Funktion durch diese Phosphate mehr erhalten, senkt diese Änderung die Höchstmengen für die Phosphate E 338 bis E 452 in Aromen ab, um sicherzustellen, dass die Menge der Phosphate im Lebensmittel, selbst wenn das Aroma 1% des Lebensmittels ausmacht (der übliche Anteil liegt bei etwa 0,1%), deutlich unter der Höchstgrenze für Phosphate in Lebensmitteln von 500 mg/kg liegt.

Änderungsantrag 17

ANHANG, NUMMER 6 BUCHSTABE DA (neu)
Anhang IV (Richtlinie 95/2/EG)

da) werden bei E 444 folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge angefügt:

		<i>„trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von</i>	<i>300 mg/l“</i>
--	--	--	-------------------------

Begründung

Die Aufnahme dieser neuen Verwendung von E 444 entspricht einem Antrag der Industrie, der nicht rechtzeitig eingereicht wurde, um in die Änderung der Richtlinie einbezogen zu werden. Es geht um einen Stabilisator, der verhindert, dass die aromatischen Öle in wässrigen Lösungen sich an der Oberfläche des Getränks absetzen und im Kontakt mit der Luft oxidieren. Die angeführte technische Begründung ist vertretbar.

E 444 ist derzeit zugelassen für aromatisierte nichtalkoholische trübe Getränke in einer Höchstmenge von 300 mg/l. Gemäß dem Bericht der Kommission über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union (KOM (2001) 542 endg.) überstiegen beim Vergleich der theoretischen Verzehrsmengen von Nahrungsmitteln diese nicht die zugelassenen Höchstmengen, weshalb dieser Zusatzstoff keine Gefahr darstellt.

Änderungsantrag 18

ANHANG, NUMMER 6 BUCHSTABE E Anhang IV (Richtlinie 95/2/EG)

(e) erhält in der Liste der Lebensmittel zu E 541 die Rubrik "Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)" folgende Fassung: "Feine Backwaren";

entfällt

Begründung

Gemäß dem Bericht der Kommission (KOM(2001) 542 endg.) liegt die vorläufige tolerierbare wöchentliche Aufnahme für den Zusatzstoffe E 541 bei 7 mg/kg, und die nationalen Mittelwerte beim Lebensmittelverzehr weisen auf eine Überschreitung der zulässigen Anwendungshöchstmengen hin. Von den Angaben in diesem genannten Dokument ausgehend (60 kg Bezugskörpergewicht für einen Erwachsenen würde die wöchentliche Menge sich belaufen auf

7 mg/kg x 60 kg = 420 mg/Woche.

Bedenkt man, dass die Höchstmenge für E 541 bei 1 g/kg liegt, kann daraus geschlossen werden, dass die Ausweitung der Verwendung dieses Zusatzmittels nicht anzuraten ist.

BEGRÜNDUNG

Der wissenschaftliche und technische Fortschritt ermöglicht es uns, 1. Lebensmittel höherer Qualität unter anderem dank der Verwendung von geringen Mengen an Lebensmittelzusatzstoffen zu erhalten und 2. ihre unangemessene Verwendung zu verhindern.

Die Richtlinie 89/107/EWG⁴ ist der allgemeine Rahmen für die Regelung der Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Diese Richtlinie ordnet die Zusatzstoffe in verschiedene Kategorien ein und bildet den „horizontalen“ Rechtsrahmen für die Regelung dieser Stoffe.

Die Richtlinien 94/35/EG⁵, 94/36/EG⁶ und 95/2/EG regeln jeweils eine der erwähnte Kategorien von Lebensmittelzusatzstoffen in vertikaler Weise. Die Richtlinie 95/2/EG, zu der die Kommission hiermit eine Änderung vorschlägt, regelt alle Lebensmittelzusatzstoffe mit Ausnahme der Farbstoffe und Süßungsmittel.

