

FÆLLES HOLDNING (EF) Nr. 9/2008**fastlagt af Rådet den 10. marts 2008**

med henblik på vedtagelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../2008 af ... om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 og forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96 og direktiv 2000/13/EF

(EØS-relevant tekst)

(2008/C 111 E/04)

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION
HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽¹⁾,

efter proceduren i traktatens artikel 251 ⁽²⁾, 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 disse ⁽³⁾. 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 aromaer ⁽⁴⁾, 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 disse ⁽⁵⁾, er der fastsat bestemmelser om mærkning af aromaer. Disse bestemmelser erstattes af denne forordning, og nævnte direktiv bør ophæves.

⁽¹⁾ EUT C 168 af 20.7.2007, s. 34.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets udtalelse af 10. juli 2007 (endnu ikke offentliggjort i EUT), Rådets fælles holdning af 10. marts 2008, Europa-Parlamentets holdning af ... (endnu ikke offentliggjort i EUT) og Rådets afgørelse af ...

⁽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 (i det følgende benævnt »fødevaringredienser med aromagivende egenskaber«), udgangsmateriale herfor og fødevarer, der indeholder dem.

(6) Rå fødevarer, der ikke har undergået nogen forarbejdning, og ikke-sammensatte fødevarer som krydderier, urter, teer og infusioner (f.eks. frugt- eller urtete) samt blandinger af krydderier og/eller urter, blandinger af te og blandinger til infusion falder, så længe de forbruges i uforarbejdet stand og/eller ikke tilsættes til fødevarer, ikke ind under denne forordnings anvendelsesområde.

(7) Aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber bør 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 må ikke vildlede forbrugeren, og det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer. Vildledning af forbrugerne omfatter, men er ikke begrænset til spørgsmål vedrørende de anvendte ingrediensers art, friskhed og kvalitet, produktets eller fremstillingsprocessens naturlighed eller produktets ernæringsmæssige kvalitet. Der bør ved godkendelse af aromaer også tages hensyn til andre faktorer, der er relevante for det spørgsmål, der er under overvejelse, herunder samfundsmæssige, økonomiske, traditionelle, etiske og miljømæssige faktorer samt kontrolmuligheder.

(8) Siden 1999 har Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler og siden Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (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 Fødevarsikkerhedsautoritet og om

- procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed ⁽¹⁾ afgivet udtalelser om en række stoffer, der forekommer naturligt i udgangsmaterialer for aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, 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 som uønskede stoffer, der ikke bør tilsættes som sådanne til fødevarer.
- (9) 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.
- (10) Maksimalgrænseværdierne for visse naturligt forekommende uønskede stoffer bør fokusere på den fødevarer eller de fødevarer kategorier, der bidrager mest til indtagelse via kosten. Dette ville gøre det muligt for medlemsstaterne at tilrettelægge kontrol på et risikogrundlag i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarer lovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes ⁽²⁾. Fødevarerproducenterne er dog forpligtet til at tage hensyn til tilstedeværelsen af disse stoffer, når de anvender fødevaringredienser med aromagivende egenskaber og/eller aromaer til fremstilling af alle fødevarer for at sikre, at fødevarer, som ikke er sikre, ikke bringes i omsætning.
- (11) Der bør på fællesskabsplan fastsættes bestemmelser med henblik på at forbyde eller begrænse anvendelsen af visse vegetabiliske, animalske, mikrobiologiske eller mineralske materialer, der giver anledning til betænkeligheder vedrørende menneskers sundhed, ved fremstillingen af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber og anvendelse heraf i fødevarerproduktionen.
- (12) Risikovurderinger bør foretages af autoriteten.
- (13) Med henblik på harmonisering bør risikovurderingen og godkendelsen af aromaer og udgangsmaterialer, som det er nødvendigt at evaluere, foretages efter proceduren i forordning (EF) nr. .../2008 af ... om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarer tilsætningsstoffer, fødevarer enzymer og fødevarer aromaer ⁽³⁾.
- (14) Aromastoffer er definerede kemiske stoffer, der omfatter aromastoffer fremstillet ved kemisk syntese eller udskillelse ad kemisk vej, og naturlige aromastoffer. 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 levnedsmidler ⁽⁴⁾. 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. .../2008 ^(*).
- (15) Aromapræparater er andre aromaer end definerede kemiske stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilisk, animalsk eller mikrobiologisk 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 evaluering- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromapræparater, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres og godkendes.
- (16) Ved »fødevarer« forstår i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002 alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er forarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Materialer af vegetabilisk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, for hvilke det er tilstrækkeligt dokumenteret, at de hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, betragtes i denne sammenhæng som fødevarer materialer, skønt nogle af disse udgangsmaterialer, f.eks. rosentræ og jordbærblade, måske ikke er blevet anvendt som fødevarer i uforarbejdet stand. Det er ikke nødvendigt at evaluere dem.
- (17) Reaktionsaromaer, der er fremstillet af fødevarer efter specificerede betingelser, behøver heller ikke at være omfattet af en evaluering- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i fødevarer, medmindre der er

⁽¹⁾ EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1. Forordning senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 575/2006 (EUT L 100 af 8.4.2006, s. 3).

⁽²⁾ EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1. Berigtiget i EUT L 191 af 28.5.2004, s. 1. Forordning ændret ved Rådets forordning (EF) nr. 1791/2006 (EUT L 363 af 20.12.2006, s. 1).

⁽³⁾ Se side 1 i denne EUT.

⁽⁴⁾ EFT L 299 af 23.11.1996, s. 1. Forordning ændret ved forordning (EF) nr. 1882/2003.

^(*) Se side 1 i denne EUT.

tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved reaktionsaromaer, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, eller som ikke opfylder visse produktionsbetingelser, bør dog evalueres og godkendes.

