31988L0388

15.7.1988. EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS L 184/61

PADOMES DIREKTĪVA

(1988. gada 22. jūnijs)

par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz aromatizētājiem, ko izmanto pārtikā un izejmateriālos to ražošanai

88/388/EEK

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 100.a pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ([1]),

sadarbībā ar Eiropas Parlamentu ([2]),

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ([3]),

tā kā atšķirības valstu tiesību aktos attiecībā uz aromatizētājiem traucē pārtikas produktu brīvai apritei un var radīt nevienlīdzīgus konkurences apstākļus, tādējādi tieši iespaidojot kopējā tirgus izveidi un darbību;

tā kā, lai panāktu pārtikas produktu brīvu apriti, ir jātuvina minētie tiesību akti;

tā kā tiesību aktos attiecībā uz aromatizētājiem, ko izmanto pārtikas produktos, vispirms ir jāņem vērā cilvēku veselības aizsardzības prasības, kā arī ekonomiskās un tehniskās vajadzības, ciktāl tās nav pretrunā ar veselības aizsardzības prasībām;

tā kā, pirmkārt, ar pamatdirektīvu ir jānosaka vispārīgi tīrības kritēriji, definīcijas, marķējuma noteikumi un principi, saskaņā ar ko turpmāk varēs likvidēt juridiskās atšķirības;

tā kā, pamatojoties uz sarakstu, kur uzskaitīti izejmateriāli un izejvielas, kas izmantojamas aromatizētāju izgatavošanā, kuru Komisija veidojusi atbilstīgi Lēmumam 88/389/EEK ([4]), Padome, saskaņā ar Līguma 100.a pantā paredzēto procedūru, vēlāk pieņems attiecīgus noteikumus par dažu kategoriju aromatizētājiem un dažiem izejmateriāliem, kā arī vajadzīgos pasākumus attiecībā uz to izmantošanu un ražošanas metodēm;

tā kā atbilstīgi jaunākajiem atzinumiem, ko snieguši zinātnes un tehnoloģiju eksperti, pārtikas produktos ir jāierobežo atsevišķas augu un dzīvnieku izcelsmes izejvielu sastāvdaļas, ko izmanto aromatizētāju gatavošanā;

tā kā ir jānosaka īpaši tīrības kritēriji dažiem aromatizētājiem un aromatizētāju mikrobioloģiskie kritēriji, kā arī jāparedz analīzes un paraugu ņemšanas metodes aromatizētājiem un šajos pielikumos minētajām vielām, kas atrodas pārtikas produktos vai uz tiem;

tā kā gadījumā, kad konstatē, ka, aromatizētājā izmantojot kādu saskaņā ar šo direktīvu vai vēlāk pieņemtajiem noteikumiem atļautu vielu vai materiālu vai arī kādu šīs direktīvas II pielikumā minētu vielu, tiek apdraudēta veselība, būtu jāatļauj, ka dalībvalstis var pārtraukt vai ierobežot šādu izmantojumu, vai arī samazināt paredzēto maksimālo saturu līdz brīdim, kad Kopienas līmenī tiek pieņemts lēmums;

tā kā tāda saraksta izveide, kur uzskaitītas vielas vai materiāli, ko atļauts izmantot kā piedevas, kas ir vajadzīgas aromatizētāju glabāšanā un izmantošanā, kā aromatizētāju šķīdinātājus un atšķaidītājus, un kā tehnoloģiskus palīglīdzekļus, kā arī īpašu tīrības kritēriju noteikšana aromatizētājiem un paraugu ņemšanas un analīzes metožu noteikšana aromatizētājiem, kas atrodas pārtikas produktos vai uz tiem, kā arī šīs direktīvas pielikumos noteiktā maksimālā satura pārbaude ir tehniski izpildes pasākumi; tā kā, lai vienkāršotu un paātrinātu procedūru, šo pasākumu pieņemšana ir jāuztic Komisijai;