Im Unterschied zu den Süßungsmitteln und Farbstoffen stammen die durch die Richtlinie 95/2/EG geregelten Zusatzstoffe zum größten Teil aus natürlichen Rohstoffen. Es handelt sich um Stoffe, die notwendig sind zur besseren Konservierung von Lebensmitteln, Oxidationsverhütung, pH-Regulierung, Mischungs- und Dispersionsregulierung, Geschmacksverstärkung oder Verbesserung des Aussehens, um nur einige Beispiele zu nennen.

In den letzten Jahren hat sich die Einstellung der Verbraucher zu den Nahrungsmittelzusatzstoffen verschlechtert. Trotz dieser Situation wurden bestimmte Lebensmittel nicht aus dem Markt verdrängt aus dem einfachen Grund, dass es sich um Primärkonsumerzeugnisse handelt, d.h. um nicht leicht ersetzbare Lebensmittel. Das Zusammenwirken der Nahrungsmittelkrisen, der mangelnden Information und des Drucks der Medien haben sich nachteilig auf das Vertrauen der Verbraucher in die Lebensmittel ausgewirkt.

Zweifellos entstand durch diese Ereignisse auch Druck auf die Arbeit des Gesetzgebers. Unter diesen Umständen befinden wir uns nun in der paradoxen Situation, dass der Gesetzgeber „aus politischen Gründen“ manchmal von der in den meisten Fällen einstimmigen Meinung der Wissenschaftler abweicht.

Wir leben in einer Zeit, in der die Lebensmittelsicherheit durchaus gefestigt ist. Die Produktionsverfahren werden verbessert, Nahrungsmittelkontrollen und die Risikobewertung werden immer häufiger durchgeführt, die Anforderungen für die Kennzeichnung und die Verpackung werden strenger, Qualitätslebensmittel sind gefragt, und außerdem verfügen wir über eine neue europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde, die noch im Aufbau begriffen ist.

⁴ Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27, geändert durch Richtlinie 95/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1.

⁵ Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3.

⁶ Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13

Im Falle der Lebensmittelzusatzstoffe kann die Gefahr als nicht existent angesehen werden. Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss nimmt regelmäßig neue Bewertungen der Zusatzstoffe vor, sobald vernünftige Zweifel an der Nützlichkeit und Sicherheit bestehen. Gemäß Anhang II der Richtlinie 89/107/EWG dürfen Lebensmittelzusatzstoffe nur genehmigt werden,

- wenn eine hinreichende technische Notwendigkeit nachgewiesen werden kann und wenn das angestrebte Ziel nicht mit anderen, wirtschaftlich und technisch brauchbaren Methoden erreicht werden kann;
- wenn sie bei der vorgeschlagenen Dosis für den Verbraucher gesundheitlich unbedenklich sind, soweit die verfügbaren wissenschaftlichen Daten ein Urteil hierüber erlauben;
- wenn der Verbraucher durch ihre Verwendung nicht irregeführt wird.

Außerdem beinhaltet das Verfahren zur Berechnung der zulässigen Tagesdosis (ADI) Elemente der Vorsorge, die gewährleisten, dass der Gesamtverbrauch eines Zusatzstoffes immer weit unterhalb der Dosis bleibt, die eine echte Gefahr darstellen kann. Heutzutage gibt es mehr Fälle von Allergien gegen natürliche Lebensmittel (Weizen, Milcherzeugnisse und Eier) als Probleme durch die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen.

Am 1. Oktober 2001 veröffentlichte die Kommission einen Bericht⁷ über die Kontrolle der Aufnahme von Nahrungsmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union. Es handelt sich um einen ausgezeichneten Bericht, in dem die Kommission alle Schritte zur Ermittlung jener Zusatzstoffe, die irgendeine Gefahr für die Gesundheit darstellen können, und zur Aufstellung von Prioritäten für die Zukunft erläutert.

