



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 24.10.2007
KOM(2007) 671 endelig

2006/0147 (COD)

Ændret forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89, Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96 og direktiv 2000/13/EF

(forelagt af Kommissionen i henhold til EF-traktatens artikel 250, stk. 2)

BEGRUNDELSE

I. PROCEDURE

1. Kommissionen vedtog den 28. juli 2006 forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om aromaer og visse fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89, Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96 og direktiv 2000/13/EF [KOM(2006)427 endelig], der indgik i en pakke med fire forslag om fødevarer forbedringsmidler. Forslaget blev fremsendt til Rådet og Europa-Parlamentet den 28. juli 2006.
2. Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg afgav udtalelse den 25. april 2007.
3. Den generelle tilgang, der blev aftalt på samlingen i Rådet (beskæftigelse, socialpolitik, sundhed og forbrugerpolitik) den 31. maj 2007 vedrørende en anden af pakkens tekster, gælder ikke for teksten om aromaer.
4. Europa-Parlamentet afgav den 9. juli 2007 ved førstebehandlingen en positiv udtalelse om forslaget.
5. Nærværende forslag ændrer det oprindelige forslag [KOM(2006)427 – 2006/0147(COD)] med henblik på at tage hensyn til de af Europa-Parlamentets ændringsforslag, som Kommissionen har accepteret.
6. Europa-Parlamentet vedtog 43 ændringsforslag til det oprindelige forslag. Kommissær Markos Kyprianou oplyste på plenarmødet den 9. juli 2007, at Kommissionen kunne acceptere mange af ændringsforslagene helt eller delvis eller med en ændret ordlyd. Blandt de vedtagne ændringsforslag kan Kommissionen ikke acceptere følgende: 2, 11, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 31 (anden del), 32, 37, 40, 43, 44, 46, 49 og 52.
7. Ændringerne i det ændrede forslag er angivet med **fede typer og understreget**. En række af ændringsforslagene er blevet omformuleret for at sikre en konsekvent terminologi i forslaget og de øvrige forslag i pakken eller for at bringe teksten i tråd med Rådets tilgang i de tilfælde, hvor lignende ændringer er blevet foreslået.
8. Nummereringen af artiklerne er blevet tilpasset for at tage hensyn til en række ændringsforslag.

II. FORMÅL MED FORSLAGET

9. Den foreslåede forordning har til formål at erstatte det eksisterende rådsdirektiv 88/388/EØF for at tage hensyn til den teknologiske og videnskabelige udvikling vedrørende aromaer og udviklingen i fødevarer lovgivningen i Det Europæiske Fællesskab.

De vigtigste mål er:

- at præcisere anvendelsesområdet for lovgivningen om aromaer
- at modernisere den eksisterende lovgivning om aromaer og tilpasse den til den teknologiske og videnskabelige udvikling
- at fastlægge klare procedurer for evaluering og godkendelse
- bedre at informere forbrugeren om anvendelsen af naturlige aromaer
- at tilpasse reglerne til forordning (EF) nr. 882/2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes.

III. KORT GENNEMGANG AF EUROPA-PARLAMENTETS ÆNDRINGSFORSLAG

10. Tekniske/redaktionelle ændringsforslag

Ændringsforslag 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 27, 28, 29, 30, 31 (første del), 35, 36, 39, 41, 42 og 45 tager sigte på tekniske og redaktionelle forbedringer af forslaget, og Kommissionen har godtaget dem, i visse tilfælde dog med redaktionelle ændringer.

11. Retsgrundlag

Artikel 37 udgår som retsgrundlag for forordningen. Her gælder samme begrundelse som for enzymer, hvor Parlamentet gik ind for, at det skulle udgå, fordi de landbrugsmæssige aspekter ved forslaget (ændringer af vertikale landbrugstekster) kun er sekundære mål i den foreslåede forordning.

12. Udvalgsprocedure

Eftersom pakken blev vedtaget, omtrent samtidig med at afgørelse 2006/512/EF om ændring af afgørelse 1999/468/EF om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen, blev vedtaget, blev der i Kommissionens forslag henvist til den normale forskriftsprocedure. Kommissionen går derfor generelt ind for, at det ændrede forslag rettes ind efter afgørelse 2006/512/EF.

Ændringsforslag **11, 23 og 32** vedrører indførelse af forskriftsproceduren med kontrol. De beslutninger, der er omhandlet i ændringsforslagene, tilfører ikke forordningen nye elementer, og der er derfor ikke behov for kontrol.

Ændringsforslag **16** fjerner muligheden for (med det stående udvalgs bistand) at beslutte, hvilken kategori en aroma tilhører, og det kan derfor ikke accepteres, da Kommissionen mener, at der kan være behov for en sådan beslutning.

Ændringsforslag **24, 33 og 34** accepteres delvis, idet hasteproceduren dog bør være mulig i tilfælde, hvor der er en risiko, der truer forbrugers sikkerhed.

13. Definitioner (artikel 3)

I ændringsforslag **14** betyder definitionen, at fødevaringredienser med aromagivende egenskaber *i betydeligt omfang* bidrager til, at der forekommer stoffer, der er opført i del B i bilag III. Det er måske tilfældet i praksis, men et sådant begreb hører ikke hjemme i en retsakt, og det er allerede nævnt i betragtning 5.

Ændringsforslag **13** ændrer "*andre aromaer*" til "*aromaer, der ikke er specificeret andetsteds*". Udtrykkene har samme betydning, men det første udtryk foretrækkes.

Ændringsforslag **49** begrænser fremstillingen af "aromastoffer" til kun at omfatte egnede naturlige processer eller kemisk syntese. Der kan dog være andre metoder til at fremstille aromastoffer, f.eks. ekstraktion fra røgkondensater eller fra reaktionsaromaer. Ændringsforslaget kan derfor ikke accepteres.

14. Forbud mod aromaer, som ikke opfylder betingelserne

Denne ændring indføres for at bringe teksten i tråd med de ændrede forslag om fødevarerilsætningsstoffer og fødevarerenszymer. Den foreslåede tekst præciserer, at en aroma eller fødevarer, hvortil er anvendt en aroma, ikke må bringes i omsætning, hvis aromaen eller anvendelsen heraf ikke opfylder betingelserne i den foreslåede forordning. Præciseringen indsættes i det ændrede forslag i den nye artikel 5.

15. Generelle anvendelsesbetingelser

I Kommissionens forslag fastsættes der generelle anvendelsesbetingelser for aromaer eller fødevaringredienser med aromagivende egenskaber. De skal være sikre og må ikke vildlede forbrugeren. I betragtning 6 indsættes der en præcisering, der forklarer, hvad der menes med vildledning af forbrugeren (ændringsforslag **1**)

Ifølge ændringsforslag **19** skal anvendelsen af aromaer være til gavn for forbrugeren, og ifølge ændringsforslag **20** skal der være et teknologisk behov. Der er ikke behov for disse ændringsforslag, da teknologisk behov og gavn for forbrugeren er indarbejdet i definitionen af aromaer.

Ifølge ændringsforslag **2** og **17** skal godkendelsen af aromaer være baseret på forsigtighedsprincippet. Forsigtighedsprincippet og betingelserne for anvendelse heraf er i forvejen fastsat i den generelle fødevarerlovgivning (forordning (EF) nr. 178/2002), og det bør ikke gentages i den foreslåede forordning om aromaer.