([1]) OV C 144, 13.6.1980., 9. lpp. un OV C 103, 24.4.1982., 7. lpp.
([2]) OV C 66, 15.3.1982., 117. lpp. un 1988. gada 9. marta Lēmums (*Oficiālajā Vēstnesī* nav vēl publicēts).
([3]) OV C 138, 9.6.1981., 42. lpp.
([4]) OV L 184, 15.7.1988., 67. lpp.

tā kā gadījumos, kad Padome pilnvaro Komisiju attiecībā uz pārtikā izmantojamiem aromatizētājiem pieņemtu normu izpildei, ir jāparedz procedūra, ar ko izveido ciešu sadarbību starp dalībvalstīm un Komisiju Pārtikas pastāvīgās komitejā, kas izveidota ar Lēmumu 69/414/EEK ([1]);

tā kā, neskarot valsts normas, kas sakarā ar to, ka nav pieņemtas īpašas direktīvas par aromatizētājiem, piemērojamas attiecībā uz atsevišķām aromatizētāju grupām, šajā direktīvā paredzētās prasības būtu jāpiemēro tā, lai šīs direktīvas noteikumiem atbilstīgu aromatizētāju tirdzniecība un izmantošana būtu atļauta divus gadus pēc šīs direktīvas pieņemšanas, un šīs direktīvas noteikumiem neatbilstīgu aromatizētāju tirdzniecība un izmantošana būtu aizliegta trīs gadus pēc tās pieņemšanas,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

1. Šī direktīva attiecas uz "aromatizētājiem", kurus izmanto vai kuri ir paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, lai piešķirtu tiem smaržu un/vai garšu, kā arī uz izejvielām, kuras izmanto aromatizētāju ražošanā.

2. Šajā direktīvā:

a) "aromatizētāji" ir aromatizējošas vielas, aromatizējoši preparāti, apstrādes aromatizētāji, kūpināšanas aromatizētāji vai to maisījumi;

b) "aromatizējoša viela" ir definēta ķīmiska viela ar aromatizētāja īpašībām, un:

   i) tā ir iegūta attiecīgos fizikālos procesos (tostarp, destilējot un ekstrahējot šķīdinātājā) vai fermentatīvos vai mikrobioloģiskos procesos no augu vai dzīvnieku izcelsmes materiāla, vai nu dabīga, vai pārveidota patēriņam pārtikā pēc tradicionālām pārtikas gatavošanas metodēm (tostarp žāvējot, termiski apstrādājot un raudzējot),

   ii) tā ir iegūta ķīmiskā sintēzē vai izdalīta ķīmiskos procesos; tā ir ķīmiski identiska tai vielai, kas dabīgi pastāv šā punkta i) daļā aprakstītajā augu vai dzīvnieku izcelsmes materiālā,

   iii) tā ir iegūta ķīmiskā sintēzē, bet tā nav ķīmiski identiska tai vielai, kas dabīgi pastāv šā punkta i) daļā aprakstītajā augu vai dzīvnieku izcelsmes materiālā;

c) "aromatizējošs preparāts" ir produkts, kas nav šā panta b) punkta i) apakšpunktā definētās vielas, koncentrēts vai nekoncentrēts, ar aromatizētāja īpašībām, kas ir iegūts attiecīgos fizikālos procesos (tostarp destilējot un ekstrahējot šķīdinātājā) vai fermentatīvos vai mikrobioloģiskos procesos no augu vai dzīvnieku izcelsmes materiāla, vai nu dabīgs, vai pārveidots patēriņam pārtikā pēc tradicionālām pārtikas gatavošanas metodēm (tostarp žāvējot, termiski apstrādājot un raudzējot);

d) "apstrādes aromatizētājs" ir produkts, kas iegūts saskaņā ar labu ražošanas praksi karsējot sastāvdaļu maisījumu (ne ilgāk kā 15 minūtes temperatūrā, kas nepārsniedz 180°C), kuram var nebūt aromatizētāja īpašību, bet vismaz viena tā sastāvdaļa satur slāpekli (aminogrupu) un otra ir reducējošs cukurs;

e) "kūpināšanas aromatizētājs" ir produkts, ko izmanto tradicionālajos pārtikas produktu kūpināšanas procesos.

