

GEMEINSAMER STANDPUNKT (EG) Nr. 9/2008**vom Rat festgelegt am 10. März 2008****im Hinblick auf den Erlass der Verordnung (EG) Nr. .../2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89 und (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2008/C 111 E/04)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 5,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽¹⁾,gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽²⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung ⁽³⁾ bedarf einer Aktualisierung, die der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung Rechnung trägt. Aus Gründen der Klarheit und Zweckmäßigkeit sollte die Richtlinie 88/388/EWG durch diese Verordnung ersetzt werden.
- (2) Der Beschluss 88/389/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 über die von der Kommission vorzunehmende Erstellung eines Verzeichnisses der Ausgangsstoffe und sonstigen Stoffe für die Herstellung von Aromen ⁽⁴⁾ sieht vor, dass dieses Verzeichnis binnen 24 Monaten nach Erlass des Beschlusses erstellt wird. Dieser Beschluss ist inzwischen überholt und sollte aufgehoben werden.
- (3) Die Richtlinie 91/71/EWG der Kommission vom 16. Januar 1991 zur Ergänzung der Richtlinie 88/388/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung ⁽⁵⁾ regelt die Kennzeichnung von Aromen. Da diese Regelung durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird, sollte die Richtlinie nun aufgehoben werden.

⁽¹⁾ ABl. C 168 vom 20.7.2007, S. 34.⁽²⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 10. Juli 2007 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 10. März 2008, Standpunkt des Europäischen Parlaments vom ... (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom ...⁽³⁾ ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).⁽⁴⁾ ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 67.⁽⁵⁾ ABl. L 42 vom 15.2.1991, S. 25.

- (4) Der freie Verkehr mit sicheren und bekömmlichen Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarkts und trägt wesentlich zur Gesundheit und zum Wohlergehen der Bürger sowie zu ihren sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.
- (5) Im Interesse des Schutzes der menschlichen Gesundheit sollte sich diese Verordnung auf Aromen, Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittel, die Aromen enthalten, erstrecken. Sie sollte sich ferner auf bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften erstrecken, die Lebensmitteln hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln vorhanden sind (nachstehend „Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften“ genannt), sowie auf deren Ausgangsstoffe und Lebensmittel, die sie enthalten.
- (6) Rohe Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, und nicht zusammengesetzte Lebensmittel, wie zum Beispiel Gewürze, Kräuter, Tee und teeähnliche Erzeugnisse (z. B. Früchtetee oder Kräutertee) sowie Mischungen von Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen, fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung, sofern sie als solche verzehrt und/oder dem Lebensmittel nicht hinzugefügt werden.
- (7) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften sollten nur verwendet werden, wenn sie den in dieser Verordnung festgelegten Kriterien genügen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. Damit keine Irreführung der Verbraucher über ihre Verwendung möglich ist, sollte deren Vorhandensein in Lebensmitteln stets angemessen gekennzeichnet werden. Die Irreführung der Verbraucher kann sich unter anderem auf die Beschaffenheit, Frische und Qualität der verwendeten Zutaten, die Naturbelassenheit eines Erzeugnisses, die Natürlichkeit des Herstellungsverfahrens oder die ernährungsphysiologische Qualität des Erzeugnisses beziehen. Bei der Zulassung von Aromen sollten auch noch andere für den zu prüfenden Sachverhalt relevante Faktoren wie gesellschaftliche, wirtschaftliche und ethische Faktoren, Traditionen und Umwelterwägungen sowie die Durchführbarkeit von Kontrollen berücksichtigt werden.
- (8) Seit 1999 haben der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss und später auch die durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren

- zur Lebensmittelsicherheit ⁽¹⁾ eingerichtete Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (nachstehend „Behörde“ genannt) Stellungnahmen zu zahlreichen Stoffen abgegeben, die von Natur aus in Ausgangsstoffen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen und die nach Ansicht des Sachverständigenausschusses für Aromastoffe des Europarats toxikologisch bedenklich sind. Stoffe, deren toxikologische Bedenklichkeit vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss bestätigt wurde, sollten als unerwünschte Stoffe gelten, die als solche keine Verwendung in Lebensmitteln finden sollten.
- (9) Da unerwünschte Stoffe natürlich in Pflanzen vorkommen können, kann dies auch in Aromaextrakten und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften der Fall sein. Pflanzen werden traditionell als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet. Für das Vorhandensein dieser unerwünschten Stoffe in jenen Lebensmitteln, die am stärksten zur Aufnahme solcher Stoffe durch den Menschen beitragen, sollten geeignete Höchstwerte festgelegt werden, wobei sowohl der Notwendigkeit des Schutzes der menschlichen Gesundheit als auch der Tatsache Rechnung zu tragen ist, dass ihr Vorhandensein in herkömmlichen Lebensmitteln unvermeidbar ist.
- (10) Bei den Höchstmengen für bestimmte von Natur aus vorhandene, jedoch unerwünschte Stoffe sollte der Schwerpunkt auf dem Lebensmittel oder den Lebensmittelkategorien liegen, die am stärksten zur Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung beitragen. Dies würde es den Mitgliedstaaten gestatten, Kontrollen risikobezogen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz ⁽²⁾ durchzuführen. Die Lebensmittelhersteller sind jedoch verpflichtet, dem Vorhandensein dieser Stoffe Rechnung zu tragen, wenn sie Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und/oder Aromen für die Zubereitung aller Lebensmittel verwenden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden.
- (11) Rechtsvorschriften auf Gemeinschaftsebene sollten die Verwendung bestimmter Stoffe pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, deren Einsatz bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften sowie bei der Lebensmittelherstellung für die menschliche Gesundheit bedenklich ist, verbieten oder einschränken.
- (12) Risikobewertungen sollten von der Behörde durchgeführt werden.
- (13) Im Interesse der Harmonisierung sollten die Risikobewertung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. .../2008 vom ... zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ⁽³⁾ vorgesehen ist.
- (14) Aromastoffe sind definierte chemische Stoffe, zu denen durch chemische Synthese gewonnene oder durch chemische Verfahren isolierte Aromastoffe und natürliche Aromastoffe gehören. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen ⁽⁴⁾, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen. Nach dieser Verordnung soll binnen fünf Jahren nach der Annahme dieses Programms eine Liste der Aromastoffe festgelegt werden. Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgesetzt werden. Es soll vorgeschlagen werden, diese Liste in das in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. .../2008 ^(*) genannte Verzeichnis aufzunehmen.
- (15) Aromaextrakte sind andere Aromen als definierte chemische Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte müssen vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Aromaextrakte, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollten jedoch einer Sicherheitsbewertung unterzogen und zugelassen werden.
- (16) Nach der Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, für die hinreichend nachgewiesen werden kann, dass sie bisher für die Herstellung von Aromen verwendet worden sind, gelten für die Zwecke dieser Verordnung als Lebensmittel, selbst wenn einige dieser Ausgangsstoffe wie beispielsweise Rosenholz und Erdbeerblätter nicht als solche als Lebensmittel verwendet wurden. Sie müssen nicht bewertet werden.
- (17) Ebenso müssen thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die unter genau festgelegten Bedingungen aus Lebensmitteln hergestellt wurden, vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden, es sei

⁽¹⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 575/2006 der Kommission (AbL. L 100 vom 8.4.2006, S. 3).

⁽²⁾ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung in ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 des Rates (AbL. L 363 vom 20.12.2006, S. 1).

⁽³⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽⁴⁾ ABl. L 299 vom 23.11.1996, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

^(*) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die aus anderen Stoffen als Lebensmitteln hergestellt wurden oder bei denen bestimmte Herstellungsbedingungen nicht eingehalten wurden, sollten jedoch einer Sicherheitsbewertung unterzogen und zugelassen werden.

