

## EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 1334/2008

af 16. december 2008

**om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF**

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION  
HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg <sup>(1)</sup>,efter proceduren i traktatens artikel 251 <sup>(2)</sup>, 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 <sup>(3)</sup>. Af hensyn til klarhed og effektivitet bør direktiv 88/388/EØF erstattes af denne forordning.
- (2) I henhold til 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 <sup>(4)</sup>, 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 <sup>(5)</sup>, er der fastsat bestemmelser om mærkning af aromaer. Disse bestemmelser erstattes af denne forordning, og nævnte direktiv bør nu ophæves.

(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 anvendes til at forbedre eller ændre fødevarers duft og/eller smag af hensyn til forbrugeren. 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. Der bør så vidt muligt tages hensyn til, om brugen af visse aromaer kan have negative konsekvenser for sårbare grupper. Anvendelsen af aromaer må ikke vildlede forbrugeren, og det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer. Aromaer bør især ikke anvendes på en måde, som kan vildlede forbrugeren om spørgsmål vedrørende bl.a. 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, forsigtighedsprincippet samt kontrolmuligheder.

<sup>(1)</sup> EUT C 168 af 20.7.2007, s. 34.

<sup>(2)</sup> Europa-Parlamentets udtalelse af 10.7.2007 (EUT C 175 E af 10.7.2008, s. 176), Rådets fælles holdning af 10.3.2008 (EUT C 111 E af 6.5.2008, s. 46), Europa-Parlamentets holdning af 8.7.2008 (endnu ikke offentliggjort) og Rådets afgørelse af 18.11.2008.

<sup>(3)</sup> EFT L 184 af 15.7.1988, s. 61.

<sup>(4)</sup> EFT L 184 af 15.7.1988, s. 67.

<sup>(5)</sup> EFT L 42 af 15.2.1991, s. 25.

- (8) Siden 1999 har Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler og siden Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«), der er oprettet ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed <sup>(1)</sup> afgivet udtalelser om en række stoffer, der forekommer naturligt i udgangsmaterialer for aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, som ifølge Europarådets ekspertgruppe for aromastoffer giver anledning til toksikologiske betæneligheder. Stoffer, som også Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler erklærede for toksikologisk betænelige, 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 fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber. Planterne anvendes traditionelt som fødevarer eller fødevarer ingredienser. 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 de fødevarer eller de fødevarer kategorier, der bidrager mest til indtagelse via kosten. Såfremt naturligt forekommende uønskede stoffer udgør en risiko for forbrugers sundhed, fastsættes der maksimalgrænseværdier, når autoriteten har afgivet udtalelse. Medlemsstaterne bør tilrettelægge kontroller på et risikogrundlag i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes <sup>(2)</sup>. Fødevarerproducenterne er forpligtet til at tage hensyn til tilstedeværelsen af disse stoffer, når de anvender fødevarer ingredienser 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 betæneligheder vedrørende menneskers sundhed, ved fremstillingen af aromaer og fødevarer ingredienser 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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarer tilsætningsstoffer, fødevarer enzymer og fødevarer aromaer <sup>(3)</sup>.
- (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 <sup>(4)</sup>. 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. 1331/2008.
- (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 og på 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 uforarbejdede 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.

<sup>(1)</sup> EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Se side 1 i denne EUT.

<sup>(4)</sup> EFT L 299 af 23.11.1996, s. 1.

- (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 og på fødevarer, medmindre der er 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<sup>(1)</sup>, er der fastsat en procedure for sikkerhedsvurdering 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 og på 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 og på 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 fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer<sup>(2)</sup> og/eller andre fødevaringredienser 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<sup>(3)</sup>, bør tillades i overensstemmelse med nævnte forordning og 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<sup>(4)</sup> 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<sup>(5)</sup>. 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. Da anvendelsen af aromaer ikke må vildlede forbrugeren, kan de resterende 5 % 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 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.
- (27) Forbrugerne bør informeres, hvis en given fødevarers røgsmag skyldes tilsætning af røgaromaer. 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 røgaromaer. Der er behov for at tilpasse direktiv 2000/13/EF til de definitioner af aromaer, røgaromaer og til udtrykket »naturlig« vedrørende beskrivelse af aromaer, der er fastsat i denne forordning.

(1) EUT L 309 af 26.11.2003, s. 1.

(2) Se side 16 i denne EUT.

(3) EUT L 268 af 18.10.2003, s. 1.

(4) EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

(5) EUT L 268 af 18.10.2003, s. 24.