3. Aromatizētājos var ietilpt pārtikas produkti, kā arī citas vielas, kā aprakstīts šīs direktīvas 6. panta 1. punktā.

2. pants

Šī direktīva neattiecas uz:

— ēdamām vielām un produktiem, ko patērē neapstrādātus, ar atjaunošanu vai bez tās,

— vielām, kam ir vienīgi salda, skāba vai sāļa garša,

— augu vai dzīvnieku izcelsmes materiāliem ar raksturīgam aromatizētāja īpašībām, ja tie netiek izmantoti kā aromatizētāja avoti.

3. pants

Dalībvalstis paredz vajadzīgos pasākumus, lai nodrošinātu, ka aromatizētāji netiek laisti tirgū vai izmantoti, ja tie neatbilst noteikumiem šajā direktīvā.

4. pants

Dalībvalstis paredz vajadzīgos pasākumus, lai nodrošinātu, ka:

a) — aromatizētāji nesatur kādu vielu vai sastāvdaļu toksiski bīstamā daudzumā,

   — ievērojot varbūtējas atkāpes, kas paredzētas īpašajos tīrības kritērijos, kas minēti šīs direktīvas 6. panta 2. punkta trešajā ievilkumā, tie nesatur vairāk nekā 3 mg/kg arsēna, 10 mg/kg svina, 1 mg/kg kadmija un 1 mg/kg dzīvsudraba;

([1]) OV L 291, 19.11.1969., 9. lpp.

b) sakarā aromatizētāju izmantošanu patēriņam gatavos pārtikas produktos nebūtu nevēlamas vielas, kuras ir uzskaitītas šīs direktīvas I pielikumā, tādos daudzumos, kas ir lielāki par tur paredzēto;

c) izmantojot aromatizētājus un citu pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāja īpašībām pārtikas produktos nebūtu šīs direktīvas II pielikumā minētās vielas tādos daudzumos, kas pārsniedz tur paredzētos.

5. pants

Padome saskaņā ar Līguma 100.a pantā paredzēto procedūru pieņem:

1) attiecīgus noteikumus par:

— aromatizētāju izejmateriāliem, ko veido pārtikas produkti, kā arī augi un garšvielas, ko parasti uzskata par pārtikas produktiem,

— aromatizētāju izejmateriāliem, ko veido augu un dzīvnieku izcelsmes izejvielas, ko parasti neuzskata par pārtikas produktiem,

— aromatizējošām vielām, kas iegūtas attiecīgos fizikālos procesos, vai fermentatīvos, vai mikrobioloģiskos procesos no augu un dzīvnieku izcelsmes izejvielām,

— ķīmiski sintezētām vai ķīmiski izolētām aromatizējošām vielām, kas ir ķīmiski identiskas aromatizējošām vielām, kas dabīgi atrodas augos un garšvielās, ko parasti uzskata par pārtikas produktiem,

— ķīmiski sintezētām vai ķīmiski izdalītām aromatizējošām vielām, kas ir ķīmiski identiskas aromatizējošām vielām, kas dabīgi atrodas augu un dzīvnieku izcelsmes izejvielās, ko parasti neuzskata par pārtikas produktiem,

— citām ķīmiski sintezētām vai ķīmiski izolētām aromatizējošām vielām, kas nav minētas šā punkta ceturtajā un piektajā ievilkumā,

— izejvielām, ko izmanto kūpināšanas aromatizētāju un apstrādes aromatizētāju ražošanā, kā arī par reakcijas nosacījumiem, ko izmanto to pagatavošanā;

2) visus īpašus noteikumus, kas vajadzīgi sakarā ar apsvērumiem attiecībā uz sabiedrības veselības aizsardzību vai tirdzniecību un skar:

— aromatizētāju izmantojumu un to ražošanas metodes, tostarp fizikālos vai fermentatīvos vai mikrobioloģiskos procesus to aromatizējošo preparātu un aromatizējošo vielu ražošanai, kas minētas šīs direktīvas 1. panta 2. punkta b) apakšpunkta i) un c) daļā,

— šīs direktīvas 6. panta 1. punktā paredzēto vielu un materiālu izmantošanas apstākļus;

3) grozījumus attiecībā uz maksimālo saturu, kas paredzēts šīs direktīvas pielikumos.