Auf der ersten Seite des Kommissionsberichts wird festgestellt, dass die Daten über den Nahrungsmittelverbrauch unzureichend waren und dass einige Mitgliedstaaten nicht die vereinbarte Methodik angewendet hatten. Daher sah sich die Kommission verpflichtet, von den pessimistischsten Arbeitshypothesen auszugehen, um den Bericht innerhalb der festgesetzten Fristen abzuschließen.

In diesem Bericht werden verschiedene Definitionen der ADI gegeben, die nach Ansicht der Berichterstatteerin von Interesse sind, um die von der Kommission vorgeschlagene Änderung der Richtlinie 95/2/EG in ihrer Gesamtheit verstehen zu können:

Duldbare tägliche Aufnahme (ADI): diejenige Menge eines Lebensmittelzusatzstoffs, ausgedrückt als mg/kg Körpergewicht, die ein Leben lang täglich aufgenommen werden kann, ohne dass ein nennenswertes Gesundheitsrisiko bestünde. Der ADI-Wert basiert auf einer Bewertung der verfügbaren toxikologischen Daten und wird anhand des No-Observed-Adverse-Effect-Level, welcher anhand des empfindlichsten Tests aus einer Batterie von Tierversuchen mit der Prüfsubstanz ermittelt wird und die Ergebnisse auf den Menschen extrapoliert werden.

⁷ KOM(2001) 541 endg. vom 1.10.2001 über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union.

ADI "nicht angegeben": Dieser Ausdruck wird dann verwendet, wenn die verfügbaren toxikologischen, biochemischen und klinischen Daten darauf schließen lassen, dass die Gesamtaufnahme des Stoffes, die sich aus seinem natürlichen Vorhandensein und/oder seiner gegenwärtigen Verwendung(en) in Lebensmitteln in der für die Erreichung des gewünschten technologischen Effekts erforderlichen Menge keine Gefährdung der Gesundheit darstellt. Aus diesem Grund wird die Aufstellung eines numerischen Grenzwertes für die ADI als nicht erforderlich angesehen.

Höchstwert für die Verwendung: Höchste zur Erreichung eines beabsichtigten technologischen Effekts zulässige Menge eines Zusatzstoffs in Lebensmitteln. Diese Mengen wurden in Einzelrichtlinien festgelegt.

Quantum satis: Für den fraglichen Zusatzstoff wurde keine Höchstmenge festgelegt. Er soll jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis in einer Menge verwendet werden, die nicht größer ist, als zur Erreichung des beabsichtigten Zwecks erforderlich, und dies unter der Voraussetzung, dass der Verbraucher nicht in die Irre geführt wird.

Es sei darauf hingewiesen, dass Nahrungsmittelzusatzstoffe auch bei der Lagerung und dem Einsatz von **Aromen** verwendet werden. Dies trifft zu für einige Konservierungsstoffe oder Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit (Antiklumpungsmittel); ihre Verwendung ermöglicht die bessere Konservierung des Aromas und die gleichmäßige Verteilung im jeweiligen Lebensmittelerzeugnis.

Nach Verwendung des Aromastoffs in einem Lebensmittelerzeugnis ist die Endkonzentration dieser Zusatzstoffe sehr gering. Daher ist die Einbeziehung dieser Zusatzstoffe zur Verwendung in Aromen in diese Richtlinie notwendig, damit sie das in der Richtlinie 89/107/EWG festgelegte Erfordernis der „technischen Notwendigkeit“ erfüllen. Allerdings schlägt die Berichterstatterin verschiedene Änderungen vor, um zu gewährleisten, dass die Verwendung der Zusatzstoffe in Aromen keine Risiken mit sich bringt und in möglichst transparenter Weise erfolgt.

Auswertung des Vorschlags der Kommission

Der Ausschuss für Umweltfragen unterstützt die meisten Elemente des Kommissionsvorschlags, ist jedoch der Überzeugung, dass einige Teile geändert oder ergänzt werden müssen. Außerdem möchte er eine regelmäßige Überprüfung der Zulassungen von Lebensmittelzusatzstoffen sicherstellen.