16. Forekomst af visse stoffer

Ændringsforslag 46 vedrører maksimalgrænseværdierne for stoffer, der er toksikologisk betænkelige, og som er opført i del B i bilag III. Maksimalgrænseværdierne skulle ikke gælde for sammensatte fødevarer, der ikke er blevet tilsat aromaer, og hvis eneste tilsatte fødevaringredienser med aromagivende egenskaber er krydderier og krydderurter. Dette kan ikke accepteres, da man ikke kan udelukke et sikkerhedsproblem.

Ved ændringsforslag 21 og 40 indsættes en tom del B i bilag III, og kun når der foreligger en videnskabeligt begrundet mistanke, kan der indføres maksimalgrænseværdier ved udvalgsprocedure. Dette ændringsforslag er ikke i tråd med nyere videnskabelige udtalelser, der bekræfter behovet for maksimalgrænseværdier som foreslået i del B i bilag III.

17. Forbindelse med forordning (EF) nr. 1829/2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer (artikel 12)

Aromaer eller udgangsmaterialer, der falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, vil være omfattet af nævnte forordning med hensyn til sikkerhedsvurderingen af den genetiske modifikation, mens de øvrige sikkerhedsaspekter, spørgsmål vedrørende de andre kriterier og den endelige godkendelse behandles, når det er relevant, i henhold til forordningen om aromaer. De to evalueringer og godkendelser kan gennemføres parallelt.

I ændringsforslag 41 og 42 præciseres det, at de to procedurer kan afvikles samtidig i overensstemmelse med god forvaltningsskik. Kommissionen kan gå ind for den foreslåede præcisering, dog med nogle ændringer i ordlyden for at bringe bestemmelsen i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1829/2003.

Ændringsforslag 52 tilføjer en definition af "*fremstillet ved hjælp af GMO'er*". Hvis der er behov for en sådan definition, bør den høre under forordning (EF) nr. 1829/2003.

18. Mærkning

Ændringsforslag 29 vedrører mærkningen af naturlige aromaer, idet reglen om 90 % erstattes af 95 %, når der henvises til et naturligt udgangsmateriale. Den foreslåede ændring kan accepteres, da den i højere grad lever op til forbrugernes forventninger og kun vil have begrænsede konsekvenser for eksisterende praksis.

Ifølge ændringsforslag 26 skal der ved handel mellem fødevarerivirksomhedsledere angives en adresse i EU. Det kan ikke accepteres, da det kunne føre til handelsbarrierer over for tredjelande.

En beskrivelse af røgaromaer som f.eks. "røget laks-aroma" (ændringsforslag 37) kan ikke accepteres, da det kan være vildledende for forbrugeren; i praksis kunne aromaen være en blanding af røgaroma og laksearoma.

Mærkning af aromaer fremstillet af GMO'er bør høre under forordning (EF) nr. 1829/2003 og ikke nærværende forordning (ændringsforslag 38).

Endelig kan Kommissionen ikke acceptere ændringsforslag 43, da det er et grundprincip i forslaget, at udgangsmaterialet for den naturlige aroma skal benævnes for at sikre korrekt forbrugeroplysning.

I det oprindelige forslag havde Kommissionen endvidere bragt mærkningsbestemmelserne for aromaer i tråd med bestemmelserne vedrørende tilsætningsstoffer og enzymer. Europa-Parlamentet har fremsat en række ændringsforslag til de sidstnævnte forslag for at sikre en ny udformning og en forenkling af bestemmelserne om mærkning af tilsætningsstoffer og enzymer, der sælges ved handel mellem virksomheder eller til den endelige forbruger. Kommissionen har derfor også indarbejdet ånden i disse ændringsforslag i det ændrede forslag om aromaer.

19. Indberetning fra fødevarer virksomhedslederne

Ændringsforslag 31 accepteres delvis, da producenten eller brugeren af et aromastof straks bør give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, der kunne have indflydelse på vurderingen af sikkerheden ved anvendelsen af aromastoffet. En tilføjelse om, at det drejer sig om *oplysninger, som den pågældende har kendskab og adgang til*, kan ikke accepteres, da de ville indskrænke producentens ansvar.

Anden del af ændringsforslag 31, der foreskriver, hvilke oplysninger der skal anmodes om, kan ikke accepteres, da det betyder en indsnævring af Kommissionens forslag og foregriber indholdet af gennemførelsesbestemmelserne.

20. I overensstemmelse med EF-traktatens artikel 250, stk. 2, ændrer Kommissionen sit forslag som ovenfor angivet.

Ændret forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89, Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96 og direktiv 2000/13/EF

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37 og 95,

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹,

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg²,

efter proceduren i traktatens artikel 251, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Som følge af den videnskabelige og tekniske udvikling er der behov for at opdatere Rådets direktiv 88/388/EØF af 22. juni 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om aromaer, som må anvendes i levnedsmidler, og om udgangsmaterialer til fremstilling af disse³. Af hensyn til klarhed og effektivitet bør direktiv 88/388/EØF ophæves og erstattes af denne forordning.
- (2) I henhold Rådets afgørelse 88/389/EØF af 22. juni 1988 om Kommissionens udarbejdelse af en liste over stoffer og udgangsmaterialer, der anvendes ved fremstilling af aromaer⁴, skulle listen udarbejdes senest 24 måneder efter retsaktens vedtagelse. Afgørelsen er nu forældet og bør ophæves.
- (3) Ved Kommissionens direktiv 91/71/EØF af 16. januar 1991, der supplerer Rådets direktiv 88/388/EØF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om aromaer, som må anvendes i levnedsmidler, og om udgangsmaterialer til fremstilling af disse⁵, er der fastsat bestemmelser om mærkning af aromaer. Disse bestemmelser erstattes af denne forordning, og nævnte direktiv bør ophæves.

¹ EUT C [...] af [...], s. [...].

² EUT C **168 af 20.7.2007, s. 34**.

³ EFT L 184 af 15.7.1988, s. 61. Senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1).

⁴ EFT L 184 af 15.7.1988, s. 67.

⁵ EFT L 42 af 15.2.1991, s. 25.