6. pants

Saskaņā ar procedūru, kas noteikta šīs direktīvas 10. pantā, pieņem:

1) sarakstu, kur uzskaitītas vielas un materiāli, kas Kopienā atļauti kā:

— piedevas, kas nepieciešamas aromatizētāju glabāšanā un izmantošanā,

— produkti, ko izmanto, lai izšķīdinātu un atšķaidītu aromatizētājus,

— piedevas, kas nepieciešamas aromatizētāju ražošanā (tehnoloģiskie palīglīdzekļi), ja vien tās neregulē citi Kopienas noteikumi;

2) vajadzības gadījumā:

— analīzes metodes, kas vajadzīgas pārbaudē attiecībā uz atbilstību šīs direktīvas 4. pantā paredzētajam saturam,

— paraugu ņemšanas kārtību, kā arī kvalitatīvās un, attiecīgā gadījumā, kvantitatīvās analīzes metodes aromatizētājiem, kas atrodas pārtikas produktos vai uz tiem,

— īpašus tīrības kritērijus dažiem aromatizētājiem;

3) — mikrobioloģiskos kritērijus, kas piemērojami aromatizētājiem,

— definējuma kritērijus, kas saistīti ar konkrētajiem nosaukumiem, kas paredzēti šīs direktīvas 9. panta 1. punkta b) apakšpunktā;

4) attiecīgus noteikumus, kas paredzami līdz 1990. gada 1. jūlijam, lai papildinātu šo direktīvu ar noteikumiem attiecībā uz to, kā marķējami aromatizētāji, kas ir paredzēti pārdošanai galapatērētājam.

7. pants

Noteikumus, kas var ietekmēt sabiedrības veselību, pieņem tikai pēc apspriešanās ar Pārtikas zinātnisko komiteju.

8. pants

1. Ja kādai dalībvalstij ir sīki pierādījumi, kas ir saistīti ar jauniem datiem vai esošo datu pārvērtējumu, kas veikts pēc tam, kad pieņemta šī direktīva vai kāda no 5. pantā paredzētajām direktīvām, tam, ka:

— ievērojot šīs direktīvas noteikumus, kāda viela no šīs direktīvas pielikumā minētajām vielām vai paredzētais maksimālais saturs, vai

— ievērojot attiecīgās direktīvas vai šīs direktīvas noteikumus, kāda aromatizētāja izmantošana, vai

— kādas pielikumos paredzētajām vielām līdzīgas vielas izmantojums,

apdraud cilvēku veselību, tad tā uz laiku var pārtraukt vai ierobežot attiecīgo noteikumu piemērošanu tās teritorijā. Tā par to nekavējoties informē pārējās dalībvalstis un Komisiju, norādot iemeslus, kas pamato tās lēmumu.

2. Komisija, cik iespējams drīz, izskata dalībvalsts sniegtos apsvērumus un apspriežas ar Pārtikas produktu pastāvīgo komiteju, tad tā tūlīt sniedz atzinumu, kā arī veic vajadzīgos pasākumus, kas var aizstāt šā panta 1. punktā minētos pasākumus.

3. Ja Komisija uzskata, ka šajā direktīvā vai vienā no 5. punktā minētajām direktīvām ir nepieciešami grozījumi, lai mazinātu šā panta 1. punktā minētās grūtības un nodrošinātu veselības aizsardzību, tā sāk šīs direktīvas 10. pantā minēto procedūru, lai pieņemtu šos grozījumus; dalībvalsts, kura ir pieņēmusi aizsardzības pasākumus, var tādā gadījumā tos saglabāt līdz brīdim, kamēr stājas spēkā šie grozījumi.