- (18) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln ⁽¹⁾ wird ein Verfahren zur Bewertung der Sicherheit und zur Zulassung von Raucharomen festgelegt; Ziel der Verordnung ist die Erstellung einer Liste der in der Gemeinschaft ausschließlich zugelassenen Primärauchkondensate und Primärteerfraktionen.
- (19) Aromavorstufen, wie z. B. Kohlenhydrate, Oligopeptide und Aminosäuren, aromatisieren Lebensmittel durch chemische Reaktionen, die während der Lebensmittelverarbeitung ablaufen. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromavorstufen müssen vor ihrer Verwendung in Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Aromavorstufen, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollten jedoch einer Sicherheitsbewertung unterzogen und zugelassen werden.
- (20) Sonstige Aromen, die nicht unter die Begriffsbestimmungen der zuvor genannten Aromen fallen, können nach Durchführung eines Bewertungs- und Zulassungsverfahrens in und auf Lebensmitteln verwendet werden. Ein Beispiel hierfür könnten Aromen sein, die durch sehr kurzzeitige Erhitzung von Öl oder Fett auf eine extrem hohe Temperatur gewonnen werden und eine Art Grillaroma verleihen.
- (21) Stoffe pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, können nur nach einer wissenschaftlichen Bewertung ihrer Sicherheit für die Herstellung von Aromen zugelassen werden. Es könnte notwendig sein, nur die Verwendung bestimmter Teile dieser Stoffe zuzulassen oder Bedingungen für ihre Verwendung festzulegen.
- (22) Aromen können die durch die Verordnung (EG) Nr. .../2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽²⁾ zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und/oder andere Lebensmittelzutaten für technologische Zwecke, wie beispielsweise für ihre Lagerung, Standardisierung, Verdünnung oder Lösung und Stabilisierung, enthalten.
- (23) Ein Aroma- oder ein Ausgangsstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ⁽³⁾ fällt, sollte hinsichtlich der Sicherheitsprüfung der genetischen Veränderung dem Zulassungsverfahren gemäß dieser Verordnung unterzogen werden, während die endgültige Zulassung des Aroma- oder des Ausgangsstoffs gemäß der vorliegenden Verordnung erteilt werden sollte.
- (24) Für Aromen gelten weiterhin die allgemeinen Kennzeichnungsbestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽⁴⁾ und gegebenenfalls der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und die Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln ⁽⁵⁾. In dieser Verordnung sollte zudem die Kennzeichnung der als solche an die Hersteller oder Endverbraucher verkauften Aromen geregelt werden.
- (25) Aromastoffe oder Aromaextrakte sollten nur dann als „natürlich“ gekennzeichnet werden, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht irreführt werden.
- (26) Spezielle Informationspflichten sollten sicherstellen, dass die Verbraucher nicht über die bei der Herstellung natürlicher Aromen verwendeten Ausgangsstoffe getäuscht werden. Insbesondere wenn der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas verwendet wird, sollten die Bestandteile des Aromas vollständig natürlichen Ursprungs sein. Zudem sollten die Ausgangsstoffe der Aromen angegeben werden, es sei denn, die genannten Ausgangsstoffe sind im Aroma oder Geschmack des Lebensmittels nicht erkennbar. Wird ein Ausgangsstoff angegeben, so sollten mindestens 95 % des Aromabestandteils aus dem genannten Stoff gewonnen sein. Stoffe des verbleibenden Anteils, der höchstens 5 % betragen darf, dürfen nur für die Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote. Wurden weniger als 95 % des aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnenen Aromabestandteils verwendet und ist das Aroma des Ausgangsstoffs immer noch erkennbar, so sollte der Ausgangsstoff mit dem Hinweis auf den Zusatz von anderen natürlichen Aromastoffen kenntlich gemacht werden, zum Beispiel Kakaoextrakt, dem zur Verleihung einer Bananennote andere natürliche Aromen zugesetzt wurden. Wird in der Bezeichnung der natürlichen Aromen ein Ausgangsstoff angeführt, so sollte die Fraktion des nicht aus diesem besonderen Ausgangsstoff gewonnenen Aromabestandteils nicht das Aroma des genannten Ausgangsstoffs reproduzieren oder nachahmen.

⁽¹⁾ ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Seite 10 dieses Amtsblatts.

⁽³⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1981/2006 der Kommission (AbL. L 368 vom 23.12.2006, S. 99).

⁽⁴⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2007/68/EG der Kommission (AbL. L 310 vom 28.11.2007, S. 11).

⁽⁵⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 24.