- (18) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2065/2003 af 10. november 2003 om røgaromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer ⁽¹⁾, er der fastsat en procedure for sikkerheds-vurdering og godkendelse af røgaromaer, og den har til formål at opstille en udtømmende liste over de primære røgkondensater og primære tjærefraktioner, det er tilladt at anvende.
- (19) Aromaforstadier såsom kulhydrater, oligopeptider og aminosyrer 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 fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromaforstadier, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres og godkendes.
- (20) Andre aromaer, der ikke er omfattet af definitionerne af ovennævnte aromaer, kan anvendes i fødevarer, når de er blevet evalueret og godkendt. Som eksempel herpå kan nævnes aromastoffer fremstillet ved opvarmning af olie eller fedt i et meget kort tidsrum til en ekstremt høj temperatur, så der fremkommer en grillagtig aroma.
- (21) 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.
- (22) Aromastoffer kan indeholde fødevarerilsætningsstoffer, som er tilladt efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../2008 af ... om fødevarerilsætningsstoffer ⁽²⁾ og/eller andre fødevarer ingredienser til teknologiske formål såsom opbevaring, standardisering, fortynding eller opløsning og stabilisering.
- (23) 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 foderstoffer ⁽³⁾, bør være omfattet af godkendelsesproceduren i nævnte forordning med hensyn til sikkerhedsvurderingen af den genetiske modifikation, medens den endelige godkendelse af aromaen eller udgangsmaterialet bør meddeles i henhold til nærværende forordning.

- (24) Aromaer er fortsat omfattet af de generelle mærkningskrav, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler ⁽⁴⁾ og evt. forordning (EF) nr. 1829/2003 og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1830/2003 af 22. september 2003 om sporbarhed og mærkning af genetisk modificerede organismer og sporbarhed af fødevarer og foder fremstillet af genetisk modificerede organismer ⁽⁵⁾. Nærværende forordning bør derudover omfatte særlige bestemmelser om mærkning af aromaer, der sælges som sådanne til fremstillingsvirksomheden eller til den endelige forbruger.
- (25) Aromastoffer eller aromapræparater bør kun mærkes som »naturlige«, hvis de opfylder visse kriterier, der sikrer, at forbrugerne ikke vildledes.
- (26) Særlige oplysningskrav bør sikre, at forbrugerne ikke vildledes med hensyn til det udgangsmateriale, der er anvendt til fremstilling af naturlige aromaer. Navnlig hvis ordet naturlig bruges til at beskrive en aroma, bør de aromagivende bestanddele, der anvendes, udelukkende være af naturlig oprindelse. Derudover bør aromaernes udgangsmateriale angives, undtagen når de udgangsmaterialer, der henvises til, ikke genkendes i fødevarens aroma eller duft. Hvis der er anført et udgangsmateriale, skal mindst 95 % af den aromagivende bestanddel hidrøre fra det materiale, hvortil der er henvist. De resterende 5 % kan kun anvendes til standardisering eller f.eks., for at give aromaen en mere frisk, skarp eller grøn smag/duft. Når der er anvendt mindre end 95 % af den aromagivende bestanddel, der er afledt af det anførte udgangsmateriale, og udgangsmaterialets aroma stadig ikke kan genkendes, bør udgangsmaterialet oplyses med angivelse af, at der er tilsat andre naturlige aromaer, f.eks. kakaoekstrakt, hvori der er tilsat andre naturlige aromaer, for at give en antydning af banan. Når et udgangsmateriale anpriser i beskrivelsen af naturlige aromaer, bør fraktionen af den aromagivende bestanddel bortset fra den, der er afledt af dette bestemte udgangsmateriale, ikke gengive eller imitere aromaen af det udgangsmateriale, hvortil der er henvist.

⁽¹⁾ EUT L 309 af 26.11.2003, s. 1.

⁽²⁾ Se side 10 i denne EUT.

⁽³⁾ EUT L 268 af 18.10.2003, s. 1. Forordning ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1981/2006 (EUT L 368 af 23.12.2006, s. 99).

⁽⁴⁾ EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29. Direktiv senest ændret ved Kommissionens direktiv 2007/68/EF (EUT L 310 af 28.11.2007, s. 11).

⁽⁵⁾ EUT L 268 af 18.10.2003, s. 24.

- (27) Forbrugerne bør informeres, hvis en given fødevars røgsmag skyldes tilsætning af røgromaer. I henhold til direktiv 2000/13/EF bør mærkningen ikke bringe forbrugeren i tvivl om, hvorvidt varen er røget på traditionel vis med frisk røg eller behandlet med røgromaer. Der er behov for at tilpasse direktiv 2000/13/EF til de definitioner af aromaer, røgromaer og til udtrykket »naturlig« vedrørende beskrivelse af aromaer, der er fastsat i denne forordning.
- (28) 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.
- (29) 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 Kommissionen ⁽¹⁾.
- (30) Kommissionen bør navnlig tillægges 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 denne forordning herunder ved at supplere den med nye ikke-væsentlige bestemmelser, skal foranstaltningerne vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 5a i afgørelse 1999/468/EF.
- (31) Når den normale tidsfrist for forskriftsproceduren med kontrol i særligt hastende tilfælde ikke kan overholdes, bør Kommissionen kunne bringe hasteproceduren i artikel 5a, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF i anvendelse ved vedtagelsen af de foranstaltninger, der er beskrevet i artikel 8, stk. 2, i denne forordning, og ændringer til denne forordnings bilag II-V.
- (32) Bilag II-V til denne forordning bør i fornødent omfang tilpasses den videnskabelige og tekniske udvikling under hensyn til de oplysninger, som producenterne og brugerne af aromaer er fremkommet med, og/eller som er resultatet af medlemsstaternes overvågning og kontrol.
- (33) For at udformningen og opdateringen af fællesskabsretten 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 beslutnings-tagningsprocessen. 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.
- (34) 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. .../2008 (*). 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 Dyrer sundhed, bør ikke finde anvendelse, fordi det igangværende evalueringsprogram bør prioriteres højest.
- (35) Målet for denne forordning, nemlig at fastsætte fællesskabsbestemmelser om anvendelse af aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber i fødevarer, kan ikke i tilstrækkelig grad opfyldes af medlemsstaterne og kan derfor af hensyn til markedets enhed og et højt forbrugerbeskyttelsesniveau bedre nås 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 dette mål.
- (36) 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 spiritus ⁽²⁾ 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 vinprodukter ⁽³⁾ til visse nye definitioner i nærværende forordning.
- (37) Forordning (EØF) nr. 1576/89, (EØF) nr. 1601/91 og (EF) nr. 2232/96 samt direktiv 2000/13/EF bør ændres i overensstemmelse hermed —

(*) Se side 1 i denne EUT.

(²) EFT L 160 af 12.6.1989, s. 1. Forordning senest ændret ved tiltrædelsesakten af 2005.