9. pants

1. Aromatizētājus, kas nav paredzēti pārdošanai galapatērētājam, nevar tirgot, ja vien uz to iepakojuma vai taras nav šāda skaidri redzama, viegli salasāma un neizdzēšama informācija:

a) Kopienā reģistrētā ražotāja, fasētāja vai pārdevēja vārds, vai uzņēmuma nosaukums, un adrese;

b) tirdzniecības nosaukums: vai nu vārds "aromatizētājs", vai arī konkrētāks nosaukums vai aromatizētāja apraksts.

   Trīs gadu laikā pēc šīs direktīvas pieņemšanas dalībvalsts var saglabāt konkrētākos nosaukumus, lai apzīmētu tos aromatizētājus, kas sastāv no aromatizējošu preparātu un aromatizējošu vielu maisījumiem.

   Līdz šā laikposma beigām, saskaņā ar šīs direktīvas 10. pantā paredzēto procedūru, tiek izlemts, vai šie nosaukumi ir iekļaujami vai nav iekļaujami šajā direktīvā;

c) paziņojums "pārtikas produktiem", vai konkrētāks norādījums uz to pārtikas produktu, kam aromatizētājs ir paredzēts;

d) izmantoto aromatizējošo vielu un preparātu kategoriju uzskaitījums dilstošā secībā pēc svara atbilstīgi šādai klasifikācijai:

   — dabīgas aromatizējošas vielas, šīs direktīvas 1. panta 2. punkta b) apakšpunkta i) daļā aprakstīto aromatizējošo vielu gadījumā,

   — aromatizējošas vielas, kas ir identiskas dabīgām aromatizējošām vielām, šīs direktīvas 1. panta 2. punkta b) apakšpunkta ii) daļā aprakstīto aromatizējošo vielu gadījumā,

   — mākslīgas aromatizējošas vielas, šīs direktīvas 1. panta 2. punkta b) apakšpunkta iii) daļā aprakstīto aromatizējošo vielu gadījumā,

   — aromatizējoši preparāti, šīs direktīvas 1. panta 2. punkta c) apakšpunktā aprakstīto preparātu gadījumā,

   — apstrādes aromatizētāji, šīs direktīvas 1. panta 2. punkta d) apakšpunktā aprakstīto aromatizētāju gadījumā,

   — kūpināšanas aromatizētāji, šīs direktīvas 1. panta 2. punkta e) apakšpunktā aprakstīto aromatizētāju gadījumā;

e) attiecībā uz maisījumu, kur aromatizētājs sajaukts ar citām vielām vai materiāliem, kas paredzēti šīs direktīvas 6. panta 1. punkta pirmajā un otrajā ievilkumā, dilstošā secībā pēc svara jāuzskaita šādā maisījumā esošās

   — aromatizētāju kategorijas atbilstīgi klasifikācijai šā punkta d) apakšpunktā,

   — jānorāda visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi vai, attiecīgā gadījumā, to "EEK" numuri;

f) norāde uz katras tādas sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas maksimālo daudzumu, uz ko attiecas kvantitatīvi ierobežojumi pārtikas produktā, vai attiecīga informācija, kas ļauj pircējam nodrošināt to, ka netiek pārkāpti Kopienas noteikumi, vai, ja tādu nav, valsts normas, ko piemēro šim pārtikas produktam;

g) norāde, kas ļauj identificēt partiju;

h) neto daudzums, kas izteikts masas vai tilpuma vienībās.

2. Neierobežojot šā panta 1. punkta d) apakšpunktu, vārdu "dabīgs" vai jebkuru citu vārdu ar tādu pašu nozīmi pēc būtības var lietot tikai attiecībā uz tiem aromatizētājiem, kuros aromatizējošas sastāvdaļas satur tikai un vienīgi aromatizējošus preparātus, kā noteikts šīs direktīvas 1. panta 2. punkta c) apakšpunktā.

