Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

RICHTLIJN 2007/68/EG VAN DE COMMISSIE

van 27 november 2007

tot wijziging van bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad wat bepaalde voedselingrediënten betreft

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 310 van 28.11.2007, blz. 11)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EG) nr. 415/2009 van de Commissie van 20 mei 2009	L 125	52	21.5.2009
►**M2**	Verordening (EU) nr. 1266/2010 van de Commissie van 22 december 2010	L 347	27	31.12.2010

▼B

RICHTLIJN 2007/68/EG VAN DE COMMISSIE

van 27 november 2007

tot wijziging van bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad wat bepaalde voedselingrediënten betreft

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([1]), en met name op artikel 6, lid 11, derde alinea, en artikel 21,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG bevat een lijst van voedselingrediënten die op het etiket van levensmiddelen moeten worden vermeld omdat zij bij gevoelige personen ongewenste effecten kunnen veroorzaken.

(2) Richtlijn 2000/13/EG voorziet in een mogelijke vrijstelling van dit etiketteringsvoorschrift voor ingrediënten of stoffen die van de ingrediënten in bijlage III bis zijn afgeleid, maar waarvan wetenschappelijk is vastgesteld dat het onwaarschijnlijk is dat zij in bepaalde omstandigheden ongewenste effecten hebben.

(3) Richtlijn 2005/26/EG van de Commissie ([2]) stelt de lijst vast van voedselingrediënten of stoffen die tijdelijk, namelijk tot en met 25 november 2007, van het etiketteringsvoorschrift vrijgesteld zijn.

(4) Een aantal toepassingen is aan de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) voorgelegd met het oog op een permanente vrijstelling van het etiketteringsvoorschrift. Deze toepassingen betreffen stoffen waarvoor bij Richtlijn 2005/26/EG een tijdelijke vrijstelling is verleend. Uit het advies van de EFSA en andere beschikbare informatie kan voor bepaalde ingrediënten of stoffen die van deze in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG vermelde ingrediënten zijn afgeleid, worden geconcludeerd dat het onwaarschijnlijk is dat zij in bepaalde omstandigheden ongewenste effecten hebben bij gevoelige personen.

(5) Deze ingrediënten en stoffen die van deze ingrediënten zijn afgeleid, moeten daarom permanent uit bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG worden geschrapt.

(6) Bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.

([1]) PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2006/142/EG van de Commissie (PB L 368 van 23.12.2006, blz. 110).

([2]) PB L 75 van 22.3.2005, blz. 33. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 2005/63/EG (PB L 258 van 4.10.2005, blz. 3).

▼B

(7) Overeenkomstig de in artikel 6, lid 11, tweede alinea, van Richtlijn 2000/13/EG vastgestelde termijn moet Richtlijn 2005/26/EG per 26 november 2007 worden ingetrokken.

(8) Om de markt niet te verstoren moet deze richtlijn met ingang van 26 november 2007 van toepassing zijn.

(9) Er werd verwacht dat deze richtlijn ruim vóór 26 november 2007 kon worden vastgesteld en bekendgemaakt, zodat het bedrijfsleven de nodige tijd zou krijgen om zich aan de nieuwe voorschriften aan te passen. Aangezien dit in de praktijk niet mogelijk is gebleken, zijn tijdelijke maatregelen nodig om de toepassing van de nieuwe voorschriften te vergemakkelijken. De wijzigingen in de etiketteringsvoorschriften zullen namelijk gevolgen hebben voor het bedrijfsleven, en met name het midden- en kleinbedrijf, dat een overgangsperiode nodig heeft om zich aan de nieuwe etiketteringsvereisten aan te passen.

(10) De in deze richtlijn vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG wordt met ingang van 26 november 2007 vervangen door de tekst in de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

1. De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 31 mei 2008 aan deze richtlijn te voldoen. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onverwijld mede, alsmede een tabel ter weergave van het verband tussen die bepalingen en deze richtlijn.

Wanneer de lidstaten die bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor die verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

2. De lidstaten delen de Commissie de tekst van de belangrijkste bepalingen van intern recht mede die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 3

Richtlijn 2005/26/EEG wordt per 26 november 2007 ingetrokken.

De lidstaten staan toe dat levensmiddelen die vóór 31 mei 2009 in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd en die aan de bepalingen van Richtlijn 2005/26/EG voldoen, worden verkocht zolang de voorraad strekt.

▼M2

De lidstaten staan toe dat wijnen, zoals omschreven in bijlage XI ter bij Verordening (EG) nr. 1234/2007, die vóór 30 juni 2012 in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd en die aan Richtlijn 2005/26/EG voldoen, worden verkocht zolang de voorraad strekt.

▼B

Artikel 4

Deze richtlijn treedt in werking op de dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 5

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

▼B

BIJLAGE

„BIJLAGE III bis

In artikel 6, leden 3 bis, 10 en 11 bedoelde ingrediënten

1. Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:

   a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose ([1]);

   b) maltodextrinen op basis van tarwe ([1]);

   c) glucosestroop op basis van gerst;

   d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

3. Eieren en producten op basis van eieren.

4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:

   a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;

   b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier, cider en wijn.

5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.

6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:

   a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet ([1]);

   b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;

   c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;

   d) fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja.

7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:

   a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken;

   b) lactitol.

8. Noten, d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis L.*), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*) en pecannoten (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van schaalvruchten, met uitzondering van:

   a) noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

9. Selderij en producten op basis van selderij.

([1]) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangsproduct heeft vastgesteld.

▼B

10. Mosterd en producten op basis van mosterd.

11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.

12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO_2.

13. Lupine en producten op basis van lupine.

14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.”