- (27) Die Verbraucher sollten darüber informiert werden, wenn der Räuchergeruch eines bestimmten Lebensmittels darauf zurückzuführen ist, dass Raucharomen zugesetzt wurden. Gemäß der Richtlinie 2000/13/EG sollte die Etikettierung beim Verbraucher keine falsche Vorstellung darüber hervorrufen, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit Raucharomen behandelt wurde. Die Richtlinie 2000/13/EG bedarf der Anpassung an die in dieser Verordnung festgelegten Begriffsbestimmungen für Aromen, Raucharomen und den Begriff „natürlich“ als Beschreibung von Aromen.
- (28) Bei der Bewertung der Sicherheit von Aromastoffen für die menschliche Gesundheit spielen Angaben zum Verbrauch und zur Verwendung von Aromastoffen eine entscheidende Rolle. Es sollte daher in regelmäßigen Abständen geprüft werden, in welchen Mengen Lebensmittel Aromastoffe zugesetzt werden.
- (29) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse erlassen werden ⁽¹⁾.
- (30) Insbesondere sollte die Kommission die Befugnis erhalten, die Anhänge zu dieser Verordnung zu ändern und geeignete Übergangsmaßnahmen hinsichtlich der Festlegung der Gemeinschaftsliste zu erlassen. Da es sich hierbei um Maßnahmen von allgemeiner Tragweite handelt, die eine Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung um neue nicht wesentliche Bestimmungen, bewirken, sind sie nach dem Regelungsverfahren mit Kontrolle des Artikels 5a des Beschlusses 1999/468/EG zu erlassen.
- (31) Wenn aus Gründen äußerster Dringlichkeit die Fristen, die normalerweise im Rahmen des Regelungsverfahrens mit Kontrolle Anwendung finden, nicht eingehalten werden können, muss die Kommission beim Erlass der in Artikel 8 Absatz 2 beschriebenen Maßnahmen und für Änderungen der Anhänge II bis V dieser Verordnung die Möglichkeit haben, das Dringlichkeitsverfahren nach Artikel 5a Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG anzuwenden.
- (32) Die Anhänge II bis V dieser Verordnung sollten erforderlichenfalls an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt angepasst werden, wobei den von Herstellern und Verwendern der Aromen und/oder den sich aus der Überwachung und den Kontrollen durch die Mitgliedstaaten ergebenden Informationen Rechnung zu tragen ist.
- (33) Für eine verhältnismäßige und effiziente Fortentwicklung und Aktualisierung des Gemeinschaftsrechts auf dem Gebiet der Aromen ist es notwendig, Daten zu erheben, Informationen auszutauschen und die Arbeiten der Mitgliedstaaten zu koordinieren. Für diese Zwecke könnte es sinnvoll sein, Studien zu erstellen, in denen konkrete Fragen untersucht werden, um so den Entscheidungsfindungsprozess zu erleichtern. Es ist zweckmäßig, dass die Gemeinschaft solche Studien aus ihrem Haushalt finanziert. Die Finanzierung solcher Maßnahmen wird durch die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 abgedeckt.
- (34) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste sollte dafür gesorgt werden, dass Aromastoffe, die nicht unter das in der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, bewertet und zugelassen werden. Deshalb sollte eine Übergangsregelung festgelegt werden. Diese Regelung sollte die Bewertung und Zulassung von Aromastoffen nach dem in der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) festgelegten Verfahren vorsehen. Die Fristen, die diese Verordnung für die Abgabe der Stellungnahme der Behörde und für die Vorlage eines Verordnungsentwurfs der Kommission zur Aktualisierung der Gemeinschaftsliste beim Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit vorsieht, sollten jedoch keine Anwendung finden, da das laufende Bewertungsprogramm Vorrang haben sollte.
- (35) Da das Ziel dieser Verordnung, nämlich die Festlegung einer Gemeinschaftsregelung für die Verwendung von Aromen und bestimmten Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in Lebensmitteln, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend verwirklicht werden kann und daher im Interesse der Einheitlichkeit des Marktes und eines hohen Verbraucherschutzniveaus besser auf Gemeinschaftsebene zu verwirklichen ist, kann die Gemeinschaft im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Grundsatz der Verhältnismäßigkeit geht diese Verordnung nicht über das zur Erreichung dieses Zieles erforderliche Maß hinaus.
- (36) Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen ⁽²⁾ und die Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails ⁽³⁾ müssen an bestimmte neue Begriffsbestimmungen angepasst werden, die in dieser Verordnung festgelegt sind.
- (37) Die Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89, (EWG) Nr. 1601/91 und (EG) Nr. 2232/96 sowie die Richtlinie 2000/13/EG sollten entsprechend geändert werden —

⁽¹⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23. Geändert durch Beschluss 2006/512/EG (ABl. L 200 vom 22.7.2006, S. 11).