(³) EFT L 149 af 14.6.1991, s. 1. Forordning senest ændret ved tiltrædelsesakten af 2005.

(¹) EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23. Afgørelse ændret ved afgørelse 2006/512/EF (EUT L 200 af 22.7.2006, s. 11).

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

KAPITEL I

FORMÅL, ANVENDELSESOMRÅDE OG DEFINITIONER

Artikel 1

Formål

Ved denne forordning fastsættes der bestemmelser om aromaer og fødearengredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i fødevarer med henblik på at sikre, at det indre marked fungerer effektivt, og samtidig sikre et højt beskyttelsesniveau for menneskers sundhed og for forbrugernes interesser, herunder fair praksis i forbindelse med handel med fødevarer under hensyntagen til beskyttelsen af miljøet, hvor det er relevant.

I det øjemed indeholder denne forordning bestemmelser om:

- a) en fællesskabsliste over aromaer og udgangsmaterialer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, jf. bilag I (i det følgende benævnt »fællesskabslisten«)
- b) betingelserne for anvendelse af aromaer og fødearengredienser med aromagivende egenskaber i 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 fødevarer, med forbehold af mere specifikke bestemmelser i forordning (EF) nr. 2065/2003
 - b) fødearengredienser med aromagivende egenskaber
 - c) fødevarer, der indeholder aromaer og/eller fødearengredienser med aromagivende egenskaber
 - d) udgangsmaterialer for aromaer og/eller udgangsmaterialer for fødearengredienser 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 fødearengredienser.

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. Ved anvendelsen af nærværende forordning forstås endvidere 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, røgaroma, aromastadie eller andre aromaer eller blandinger af disse
 - b) »aromastof«: et defineret kemisk 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; naturlige aromastoffer svarer til stoffer, der er naturligt forekommende og er identificeret i naturen
 - 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

- ii) materiale af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, bortset fra fødevarer, ved egnede fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer, idet materialet anvendes i uforarbejdet stand eller tilberedes ved en eller flere af de almindeligt anvendte tilberedningsprocesser for fødevarer, der er anført i bilag II

- 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; ingredienserne til fremstilling af reaktionsaromaer kan være:
 - i) fødevarer

og/eller

- ii) andet udgangsmateriale end fødevarer

- 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, og som bidrager betydeligt til tilstedeværelsen af visse naturligt forekommende uønskede stoffer i fødevarer

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, og som bl.a. 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 i henhold til denne forordning.

4. Aromaer kan indeholde fødevarer tilsætningsstoffer, som er tilladt efter forordning (EF) nr. .../2008 (*) om fødevarer tilsætningsstoffer] og/eller andre fødevarer ingredienser, som er inkorporeret til teknologiske formål.

KAPITEL II

ANVENDELSESBETINGELSER FOR AROMAER, FØDEVARER INGREDIENSER MED AROMAGIVENDE EGENSKABER OG UDGANGSMATERIALER

Artikel 4

Generelle anvendelsesbetingelser for aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber

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

(*) Se side 10 i denne EUT.

a) så vidt det kan bedømmes på grundlag af foreliggende videnskabelige data, udgør de ikke nogen sikkerhedsrisiko for forbrugers sundhed, og

b) de vildleder ikke forbrugeren.

Artikel 5

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

En aroma eller fødevarer, som indeholder en sådan aroma og/eller fødevarer ingrediens med aromagivende egenskaber, må ikke bringes i omsætning, hvis deres anvendelse ikke opfylder betingelserne i denne forordning.

Artikel 6

Forekomst af visse stoffer

1. Stoffer, der er opført i del A i bilag III, må ikke tilsættes som sådan til fødevarer.

2. Med forbehold af forordning (EØF) nr. 1576/89 må maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og/eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, i de sammensatte fødevarer, der er opført i del B i bilag III, ikke overskrides som følge af anvendelsen af aromaer og/eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber i de pågældende fødevarer. Maksimalgrænseværdierne for stofferne i bilag III gælder for spiseklare fødevarer, medmindre andet er anført. Uanset dette princip gælder for så vidt angår tørrede og/eller koncentrerede fødevarer, der skal rekonstitueres, maksimalgrænseværdierne for fødevarer, som er rekonstitueret ifølge anvisningerne på etiketten, under hensyntagen til den mindste fortyndingsfaktor.

3. Der kan vedtages nærmere bestemmelser om gennemførelsen af stk. 2 efter forskriftsproceduren i artikel 21, stk. 2, om nødvendigt efter udtalelse fra Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (i det følgende benævnte »autoriteten«).

Artikel 7

Anvendelse af visse udgangsmaterialer

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

2. Aromaer og/eller fødevaringredienser 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 8

Aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, for hvilke der ikke kræves en evaluering og godkendelse

1. Følgende aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber kan anvendes i fødevarer, uden en evaluering og godkendelse 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) fødevaringredienser med aromagivende egenskaber.

2. Uanset stk. 1 skal autoriteten foretage en risikovurdering af den pågældende aroma eller fødevaringrediens med aromagivende egenskaber, hvis Kommissionen, en medlemsstat eller autoriteten giver udtryk for tvivl med hensyn til sikkerheden ved en aroma eller en fødevaringrediens med aromagivende egenskaber, der er omhandlet i stk. 1. Artikel 4, 5 og 6 i forordning (EF) nr. .../2008 (*) 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, herunder ved at supplere den, efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 21, stk. 3. Sådanne foranstaltninger fastsættes i bilag III, IV og/eller V, alt efter hvad der er relevant. I særligt hastende tilfælde kan Kommissionen bringe hasteproceduren i artikel 21, stk. 4, i anvendelse.

KAPITEL III

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

Artikel 9

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)

(*) Se side 1 i denne EUT.

c) reaktionsaromaer, der er fremstillet ved opvarmning af ingredienser helt eller delvis omfattet af artikel 3, stk. 2, litra e), nr. ii), og/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 10

Fællesskabsliste over aromaer og udgangsmaterialer

Blandt de aromaer og udgangsmaterialer, der er omhandlet i artikel 9, må kun dem, der er optaget på fællesskabslisten, bringes i omsætning som sådanne og anvendes i fødevarer, i givet fald på de anvendelsesbetingelser, der er fastsat deri.

Artikel 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. .../2008 (*).