Ja tirdzniecības nosaukums satur atsauci uz pārtikas produktu vai kādu aromatizētāja izejmateriālu, vārdu "dabīgs" vai jebkuru citu vārdu ar tādu pašu nozīmi pēc būtības var izmantot vienīgi tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa izdalīta attiecīgos fizikālos procesos, fermentatīvos vai mikrobioloģiskos procesos, vai tradicionālos pārtikas produktu pagatavošanas procesos tikai vai gandrīz tikai no attiecīgā pārtikas produkta vai aromatizētāja izejmateriāla.

3. Atkāpjoties no šā panta 1. punkta, to informāciju, kas prasīta šā panta 1. punkta d), e) un f) apakšpunktā, var uzrādīt tikai uz tiem tirdzniecības dokumentiem, kuri attiecas uz partiju un kurus saņem reizē ar piegādi vai pirms tās, ja vien norāde "paredzēts pārtikas produktu ražošanai, nevis mazumtirdzniecībai" uz attiecīgā produkta iepakojuma vai taras, ir labi saredzamā vietā.

4. Dalībvalstis atturas noteikt sīkākas prasības par tām, kas ietvertas šajā pantā, attiecībā uz to, kādā veidā ir uzrādāmi paredzētie dati.

Datus, kas paredzēti šajā pantā, uzrāda tā, lai pircējiem tie ir viegli saprotami, ja vien nav veikti citi pasākumi, kas nodrošina pircēju informēšanu. Šis noteikums neliedz šādus datus uzrādīt vairākās valodās.

10. pants

1. Ja ir jāievēro šajā pantā izklāstītā procedūra, priekšsēdētājs pēc savas ierosmes vai pēc kādas dalībvalsts pārstāvja pieprasījuma iesniedz šo jautājumu Pastāvīgajai pārtikas produktu komitejai.

2. Komisijas pārstāvis iesniedz Komitejai paredzēto pasākumu projektu. Komiteja sniedz atzinumu par šo projektu termiņā, ko priekšsēdētājs var noteikt atkarībā no jautājuma steidzamības. Atzinumu sniedz ar kvalificētu balsu vairākumu saskaņā ar Līguma 148. panta 2. punktu. Priekšsēdētājs nebalso.

3. a) Komisija pieņem paredzētos pasākumus, ja tie saskan ar Komitejas atzinumu.

b) Ja paredzētie pasākumi nesaskan ar Komitejas atzinumu vai ja atzinums nav sniegts, Komisija tūlīt sniedz Padomei priekšlikumu par veicamajiem pasākumiem. Padome lemj ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja trijos mēnešos pēc tam, kad jautājums iesniegts Padomei, tā nav apstiprinājusi pasākumus, ierosinātos pasākumus apstiprina Komisija.

11. pants

1. Šī direktīva attiecas arī uz tiem aromatizētājiem, kas paredzēti izmantošanai pārtikas produktos, un uz tiem pārtikas produktiem, ko ieved Kopienā.

2. Šī direktīva neattiecas uz tiem aromatizētājiem un pārtikas produktiem, kas paredzēti eksportam ārpus Kopienas.

12. pants

1. Dalībvalstis nevar aizliegt, ierobežot vai traucēt tādu aromatizētāju tirdzniecību vai to izmantošanu, kuri atbilst šai direktīvai un 5. pantā minētajām direktīvām, par iemeslu aromatizētāju sastāvu vai marķējumu, vai to īpašības pārtikas produktos.

2. Šā panta 1. punkts neietekmē valsts normas, kas ir piemērojamas sakarā ar to, ka nav pieņemtas direktīvas, kas minētas šīs direktīvas 5. pantā.