(*) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1. Zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 2005.

⁽³⁾ ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1. Zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 2005.

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFS-BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Gegenstand

Diese Verordnung enthält Bestimmungen über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln und soll das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts sowie ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit der Menschen und die Interessen der Verbraucher gewährleisten; dies schließt auch lautere Gepflogenheiten im Lebensmittelhandel unter angemessener Berücksichtigung des Umweltschutzes ein.

Zu diesem Zweck legt die Verordnung Folgendes fest:

- a) eine Gemeinschaftsliste von Aromen und Ausgangsstoffen, die zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassen sind, gemäß Anhang I (nachstehend „Gemeinschaftsliste“ genannt);
- b) Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln;
- c) Regeln für die Kennzeichnung von Aromen.

Artikel 2

Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung gilt für:
 - a) Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind, unbeschadet spezifischerer Bestimmungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003;
 - b) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;
 - c) Lebensmittel, die Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
 - d) Ausgangsstoffe für Aromen und/oder Ausgangsstoffe für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.
- (2) Diese Verordnung gilt nicht für:
 - a) Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack;
 - b) rohe Lebensmittel;
 - c) nicht zusammengesetzte Lebensmittel und Mischungen von Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen als solche, sofern sie nicht als Lebensmittelzutaten verwendet wurden.

Artikel 3

Begriffsbestimmungen

- (1) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und Nr. 1829/2003.

(2) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten ferner folgende Begriffsbestimmungen:

- a) „Aroma“: Erzeugnis;
 - i) das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen;
 - ii) das aus den folgenden Kategorien hergestellt wurde oder besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen;
- b) „Aromastoff“: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;
- c) „natürlicher Aromastoff“: Aromastoff, durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden;
- d) „Aromaextrakt“: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und gewonnen wird aus
 - i) Lebensmitteln, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden;
und/oder
 - ii) Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, wobei die Stoffe als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;
- e) „thermisch gewonnenes Reaktionsaroma“: Erzeugnis, das durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen, von denen mindestens eine Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:
 - i) Lebensmittel;
und/oder
 - ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- f) „Raucharoma“: Erzeugnis, das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, wodurch Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 entstehen;

g) „Aromavorstufe“: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmittel nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie kann gewonnen werden aus:

i) Lebensmittel;

und/oder

ii) anderen Ausgangsstoffen als Lebensmittel;

h) „sonstiges Aroma“: Aroma, das Lebensmittel zugesetzt wird oder werden soll, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, und das nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben b bis g fällt;

i) „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften“: Lebensmittelzutat, die kein Aroma ist und die Lebensmittel in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder der Veränderung des Aromas zugesetzt werden kann und die wesentlich zum Vorhandensein bestimmter natürlich vorkommender, jedoch unerwünschter Stoffe in Lebensmitteln beiträgt;

j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:

i) Lebensmittel;

oder

ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;

k) „geeignetes physikalisches Verfahren“: physikalisches Verfahren, bei dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden und das unter anderem ohne Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien und/oder UV-Strahlen durchgeführt wird.

(3) Für die Zwecke der Begriffsbestimmungen des Absatzes 2 Buchstaben d, e, g und j gelten Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen eindeutig belegt ist, im Sinne dieser Verordnung als Lebensmittel.

(4) Aromen können die durch die Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) über Lebensmittelzusatzstoffe zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und/oder andere Lebensmittelzutaten enthalten, die zu technologischen Zwecken zugefügt wurden.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON AROMEN, LEBENSMITTELZUTATEN MIT AROMAEIGENSCHAFTEN UND AUSGANGSSTOFFEN

Artikel 4

Allgemeine Bedingungen für die Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

(*) Siehe Seite 10 dieses Amtsblatts.

a) Sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar; und

b) die Verbraucher werden durch ihre Verwendung nicht irreführt.

Artikel 5

Verbot von nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehenden Aromen und/oder Lebensmittel

Niemand darf ein Aroma oder irgendein Lebensmittel, in dem ein solches Aroma und/oder eine solche Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften vorhanden ist/sind, in Verkehr bringen, wenn die Verwendung dieses Aromas und/oder dieser Lebensmittelzutat nicht mit dieser Verordnung in Einklang steht.