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. .../2008 (*) om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarerilsætningsstoffer, fødevarerenszymer og fødevareromaer.

Artikel 12

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

En aroma eller et kildemateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan først optages på fællesskabslisten i overensstemmelse med denne forordning, når det er blevet tilladt i overensstemmelse med i forordning (EF) nr. 1829/2003.

Artikel 13

Fortolkningsafgørelser

Der kan om nødvendigt efter forskriftsproceduren i artikel 21, stk. 2, træffes afgørelse om:

- a) hvorvidt et givet stof eller en given blanding af stoffer, et givet materiale eller en given fødevareretype falder ind under kategorierne i artikel 2, stk. 1
- b) hvilken specifik kategori, jf. definitionerne i artikel 3, stk. 2, litra b)-j), et givet stof tilhører
- c) hvorvidt et bestemt produkt tilhører en fødevarerkategori eller er en fødevarer som omhandlet i bilag I eller bilag III, del B.

KAPITEL IV

MÆRKNING

Artikel 14

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 bringes i omsætning forsynet med den i artikel 15 og 16 omhandlede mærkning, der skal være let synlig, let læselig og ikke må kunne slettes. De oplysninger, der er omhandlet i artikel 15, skal være affattet på et sprog, der er let forståeligt for køberne.

2. Den medlemsstat, hvor produktet bringes i omsætning, kan under overholdelse af traktaten på sit område kræve, at oplysningerne i artikel 15 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 15

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. 4, skal emballage eller beholder være forsynet med følgende oplysninger:

- a) varebetegnelse: enten ordet »aroma« eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen
- b) angivelsen »til fødevarer« eller angivelsen »til fødevarer, begrænset anvendelse« eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer

c) om nødvendigt særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter

d) en angivelse, der identificerer batchen eller partiet

e) en liste i faldende rækkefølge efter vægt over:

- i) tilstedeværende kategorier af aromaer og
- ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer, som er indeholdt i produktet, eller deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer

f) navn eller firmanavn samt adresse på fremstillingsvirksomheden, emballeringsvirksomheden eller en forhandler

g) 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 anden relevant fællesskabsret

h) nettomængden

i) dato for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato

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) og g), krævede oplysninger anføres i de dokumenter vedrørende sendingen, der skal fremlægges sammen med eller før leveringen, under forudsætning af at påtegningen »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 sammen med leveringen.

Artikel 16

Særlige krav til anvendelsen af udtrykket »naturlig«

1. Hvis udtrykket »naturlig« anvendes til at beskrive en aroma i varebetegnelsen, jf. artikel 15, stk. 1, litra a), finder bestemmelserne i stk. 2-6 anvendelse.

2. Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapreparater 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 95 vægtprocent af den aromagivende bestanddel er fremstillet af det udgangsmateriale, der henvises til. Det maksimum på 5 vægtprocent af den aromagivende bestanddel, der er fremstillet af andre udgangsmaterialer, må ikke gengive aromaen i det udgangsmateriale, der henvises til.

Varebetegnelsen skal indeholde følgende: »naturlig aroma fra (fødevarer) eller fødevarerkategori eller kilde(r)«.

5. Udtrykket »naturlig aroma fra (fødevarer) eller fødevarerkategori eller kilde(r)) med andre naturlige aromaer« må kun anvendes, hvis den aromagivende bestanddel delvis hidrører fra det udgangsmateriale, hvis aroma let kan genkendes.

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.

Artikel 17

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

1. Uden at direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti⁽¹⁾ og forordning (EF) nr. 1829/2003 derved tilsidesættes, må aromaer, der sælges hver for sig eller blandet med hinanden og/eller andre fødevarer ingredienser, 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 fødevarer« eller »til fødevarer, begrænset anvendelse« eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer, som er let synlig, let læselig og ikke kan slettes.

2. Hvis udtrykket »naturlig« anvendes til at beskrive en aroma i varebetegnelsen, jf. artikel 15, stk. 1, litra a), finder artikel 16 anvendelse.

Artikel 18

Andre mærkningskrav

Artikel 14-17 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.

⁽¹⁾ EFT L 186 af 30.6.1989, s. 21. Direktiv senest ændret ved direktiv 92/111/EØF (EFT L 65 af 11.3.1992, s. 32).

KAPITEL V

BESTEMMELSER OM PROCEDURER OG GENNEMFØRELSE

Artikel 19

Indberetning fra fødevarer virksomhedslederne

1. En producent eller bruger af et aromastof eller repræsentanten for en sådan producent eller bruger skal efter anmodning fra Kommissionen underrette den om mængden af det stof, der tilsættes til fødevarer i Fællesskabet i en periode på 12 måneder, samt anvendelsesniveauerne for bestemte fødevarer kategorier i Fællesskabet. Kommissionen skal stille sådanne oplysninger til rådighed for medlemsstaterne.

2. For en aroma, der allerede er godkendt i henhold til denne forordning, og som fremstilles med produktionsmetoder eller udgangsmaterialer, der er markant forskellige fra dem, der indgik i autoritetens risikovurdering, skal en producent eller bruger hvor det er relevant, inden omsætningen forelægge Kommissionen de data, der er nødvendige, for at autoriteten kan foretage en evaluering af aromaen med hensyn til den ændrede produktionsmetode eller de ændrede egenskaber.

3. En producent eller bruger af aromaer og/eller udgangsmaterialer meddeler omgående Kommissionen alle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, som kan indvirke på vurderingen af sikkerheden i forbindelse med aromaen og/eller udgangsmaterialerne.

4. Der vedtages nærmere bestemmelser om gennemførelsen af stk. 1 efter forskriftsproceduren i artikel 21, stk. 2.

Artikel 20

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, på grundlag af en risikobaseret metode, og de indberetter regelmæssigt resultaterne til Kommissionen og til autoriteten.

2. Efter at autoriteten er blevet hørt, kan der efter forskriftsproceduren i artikel 21, stk. 2, inden den ... (*) 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.

(*) To år efter vedtagelsen af denne forordning.

Artikel 21

Komité

1. Kommissionen bistås af Den Stående Komité for Fødevarer-kæden og Dyresundhed.

2. Når der henvises til dette stykke, anvendes artikel 5 og 7 i afgørelse 1999/468/EF jf. dennes artikel 8.

Perioden 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, jf. dennes 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, jf. dennes artikel 8.