- (4) Den frie bevægelighed for sikre og sunde fødevarer er et afgørende aspekt af det indre marked og bidrager i høj grad til beskyttelsen af borgernes sundhed og velvære og af deres sociale og økonomiske interesser.
- (5) For at beskytte menneskers sundhed bør denne forordning omfatte aromaer, udgangsmaterialer for aromaer og fødevarer, der indeholder aromaer. Den bør ligeledes omfatte visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, der tilsættes til fødevarer med det primære formål at give dem duft og/eller smag, og som i betydeligt omfang bidrager til, at der i fødevarer forekommer visse naturligt forekommende uønskede stoffer ("fødevaringredienser med aromagivende egenskaber"), udgangsmateriale herfor og fødevarer, der indeholder dem.
- (6) Aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. De bør ikke vildlede forbrugeren, og det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer. **Vildledning af forbrugeren omfatter, men er ikke begrænset til, spørgsmål om ingrediensers karakter, friskhed og kvalitet, om produktets eller fremstillingsprocessens naturlighed eller om produktets ernæringsmæssige kvalitet.**
- (7) Siden 1999 har Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler og siden Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet afgivet udtalelser om en række stoffer, der forekommer naturligt i udgangsmaterialer for aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber⁶, som ifølge Europarådets ekspertgruppe for aromastoffer giver anledning til toksikologiske betænkeligheder. Stoffer, som også Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler erklærede for toksikologisk betænkelige, bør betragtes om uønskede stoffer, der ikke bør tilsættes som sådanne til fødevarer.
- (8) Som følge af deres naturlige forekomst i planter, kan der forekomme uønskede stoffer i aromapræparater og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber. Planterne anvendes traditionelt som fødevarer eller fødevaringredienser. Der bør fastsættes passende maksimalgrænseværdier for forekomst af de pågældende uønskede stoffer i de fødevarer, der mest bidrager til menneskers indtag af de pågældende stoffer, idet der tages hensyn til, at der er behov for at beskytte menneskers sundhed, såvel som at det er uundgåeligt, at de forekommer i traditionelle fødevarer.
- (9) Der bør på fællesskabsplan fastsættes bestemmelser med henblik på at forbyde eller begrænse anvendelsen af visse udgangsmaterialer fra planter eller dyr, der giver anledning til betænkeligheder vedrørende menneskers sundhed, ved fremstillingen af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber og anvendelse heraf i fødevarerproduktionen.

⁶ http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm.

- (10) Risikovurderinger bør foretages af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt "autoriteten"), der er oprettet ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed⁷.
- (11) For at sikre harmonisering bør risikovurderingen og godkendelsen af aromaer og udgangsmaterialer, som det er nødvendigt at evaluere, foretages efter proceduren i forordning (EF) nr. [...] om en fælles godkendelsesprocedure for fødevareriltætningsstoffer, fødevarerenzymmer og fødevareraromaer⁸.
- (12) Aromastoffer er kemisk definerede stoffer med aromagivende egenskaber. Der er iværksat et program til evaluering af aromastoffer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2232/96 af 28. oktober 1996 om fastlæggelse af en fællesskabsprocedure for aromastoffer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på levnedsmidler⁹. I henhold til nævnte forordning skal der senest fem år efter vedtagelsen af programmet vedtages en liste over aromastoffer. Der bør fastsættes en ny frist for vedtagelsen af listen. Det foreslås, at listen indarbejdes i den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. [...].
- (13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk, animalsk eller mineralsk oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum. Aromapræparater, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromapræparater, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.
- (14) Ved "fødevarer" forstås i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002 alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Materialer af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, som der foreligger omfattende dokumentation for hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, betragtes i denne sammenhæng som fødevareraterialer, skønt nogle af disse udgangsmaterialer, f.eks. rosentræ, egetræsspåner og jordbærblade, måske ikke er blevet anvendt som fødevarer i uforarbejdet stand. Det er ikke nødvendigt at evaluere dem.

⁷ EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1642/2003 (EUT L 245 af 29.9.2003, s. 4).

⁸ EUT L [...] af [...], s. [...].

⁹ EFT L 299 af 23.11.1996, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1).

- (15) Reaktionsaromaer, der er fremstillet af fødevarer efter godkendte betingelser, behøver heller ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved reaktionsaromaer, der er fremstillet af nonfoodmaterialer eller fremstillet efter ikke-godkendte betingelser, bør dog evalueres forud for godkendelsen.
- (16) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2065/2003 af 10. november 2003 om røgromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer¹⁰, er der fastsat en procedure for sikkerhedsvurdering og godkendelse af røgromaer, og den har til formål at opstille en udtømmende liste over de primære røgekondensater og primære tjærefraktioner, det er tilladt at anvende.
- (17) Aromaforstadier giver fødevarer duft og/eller smag ved kemiske reaktioner, der opstår under fødevarerforarbejdningen. Aromaforstadier, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at blive evalueret eller være omfattet af en godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromaforstadier, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.
- (18) Andre aromaer, der ikke er omfattet af definitionerne af ovennævnte aromaer, kan anvendes i og på fødevarer, når de er blevet evalueret og godkendt.
- (19) Materiale af vegetabilsk, animalsk, mikrobiologisk eller mineralsk oprindelse, der ikke er fødevarer, kan kun godkendes til fremstilling af aromaer, når dets sikkerhed er blevet videnskabeligt evalueret. Det kan evt. være nødvendigt, at kun bestemte dele af materialet tillades anvendt, eller at der fastsættes anvendelsesbetingelser.
- (20) En aroma eller et udgangsmateriale, der falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer¹¹, bør **være omfattet af godkendelsesproceduren i henhold til nævnte forordning for så vidt angår sikkerhedsvurderingen af den genetiske modifikation, idet den endelige godkendelse dog bør meddeles i henhold til nærværende forordning.** ~~først tillades i henhold til nævnte forordning, inden det godkendes i henhold til nærværende forordning.~~
- (21) Aromastoffer eller aromapræparater bør kun mærkes som "naturlige", hvis de opfylder visse kriterier, der sikrer, at forbrugerne ikke vildledes.
- (22) Særlige oplysningskrav bør sikre, at forbrugerne ikke vildledes med hensyn til det udgangsmateriale, der er anvendt til fremstilling af naturlige aromaer. ~~F.eks. skal kilden til vanillin fremstillet af træ nævnes.~~

¹⁰ EUT L 309 af 26.11.2003, s. 1.

¹¹ EUT L 268 af 18.10.2003, s. 1.

- (23) **Aromaer bør fortsat være omfattet af de generelle mærkningskrav i henhold til direktiv 2000/13/EF og, hvis det er relevant, forordning (EF) nr. 1829/2003. Nærværende forordning bør derudover omfatte særlige bestemmelser om mærkning af aromaer, der sælges som sådanne til fremstillingsvirksomheden eller den endelige forbruger.**
- (24) Forbrugerne bør informeres, hvis en given fødevarers røgsmag skyldes tilsætning af røgaromaer. I henhold til artikel 5 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler¹² samt om reklame for sådanne levnedsmidler bør varebetegnelsen ikke bringe forbrugeren i tvivl om, hvorvidt varen er røget på traditionel vis med frisk røg eller behandlet med røgaromaer. Der er behov for at tilpasse nævnte direktiv til de definitioner af aromaer, røgaromaer og til udtrykket "naturlig" vedrørende beskrivelse af aromaer, der er fastsat i denne forordning.
- (25) Oplysninger om forbruget og anvendelsen af aromastoffer er af afgørende betydning for evalueringen af aromastoffers sikkerhed i forbindelse med menneskers sundhed. De mængder af aromastoffer, der tilsættes til fødevarer, bør derfor regelmæssigt kontrolleres.
- (26) De nødvendige foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning bør vedtages i overensstemmelse med Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen¹³.
- (27) **Kommissionen bør navnlig gives beføjelse til at ændre bilagene til denne forordning og til at vedtage passende overgangsforanstaltninger vedrørende udarbejdelsen af fællesskabslisten. Da der er tale om generelle foranstaltninger, der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i forordningen og/eller at supplere den med nye ikke-væsentlige bestemmelser, bør de vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol, jf. artikel 5a i afgørelse 1999/468/EF.**
- (28) Bilag II-V til denne forordning bør tilpasses den videnskabelige og tekniske udvikling.
- (29) For at udformningen og opdateringen af fællesskabsbestemmelserne om aromaer kan foregå effektivt og på passende vis, er det nødvendigt at indsamle data, udveksle oplysninger og koordinere arbejdet mellem medlemsstaterne. I det øjemed kan det være nyttigt at iværksætte undersøgelser af specifikke emner med henblik på at lette beslutningstagningsprocessen. Fællesskabet bør finansiere sådanne undersøgelser som led i sin budgetprocedure. Finansieringen af sådanne foranstaltninger falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes¹⁴, og retsgrundlaget for finansieringen af nævnte foranstaltninger vil således være forordning (EF) nr. 882/2004.

