

RICHTLINIE 2003/89/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 10. November 2003
zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen
Zutaten

(Text von Bedeutung für den EWR)

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 Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Um auf dem Gebiet des Gesundheitsschutzes der Verbraucher ein hohes Niveau zu erreichen und das Recht der Verbraucher auf Information zu gewährleisten, ist sicherzustellen, dass die Verbraucher in Bezug auf Lebensmittel insbesondere durch Angabe aller Zutaten in der Etikettierung in angemessenem Umfang informiert werden.
- (2) Gemäß Artikel 6 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 ⁽⁴⁾ brauchen bestimmte Stoffe nicht im Verzeichnis der Zutaten zu erscheinen.
- (3) Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe können, wenn sie bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und noch in diesen vorhanden sind, bei Verbrauchern Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen; einige dieser Allergien oder Unverträglichkeiten stellen eine Gefahr für die Gesundheit der davon betroffenen Personen dar.
- (4) Nach Angaben des mit Artikel 1 des Beschlusses 97/579/EG der Kommission ⁽⁵⁾ eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“ treten Lebensmittelallergien derart häufig auf, dass sie das Leben vieler Menschen beeinträchtigen, indem sie Krankheiten auslösen, von denen einige harmlos, andere aber potenziell tödlich sind.

(5) Am häufigsten werden Lebensmittelallergien nach Feststellung des genannten Ausschusses unter anderem von Kuhmilch, Obst, Hülsenfrüchten (insbesondere Erdnüssen und Soja), Eiern, Krustentieren, Nüssen, Fischen, Gemüse (Sellerie und anderen Lebensmitteln aus der Familie der Doldenblütler), Weizen und anderen Getreidesorten ausgelöst.

(6) Die häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien sind in einer Vielzahl von Fertignahrungsmitteln vorhanden.

(7) Der genannte Ausschuss hat ferner festgestellt, dass auch Lebensmittelzusätze unerwünschte Reaktionen auslösen können, und dass es oft schwierig ist, diese zu meiden, da nicht stets alle in der Etikettierung angegeben werden.

(8) Es muss vorgesehen werden, dass für Zusatzstoffe, technologische Hilfsstoffe und andere Stoffe mit allergener Wirkung, die unter Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe a) der Richtlinie 2000/13/EG fallen, Etikettierungsvorschriften gelten, damit die Verbraucher, die an Lebensmittelallergien leiden, angemessen informiert werden.

(9) Wenn auch die Etikettierung, die für die Gesamtheit der Verbraucher gedacht ist, nicht als einzige Informationsquelle anzusehen ist und sie den ärztlichen Rat nicht ersetzen kann, ist es dennoch angebracht, den an Allergien oder Unverträglichkeiten leidenden Verbrauchern im Rahmen des Möglichen durch umfassendere Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel zu helfen.

(10) Im Verzeichnis der allergenen Stoffe sollten diejenigen Lebensmittel, Zutaten und anderen Stoffe aufgeführt sein, die als Auslöser von Überempfindlichkeit bekannt sind.

(11) Zur besseren Information aller Verbraucher und zum Schutz der Gesundheit bestimmter Verbraucher sollte vorgeschrieben werden, dass alle in einem Lebensmittel vorhandenen Zutaten und anderen Stoffe in das Verzeichnis der Zutaten aufzunehmen sind. Im Fall alkoholischer Getränke sollte vorgeschrieben werden, dass alle in dem betreffenden Getränk vorhandenen Zutaten mit allergener Wirkung auf der Etikettierung anzugeben sind.

(12) Mit Rücksicht auf die technischen Gegebenheiten bei der Herstellung von Lebensmitteln ist in Bezug auf die Angabe von Zutaten und anderen Stoffen, die nur in geringfügigen Mengen verwendet werden, größere Flexibilität einzuräumen.

⁽¹⁾ ABl. C 332 E vom 27.11.2001, S. 257 und ABl. C 331 E vom 31.12.2002, S. 188.

⁽²⁾ ABl. C 80 vom 3.4.2002, S. 35.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 11. Juni 2002 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 20. Februar 2003 (AbI. C 102 E vom 29.4.2003, S. 16) und Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 2. Juli 2003 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht). Beschluss des Rates vom 22. September 2003.

⁽⁴⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Geändert durch die Richtlinie 2000/101/EG der Kommission (AbI. L 310 vom 28.11.2001, S. 19).

⁽⁵⁾ ABl. L 237 vom 28.8.1997, S. 18. Geändert durch den Beschluss 2000/443/EG (AbI. L 179 vom 18.7.2000, S. 13).