Artikel 22

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 21, stk. 3, om nødvendigt efter udtalelse fra myndigheden.

I særligt hastende tilfælde kan Kommissionen anvende hasteproceduren i artikel 21, stk. 4.

Artikel 23

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 24

Ophævelse

1. Direktiv 88/388/EØF, beslutning 88/389/EØF og direktiv 91/71/EØF ophæves med virkning fra den ... (*).

2. Forordning (EF) nr. 2232/96 ophæves med virkning fra anvendelsesdatoen for den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 2, i nævnte forordning.

3. Henvisninger til de ophævede retsakter gælder som henvisninger til nærværende forordning.

(*) To år efter vedtagelsen af denne forordning.

Artikel 25

Indsættelse af listen over aromastoffer i 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 indsættes i bilag I til nærværende forordning, når den vedtages.

2. Indtil fællesskabslisten er fastlagt, finder forordning (EF) nr. .../2008 (**) 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 og ni måneder i henholdsvis artikel 5, stk. 1, og artikel 7 i forordning (EF) nr. .../2008 (**) [den fælles procedure] ikke for sådanne evalueringer og godkendelser.

3. Eventuelle overgangsforanstaltninger, der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, herunder ved at supplere den, vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol som omhandlet i artikel 21, stk. 3.

Artikel 26

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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../2008 af ... om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i 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 (*) og/eller aromatiske planter eller plantedele kan tillige anvendes, men enebærrets organoleptiske egenskaber skal være tydelige, selv om de undertiden bliver noget svækket.

(*) EFT L ...«.

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. .../2008 (***) og/eller aromapreparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning, således at enebærsmagen er fremherskende.«.

(**) Se side 1 i denne EUT.

(***) Denne forordning.

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 og/eller aromapræparater, som begge er 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. .../2008 (*) og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning kan tillige anvendes, men kommensmagen 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. .../2008 (*) 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. .../2008 (*) 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), define-

(*) Denne forordning.

rede former, må der kun anvendes naturlige aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra c) og d), i forordning (EF) nr. .../2008 (*). Aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. .../2008 (*) er dog tilladt i likører, bortset fra følgende:«.

Artikel 27

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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../2008 af ... om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i 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 (**), og/eller

(**) EFT L ...«.

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. .../2008 (*), 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. .../2008 (*), og/eller.«

Artikel 28

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 29

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. .../2008 af ... om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i 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 (*),
- »røg aroma«, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra f) i forordning (EF) nr. .../2008 (*) og giver fødevareren en røget duft og/eller smag.

2. Brugen af udtrykket »naturlig« til beskrivelse af aromaer skal være i overensstemmelse med artikel 16 i forordning (EF) nr. .../2008 (*).

(*) EUT L ...«.

Artikel 30

Ikrafttræden

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

Den anvendes fra den ... (*).

Artikel 10, 26 og 27 anvendes fra fællesskabslistens anvendelsesdato.

Artikel 22 finder anvendelse fra datoen for denne forordnings ikrafttræden. Fødevarer, der er bragt lovligt i omsætning eller mærket inden den (*), og som ikke opfylder kravene i denne forordning, kan omsættes indtil datoen for deres mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato.

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

(*) To år efter vedtagelsen af denne forordning.

BILAG I

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

—

BILAG II

LISTE OVER TRADITIONELLE FØDEVAREFORARBEJDNINGSPROCESSER

Hakning	Overtrækning
Opvarmning, kogning, bagning, stegning (op til 240 °C ved atmosfærisk tryk) og trykkogning (op til 120 °C)	Afkøling
Udskæring	Destillation/rektifikation
Tørring	Emulgering
Fordampning	Ekstraktion, herunder ekstraktion med opløsningsmiddel, jf. direktiv 88/344/EØF
Fermentering	Filtrering
Formaling	
Infusion	Udblødning
Mikrobiologiske processer	Blanding
Skrælning	Perkolation
Sammenpresning	Nedkøling/frysning
Ristning/grilning	Udpressning
Mæskning	

BILAG III

FOREKOMST AF VISSE STOFFER

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

Agaricinsyre

Aloin

Capsaicin

1,2-Benzopyron, Kumarin

Hypericin

Beta-assaron

1-Allyl-4-methoxybenzen, estragol

Hydrogencyanid

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen, methyleugenol

Pulegon

Quassin

1-Allyl-3,4-methylendioxybenzen, safrol

Teucrin A

Thujon (alfa og beta)

DEL B: Maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødearengredienser med aromagivende egenskaber, i visse sammensatte fødevarer klar til brug, hvortil der er tilsat aromaer og/eller fødearengredienser med aromagivende egenskaber.

Disse maksimalgrænseværdier gælder ikke for sammensatte fødevarer, der tilberedes og konsumeres på samme sted, ikke er tilsat nogen aromaer og af fødearengredienser med aromagivende egenskaber kun indeholder krydderurter og krydderier.

Stof	Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet	Maksimal grænseværdi mg/kg
Beta-assaron	Alkoholholdige drikkevarer	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen estragol	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	3 000
	Tyggegummi	1 000
	Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen methyleugenol	Mejeriprodukter	20
	Kødtilberedninger og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
	Fisketilberedninger og fiskevarer	10
	Supper og saucer	60
	Spiseklare snacks	20
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1

Stof	Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet	Maksimal grænseværdi mg/kg
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
Quassin	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,5
	Bagværk	1
	Alkoholholdige drikkevarer	1,5
1-Allyl-3,4-methylen dioxibenzen, safrol	Kødtilberedninger og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
	Fisketilberedninger og fiskevarer	15
	Supper og saucer	25
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Teucrin A	Spiritus med bitter smag eller bitter ⁽¹⁾	5
	Likør ⁽²⁾ med bitter smag	5
	Andre alkoholholdige drikkevarer	5
Thujon (alfa og beta)	Alkoholholdige drikkevarer, ikke fremstillet af <i>Artemisia</i> -arter	10
	Alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af <i>Artemisia</i> -arter	35
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af <i>Artemisia</i> -arter	0,5
Kumarin	Traditionelt og/eller sæsonbestemt bagværk, der ifølge mærkningen indeholder kanel	50
	Morgenmadscerealier, herunder müsli	20
	Fint bagværk med undtagelse af traditionelt og/eller sæsonbestemt bagværk, der ifølge mærkningen indeholder kanel	15
	Desserter	5

⁽¹⁾ Som defineret i artikel 1, stk. 4, litra p), i Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89.