Zunächst schlägt die Kommission eine Ausweitung der Definition der ‚Stabilisatoren‘ durch Einbeziehung von Substanzen zur Erhöhung der Vernetzungsfähigkeit der Lebensmittel vor. Der Ausschuss folgt der Empfehlung seiner Berichterstatterin zur Ablehnung dieser neuen Definition, da sie auch bestimmte Enzyme umfassen würde, obwohl Enzyme generell vom Anwendungsbereich der Richtlinie 95/2/EG ausgeschlossen sind.

Die Zulassung von hydriertem Poly-1-Decen (E 907) entspricht voll und ganz den Argumenten des Berichts des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses⁸. Der Ausschuss besteht jedoch darauf, dass die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Bedingungen der Verwendung überprüfen. Weitere Überprüfungsklauseln wurden hinsichtlich der Zulassung von E 432 bis 436-Polysorbaten und die Parabene E 214-219 eingefügt.

In Einklang mit einem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 20. März 2003 (Rechtssache C-3/00), demzufolge die Menge zugesetzter Nitrite oder Nitrate auf das erforderliche Mindestmaß verringert werden sollte, vertritt der Ausschuss den Standpunkt, dass die Überprüfung der Verwendung dieser Stoffe besonderen Vorrang genießt und deshalb vor dem 1. Juli 2004 durchgeführt werden sollte.

Außer der Überprüfung spezifischer Stoffe fordert der Ausschuss von der Kommission auch eine umfassende Auswertung der Verwendung aller Zusatzstoffe in Lebensmitteln, einschließlich der Farbstoffe und Süßungsmittel, vor dem 31. Dezember 2006 und die Vorlage eines Vorschlags zur Begrenzung der Gesamtzahl der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe.

Der Ausschuss äußert besondere Bedenken im Hinblick auf die Substanzen Biphenyl (E 230), Orthophenylphenol (E 231) und Natriumorthophenylphenol (E 232), deren Zulassung nach dem Vorschlag der Kommission entzogen werden soll; ein Änderungsantrag der Berichterstatterin wird gebilligt, in dem die Mitgliedstaaten und die Kommission aufgefordert werden, dafür zu sorgen, dass kein Rechtsvakuum bezüglich dieser Stoffe besteht.

Der Ausschuss ist wie die Berichterstatterin der Auffassung, dass der Vorschlag der Kommission, in der Liste der Lebensmittel zu E 315 und E 316 die Rubrik „haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse“ durch „gepökelte Fleischerzeugnisse und Fleischerzeugnisse in Dosen“ zu ersetzen, nicht ganz verhindern kann, dass terminologische Irreführung entsteht. Nach Auffassung des Ausschusses kann diese Formulierung dahingehend verbessert werden, dass der Begriff „Fleischerzeugnisse in Dosen“ durch „haltbar gemachte Fleischerzeugnisse“ ersetzt wird, so dass auch das Haltbarmachen von Nahrungsmitteln in anderen Behältnissen als Dosen erfasst wird.

Dass Calciumhydrogencarbonat (E 170 ii) und Phosphate (E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 und E 452) als Zusatzstoffe für Apfel- und Birnenwein nicht mehr zulässig sind, ist gerechtfertigt, da keine technische Notwendigkeit für ihre Verwendung mehr besteht.

Der Ausschuss möchte die Höchstmenge bei E 338 bis E 452 (Phosphate) von 50g/kg – wie von der Kommission vorgeschlagen – auf 40g/kg absenken, um zu gewährleisten, dass die Menge der Phosphate in Lebensmitteln, selbst wenn das Aroma 1% des Lebensmittels ausmacht (der übliche Anteil liegt bei etwa 0,1%), deutlich unter der Höchstgrenze für Phosphate in Lebensmitteln von 500mg/kg liegt.