- (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 <sup>(1)</sup>.
- (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 beslutningstagningsprocessen. Fællesskabet bør finansiere sådanne undersøgelser som led i sin budgetprocedure. Finansieringen af sådanne foranstaltninger falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004.
- (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. 1331/2008. De frister, autoriteten i henhold til nævnte forordningen har til at afgive udtalelser, og Kommissionen har til at forelægge et forslag til forordning om opdatering af fællesskabslisten for Den Stående Komité for Fødevarer og Dyresundhed, bør imidlertid 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 fødearengredienser med aromagivende egenskaber i og på fødevarer, kan ikke i tilstrækkelig grad opfyldes af medlemsstaterne og kan derfor af hensyn til markedets enhed og et højt forbrugerbeskyttelsesniveau bedre 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. 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 <sup>(2)</sup> og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus <sup>(3)</sup> til visse nye definitioner i nærværende forordning.
- (37) Forordning (EØF) nr. 1601/91, (EF) nr. 2232/96 og (EF) nr. 110/2008 samt direktiv 2000/13/EF bør ændres i overensstemmelse hermed —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

## KAPITEL I

### FORMÅL, ANVENDELSESOMRÅDE OG DEFINITIONER

#### Artikel 1

#### Formål

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

<sup>(1)</sup> EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

<sup>(2)</sup> EFT L 149 af 14.6.1991, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 39 af 13.2.2008, s. 16.

I det øjemed indeholder denne forordning bestemmelser om:

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

### Artikel 2

#### Anvendelsesområde

1. Denne forordning finder anvendelse på:
  - a) aromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, med forbehold af mere specifikke bestemmelser i forordning (EF) nr. 2065/2003
  - b) fødevaringredienser med aromagivende egenskaber
  - c) fødevarer, der indeholder aromaer og/eller fødevaringredienser med aromagivende egenskaber
  - d) udgangsmaterialer for aromaer og/eller udgangsmaterialer for fødevaringredienser med aromagivende egenskaber.
2. Denne forordning finder ikke anvendelse på:
  - a) stoffer, som udelukkende har sød, sur eller salt smag
  - b) rå fødevarer
  - c) ikke-sammensatte fødevarer og blandinger af krydderier, eksempelvis, men ikke udelukkende, friske, tørrede eller frosne krydderier og/eller urter, blandinger af te og blandinger til infusion, så længe de ikke anvendes som fødevaringredienser.

### 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 eller ændre deres duft og/eller smag

- ii) som er lavet af eller består af følgende kategorier: aromastof, aromapræparat, reaktionsaroma, røgaroma, aromaforstadie 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) »aromaforstadiet«: 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) »fødevearengrediens med aromagivende egenskaber«: en fødevearengrediens, 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 fødevearengredienser 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, uden at dette berører listen over de traditionelle fødevarerforarbejdningsprocesser i bilag II, 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 fødevareretsætningsstoffer, som er tilladt efter forordning (EF) nr. 1333/2008 og/eller andre fødevearengredienser, som er inkorporeret til teknologiske formål.

## KAPITEL II

### ANVENDELSESBETINGELSER FOR AROMAER, FØDEVEARENGREDIENSER MED AROMAGIVENDE EGENSKABER OG UDGANGSMATERIALER

#### Artikel 4

#### Generelle anvendelsesbetingelser for aromaer eller fødevearengredienser med aromagivende egenskaber

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

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

b) anvendelsen heraf 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 fødevearengrediens 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 bilag III, del A, må ikke tilsættes som sådan til fødevarer.

2. Med forbehold af forordning (EØF) nr. 110/2008 må maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og/eller fødevearengredienser med aromagivende egenskaber, i de sammensatte fødevarer, der er opført i bilag III, del B, ikke overskrides som følge af anvendelsen af aromaer og/eller fødevearengredienser med aromagivende egenskaber i og på 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, og nødvendigt efter udtalelse fra Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (i det følgende benævnte »autoriteten«).

## Artikel 7

**Anvendelse af visse udgangsmaterialer**

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

2. Aromaer og/eller fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, der er fremstillet af udgangsmaterialer opført i bilag IV, del B, 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 eller på 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. 1331/2008 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 ELLER PÅ 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)
- 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 eller på 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. 1331/2008.
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. 1331/2008.

#### Artikel 12

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

1. 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.

2. Fremstilles en aroma, der allerede er optaget på fællesskabslisten, af et andet udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, er en ny tilladelse i henhold til denne forordning ikke nødvendig, så længe det nye udgangsmateriale er tilladt i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1829/2003, og aromaen opfylder specifikationerne i nærværende forordning.