¹² EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29. Senest ændret ved direktiv 2003/89/EF (EUT L 308 af 25.11.2003, s. 15).

¹³ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23. **Ændret ved afgørelse 2006/512/EF (EUT L 200 af 22.7.2006, s. 11).**

¹⁴ EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1. Berigtiget i EUT L 191 af 28.5.2004, s. 1.

- (30) Indtil fællesskabslisten er fastlagt, bør der fastsættes bestemmelser om evaluering og godkendelse af aromastoffer, der ikke er omfattet af det evalueringsprogram, der er foreskrevet i forordning (EF) nr. 2232/96. Der bør derfor fastsættes en overgangsordning. Ifølge ordningen bør sådanne aromaer evalueres og godkendes efter proceduren i forordning (EF) nr. [procedureforordningen]. De frister, autoriteten i henhold til nævnte forordning har til at afgive udtalelser, og Kommissionen har til at forelægge et forslag til forordning om opdatering af fællesskabslisten for Den Stående Komité for Fødevarer og Dyresundhed, bør ikke finde anvendelse, fordi det igangværende evalueringsprogram bør prioriteres højest.
- (31) Målet for den påtænkte foranstaltning, nemlig at fastsætte fællesskabsbestemmelser om anvendelse af aromaer og visse fødevarer med aromagivende egenskaber i og på fødevarer, kan ikke i tilstrækkelig grad opfyldes af medlemsstaterne og kan derfor af hensyn til markedets enhed og et højt forbrugerbeskyttelsesniveau bedre gennemføres på fællesskabsplan; Fællesskabet kan derfor træffe foranstaltninger i overensstemmelse med subsidiaritetsprincippet, jf. traktatens artikel 5. I overensstemmelse med proportionalitetsprincippet, jf. nævnte artikel, går denne forordning ikke ud over, hvad der er nødvendigt for at nå disse mål.
- (32) Der er behov for at tilpasse Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 af 29. maj 1989 om fastlæggelse af almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af spiritus¹⁵ og Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 af 10. juni 1991 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter¹⁶ til visse nye definitioner i nærværende forordning.
- (33) Forordning (EØF) nr. 1576/89, (EØF) nr. 1601/91 og (EF) nr. 2232/96 samt direktiv 2000/13/EF bør ændres i overensstemmelse hermed -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

KAPITEL I

FORMÅL, ANVENDELSESOMRÅDE OG DEFINITIONER

Artikel 1

Formål

Ved denne forordning fastsættes der bestemmelser om aromaer og fødevarer med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer med henblik på at sikre **et højt beskyttelsesniveau for menneskers sundhed og for forbrugerne og samtidig sikre**, at det indre marked fungerer effektivt, ~~og samtidig sikre et højt beskyttelsesniveau for menneskers sundhed og for forbrugerne.~~

I det øjemed indeholder denne forordning bestemmelser om:

¹⁵ EFT L 160 af 12.6.1989, s. 1. Senest ændret ved tiltrædelsesakten af 2003.

¹⁶ EFT L 149 af 14.6.1991, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1882/2003.

- a) en fællesskabsliste over aromaer og udgangsmaterialer, der er godkendt til anvendelse i og på fødevarer, jf. bilag I (i det følgende benævnt "fællesskabslisten")
- b) betingelserne for anvendelse af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber i og på fødevarer
- c) bestemmelser om mærkning af aromaer.

Artikel 2
Anvendelsesområde

1. Denne forordning finder anvendelse på:
 - a) aromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, **med forbehold af mere specifikke bestemmelser i undtagen røg aromaer, der er omfattet af anvendelsesområdet for forordning (EF) nr. 2065/2003**
 - b) fødevaringredienser med aromagivende egenskaber
 - c) fødevarer, der indeholder aromaer og/eller fødevaringredienser med aromagivende egenskaber
 - d) udgangsmaterialer for aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber
2. Denne forordning finder ikke anvendelse på:
 - a) stoffer, som udelukkende har sød, sur eller salt smag
 - b) rå fødevarer**
 - c) ikke sammensatte fødevarer og blandinger af krydderier og/eller urter, blandinger af te og blandinger til infusion, så længe de ikke anvendes som fødevaringredienser.**
 - ~~b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer.~~
3. Hvorvidt et givet stof eller en given blanding af stoffer, et givet materiale eller en given fødevaretype er omfattet af anvendelsesområdet for denne forordning, kan om nødvendigt afgøres efter proceduren i artikel ~~18~~**20**, stk. 2.

Artikel 3
Definitioner

1. Ved anvendelsen af nærværende forordning finder definitionerne i forordning (EF) nr. 178/2002 og (EF) nr. 1829/2003 tilsvarende anvendelse.
2. Endvidere forstås ved:
 - a) "aromaer": produkter:

- i) som ikke er beregnet til at fortæres i uforarbejdet stand, og som tilsættes til fødevarer for at give dem duft og/eller smag
- ii) som er lavet af eller består af følgende kategorier: aromastof, aromapræparat, reaktionsaroma, røg aroma, aromaforstadie eller andre aromaer eller blandinger af disse

iii) som kan indeholde fødevarer, herunder tilsætningsstoffer som tilladt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. XXX/2007 af ... om fødevaretilsætningsstoffer¹⁷

- b) "aromastof": et kemisk defineret stof med aromagivende egenskaber
- c) "naturligt aromastof": et aromastof, der er fremstillet ved egnede fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer af materiale af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse enten i dets oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum ved en eller flere af de almindeligt anvendte tilberedningsprocesser for fødevarer, der er anført i bilag II
- d) "aromapræparat": et produkt, der ikke er et aromastof, og som er fremstillet af:
 - i) fødevarer ved egnede fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum ved en eller flere af de almindeligt anvendte tilberedningsprocesser for fødevarer, der er anført i bilag II, og eller egnede fysiske processer
og/eller
 - ii) materiale af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, bortset fra fødevarer, ved en eller flere af de almindeligt anvendte tilberedningsprocesser for fødevarer, der er anført i bilag II, og/eller egnede fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer
- e) "reaktionsaroma": et produkt fremstillet ved varmebehandling af en blanding af ingredienser, som ikke nødvendigvis selv har aromagivende egenskaber, og hvoraf mindst én indeholder nitrogen (aminogruppe) og en anden er en reducerende sukkerart; de ingredienser, der anvendes til fremstilling af reaktionsaromaer, kan være:
 - i) fødevarer
og/eller
 - ii) andet udgangsmateriale end fødevarer

¹⁷ EUT C [...] af [...], s. [...].

