

Το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν δεσμεύει τα κοινοτικά όργανα

► B

ΟΔΗΓΙΑ 2005/26/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Μαρτίου 2005

για την κατάρτιση καταλόγου των συστατικών τροφίμων ή των ουσιών που αφαιρούνται προσωρινά από το παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 75 της 22.3.2005, σ. 33)

Τροποποιείται από:

	Επίσημη Εφημερίδα		
	αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
► <u>M1</u> Οδηγία 2005/63/ΕΚ της Επιτροπής της 3ης Οκτωβρίου 2005	L 258	3	4.10.2005



ΟΔΗΓΙΑ 2005/26/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Μαρτίου 2005

για την κατάρτιση καταλόγου των συστατικών τροφίμων ή των ουσιών που αφαιρούνται προσωρινά από το παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 6 παράγραφος 11 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ θεσπίζει κατάλογο των συστατικών τροφίμων που πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση καθώς είναι πιθανόν να προκαλέσουν ανεπιθύμητες αντιδράσεις σε ευπαθή άτομα.
- (2) Σύμφωνα με την οδηγία 2000/13/ΕΚ, η Επιτροπή μπορεί προσωρινά να αφαιρέσει ορισμένα συστατικά ή προϊόντα των συστατικών αυτών από το παράρτημα IIIα της εν λόγω οδηγίας, ενόσω παρασκευαστές τροφίμων ή ενώσεις τους πραγματοποιούν επιστημονικές μελέτες έτσι ώστε να διαπιστωθεί ότι τα εν λόγω συστατικά ή προϊόντα είναι σύμφωνα με τους όρους για την οριστική απόσυρσή τους από το εν λόγω παράρτημα.
- (3) Η Επιτροπή έλαβε 27 αιτήσεις που αφορούν 34 συστατικά ή προϊόντα αυτών, εκ των οποίων 32 εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της εν λόγω οδηγίας και έχουν υποβληθεί στην Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) για επιστημονική γνωμοδότηση.
- (4) Βάσει των στοιχείων που παρείχαν οι αιτούντες καθώς και άλλων διαθέσιμων στοιχείων, η EFSA θεώρησε ότι ορισμένα προϊόντα συστατικών δεν είναι πιθανό ή δεν είναι ιδιαίτερα πιθανό να προκαλέσουν ανεπιθύμητες αντιδράσεις σε ευπαθή άτομα. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η EFSA αποφάνθηκε ότι δεν είναι δυνατόν να καταλήξει σε οριστικό συμπέρασμα, παρά το γεγονός ότι δεν αναφέρθηκαν συγκεκριμένα κρούσματα.
- (5) Ως εκ τούτου, τα εν λόγω προϊόντα ή συστατικά που πληρούν τους όρους αυτούς πρέπει να αφαιρεθούν προσωρινά από το παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Τα συστατικά ή οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα της παρούσας οδηγίας αφαιρούνται από το παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ έως τις 25 Νοεμβρίου 2007.

Άρθρο 2

1. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν και δημοσιεύουν, το αργότερο έως τις 21 Σεπτεμβρίου 2005 τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία. Κοινοποιούν αμέσως στην Επιτροπή το κείμενο των εν λόγω

⁽¹⁾ ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2003/89/ΕΚ (ΕΕ L 308 της 25.11.2003, σ. 15).

▼B

διατάξεων και υποβάλλουν πίνακα αντιστοιχίας μεταξύ των εν λόγω διατάξεων και της παρούσας οδηγίας.

Εφαρμόζουν τις διατάξεις αυτές από τις 25 Νοεμβρίου 2005.

Οι διατάξεις αυτές, όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από την αναφορά αυτή κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Οι λεπτομέρειες για την αναφορά αυτή θεσπίζονται από τα κράτη μέλη.

2. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν στην Επιτροπή το κείμενο των κυρίων διατάξεων εθνικής νομοθεσίας που εκδίδουν στον τομέα που καλύπτεται από την παρούσα οδηγία.

Άρθρο 3

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει την επόμενη ημέρα από τη δημοσίευσή της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 4

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κατάλογος των συστατικών τροφίμων και των ουσιών που αφαιρούνται προσωρινά από το παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ

Συστατικά	Προϊόντα αυτών, τα οποία αφαιρούνται προσωρινά από τον κατάλογο
Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη	<ul style="list-style-type: none"> — Σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης ⁽¹⁾ — Μαλτο-δεξτρίνες με βάση το σιτάρι ⁽¹⁾ — Σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι — Δημητριακά που χρησιμοποιούνται σε αποστάγματα για αλκοολούχα ποτά
Αυγά	<ul style="list-style-type: none"> — Λυσοζύμη (παραχθείσα από αυγά) που χρησιμοποιείται σε οίνους — Αλβουμίνη (παραχθείσα από αυγά) που χρησιμοποιείται ως διαυγαστικό μέσο σε οίνους και οίνους εξ οπωρών
Ψάρια	<ul style="list-style-type: none"> — ►M1 Ζελατίνη ψαριών που χρησιμοποιείται ως φορέας σκευασμάτων βιταμινών ή καροτενοειδών και φορέας αρωματικών υλών ◀ — Ζελατίνη ψαριών ή ιχθυόκολλα που χρησιμοποιείται ως διαυγαστικό μέσο σε μπίρες, οίνους εξ οπωρών και οίνους
Σόγια	<ul style="list-style-type: none"> — Πλήρως ραφινρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προέρχονται από σόγια ⁽¹⁾ — Τοκοφερόλες που έχουν αναμειχθεί με φυσιολογικό τρόπο (E306), φυσική D-άλφα τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα οξική τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα ηλεκτρική τοκοφερόλη από σπέρματα σόγιας — Φυτοστερόλες και φυτοστερολεστέρες που προέρχονται από φυτικά έλαια από σπέρματα σόγιας — Φυτοστανολεστέρας που παράγεται από στερόλες φυτικών ελαίων από σπέρματα σόγιας
Γάλα	<ul style="list-style-type: none"> — Ορός γάλακτος που χρησιμοποιείται σε αποστάγματα για αλκοολούχα ποτά — Λακτιτόλη — Προϊόντα με βάση το γάλα (καζεΐνη) που χρησιμοποιούνται ως διαυγαστικό μέσο σε οίνους εξ οπωρών και οίνους
Καρποί με κέλυφος	<ul style="list-style-type: none"> — Καρποί με κέλυφος που χρησιμοποιούνται σε αποστάγματα για αλκοολούχα ποτά — Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, καρύδια) που χρησιμοποιούνται (ως αρωματική ύλη) σε αλκοολούχα ποτά
Σέλινο	<ul style="list-style-type: none"> — Έλαια από φύλλα και σπόρους σέλινου — Ελαιορητίνη από σπόρους σέλινου
Μουστάρδα	<ul style="list-style-type: none"> — Έλαια σινάπεως — Έλαια σπόρων σινάπεως — Ελαιορητίνη σπόρων σινάπεως

⁽¹⁾ και προϊόντα αυτών, στο βαθμό που η διεργασία στην οποία έχουν υποβληθεί δεν είναι πιθανόν να οδηγήσει σε αύξηση του επιπέδου αλλεργιογένεσης που αξιολογήθηκε από την EFSA όσον αφορά το σχετικό προϊόν από το οποίο προέρχονται.