#### Artikel 13

### Fortolkningsafgørelser

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

- 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
- hvilken specifik kategori, jf. definitionerne i artikel 3, stk. 2, litra b)-j), et givet stof tilhører
- 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 fødeveare ingredienser, og/eller hvortil der er tilsat andre stoffer i overensstemmelse med artikel 3, stk. 4, skal emballage eller beholder være forsynet med følgende oplysninger:

- varebetegnelse: enten ordet »aroma« eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen
- angivelsen »til fødevarer« eller angivelsen »til fødevarer, begrænset anvendelse« eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer
- om nødvendigt særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter
- en angivelse, der identificerer sendingen eller partiet
- en liste i faldende rækkefølge efter vægt over:
  - tilstedeværende kategorier af aromaer og
  - navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer, som er indeholdt i produktet, eller deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer
- navn eller firmanavn samt adresse på fremstillingsvirksomheden, emballeringsvirksomheden eller en forhandler
- 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
- nettomængden.
- dato for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato
- 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 k. 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 i nærværende artikel anvendelse.

2. Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

3. Udtrykket »naturlige aromastoffer« må kun anvendes om aromaer, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende indeholder naturlige aromastoffer.

4. Udtrykket »naturlig« må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst 95 vægtprocent af den aromagivende bestanddel er fremstillet af det udgangsmateriale, der henvises til.

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

5. Udtrykket »naturlig aroma fra fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r) med andre naturlige aromaer« må kun anvendes, hvis den aromagivende bestanddel delvis hidrører fra det udgangsmateriale, 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<sup>(1)</sup> og forordning (EF) nr. 1829/2003 derved tilsidesættes, må aromaer, der sælges hver for sig eller blandet med hinanden og/eller andre fødevaringredienser, 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.

<sup>(1)</sup> EFT L 186 af 30.6.1989, s. 21.

## 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.

## KAPITEL V

**BESTEMMELSER OM PROCEDURER OG GENNEMFØRELSE**

## Artikel 19

**Indberetning fra fødevarermyndighederne**

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. De oplysninger, der gives i denne forbindelse, behandles som fortrolige, forudsat at disse oplysninger ikke er nødvendige for sikkerhedsvurderingen.

Kommissionen skal stille oplysninger om anvendelsesniveauerne for bestemte fødevarer i Fællesskabet 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 om alle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, som den pågældende har kendskab og adgang til, og som kan indvirke på vurderingen af sikkerheden i forbindelse med aromastoffet.

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 20. januar 2011 vedtages en fælles metodologi for medlemsstaternes indsamling af oplysninger om forbruget og anvendelsen af aromaer, der er optaget på fællesskabslisten, og af de stoffer, der er opført i bilag III.

#### Artikel 21

##### Udvalgsprocedure

1. Kommissionen består af Den Stående Komité for Fødevarerekæden 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

##### Ændring 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 autoriteten.

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 20. januar 2011.

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.

#### 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. 1331/2008 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 fristen på ni måneder i henholdsvis artikel 5, stk. 1, og artikel 7 i forordning (EF) nr. 1331/2008 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. 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. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer (\*), og/eller

(\*) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 34.«

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. 1334/2008 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. 1334/2008 og/eller«

## Artikel 27

**Ændring af forordning (EØF) 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 2010.«

## Artikel 28

**Ændring af forordning (EØF) nr. 110/2008**

I forordning (EF) nr. 110/2008 foretages følgende ændringer:

- 1) Artikel 5, stk. 2, litra c), affattes således:

- »c) indeholde aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer (\*) og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning

(\*) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 34.«

- 2) Artikel 5, stk. 3, litra c), affattes således:

- »c) indeholde et eller flere aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 1334/2008.«

- 3) Nr. 9 i bilag I affattes således:

»9) *Aromatisering*

Aromatisering er en behandling, der består i under tilberedningen af spiritus at tilsætte en eller flere aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 1334/2008.«

- 4) I bilag II foretages følgende ændringer:

- a) Nr. 19, litra c), affattes således:

- »c) Der kan tillige anvendes andre aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning, og/eller aromatiske planter eller plantedele, men enebærrets organoleptiske egenskaber skal være mærkbare, selv om de undertiden svækkes.«

- b) Nr. 20, litra c), affattes således:

- »c) Der må kun anvendes aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og/eller aromapræparater som

defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning, til fremstilling af gin, således at enebærsmagen er fremherskende.«

- c) Nr. 21, litra a), nr. ii), affattes således:

- »ii) en blanding af et produkt, der er fremstillet ved ovennævnte destillation, og landbrugsethanol med samme sammensætning, renhed og alkoholindhold; til aromatisering af destilleret gin kan tillige anvendes aromastoffer og/eller aromapræparater som præciseret i kategori 20, litra c).«

- d) Nr. 23, litra c), affattes således:

- »c) Andre aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning kan tillige anvendes, men kommensmagen skal være fremherskende.«

- e) Nr. 24, litra c), affattes således:

- »c) Andre naturlige aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning kan tillige anvendes, men de pågældende drikkevarers aroma skal for en stor dels vedkommende hidrøre fra destillater af kommen (*Carum carvi* L.) og/eller frø af dild (*Anethum graveolens* L.), idet tilsætning af essensolier er forbudt.«