⁽²⁾ Som defineret i artikel 1, stk. 4, litra r), i Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89.

BILAG IV

LISTE OVER UDGANGSMATERIALER, FOR HVILKE DER GÆLDER RESTRIKTIONER MED HENSYN TIL ANVENDELSE TIL FREMSTILLING AF AROMAER OG FØDEVAREINGREDIENSER 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> L.	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> L.	Prikbladet perikon	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Ædel kortlæbe	

BILAG V

**BETINGELSER FOR FREMSTILLING AF REAKTION SAROMAER OG MAKSIMALGRÆNSEVÆRDIER FOR
VISSE STOFFER I REAKTION SAROMAER**

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

RÅDETS BEGRUNDELSE

I. INDLEDNING

Den 28. juli 2006 vedtog Kommissionen sit forslag om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i fødevarer ⁽¹⁾. Forslaget er baseret på artikel 95 i traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab.

Europa-Parlamentet vedtog sin førstebehandlingsudtalelse den 10. juli 2007 ⁽²⁾.

På baggrund af Europa-Parlamentets førstebehandlingsudtalelse forelagde Kommissionen et ændret forslag den 24. oktober 2007 ⁽³⁾.

Den 10. marts 2008 vedtog Rådet sin fælles holdning i overensstemmelse med traktatens artikel 251, stk. 2.

Under behandlingen tog Rådet også hensyn til den udtalelse, som Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg vedtog den 25. april 2007 ⁽⁴⁾.

II. FORMÅLET MED FORSLAGET TIL FORORDNING

Formålet med forslaget til forordning, som er det ene af fire forslag, der tager sigte på en grundig revision af EF-reglerne om fødevarerforbedringsmidler, er at ajourføre Fællesskabets bestemmelser om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber for at tage hensyn til den teknologiske og videnskabelige udvikling på dette område ⁽⁵⁾ samt til udviklingen i fødevarerlovgivningen i Det Europæiske Fællesskab, navnlig den nye lovgivning vedrørende fødevarerikkerhed ⁽⁶⁾.

Den foreslåede forordning omhandler opstilling af en fællesskabsliste over aromaer og udgangsmaterialer, der er godkendt til anvendelse, og bestemmelser om mærkning af aromaer.

Den foreslåede forordning har til formål at sikre et velfungerende indre marked, herunder redelig praksis i handelen med fødevarer, og et højt beskyttelsesniveau for menneskers sundhed, forbrugernes interesser og miljøet.

III. ANALYSE AF DEN FÆLLES HOLDNING ⁽⁷⁾

1. Indledende bemærkninger

Den fælles holdning afspejler resultatet af Rådets behandling af Kommissionens forslag. Rådet indførte en række ændringer i teksten, hvoraf nogle er inspireret af Europa-Parlamentets forslag til ændringer. Rådet indførte på eget initiativ nogle af Europa-Parlamentets ændringer i hvert af de tre sektorspecifikke forslag med henblik på harmonisering af bestemmelserne. De ændringer, Rådet har indført, kan sammenfattes som følger:

⁽¹⁾ KOM(2006) 427 endelig.

⁽²⁾ Dok. 11639/07 CODEC 775.

⁽³⁾ KOM(2007) 671 endelig

⁽⁴⁾ EUT C 168 af 20.7.2007, s. 29.

⁽⁵⁾ 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 disse (EUT L 184 af 15.7.1988, s. 61) Direktivet, der senest er ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1), vil blive erstattet.

⁽⁶⁾ Godkendt 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 fødevarerikkerhed (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)).

⁽⁷⁾ Foruden de ændringer, som Rådet allerede har indført, vil artikel 26 kræve en ajourføring som følge af, at Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 20. februar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 (EUT L 39 af 13.2.2008) trådte i kraft den 20. februar 2008.

- *Ét enkelt retsgrundlag bør foretrækkes*: traktatens artikel 95

Ifølge fast retspraksis ⁽¹⁾ skal retsgrundlaget for en retsakt fastlægges under hensyntagen til retsaktens formål og indhold. Hvis gennemgangen af en fællesskabsretsakt viser, at den har et dobbelt formål, eller at den består af to led, og det ene af disse kan bestemmes som det vigtigste eller fremherskende, mens det andet kun er sekundært, skal retsaktens have en enkelt hjemmel, nemlig den, der kræves af det vigtigste eller fremherskende formål eller led ⁽²⁾. I det foreliggende tilfælde fandt Rådet, at forslaget landbrugsmæssige aspekter kun er sekundære, hvorimod målsætningen vedrørende det indre marked er det vigtigste eller fremherskende formål eller led, og det har derfor i overensstemmelse med Domstolens retspraksis besluttet at beholde artikel 95 som eneste retsgrundlag.

- *Vildledning af forbrugeren* (i overensstemmelse med ændring 1, anden del)

Rådet indføjede i betragtning 7 nogle elementer, hvori begrebet »vildledning af forbrugeren« indgår.

- *Miljøbeskyttelse*

Rådet fandt, at der i forbindelse med godkendelse af aromaer foruden den videnskabelige dokumentation også bør tages hensyn til andre relevante faktorer såsom beskyttelse af miljøet. Rådet indføjede også en henvisning til beskyttelsen af miljøet blandt den foreslåede forordnings formål.

- *Præcisering af anvendelsesområdet og definitioner* (i overensstemmelse med ændring 8)

Rådet præciserede, at røg aromaer ikke helt er udelukket fra den foreslåede forordnings anvendelsesområde. Det gik ind for komplementær anvendelse af to forordninger, så denne forordning anvendes, hvis der ikke findes mere specifikke bestemmelser i forordning (EF) nr. 2065/2003 om røg aromaer ⁽³⁾.

Det blev ligeledes præciseret, at forordningen ikke finder anvendelse på blandinger af krydderier og/eller urter, blandinger af te og blandinger til infusion, så længe de ikke anvendes som fødevarer ingredienser (i overensstemmelse med ændring 45).

Præciseringen af artikel 2, stk. 2, findes i betragtning 6.