Artikel 6

Vorhandensein bestimmter Stoffe

(1) Die in Anhang III Teil A aufgeführten Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.

(2) Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1576/89 dürfen die Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in den in Anhang III Teil B aufgeführten zusammengesetzten Lebensmitteln nicht infolge der Verwendung von Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in diesen Lebensmitteln überschritten werden. Die Höchstmengen der in Anhang III aufgeführten Stoffe gelten für Lebensmittel zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens, soweit nichts anderes bestimmt ist. Abweichend von diesem Grundsatz finden bei getrockneten und/oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel Anwendung, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

(3) Durchführungsbestimmungen zu Absatz 2 können nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren und erforderlichenfalls gemäß dem Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (nachstehend „Behörde“ genannt) erlassen werden.

Artikel 7

Verwendung bestimmter Ausgangsstoffe

(1) Die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen nicht zur Herstellung von Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden.

(2) Aus den in Anhang IV Teil B aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur unter den in diesem Anhang genannten Bedingungen verwendet werden.

Artikel 8

Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die nicht bewertet und zugelassen werden müssen

(1) Die im Folgenden genannten Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften können ohne Bewertung und Zulassung nach dieser Verordnung in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern sie mit Artikel 4 in Einklang stehen:

- a) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer i genannten Aromaextrakte;
- b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer i genannten thermisch gewonnenen Reaktionsaromen, die den in Anhang V festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen und bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen gemäß Anhang V nicht überschritten werden;
- c) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer i genannten Aromavorstufen;
- d) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

(2) Werden von der Kommission, einem Mitgliedstaat oder der Behörde Zweifel an der Sicherheit eines Aromas oder einer Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften gemäß Absatz 1 geäußert, so nimmt die Behörde ungeachtet des Absatzes 1 eine Risikobewertung bei diesem Aroma oder dieser Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften vor. Die Artikel 4 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) gelten dann entsprechend. Erforderlichenfalls erlässt die Kommission nach Stellungnahme der Behörde Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung, nach dem in Artikel 21 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle. Diese Maßnahmen werden gegebenenfalls in den Anhängen III, IV und/oder V festgelegt. Aus Gründen äußerster Dringlichkeit kann die Kommission auf das in Artikel 21 Absatz 4 genannte Dringlichkeitsverfahren zurückgreifen.

KAPITEL III

GEMEINSCHAFTSLISTE DER FÜR DIE VERWENDUNG IN ODER AUF LEBENSMITTELN ZUGELASSENEN AROMEN UND AUSGANGSSTOFFE

Artikel 9

Aromen und Ausgangsstoffe, die bewertet und zugelassen werden müssen

Dieses Kapitel gilt für:

- a) Aromastoffe;
- b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer ii genannten Aromaextrakte;

(*) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

- c) thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die durch Erhitzung von Zutaten entstehen, die ganz oder teilweise unter Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer ii fallen, und/oder die nicht den in Anhang V festgelegten Bedingungen in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und/oder in Bezug auf die Höchstmengen für bestimmte unerwünschte Stoffe gemäß Anhang V entsprechen;
- d) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer ii genannten Aromavorstufen;
- e) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h genannten sonstigen Aromen;
- f) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe j Ziffer ii genannten Ausgangsstoffe, die keine Lebensmittel sind.

Artikel 10

Gemeinschaftsliste der Aromen und Ausgangsstoffe

Von den in Artikel 9 genannten Aromen und Ausgangsstoffen dürfen nur die in der Gemeinschaftsliste aufgeführten Aromen und Ausgangsstoffe als solche in Verkehr gebracht und in und auf Lebensmitteln verwendet werden, gegebenenfalls unter den in der Gemeinschaftsliste festgelegten Bedingungen.

Artikel 11

Aufnahme von Aromen und Ausgangsstoffen in die Gemeinschaftsliste

- (1) Aromen oder Ausgangsstoffe können nur dann nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, wenn sie die in Artikel 4 der vorliegenden Verordnung genannten Bedingungen erfüllen.
- (2) Bei der Aufnahme eines Aromas oder eines Ausgangsstoffs in die Gemeinschaftsliste ist im Einzelnen anzugeben,
 - a) die Bezeichnung des zugelassenen Aromas oder Ausgangsstoffes;
 - b) soweit erforderlich, unter welchen Bedingungen das Aroma verwendet werden darf.
- (3) Änderungen der Gemeinschaftsliste erfolgen nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*).