- f) Nr. 30, litra a), affattes således:

- »a) Spiritus med bitter smag eller bitter er 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. 1334/2008 og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning.«

- g) Nr. 32, litra c), afsnit 1, og afsnit 2, indledning, affattes således:

- »c) Ved fremstillingen af likør må der anvendes aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning. Der må dog kun anvendes naturlige aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning ved fremstilling af følgende likører:«

- h) Nr. 41, litra c), affattes således:
- »c) Ved fremstillingen af æggelikør eller advocaat eller avocat eller advokat må der kun anvendes aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1334/2008 og aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra d), i samme forordning.«
- i) Nr. 44, litra a), affattes således:
- »a) Våkevå glögi eller spritglögg er 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 naturlige aromastoffer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra c) i forordning (EF) nr. 1334/2008 af nelliker eller kanel eller en kombination af disse metoder.«
- j) Nr. 44, litra c), affattes således:
- »c) Andre aromaer, aromastoffer og/eller aromapræparater som defineret i artikel 3, stk. 2, litra b), d) og h) i forordning (EF) nr. 1334/2008 kan tillige anvendes, men aromaen af de anførte krydderier skal være fremherskende.«
- k) I litra c) i nr. 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 og 46 erstattes udtrykket »præparater« med »aromapræparater«.

#### Artikel 29

#### Ændring af direktiv 2000/13/EF

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

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

Udfærdiget i Strasbourg, den 16. december 2008.

På Europa-Parlamentets vegne  
H.-G. PÖTTERING  
Formand

På Rådets vegne  
B. LE MAIRE  
Formand

#### »BILAG III

#### BETEGNELSE AF AROMAER I INGREDIENSLISTEN

- 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)-h) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødearengredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer (\*)
  - »røgaroma«, eller »røgaroma« fremstillet af fødevarer eller fødevarerkategori eller -kilde(r) (f.eks. røgaromaer fremstillet af bøg) hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra f) i forordning (EF) nr. 1334/2008 og giver fødevareren en røget duft og/eller smag.
- Brugen af udtrykket »naturlig« til beskrivelse af aromaer skal være i overensstemmelse med artikel 16 i forordning (EF) nr. 1334/2008.

(\*) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 34«

#### Artikel 30

#### Ikrafttræden

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

Den anvendes fra den 20. januar 2011.

Artikel 10 anvendes fra 18 måneder efter fællesskabslistens anvendelsesdato.

Artikel 26 og 28 anvendes fra fællesskabslistens anvendelsesdato.

Artikel 22 finder anvendelse fra 20. januar 2009. Fødevarer, der er bragt lovligt i omsætning eller mærket inden den 20. januar 2011, og som ikke opfylder kravene i denne forordning, kan omsættes indtil datoen for deres mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato.

## BILAG I

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

## BILAG II

**Liste over traditionelle fødevarerforberedningsprocesser**

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	Udpresning
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 fødeveirengredienser med aromagivende egenskaber, i visse sammensatte fødevarer klar til brug, hvortil der er tilsat aromaer og/eller fødeveirengredienser med aromagivende egenskaber*

Stof	Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet	Maksimal grænseværdi/kg
Beta-assaron	Alkoholholdige drikkevarer	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen	Mejeriprodukter	50
Estragol (*)	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 Dioxybenzen, 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	2
Thujon (alfa og beta)	Alkoholholdige drikkevarer, ikke fremstillet af Artemisia-arter	10
	Alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af Artemisia-arter	35
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af Artemisia-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

(\*) Maksimalgrænseværdierne finder ikke anvendelse, hvis en sammensat fødevarer ikke indeholder tilsatte aromaer, og de eneste tilsatte fødevaringredienser med aromagivende egenskaber er friske, tørrede eller frosne krydderurter og krydderier. Efter høring af medlemsstaterne og autoriteten på grundlag af data om de nyeste videnskabelige oplysninger, der er blevet forelagt af medlemsstaterne, og under hensyntagen til anvendelsen af krydderurter, krydderier og naturlige aromastoffer foreslår Kommissionen, hvis det er relevant, ændringer til denne undtagelsesbestemmelse.

(1) Som defineret i bilag II, nr. 30, i forordning (EF) nr. 110/2008.

(2) Som defineret i bilag II, nr. 32, i forordning (EF) nr. 110/2008

## BILAG IV

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

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

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

Del B: *Anvendelsesbetingelser for aromaer og fødeveirengredienser 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 fødeveirengredienser 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 fødeveirengredienser 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 reaktionsaromaer og maksimalgrænseværdier for visse stoffer i reaktionsaromaer**

Del A: *Betingelser for fremstilling:*

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

Del B: *Maksimalgrænseværdier for visse stoffer*

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