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

►**B**

RICHTLINIE 2007/68/EG DER KOMMISSION

vom 27. November 2007

zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 310 vom 28.11.2007, S. 11)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 415/2009 der Kommission vom 20. Mai 2009	L 125	52	21.5.2009
►**M2**	Verordnung (EU) Nr. 1266/2010 der Kommission vom 22. Dezember 2010	L 347	27	31.12.2010

▼B

RICHTLINIE 2007/68/EG DER KOMMISSION

vom 27. November 2007

zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ([1]), insbesondere auf Artikel 6 Absatz 11 Unterabsatz 3 und Artikel 21,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG enthält eine Liste von Lebensmittelzutaten, die auf der Etikettierung von Lebensmitteln angegeben werden müssen, da sie bei empfindlichen Personen wahrscheinlich unerwünschte Reaktionen hervorrufen.

(2) Die Richtlinie 2000/13/EG sieht die Möglichkeit vor, Zutaten oder Stoffe von der Etikettierungspflicht auszunehmen, die aus in Anhang IIIa aufgeführten Zutaten gewonnen werden, für die wissenschaftlich nachgewiesen wurde, dass sie unter bestimmten Umständen wahrscheinlich keine unerwünschten Reaktionen hervorrufen.

(3) Die Richtlinie 2005/26/EG ([2]) der Kommission enthält die Liste der Lebensmittelzutaten oder Stoffe, die bis zum 25. November 2007 vorläufig von der Etikettierungspflicht ausgenommen sind.

(4) Bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wurden mehrere Anträge auf eine dauerhafte Ausnahme von der Etikettierungspflicht gestellt. Diese Anträge betreffen Stoffe, für die mit der Richtlinie 2005/26/EG ein vorläufiger Ausschluss festgelegt wurde. Auf der Grundlage der EFSA-Gutachten und sonstiger Informationen kann geschlossen werden, dass bestimmte Zutaten oder Stoffe, die aus den in Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführten Zutaten gewonnen werden, bei empfindlichen Personen unter bestimmten Umständen wahrscheinlich keine unerwünschten Reaktionen hervorrufen.

(5) Die aus diesen Zutaten gewonnenen Zutaten oder Stoffe sollten daher endgültig von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG ausgenommen werden.

(6) Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG sollte entsprechend geändert werden.

([1]) ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2006/142/EG der Kommission (ABl. L 368 vom 23.12.2006, S. 110).
([2]) ABl. L 75 vom 22.3.2005, S. 33. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 2005/63/EG (ABl. L 258 vom 4.10.2005, S. 3).

▼B

(7) Im Hinblick auf den Ablauf der Frist in Artikel 6 Absatz 11 Unterabsatz 2 der Richtlinie 2000/13/EG sollte die Richtlinie 2005/26/EG am 26. November 2007 aufgehoben werden.

(8) Zur Vermeidung von Marktstörungen sollte die vorliegende Richtlinie ab 26. November 2007 gelten.

(9) Ursprünglich ging man davon aus, dass diese Richtlinie weit vor dem 26. November 2007 angenommen und veröffentlicht werden könnte, damit die Branche sich an die neuen Bestimmungen anpassen kann. Da dies in der Praxis nicht möglich war, dürften vorläufige Maßnahmen zur Erleichterung der Anwendung der neuen Bestimmungen erforderlich sein. Die Änderungen der Etikettierungsbestimmungen werden sich auf die Branche auswirken, vor allem auf kleine und mittlere Unternehmen, die einen Übergangszeitraum zur reibungslosen Anpassung an die neuen Etikettierungsbestimmungen brauchen.

(10) Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG wird ab 26. November 2007 durch den Wortlaut im Anhang zur vorliegenden Richtlinie ersetzt.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 31. Mai 2008 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 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

Die Richtlinie 2005/26/EG wird zum 26. November 2007 aufgehoben.

Die Mitgliedstaaten lassen zu, dass Lebensmittel, die vor dem 31. Mai 2009 in den Handel gebracht oder etikettiert wurden und die Bestimmungen der Richtlinie 2005/26/EG erfüllen, bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden dürfen.

▼M2

Die Mitgliedstaaten lassen zu, dass Weine gemäß der Definition in Anhang XIb der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, die vor dem 30. Juni 2012 in den Handel gebracht oder etikettiert wurden und die Bestimmungen der Richtlinie 2005/26/EG erfüllen, bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

▼B

Artikel 4

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

Artikel 5

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG

„ANHANG IIIa

Zutaten gemäß Artikel 6 Absätze 3a, 10 und 11

1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

   a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ([1]);

   b) Maltodextrine auf Weizenbasis ([1]);

   c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;

   d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

   a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;

   b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

   a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ([1]);

   b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;

   c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester;

   d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

   a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;

   b) Lactit.

8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

   a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

([1]) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

▼B

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO_2.

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.“