Artikel 12

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen

Aromen oder Ausgangsstoffe, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können gemäß der vorliegenden Verordnung erst in die in Anhang I enthaltene Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, wenn sie gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 zugelassen wurden.

Artikel 13

Auslegungsentscheidungen

Erforderlichenfalls kann nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren entschieden werden,

- a) ob ein bestimmter Aromastoff oder bestimmte Aromastoffgemische, Ausgangsstoffe oder Lebensmittelarten unter die Kategorien nach Artikel 2 Absatz 1 fallen oder nicht;
- b) welcher der in Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b bis j definierten spezifischen Kategorien ein bestimmter Aromastoff angehört;
- c) ob ein bestimmtes Erzeugnis einer Lebensmittelkategorie angehört oder nicht oder ob es eines der in Anhang I oder in Anhang III Teil B aufgeführten Lebensmittel ist.

KAPITEL IV

KENNZEICHNUNG

Artikel 14

Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

(1) Aromen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen nur mit der in den Artikeln 15 und 16 vorgesehenen Kennzeichnung in Verkehr gebracht werden, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein muss. Die in Artikel 15 vorgesehenen Angaben müssen für den Käufer leicht verständlich formuliert sein.

(2) Der Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, kann im Einklang mit dem Vertrag vorschreiben, dass die in Artikel 15 vorgesehenen Angaben in seinem Hoheitsgebiet in einer oder mehreren, von ihm zu bestimmenden Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden. Dies steht der Abfassung der Angaben auf dem Etikett in mehreren Sprachen nicht entgegen.

Artikel 15

Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung von Aromen die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

(1) Werden nicht für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmte Aromen einzeln oder gemischt mit anderen Aromen und/oder mit Lebensmittelzutaten und/oder unter Zusatz von anderen Stoffen gemäß Artikel 3 Absatz 4 zum Verkauf angeboten, müssen ihre Verpackungen oder Behältnisse folgende Angaben aufweisen:

- a) Verkehrsbezeichnung: entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des Aromas;
- b) entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;

c) gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und/oder Verwendung;

d) eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;

e) in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile eine Liste:

- i) der enthaltenen Aromakategorien und
- ii) aller anderen im Erzeugnis enthaltenen Stoffe oder Materialien mit ihrer Bezeichnung oder gegebenenfalls ihrer E-Nummer;

f) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;

g) die Angabe der Höchstmenge jedes Bestandteils oder jeder Gruppe von Bestandteilen, die einer mengenmäßigen Begrenzung in Lebensmitteln unterliegen, und/oder geeignete Angaben in klarer und leicht verständlicher Formulierung, die es dem Käufer ermöglichen, diese Verordnung oder andere einschlägige Vorschriften des Gemeinschaftsrechts einzuhalten;

h) die Nettofüllmenge;

i) das Mindesthaltbarkeitsdatum;

j) gegebenenfalls Angaben über Aromen oder sonstige Stoffe, auf die in diesem Artikel Bezug genommen wird und die in Anhang IIIa — Verzeichnis der Lebensmittelzutaten — der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 brauchen die in den Buchstaben e und g dieses Absatzes vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren gemacht zu werden, sofern die Angabe „nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.

(3) Abweichend von Absatz 1 brauchen im Falle der Lieferung von Aromen in Tankwagen alle Angaben nur in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren gemacht zu werden.

Artikel 16

Besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffs „natürlich“

(1) Wird der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe a verwendet, so gelten die Absätze 2 bis 6.

(2) Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.

(3) Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.

(4) Der Begriff „natürlich“ darf in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder mindestens zu 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde. Die Stoffe des verbleibenden Anteils von höchstens 5 Gew.-% der aus anderen Ausgangsstoffen gewonnenen Aromabestandteile dürfen das Aroma aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff nicht reproduzieren.

Die Bezeichnung lautet „natürliches (Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e))-Aroma“.