- f) "røgaroma": et produkt fremstillet ved fraktionering og rensning af kondenseret røg, der giver primære røgkondensater, primære tjærefraktioner og/eller afledte røgaromaer som defineret i artikel 3, nr. 1, 2 og 4, i forordning (EF) nr. 2065/2003
 - g) "aromaforstadie": et produkt, der ikke nødvendigvis selv har aromagivende egenskaber, og som med forsæt tilsættes til en fødevarer udelukkende med det formål at frembringe en aroma ved nedbrydning af eller reaktion med andre bestanddele under fødevarerforarbejdningen; det kan fremstilles af:
 - i) fødevarer
og/eller
 - ii) andet udgangsmateriale end fødevarer
 - h) "andre aromaer": aromaer, der tilsættes eller er bestemt til at blive tilsat til fødevarer for at give dem duft og/eller smag, og som ikke er omfattet af definitionerne i litra b)-g)
 - i) "fødevarer ingrediens med aromagivende egenskaber": en fødevarer ingrediens, bortset fra aromaer, der kan tilsættes til en fødevarer med det primære formål at give den duft og/eller smag eller ændre dens duft og/eller smag
 - j) "udgangsmateriale": materiale af vegetabilsk, animalsk, mikrobiologisk eller mineralsk oprindelse, som aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstilles af; det kan være:
 - i) fødevarer
eller
 - ii) andet udgangsmateriale end fødevarer
 - k) "egnet fysisk proces": en fysisk proces, der ikke med forsæt ændrer aromabestanddelens kemiske karakter, **jf. dog listen over almindeligt anvendte tilberedningsprocesser i bilag II**, og som ikke omfatter anvendelse af singlet oxygen, ozon, uorganiske katalysatorer, metalliske katalysatorer, metalorganiske reagenser og/eller UV-bestråling.
3. I forbindelse med definitionerne i stk. 2, litra d), e), g) og j), betragtes udgangsmaterialer, som der foreligger omfattende dokumentation for hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, som fødevarer.
 4. Hvorvidt et givet stof henhører til en specifik kategori omhandlet i stk. 2, litra b)-j), kan om nødvendigt afgøres efter proceduren i artikel ~~18~~**20**, stk. 2.

KAPITEL II

ANVENDELSESBETINGELSER FOR AROMAER, FØDEVAREINGREDIENSER MED AROMAGIVENDE EGENSKABER OG UDGANGSMATERIALER

Artikel 4

Generelle anvendelsesbetingelser for aromaer eller fødevarer med aromagivende egenskaber

Kun aromaer eller fødevarer med aromagivende egenskaber, der opfylder følgende betingelser, må anvendes i eller på fødevarer:

- a) Så vidt det kan bedømmes på grundlag af foreliggende videnskabelige data, udgør de ikke noget sikkerhedsproblem for forbrugerens sundhed.
- b) De vildleder ikke forbrugerens.

Artikel 5

Forbud mod aromaer og/eller fødevarer, som ikke opfylder betingelserne

En aroma og/eller fødevarer, hvortil er anvendt en sådan aroma, må kun bringes i omsætning, hvis aromaen eller anvendelsen heraf opfylder betingelserne i denne forordning og dens gennemførelsesbestemmelser.

Artikel 56

Forekomst af visse stoffer

1. Stoffer, der er opført i del A i bilag III, må ikke tilsættes som sådan til fødevarer.
2. Maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødevarer med aromagivende egenskaber, i sammensatte fødevarer, jf. del B i bilag III, må ikke overskrides som følge af anvendelsen af aromaer og fødevarer med aromagivende egenskaber i og på de pågældende fødevarer.

Maksimalgrænseværdierne gælder for de sammensatte fødevarer, som de udbydes klar til konsum, eller som de tilberedes efter producentens anvisninger.

3. Der kan vedtages nærmere bestemmelser om gennemførelsen af stk. 2 efter proceduren i artikel ~~18~~**20**, stk. 2.

Artikel 67

Anvendelse af visse udgangsmaterialer

1. Udgangsmaterialer, der er opført i del A i bilag IV, må ikke anvendes til fremstilling af aromaer og fødevarer med aromagivende egenskaber.

2. Aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, der er fremstillet af udgangsmaterialer opført i del B i bilag IV, må kun anvendes på de betingelser, der er angivet i samme bilag.

Artikel 78

Aromaer, for hvilke der ikke kræves en evaluering og godkendelse

1. Følgende aromaer kan anvendes i eller på fødevarer, uden at de er godkendt i henhold til denne forordning, forudsat at de opfylder kravene i artikel 4:
- a) aromapræparater, jf. artikel 3, stk. 2, litra d), nr. i)
 - b) reaktionsaromaer, jf. artikel 3, stk. 2, litra e), nr. i), som overholder de betingelser for fremstilling af reaktionsaromaer og de maksimalgrænseværdier for visse stoffer i reaktionsaromaer, der er fastsat i bilag V
 - c) aromaforstadier, jf. artikel 3, stk. 2, litra g), nr. i)
 - d) fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber.
2. Uanset stk. 1 skal Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt "autoriteten") foretage en risikovurdering af den pågældende aroma eller fødevarer ingrediens med aromagivende egenskaber, hvis Kommissionen, en medlemsstat eller autoriteten giver udtryk for tvivl med hensyn til sikkerheden ved en aroma eller en fødevarer ingrediens med aromagivende egenskaber, der er omhandlet i stk. 1. Artikel 4, 5 og 6 i forordning (EF) nr. [procedureforordningen] finder tilsvarende anvendelse.

Når autoriteten har afgivet udtalelse, vedtager Kommissionen om nødvendigt foranstaltninger, **der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, bl.a. ved at supplere den, efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 20, stk. 3.** ~~efter proceduren i artikel 18, stk. 2.~~ Sådanne foranstaltninger fastsættes i bilag III, IV og/eller V, alt efter hvad der er relevant. **I særligt hastende tilfælde kan Kommissionen anvende hasteproceduren i artikel 20, stk. 4.**

KAPITEL III

FÆLLESSKABSLISTE OVER AROMAER OG UDGANGSMATERIALER, DER ER GODKENDT TIL ANVENDELSE I ELLER PÅ FØDEVARER

Artikel 89

Aromaer og udgangsmaterialer, for hvilke der kræves en evaluering og godkendelse

Dette kapitel finder anvendelse på:

- a) aromastoffer
- b) aromapræparater, jf. artikel 3, stk. 2, litra d), nr. ii)

- c) reaktionsaromaer, der er fremstillet ved opvarmning af ingredienser helt eller delvis omfattet af artikel 3, stk. 2, litra e), nr. ii), eller som ikke overholder de betingelser for fremstilling af reaktionsaromaer og de maksimalgrænseværdier for visse uønskede stoffer, der er fastsat i bilag V
- d) aromaforstadier, jf. artikel 3, stk. 2, litra g), nr. ii)
- e) andre aromaer, jf. artikel 3, stk. 2, litra h)
- f) andre udgangsmaterialer end fødevarer, jf. artikel 3, stk. 2, litra j), nr. ii).