Rådet har været særligt opmærksom på, at definitionerne skal være præcise og overensstemmelse med anden fællesskabsret. Der er foretaget præciseringer i overensstemmelse med ændring 12 og 14. Udtrykket »aromaer, der ikke er specificeret andetsteds« i ændring 13 har samme betydning som Kommissionens formulering »andre aromaer«, hvilket vil sige aromaer, der ikke er defineret i artikel 3, litra b)-g). Rådet foretrækker sidstnævnte udtryk, fordi det er tydeligere i forbindelse med artikel 3.

- *Indførelse af forskriftsudvalgsprocedure med kontrol* (i overensstemmelse med ændring 24, 33, 34 og 35)

Rådet tilpassede forslaget til de nye regler for udvalgsprocedure, hvori det kræves, at forskriftsproceduren med kontrol anvendes ved vedtagelse af foranstaltninger til supplerende af forordningen.

Rådet indførte også hasteproceduren, for at Kommissionen i særligt hastende tilfælde skal kunne ændre begrænsningerne for anvendelsen af aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, for hvilke der ikke kræves en godkendelse, og, hvis det er relevant, ændre bilag II-V.

⁽¹⁾ Jf. sag C-45/86 *Kommissionen mod Rådet*, Sml. 1987, s. 1493, præmis 11; sag C-300/89 *Kommissionen mod Rådet (titan-dioxid)*, Sml. 1991 I, s. 2867, præmis 10; sag C-268/94 *Portugal mod Rådet*, Sml. 1996 I, s. 6177, præmis 22; og sag C-176/03 *Kommissionen mod Rådet*, Sml. 2005 I, s. 7879, præmis 45.

⁽²⁾ Jf. sag C-36/98 *Spanien mod Rådet*, Sml. 2001 I, s. 779, præmis 59; sag C-211/01 *Kommissionen mod Rådet*, Sml. 2003 I, s. 8913, præmis 39; og sag C-338/01 *Kommissionen mod Rådet*, Sml. 2004 I, s. 4829, præmis 55.

⁽³⁾ EUT L 309 af 26.11.2003, s. 1.

— *Fortolkningsafgørelser*

Rådet samlede alle bestemmelser om fortolkningsafgørelser i en ny enkelt artikel, og eftersom de ikke indebærer supplerende af forordningen, lod Rådet dem være omfattet af forskriftsudvalgsproceduren uden kontrol.

— *Bestemmelse, der forbyder omsætning af aromaer eller fødevarer, der indeholder aromaer, som ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne*

For at sikre klarhed, af hensyn til retssikkerheden, og for at sikre, at markedet fungerer hensigtsmæssigt, indsatte Rådet en artikel, der forbyder omsætning af aromaer og/eller fødearengredienser med aromagivende egenskaber, som ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne. Dette er i overensstemmelse med forslagene om fødearetilsætningsstoffer og om fødeareenzymmer.

— *Anvendelse af udtrykket »naturlig« aroma*

Rådet besluttede for at beskytte forbrugernes interesser, at udtrykket »naturlig« må kun anvendes sammen med en henvisning til en fødeare, en fødearekategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst 95 vægtprocent er fremstillet af det udgangsmateriale, der henvises til (i overensstemmelse med ændring 29).

Rådet har imidlertid tilføjet, at de 5 % af den aromagivende bestanddel, der er fremstillet af andre udgangsmaterialer, ikke må gengive aromaen i det udgangsmateriale, der henvises til.

— *Godkendelse af aromaer, der er omfattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer⁽¹⁾ (i overensstemmelse med ændring 41 og 42)*

Rådet er enig i, at de to godkendelsesprocedurer for alle stoffer (den ene for stoffets anvendelse som aroma og den anden i forbindelse med genetiske modifikationer af det) kan forløbe samtidigt, hvilket er i overensstemmelse med ovennævnte ændringer. Rådet overtog dette princip, dog med nogle ændringer i ordlyden for at bringe bestemmelsen mere i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1829/2003.

— *Mærkning*

Rådet strømlinede mærkningsbestemmelserne, idet det skelnede mellem mærkning ved handel mellem virksomheder og mærkningskrav for produkter, der skal sælges til den endelige forbruger. Selv om Rådet redigerede kapitlet om mærkning på en anden måde end foreslået af Europa-Parlamentet, er indholdet i princippet det samme og i overensstemmelse med ændring 5, 29 og 30.

— *Overgangsforanstaltninger for produkter, der allerede er bragt i omsætning (i overensstemmelse med ændring 39)*

Rådet foreskrev en toårig overgangsperiode fra den foreslåede forordnings ikrafttræden. Fødevarer, der lovligt er blevet bragt i omsætning eller mærket i løbet af disse to år, kan markedsføres indtil datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato.

Kommissionen har accepteret den fælles holdning, som Rådet er blevet enig om.

2. Europa-Parlamentets ændringer

Europa-Parlamentet vedtog på plenarmødet den 10. juli 2007 43 ændringer til forslaget. Rådet indarbejdede helt eller principielt 27 ændringer i sin fælles holdning.

⁽¹⁾ EUT L 268 af 18.10.2003, s. 1.

Ændringer, der er blevet indarbejdet i den fælles holdning

Ud over de ændringer, der er nævnt i afsnit 1 ovenfor, er der i den fælles holdning helt eller principielt indarbejdet andre ændringer, som Europa-Parlamentet har vedtaget ved førstebehandlingen, og som har til formål at forbedre eller tydeliggøre teksten, navnlig ændring 4, 6, 7, 9, 12, 14, 31, 36, 41 og 42.

Ændringer, der ikke er medtaget ⁽¹⁾

Rådet kunne ikke acceptere alle ændringer, i nogle tilfælde fordi det ikke mente, at de ville gøre affattelsen tydeligere (jf. ændring 13 og 37), eller af de specifikke årsager, der skitseres i det følgende:

- *Forsigtighedsprincippet* (ændring 2 og 17 — betragtning 13 og artikel 4, litra a))

Forsigtighedsprincippet er et af grundprincipperne i den generelle fødevarerlovgivning ⁽²⁾. Det finder således anvendelse på forordningsforslaget og kræver ingen specifik henvisning. Ved udarbejdelse af risikoanalyser kan forsigtighedsprincippet i øvrigt kun tages i betragtning i forbindelse med risikostyring, aldrig i risikovurderingsfasen som foreslået af Europa-Parlamentet.