- (13) Um dem jeweiligen Stand der Wissenschaft und der Entwicklung der technologischen Möglichkeiten zur Beseitigung der allergenen Wirkung von Zutaten und anderen Stoffen Rechnung tragen zu können und die Verbraucher vor neuen allergenen Stoffen in Lebensmitteln zu schützen und unnötige Etikettierungsaufgaben zu vermeiden, ist es wichtig, dass das Verzeichnis der Zutaten rasch überarbeitet werden kann und im Bedarfsfall bestimmte Zutaten oder Stoffe aufgenommen bzw. gestrichen werden können. Die Überarbeitung sollte auf wissenschaftliche Kriterien gestützt sein, die die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002⁽¹⁾ geschaffene Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit festlegt, und sie sollte in Form technischer Durchführungsmaßnahmen erfolgen, deren Erlass zur Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens der Kommission übertragen werden sollte. Darüber hinaus sollte die Kommission erforderlichenfalls technische Leitlinien für die Auslegung des Anhangs IIIa erarbeiten.
- (14) Die Richtlinie 2000/13/EG ist daher entsprechend zu ändern —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 2000/13/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 6 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Das Verzeichnis der Zutaten wird nach Maßgabe dieses Artikels und der Anhänge I, II, III und IIIa angeben.“

b) Der folgende Absatz wird eingefügt:

„(3a) Unbeschadet der nach Absatz 3 festzulegenden Einzelheiten der Angabe ist jede Zutat im Sinne von Absatz 4 Buchstabe a), die in Anhang IIIa aufgeführt ist, in der Etikettierung anzugeben, wenn sie in Getränken nach Absatz 3 vorhanden ist. Diese Angabe umfasst das Wort ‚Enthält‘, gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutat(en). Die Angabe ist jedoch nicht erforderlich, wenn die Zutat bereits unter ihrem spezifischen Namen im Verzeichnis der Zutaten oder in der Verkehrsbezeichnung des Getränks enthalten ist.“

Soweit erforderlich, können ausführliche Vorschriften zur Aufmachung der Angabe gemäß Unterabsatz 1 nach folgenden Verfahren festgelegt werden:

a) für die in Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/99 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein^(*) genannten Erzeugnisse nach dem in Artikel 75 jener Verordnung vorgesehenen Verfahren;

b) für die in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierten Weines, aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails^(**) genannten Erzeugnisse nach dem in Artikel 13 jener Verordnung vorgesehenen Verfahren;

c) für die in Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen^(***) genannten Erzeugnisse nach dem in Artikel 14 jener Verordnung vorgesehenen Verfahren;

d) für andere Erzeugnisse nach dem in Artikel 20 Absatz 2 der vorliegenden Richtlinie genannten Verfahren.

^(*) ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1795/2003 der Kommission (ABl. L 262 vom 14.10.2003, S. 13).

^(**) ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2061/96 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 277 vom 30.10.1996, S. 1).

^(***) ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3378/94 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 366 vom 31.12.1994, S. 1).“

c) In Absatz 4 Buchstabe c) wird folgende Ziffer angefügt:

„iv) Stoffe, die keine Zusatzstoffe sind, die aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie technologische Hilfsstoffe verwendet werden und — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleiben.“

d) Absatz 5 Unterabsatz 2 wird wie folgt geändert:

i) Der vierte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— können Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und die mit potenziell veränderlichen Anteilen verwendet werden, wenn sie in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel verwendet werden, im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung ‚Obst‘, ‚Gemüse‘ oder ‚Pilze‘, gefolgt von dem Vermerk ‚in veränderlichen Gewichtsanteilen‘, zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen sind; in diesem Fall wird die Mischung gemäß Unterabsatz 1 nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt;“

ii) Die folgenden Gedankenstriche werden angefügt:

„— können Zutaten, die weniger als 2 v. H. des Enderzeugnisses ausmachen, in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden;

⁽¹⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

— können ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden können, ohne dass sie dessen Zusammensetzung, dessen Art oder dessen empfundenen Wert verändern, und die weniger als 2 v. H. des Enderzeugnisses ausmachen, im Verzeichnis der Zutaten mit dem Vermerk „Enthält ... und/oder ...“ aufgeführt werden, sofern mindestens eine von höchstens zwei Zutaten im Enderzeugnis vorhanden ist. Diese Bestimmung gilt nicht für Zusatzstoffe oder Zutaten nach Anhang IIIa.“

e) Absatz 8 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Die Aufzählung nach Unterabsatz 1 ist nicht zwingend vorgeschrieben,