Artikel ~~9~~10

Fællesskabsliste over aromaer og udgangsmaterialer

Blandt de aromaer og udgangsmaterialer, der er omhandlet i artikel ~~8~~9, må kun de, der er optaget på fællesskabslisten, markedsføres som sådanne og anvendes i eller på fødevarer.

Artikel ~~10~~11

Optagelse af aromaer og udgangsmaterialer på fællesskabslisten

1. Hvis betingelserne i artikel 4 er opfyldt, kan en aroma eller et udgangsmateriale optages på fællesskabslisten efter proceduren i forordning (EF) nr. [fælles procedure].
2. Oplysningerne om en aroma eller et udgangsmateriale i fællesskabslisten skal omfatte følgende:
 - a) identifikation af den aroma eller det udgangsmateriale, godkendelsen vedrører
 - b) om nødvendigt betingelserne for, at aromaen kan anvendes.
3. Ændringer af fællesskabslisten foretages efter proceduren i forordning (EF) nr. [...] om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarerilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer.

Artikel ~~11~~12

Aromaer eller udgangsmaterialer, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003

En aroma eller et udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan først optages på fællesskabslisten **i bilag I i overensstemmelse med denne forordning, når den/det er blevet tilladt i overensstemmelse med i forordning (EF) nr. 1829/2003.** ~~når den/det er blevet tilladt efter proceduren i artikel 7 i forordning (EF) nr. 1829/2003.~~

KAPITEL IV

MÆRKNING

~~AFDELING 1~~

~~MÆRKNING AF AROMAER, DER IKKE ER BESTEMT TIL SALG TIL DEN ENDELIGE FORBRUGER~~

Artikel ~~12~~13

Mærkning af aromaer, der ikke er bestemt til salg til den endelige forbruger

1. Aromaer, som ikke er bestemt til salg til den endelige forbruger, må kun markedsføres **med den i artikel 14 og 15 foreskrevne mærkning, der skal være let synlig, let læselig og ikke må kunne slettes.** ~~hvis emballage, beholdere eller ledsagedokumenter er forsynet med de i artikel 13 og 14 foreskrevne oplysninger, således at de er let synlige, let læselige og ikke kan slettes. **Oplysningerne omhandlet i artikel 14 skal være affattet på et sprog, der er let forståeligt for køberne.**~~
2. **Den medlemsstat, hvor produktet markedsføres, kan under overholdelse af traktaten på sit område kræve, at oplysningerne fremgår af mærkningen på et eller flere af Fællesskabets officielle sprog efter medlemsstatens eget valg. Dette er ikke til hinder for, at oplysningerne kan anføres på flere sprog.**

Artikel ~~13~~14

Generelle krav til mærkning af aromaer, ~~der ikke er bestemt til salg til den endelige forbruger~~

1. **Når aromaer, der ikke er bestemt til salg til den endelige forbruger, sælges hver for sig eller blandet med hinanden og/eller andre fødevaringredienser, og/eller hvortil der er tilsat andre stoffer i overensstemmelse med artikel 3, stk. 2, litra a), nr. iii), skal der på deres** emballage eller beholdere anføres følgende oplysninger:
 - a) varebetegnelse: enten ordet "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen
 - eb)** angivelsen "til brug i fødevarer" eller angivelsen "til fødevarer, begrænset anvendelse" eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer
 - fc)** om nødvendigt særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter
 - hd)** en angivelse, der identificerer batchen eller partiet
 - de)** en liste i faldende rækkefølge efter vægt over:

- i) tilstedeværende kategorier af aromaer
 - ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet eller deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer, **og en angivelse i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1829/2003**
- bf)** navn eller firmanavn samt adresse på fremstillingsvirksomheden, emballeringsvirksomheden eller en forhandler
- eg)** angivelse af den maksimale mængde af hver enkelt bestanddel eller gruppe af bestanddele, der er omfattet af en kvantitativ begrænsning i en fødevarer, og/eller fyldestgørende, klare og letforståelige oplysninger, der sætter køber i stand til at efterleve denne forordning eller andre relevante fællesskabsbestemmelser, **herunder forordning (EF) nr. 1829/2003**
- ih)** nettomængden-
- gi)** dato for mindste holdbarhed
- j) hvis det er relevant, oplysninger om en aroma eller andre stoffer, der er omhandlet i denne artikel, og som er opført i bilag IIIa til direktiv 2000/13/EF, for så vidt angår angivelse af ingredienser i fødevarer.**
2. Uanset stk. 1 er det tilstrækkeligt, at de i stk. 1, litra ~~e~~-~~g~~) **e), f), g) og j)**, krævede oplysninger anføres i de dokumenter vedrørende sendingen, der skal fremlægges sammen med eller før leveringen, under forudsætning af at påtegningen "bestemt til fremstilling af fødevarer, ikke til detailsalg" anføres på et umiddelbart synligt sted på den pågældende vares emballage eller beholder.
- 3. Uanset stk. 1 er det, hvis aromaerne leveres i tanke, tilstrækkeligt, at alle oplysningerne anføres i de ledsagende dokumenter vedrørende sendingen, der skal fremlægges ved leveringen.**

Artikel ~~14~~15

Særlige krav til aromaers varebetegnelse

1. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes til at beskrive en aroma i varebetegnelsen, der er omhandlet i artikel ~~13~~**14**, stk. 1, litra a), som foreskrevet i stk. 2-6.
2. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.
3. Udtrykket "naturlige aromastoffer" må kun anvendes om aromaer, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende indeholder naturlige aromastoffer.
4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst ~~90~~**95** vægtprocent af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

Varebetegnelsen skal indeholde følgende: "naturlig aroma fra <<fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r)>>".

5. Udtrykket "naturlig aroma fra <<fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r)>> med andre naturlige aromaer" må kun anvendes, hvis den aromagivende bestanddel delvis hidrører fra det udgangsmateriale, der henvises til, og/eller let kan genkendes.

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

6. Udtrykket "naturlig aroma" må kun anvendes, hvis den aromagivende bestanddel hidrører fra forskellige udgangsmaterialer, og hvis udgangsmaterialernes duft eller smag ikke ville fremgå af en henvisning til dem.

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

AFDELING 2

MÆRKNING AF AROMAER, DER ER BESTEMT TIL SALG TIL DEN ENDELIGE FORBRUGER

Artikel 1516

Mærkning af aromaer, der er bestemt til salg til den endelige forbruger

1. Uden at direktiv 2000/13/EF, **direktiv 89/396/EØF og, i givet fald, forordning (EF) nr. 1829/2003** derved tilsidesættes, må aromaer, der **sælges hver for sig eller blandet med hinanden, og/eller hvortil der er tilsat andre stoffer, og som** er bestemt til salg til den endelige forbruger, kun markedsføres, hvis emballagen er forsynet med angivelsen "til brug i fødevarer" eller angivelsen "til fødevarer, begrænset anvendelse" eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer, således at angivelsen er let synlig, let læselig og ikke kan slettes.
2. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes til at beskrive en aroma i varebetegnelsen, der er omhandlet i artikel 134, stk. 1, litra a), som foreskrevet i artikel 145.