- *Definition af »egnet fysisk proces«* (ændring 15 — artikel 3, stk. 2, litra k))

De almindeligt anvendte tilberedningsprocesser for fødevarer, der er anført i bilag II, bør ikke forveksles med »egnet fysisk proces« som defineret i artikel 3, stk. 2, litra k).

- *Definition af »aromastof«* (ændring 49 — artikel 3, stk. 2, litra b))

Rådet har i betragtning 14 angivet, ved hvilke processer aromastoffer kan være fremstillet. Ændringen ville begrænse de metoder, der kan anvendes.

- *Afgørelser omfattet af forskriftsudvalgsproceduren uden kontrol* (ændring 11, 16, 23 og 32 — artikel 13, litra a) og b), artikel 6, stk. 3 og artikel 20, stk. 2)

Afgørelser om, hvorvidt et givet stof er omfattet af anvendelsesområdet for forordningen (ændring 11), bestemmelser og gennemførelsesmetoder vedrørende overvågning i forbindelse med bilag III, del B, (ændring 23) og den fælles metodologi for overvågning af forbruget og anvendelsen af aromaer (ændring 32) er åbne for fortolkning og udgør ikke et supplement til forordningen. De er derfor ikke omfattet af forskriftsudvalgsproceduren med kontrol.

- *Mærkning af genetisk modificerede organismer (gmo'er)* (ændring 27, 28 og 38 — artikel 15, stk. 1, litra e), nr. ii), artikel 15, stk. 1, litra g), og artikel 29 (nyt punkt 2a))

Som nævnt i betragtning 24 er aromaer fortsat omfattet af de mærkningsbestemmelser, der er fastsat 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 levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler ⁽³⁾ og i forordning (EF) nr. 1829/2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer og mærkning heraf (artikel 12 og 13 i sidstnævnte). Rådet stod fast på at bibeholde overensstemmelsen mellem gmo-forordningen, direktiv 2000/13/EF (mærkningsdirektivet) og denne forordning. Rådet accepterede derfor ikke ændring 27 og 38, da de allerede er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003. Ændring 28 er ikke nødvendig, da udtrykket »anden relevant fællesskabsret« i artikel 15, stk. 1, litra g), i den fælles holdning også omfatter ovennævnte forordning.

⁽¹⁾ Nummereringen af artikler i dette afsnit henviser til teksten i den fælles holdning.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 575/2006 (EUT L 100 af 8.4.2006, s. 34)).

⁽³⁾ EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29. Senest ændret ved direktiv 2007/68/EF (EUT L 310 af 28.11.2007, s. 11).

En definition af generel karakter som den, der foreslås i ændring 52, vil skulle indgå i forordning (EF) nr. 1829/2003 og ikke i den foreslåede forordning.

- *Anvendelsesbetingelser* (ændring 19 og 20 — artikel 4, nyt litra ba), og artikel 4, nyt litra bb))

Rådet har ikke medtaget nogen henvisning til »gavn for forbrugeren« eller »teknologisk behov« som generelle betingelser for anvendelse af aromaer, da det på grund af muligheden for subjektive fortolkninger ikke vil være muligt at gennemføre dette. Disse to aspekter er allerede omfattet af definitionen af aromaer, hvor det hedder, at de tilsættes til fødevarer for at give dem duft og/eller smag.

- *Mærkning*

Selv om Rådet gav kapitlet om mærkning en anden udformning end den, Europa-Parlamentet havde foreslået, falder de underliggende principper for dets indhold i tråd med nogle af ændringerne vedrørende artikel 14-18. Rådet kunne imidlertid ikke acceptere forslagene om mærkning af gmo'er, som der er redegjort for ovenfor (ændring 27, 28 og 38) og ændring 26, som ikke er i overensstemmelse med andre særlige fællesskabsbestemmelser og vil kunne skabe handelshindringer. Ændring 43 er ikke i tråd med ånden i artikel 16, som tager sigte på at give forbrugerne tilstrækkelige oplysninger og beskytte forbrugernes interesser.

- *Ikrafttrædelsesdato for artikel 10, 26 og 27* (ændring 44 — artikel 30, stk. 2)

Ændring 44 er ikke blevet accepteret, fordi artikel 10, 26 og 27 først kan anvendes, når fællesskabslisten over godkendte aromaer og udgangsmaterialer finder anvendelse. Desuden kan fællesskabslistens anvendelsesdato først fastsættes, når den er vedtaget efter udvalgsproceduren med kontrol i afventen af resultatet af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritets evaluering som omhandlet i artikel 4 i forordning (EF) nr. 2232/96.

- *Forekomst af giftige stoffer* (ændring 21, 40 og 46 — artikel 6, stk. 2, bilag III, del B, artikel 6, nyt stk. 2a))

De stoffer, der er opført i bilag III, del B, til den foreslåede forordning, er et toksikologisk problem som bekræftet af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler eller Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet. Da det vides, at disse stoffer er et toksikologisk problem, skal der fastsættes regler om dem på grundlag af de senest foreliggende videnskabelige udtalelser. Rådet har lagt stor vægt på at anvende en risikobaseret metode ved fastsættelsen af maksimalgrænseværdier i denne forordning. Efter Rådets opfattelse modarbejder ændring 21 og 40 kravet om at sikre et højt niveau for beskyttelse af menneskers liv og sundhed. Rådet har fundet, at en generel fritagelse som foreslået i ændring 46 med hensyn til anvendelse af bilag III, del B, i forbindelse med sammensatte fødevarer, hvor der kun er tilsat krydderurter og krydderier, er for bred, og at den ikke ville give forbrugerne tilstrækkelig beskyttelse. Rådet mener i overensstemmelse med proportionalitetsprincippet, at fritagelse fra maksimalgrænseværdierne i bilag III, del B, er berettiget for så vidt angår krydderurter og krydderier, forudsat at de anvendes i sammensatte fødevarer, der tilberedes og konsumeres på samme sted, og således ikke kommer til at påvirke den grænseoverskridende handel.

IV. KONKLUSIONER

Rådet mener, at den fælles holdning udgør en afvejning af forskellige hensyn og interesser, som vil kunne opfylde forordningens målsætninger. Det ser frem til konstruktive drøftelser med Europa-Parlamentet, så denne forordning snart kan vedtages og sikre et højt sundheds- og forbrugerbeskyttelsesniveau.