⁸ Stellungnahme des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses über hydriertes Poly-1-Decen, SCF/CS/AD/MsAd/199 endg. vom 12.7.2001.

Die Lebensmittelzusatzstoffe E 407a, E 466, E 469, E 472c, E 296, E 440, E 509, E 460ii, E 331, E 410, E 412, E 415, E 1105, E 551, E 903, E 459, E 1518, E 1520, E 468, E 1450 und E 472c gehören zur Liste der Zusatzstoffe mit ADI „ohne Angabe“, so dass ihre Verwendung keinerlei Risiko darstellt. Die Verwendungen, für die sie zugelassen wurden, sind voll und ganz gerechtfertigt.

Für die Zusatzstoffe E 200, E 202, E 203, Phosphate (E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 und E 452) und E 900 wurden die theoretischen Lebensmittelkonsumdaten und die zulässigen Höchstmengen verglichen.

Es wurden die nationalen Durchschnittsverbrauchsdaten von Nahrungsmitteln und die zulässigen Höchstmengen für die Zusatzstoffe E 210, E 211, E 212, E 213, E 310, E 311, E 312, E 320, E 315, E 316 und E 416 verglichen. Nach den Einschätzungen des Aufnahmeberichts der Kommission besteht keinerlei Gesundheitsgefährdung.

Die Zusatzstoffe E 1505, E 1517 und E 1519 werden zur Verwendung als Trägerlösungsmittel in Aromen zugelassen.

Die Zusatzstoffe E 432 bis E 436 werden zur Verwendung als Emulgatoren in Aromen zugelassen. Ihre Verwendung in Aromen sollte durch Konzentration auf die im verzehrfertigen Lebensmittel enthaltene Menge kontrolliert werden, statt eine Obergrenze für die Menge dieser Zusatzstoffe im Aromastoff selbst anzugeben. Nach Auffassung des Ausschusses ist 1g/kg ein angemessener Grenzwert; durch Festsetzung des Zusatzstoffanteils im Lebensmittel muss der Zusatzstoff auf dem Endprodukt gekennzeichnet sein.

Der Ausschuss vertritt die Auffassung, dass E 444 in die Liste der zugelassenen Zusatzstoffe in Anhang IV der Richtlinie 95/2/EG aufgenommen werden sollte. Es geht um einen Stabilisator, der verhindert, dass die aromatischen Öle in wässrigen Lösungen sich an der Oberfläche des Getränks absetzen und in Kontakt mit der Luft oxidieren; er ist derzeit zugelassen für aromatisierte nichtalkoholische trübe Getränke in einer Höchstmenge von 300mg/l. Gemäß dem Bericht der Kommission über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union (KOM(2001) 542 endg.) übersteigen beim Vergleich der theoretischen Verzehrmenen von Nahrungsmitteln diese nicht die zugelassenen Höchstmengen, weshalb dieser Zusatzstoff keine Gesundheitsgefährdung darstellt.

Der Zusatzstoff E 555 wird zur Verwendung als Trägerstoffe für bestimmte Farbstoffe zugelassen.

Die Verwendung des Zusatzstoffs E 541 hingegen darf nach Auffassung des Ausschusses nicht auf andere Verwendungen ausgeweitet werden, da die vorgeschlagenen Grenzwerte nahe an der duldbaren Aufnahme liegen.

Schließlich ist der Ausschuss mit der Berichterstatterin der Auffassung, dass verhindert werden muss, dass auf dem Weg über die Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen nicht zugelassene Zusatzmittel in Nahrungsmittel gelangen können, ohne dass sie einer Kennzeichnungspflicht unterliegen. Er billigt deshalb die Einfügung einer Klausel in Artikel 3 der Richtlinie 95/2/EG, der zufolge die Menge der in Aromen enthaltenen Zusatzstoffe auf das zur Gewährleistung der Sicherheit und der Qualität und besserer Lagerfähigkeit der Aromen erforderliche Maß begrenzt sein muss.