Artikel 17

Andre mærkningskrav

Artikel 13-16 tilsidesætter ikke mere detaljerede eller mere vidtgående love eller administrative bestemmelser vedrørende mål og vægt eller vedrørende præsentation, klassificering, emballering og mærkning af farlige stoffer og præparater eller vedrørende transport heraf.

KAPITEL V

BESTEMMELSER OM PROCEDURER OG GENNEMFØRELSE

Artikel ~~16~~18

Indberetning fra fødevarerivsomslederne

- 1. Producenten eller brugeren af et aromastof skal straks give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, der kunne have indflydelse på vurderingen af sikkerheden ved aromastoffet.**
- ~~2.~~ Fødevarerivsomslederne eller deres repræsentanter underretter Kommissionen om de mængder af aromastoffer, der årligt tilsættes til fødevarer i Fællesskabet, og om anvendelsesniveauerne for de enkelte fødevarerikategorier i Fællesskabet.
- ~~3.~~ Der vedtages nærmere bestemmelser om gennemførelsen af stk. ~~2~~ efter proceduren i artikel ~~18~~20, stk. 2.

Artikel ~~17~~19

Medlemsstaternes overvågning og indberetning

1. Medlemsstaterne opretter systemer til overvågning af forbruget og anvendelsen af aromaer, der er optaget på fællesskabslisten, og forbruget af de stoffer, der er opført i bilag III, og de indberetter resultaterne årligt til Kommissionen og til autoriteten.
2. Efter at autoriteten er blevet hørt, kan der efter proceduren i artikel ~~18~~20, stk. 2, vedtages en fælles metodologi for medlemsstaternes indsamling af oplysninger om forbruget og anvendelsen af aromaer, der er optaget på fællesskabslisten, og af de stoffer, der er opført i bilag III.

Artikel ~~18~~20

Komité

1. Kommissionen bistås af Den Stående Komité for Fødevarerikæden og Dyresundhed (i det følgende benævnt "komitéen").
2. Når der henvises til dette stykke, anvendes artikel 5 og 7 i afgørelse 1999/468/EF i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 8.

Det tidsrum, der nævnes i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF, fastsættes til tre måneder.

- 3. Når der henvises til dette stykke, anvendes artikel 5a, stk. 1-4, og artikel 7 i afgørelse 1999/468/EF i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 8.**
- 4. Når der henvises til dette stykke, anvendes artikel 5a, stk. 1, 2, 4 og 6, og artikel 7 i afgørelse 1999/468/EF i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 8.**

5. ~~Komiteén vedtager selv sin forretningsorden.~~

Artikel ~~19~~21
Ændringer af bilag II-V

Ændringer af bilag II-V, der foretages for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling, og som har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 20, stk. 3, vedtages efter proceduren i artikel 18, stk. 2.

I særligt hastende tilfælde kan Kommissionen anvende hasteproceduren i artikel 20, stk. 4.

Artikel ~~20~~22
Fællesskabsfinansiering af en harmoniseret indsats

Retsgrundlaget for finansieringen af foranstaltninger på basis af nærværende forordning er artikel 66, stk. 1, litra c), i forordning (EF) nr. 882/2004.

KAPITEL VI

OVERGANGSBESTEMMELSER OG AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel ~~21~~23
Ophævelse

1. Direktiv 88/388/EØF, beslutning 88/389/EØF og direktiv 91/71/EØF ophæves.
Forordning (EF) nr. 2232/96 ophæves med virkning fra anvendelsesdatoen for den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 2, i nævnte forordning.
2. Henvisninger til de ophævede retsakter gælder som henvisninger til nærværende forordning.

Artikel ~~22~~24
Fastlæggelse af fællesskabslisten over aromaer og udgangsmaterialer - overgangsordning

1. Fællesskabslisten fastlægges, ved at listen over aromastoffer, der er omhandlet i artikel 2, stk. 2, i forordning (EF) nr. 2232/96, når den vedtages, indsættes i bilag I til nærværende forordning.
2. Indtil fællesskabslisten er fastlagt, finder forordning (EF) nr. [...] [den fælles procedure] anvendelse på evaluering og godkendelse af aromastoffer, der ikke er omfattet af det evalueringsprogram, der er foreskrevet i artikel 4 i forordning (EF) nr. 2232/96.

Uanset nævnte procedure gælder fristerne på ~~seks~~ **ni** måneder i henholdsvis artikel 5, stk. 1, og artikel 7 i forordning (EF) nr. [...] [den fælles procedure] ikke for sådanne evalueringer og godkendelser.

3. Eventuelle overgangsforanstaltninger, **der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, bl.a. ved at supplere den, vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 20, stk. 3.** ~~kan vedtages efter proceduren i artikel 18, stk. 2.~~

*Artikel ~~23~~**25***

Ændring af forordning (EØF) nr. 1576/89

I forordning (EØF) nr. 1576/89 foretages følgende ændringer:

- 1) I artikel 1, stk. 4, litra m), foretages følgende ændringer:

- a) Nr. 1, litra a), andet afsnit, affattes således:

"Andre aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] og/eller aromatiske planter eller plantedele kan tillige anvendes, men enebærrets organoleptiske egenskaber skal være tydelige, selv om de undertiden bliver noget svækket."

- b) Nr. 2, litra a), affattes således:

"Den pågældende spiritus kan betegnes som "gin", hvis den er fremstillet ved, at organoleptisk egnet landbrugsethanol aromatiseres med aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning, således at enebærsmagen er fremherskende."

- c) Nr. 2, litra b), første afsnit, affattes således:

"Den pågældende spiritus kan betegnes som "destilleret gin", hvis den udelukkende er fremstillet ved gendestillation af organoleptisk egnet landbrugsethanol af passende kvalitet med et oprindeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol. i traditionelle gin-klarepander, idet der tilsættes enebær og andre naturlige planteprodukter, forudsat at enebærsmagen er den fremherskende. Betegnelsen "destilleret gin" kan ligeledes anvendes på en blanding af det produkt, der fremstilles ved ovennævnte destillation, og landbrugsethanol med samme sammensætning, renhed og alkoholindhold. Til aromatisering af destilleret gin kan tillige anvendes aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] og/eller aromapræparater som præciseret i litra a). "London gin" er en type destilleret gin."

- 2) Artikel 1, stk. 4, litra n), nr. 1, andet afsnit, affattes således:

"Andre aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning kan tillige anvendes, men kkommensmagen skal være fremherskende."

3) Artikel 1, stk. 4, litra p), første afsnit, affattes således:

"Spiritus med en fremherskende bitter smag, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning."

4) Artikel 1, stk. 4, litra u), første afsnit, affattes således:

"Spiritus, der er fremstillet ved aromatisering af landbrugsethanol med aromastoffer af nelliker og/eller kanel ved hjælp af en af følgende processer: udblødning og/eller destillation, gendestillation af alkoholen, som er tilsat dele af ovennævnte planter, tilsætning af aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] af nelliker eller kanel eller en kombination af disse metoder."

5) Uden at listerne i litra a) og b) ændres, affattes artikel 4, stk. 5, først og andet afsnit, således:

"Ved fremstilling af spiritus defineret i artikel 1, stk. 4, med undtagelse af de i artikel 1, stk. 4, litra m), n) og p), definerede former, må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra ~~b~~c) og d), i forordning (EF) nr. [...].

Aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. [...] og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning er dog tilladt i likører, bortset fra følgende:"

Artikel ~~24~~26

Ændring af forordning (EØF) nr. 1601/91

I artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1601/91 foretages følgende ændringer:

1) Litra a), tredje led, første underled, affattes således:

"– aromastoffer og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b) og d), i forordning (EF) nr. [...] og/eller".

2) Litra b), andet led, første underled, affattes således:

"– aromastoffer og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b) og d), i forordning (EF) nr. [...] og/eller".

3) Litra c), andet led, første underled, affattes således:

"– aromastoffer og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b) og d), i forordning (EF) nr. [...] og/eller".

Artikel ~~25~~27
Ændring af forordning (EF) nr. 2232/96

Artikel 5, stk. 1, i forordning (EF) nr. 2232/96 affattes således:

- "1. Listen over aromastoffer som omhandlet i artikel 2, stk. 2, vedtages efter proceduren i artikel 7 senest den 31. december 2008."

Artikel ~~26~~28
Ændring af direktiv 2000/13/EF

I direktiv 2000/13/EF affattes bilag III således:

"Bilag III

BETEGNELSE AF AROMAER I INGREDIENSLISTEN

1. Aromaer betegnes ved følgende udtryk, jf. dog punkt 2:
 - "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), ~~c~~, d), e), ~~f~~, g) og h) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer]*
 - "røgaroma", hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra f), i forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer] og giver fødevareren en røget duft og/eller smag.
 2. Udtrykket "naturlig" anvendes til beskrivelse af aromaer som fastsat i artikel ~~4~~15 i forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer].
- * EUT L [...] af [...], s. [...]."

Artikel ~~27~~29
Ikrafttrædelse

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra [indsæt dato] [*24 måneder efter ikrafttrædelsen*]. Artikel ~~9~~10, ~~23~~25 og ~~24~~26 anvendes dog fra fællesskabslistens anvendelsesdato.

Fødevarer, der er bragt lovligt i omsætning eller mærket inden [24 måneder efter denne forordnings ikrafttrædelse], og som ikke opfylder kravene i denne forordning, kan markedsføres indtil datoen for deres mindste holdbarhed.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Europa-Parlamentets vegne
Formand

På Rådets vegne
Formand

BILAG I

**Fællesskabsliste over aromaer og udgangsmaterialer, der er godkendt til anvendelse i
eller på fødevarer**

BILAG II

Liste over almindeligt anvendte tilberedningsprocesser, der anvendes til fremstilling af naturlige aromastoffer og naturlige aromapræparater

Hakning	Overtrækning
Kogning, bagning, stegning (op til 240 °C)	Afkøling
Udskæring	Destillation/rektifikation
Tørring	Emulgering
Fordampning	Ekstraktion, herunder ekstraktion med opløsningsmiddel
Fermentering	Filtrering
Formaling	Opvarmning
Infusion	Udblødning
Mikrobiologiske processer	Blanding
Skrælning	Perkolation
Sammenpresning	Nedkøling/frysning
Ristning/grilning	Udpresning
Mæskning	

BILAG III

Forekomst af visse stoffer

Del A: Stoffer, der ikke som sådan må tilsættes til fødevarer

Agaricinsyre

Capsaicin

Hypericin

Beta-assaron

1-Allyl-4-methoxybenzen

Hydrogencyanid

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen

Pulegon

Quassin

1-Allyl-3,4-methyendioxybenzen, safrol

Teucrin A

Thujon (alfa og beta).

Del B: Maksimalgrænseværdier for visse stoffer - der naturligt forekommer i aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber - i visse sammensatte fødevarer, hvortil der er tilsat aromaer og/eller fødevaringredienser med aromagivende egenskaber

Stof	Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet	Maksimalgrænseværdi [mg/kg]
Beta-assaron	Alkoholholdige drikkevarer	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen	Mejeriprodukter	50
	Forarbejdede frugter, grøntsager (inkl. svampe, rødder, knolde, bælgfrugter og bælgplanter), nødder og frø	50
	Fiskevarer	50
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	10

Hydrogencyanid	Nougat, marcipan og marcipanerstatning eller lignende varer	50
	Konserverede stenfrugter	5
	Alkoholholdige drikkevarer	35
Menthofuran	Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde	500
	Mikropastiller til at give frisk ånde ¹⁸	3 000
	Tyggegummi	1 000
	Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen	Mejeriprodukter	20
	Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
	Fisk og fiskevarer	10
	Supper og saucer	60
	Spiseklare snacks	20
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Pulegon	Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde	250
	Mikropastiller til at give frisk ånde	2 000
	Tyggegummi	350
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	20
	Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	100

¹⁸ Slik med kraftig smag; vægt pr. stk. ikke over 1 g.

Quassin	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,5
	Bagværk	1
	Alkoholholdige drikkevarer	1,5
1-Allyl-3,4-methyendioxybenzen, safrol	Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
	Fisk og fiskevarer	15
	Supper og saucer	25
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Teucrin A	Alkoholholdige drikkevarer	2
Thujon (alfa og beta)	Alkoholholdige drikkevarer, ikke fremstillet af Artemisia-arter	10
	Alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af Artemisia-arter	35

BILAG IV

Liste over udgangsmaterialer, for hvilke der gælder restriktioner med hensyn til anvendelse til fremstilling af aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber

Del A: Udgangsmaterialer, der ikke må anvendes til fremstilling af aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber

Udgangsmateriale	
Latinsk navn	Almindeligt anvendt navn
Tetraploid form af <i>Acorus calamus</i>	Tetraploid form af kalmus

Del B: Betingelser for anvendelse af aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstillet af visse udgangsmaterialer

Udgangsmateriale		Anvendelsesbetingelser
Latinsk navn	Almindeligt anvendt navn	
<i>Quassia amara</i> L. og <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia	Aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstillet af udgangsmaterialet må kun anvendes til fremstilling af drikkevarer og bagværk.
<i>Laricifomes officinalis</i> (Villars: Fries) Kotlaba et Pouzar eller <i>Fomes officinalis</i>	Hvid tøndersvamp	Aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstillet af udgangsmaterialet må kun anvendes til fremstilling af alkoholholdige drikkevarer.
<i>Hypericum perforatum</i>	Prikbladet perikon	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Ædel kortlæbe	

BILAG V

Betingelser for fremstilling af reaktionsaromaer og maksimalgrænseværdier for visse stoffer i reaktionsaromaer

Del A: Betingelser for fremstilling:

- a) Produkternes temperatur under forarbejdningen må ikke overstige 180 °C.
- b) Varmeforarbejdningens varighed må ikke overstige 15 minutter ved 180 °C eller tilsvarende længere tid ved lavere temperaturer, dvs. en fordobling af opvarmningstiden pr. temperaturnedgang på 10 °C, dog højst en varighed på 12 timer.
- c) pH-værdien under forarbejdningen bør ikke overstige 8,0.

Del B: Maksimalgrænseværdier for visse stoffer

Stof	Maksimal- grænseværdi µg/kg
2-amino-3,4,8-trimethylimidazo[4,5-f]quinoxalin(4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol[4,5-b]pyridin (PhIP)	50