- a) wenn die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer geltenden Gemeinschaftsregelung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 v. H. des Enderzeugnisses ausmacht; dies gilt jedoch vorbehaltlich des Absatzes 4 Buchstabe c) nicht für Zusatzstoffe;
- b) für die aus Gewürz- und/oder Kräutermischungen bestehenden zusammengesetzten Zutaten, die weniger als 2 v. H. des Enderzeugnisses ausmachen, mit Ausnahme von Zusatzstoffen, vorbehaltlich des Absatzes 4 Buchstabe c);
- c) wenn die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das nach der Gemeinschaftsregelung kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist.“

f) Die folgenden Absätze werden angefügt:

„(10) Ungeachtet des Absatzes 2, des Absatzes 6 Unterabsatz 2 und des Absatzes 8 Unterabsatz 2 werden bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendete Zutaten, die in Anhang IIIa aufgeführt sind oder die aus einer Zutat nach Anhang IIIa gewonnen wurden, und die — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleiben, mit einem deutlichen Hinweis auf die Bezeichnung dieser Zutaten auf dem Etikett angegeben.

Die Angabe nach Unterabsatz 1 ist nicht erforderlich, wenn die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält.

Ungeachtet des Absatzes 4 Buchstabe c) Ziffern ii), iii) und iv) werden bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendete Stoffe, die aus einer Zutat nach Anhang IIIa gewonnen wurden, und die — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleiben, als Zutaten betrachtet und mit einem deutlichen Hinweis auf die Bezeichnung der Zutat angegeben, aus der sie gewonnen wurden.

(11) Das Verzeichnis in Anhang IIIa wird auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse regelmäßig überprüft und erforderlichenfalls aktualisiert. Die erste Überprüfung erfolgt spätestens am 25. November 2005.

Die Aktualisierung kann auch darin bestehen, dass Zutaten, bei denen wissenschaftlich nachgewiesen ist, dass sie keine unerwünschten Reaktionen hervorrufen

können, aus Anhang IIIa gestrichen werden. Zu diesem Zweck können der Kommission bis zum 25. August 2004 die Studien mitgeteilt werden, die derzeit durchgeführt werden, um festzustellen, ob Zutaten oder Stoffe, die aus den in Anhang IIIa aufgeführten Zutaten gewonnen werden, unter bestimmten Umständen wahrscheinlich keine unerwünschten Reaktionen hervorrufen. Die Kommission beschließt bis zum 25. November 2004 nach Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ein Verzeichnis der Zutaten oder Stoffe, die sodann, bis die endgültigen Ergebnisse der mitgeteilten Studien vorliegen oder spätestens bis zum 25. November 2007, aus Anhang IIIa ausgeschlossen werden.

Unbeschadet von Unterabsatz 2 kann Anhang IIIa entsprechend dem in Artikel 20 Absatz 2 genannten Verfahren nach Einholung eines gemäß Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (*) abgegebenen Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit geändert werden.

Erforderlichenfalls können technische Leitlinien für die Auslegung des Verzeichnisses in Anhang IIIa entsprechend dem in Artikel 20 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

(*) ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).“

2. In Artikel 19 Absatz 2 werden die Worte „dem mit dem Beschluss 69/414/EWG des Rates (1) eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuss“ ersetzt durch: „dem mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit“.
3. Die Fußnote „(1) ABl. L 291 vom 29.11.1969, S. 9“ wird gestrichen.
4. In Artikel 20 Absatz 1 werden die Worte „von dem Ständigen Lebensmittelausschuss“ ersetzt durch: „von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit“.
5. In Anhang I werden die Bezeichnungen „kandierte Früchte“ und „Gemüse“ sowie die entsprechenden Definitionen gestrichen.
6. Anhang IIIa im Anhang der vorliegenden Richtlinie wird eingefügt.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten setzen spätestens bis zum 25. November 2004 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft,

— um den Handel mit Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, ab dem 25. November 2004 zuzulassen;

— um den Handel mit Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 25. November 2005 zu verbieten; jedoch können Erzeugnisse, die vor diesem Datum in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden und die dieser Richtlinie nicht entsprechen, noch abgesetzt werden, bis die Lagerbestände erschöpft sind.

Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der 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 3

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

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 10. November 2003.

*Im Namen des Europäischen
Parlaments*

Der Präsident

P. COX

Im Namen des Rates

Der Präsident

A. MARZANO

ANHANG

„ANHANG IIIa

Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11

Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschnuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben.“