13. pants

1. Dalībvalstis veic nepieciešamus pasākumus, lai īstenotu šo direktīvu 18 mēnešos pēc tās pieņemšanas. Par to dalībvalstis tūlīt informē Komisiju. Saskaņā ar šiem pasākumiem:

— divus gadus pēc šīs direktīvas pieņemšanas ir atļauta šai direktīvai atbilstīgu aromatizētāju tirdzniecība un izmantošana,

— trīs gadus pēc šīs direktīvas pieņemšanas šai direktīvai neatbilstīgu aromatizētāju tirdzniecība un izmantošana ir aizliegta.

2. Šā panta 1. punkts neietekmē tās valsts normas, kuras sakarā ar to, ka nav pieņemtas 5. pantā minētās direktīvas, regulē atsevišķas aromatizētāju grupas vai precizē tos pārtikas produktus, kuros vai uz kuriem var izmantot šai direktīvai atbilstīgus aromatizētājus.

14. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Luksemburgā, 1988. gada 22. jūnijā

Padomes vārdā —

priekšsēdētājs

M. BANGEMANN

I PIELIKUMS

Maksimālais saturs dažām nevēlamām vielām patēriņam gatavos pārtikas produktos, kas saistāmas ar aromatizētāju izmantojumu

Viela	Pārtikas produkti	Dzērieni
3,4-benzopirēns	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

II PIELIKUMS

Maksimālais saturs dažām nevēlamām vielām, kas saistāmas no aromatizētājiem un citām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāja īpašībām, patēriņam gatavos pārtikas produktos, kur izmantoti aromatizētāji

Vielas	Pārtikas produkti, mg/kg	Dzērieni, mg/kg	Izņēmumi un/vai citi ierobežojumi
Agarskābe ([1])	20	20	100 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos un sēnes saturošos pārtikas produktos
Aloīns ([1])	0,1	0,1	50 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos
Beta-asarons ([1])	0,1	0,1	1 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos un garšvielās, ko izmanto uzkodās
Berberīns ([1])	0,1	0,1	10 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos
Kumarīns ([1])	2	2	10 mg/kg – atsevišķos karameļu konditorejas izstrādājumu veidos
			50 mg/kg – košļājamajā gumijā
			10 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos
Ciānūdeņražskābe ([1])	1	1	50 mg/kg – nugā, marcipānā vai tā aizstājējos, vai līdzīgajos produktos
			1 mg/uz tilp. % alkohola – alkoholiskajos dzērienos
			5 mg/kg – kauleņaugļu konservos
Hipericīns ([1])	0,1	0,1	10 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos
			1 mg/kg – konditorejas izstrādājumos
Pulegons ([1])	25	100	250 mg/kg – mētru dzērienos vai ar piparmētrām aromatizētajos dzērienos
			350 mg/kg – ar piparmētrām aromatizētajos konditorejas izstrādājumos
Kvazīns ([1])	5	5	10 mg/kg – konditorejas izstrādājumos pastilas veidā 50 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos
Safrols un izosafrols ([1])	1	1	2 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos ar ne vairāk kā 25 tilp. % alkohola
			5 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos ar vairāk nekā 25 tilp. % alkohola
			15 mg/kg – pārtikas produktos ar muskatriekstu mizu un muskatriekstu saturu
Santonīns ([1])	0,1	0,1	1 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos ar vairāk nekā 25 tilp. % alkohola
Tujons (alfa- un beta-) ([1])	0,5	0,5	5 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos ar ne vairāk kā 25 tilp. % alkohola
			10 mg/kg – alkoholiskajos dzērienos ar vairāk nekā 25 tilp. % alkohola
			25 mg/kg – pārtikas produktos, kas satur preparātus uz ārstniecības salvijas pamata
			35 mg/kg – rūgtajos dzērienos

([1]) Nedrīkst pievienot kā tādu pārtikas produktiem vai aromatizētājiem. Ir pieļaujami, ka pārtikas produktos agarskābe ir vai nu dabīgā veidā, vai saistībā ar tādu aromatizētāju pievienošanu, kas ir gatavoti no dabīgām izejvielām.