(5) Die Bezeichnung „natürliches (Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e))-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff stammt, dessen Aroma leicht erkennbar ist.

(6) Der Begriff „natürliches Aroma“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

Artikel 17

Kennzeichnung von Aromen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

(1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 89/369/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt⁽¹⁾, und der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 dürfen für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmte Aromen, die einzeln oder gemischt mit anderen Aromen und/oder anderen Zutaten zum Verkauf angeboten werden, nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln aufweisen, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein muss.

(2) Wird der Begriff „natürlich“ zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe a verwendet, so gilt Artikel 16.

Artikel 18

Sonstige Kennzeichnungserfordernisse

Die Artikel 14 bis 17 gelten unbeschadet genauerer oder weitergehender Rechts- oder Verwaltungsvorschriften über Gewichte und Maße oder über die Aufmachung, Einstufung, Verpackung und Kennzeichnung gefährlicher Stoffe und Zubereitungen oder über die Beförderung solcher Stoffe.

⁽¹⁾ ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21. Zuletzt geändert durch Richtlinie 92/11/EWG (ABl. L 65 vom 11.3.1992, S. 32).

KAPITEL V

VERFAHRENSVORSCHRIFTEN UND DURCHFÜHRUNG

Artikel 19

Berichterstattung durch die Lebensmittelunternehmer

(1) Der Hersteller oder Verwender eines Aromastoffs oder deren Vertreter unterrichtet die Kommission auf deren Aufforderung über die Mengen an Aromastoffen, die Lebensmitteln in der Gemeinschaft in einem Zwölfmonatszeitraum zugesetzt werden, sowie über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien in der Gemeinschaft. Diese Angaben werden den Mitgliedstaaten von der Kommission zur Verfügung gestellt.

(2) Für ein bereits gemäß dieser Verordnung zugelassenes Aroma, das mit Produktionsmethoden oder Ausgangsstoffen hergestellt wird, die sich erheblich von denjenigen unterscheiden, die in die Risikobewertung der Behörde einbezogen wurden, werden der Kommission gegebenenfalls von einem Hersteller oder Verwender vor dem Inverkehrbringen des Aromas die notwendigen Angaben vorgelegt, damit die Behörde eine Bewertung des Aromas in Bezug auf geänderte Produktionsmethoden oder Eigenschaften durchführen kann.

(3) Der Hersteller oder Verwender von Aromen und/oder Ausgangsstoffen teilt der Kommission unverzüglich jede neue wissenschaftliche oder technische Information mit, die die Bewertung der Sicherheit dieser Aromen und/oder Ausgangsstoffe beeinflussen könnte.

(4) Durchführungsbestimmungen zu Absatz 1 werden nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren erlassen.

Artikel 20

Überwachung und Berichterstattung durch die Mitgliedstaaten

(1) Die Mitgliedstaaten führen Systeme zur Überwachung des Verzehrs und der Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und des Verzehrs der in Anhang III verzeichneten Stoffe auf der Grundlage eines risikobezogenen Ansatzes ein und teilen die Ergebnisse der Kommission und der Behörde in angemessenen zeitlichen Abständen mit.

(2) Nach Anhörung der Behörde wird spätestens am ... (*) nach dem in Artikel 21 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über den Verzehr und die Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und der in Anhang III verzeichneten Stoffe durch die Mitgliedstaaten festgelegt.

(*) Zwei Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

Artikel 21

Ausschuss

(1) Die Kommission wird vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Die Frist nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1 bis 4 und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

(4) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1, 2, 4 und 6 sowie Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Artikel 22

Änderung der Anhänge II bis V

Änderungen der Anhänge II bis V dieser Verordnung zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung werden erforderlichenfalls nach Stellungnahme der Behörde nach dem in Artikel 21 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

Aus Gründen äußerster Dringlichkeit kann die Kommission auf das in Artikel 21 Absatz 4 genannte Dringlichkeitsverfahren zurückgreifen.

Artikel 23

Gemeinschaftliche Finanzierung der Harmonisierung

Die Rechtsgrundlage für die Finanzierung der aus dieser Verordnung resultierenden Maßnahmen ist Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

KAPITEL VI

ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 24

Aufhebung von Rechtsvorschriften

(1) Die Richtlinie 88/388/EWG, der Beschluss 88/389/EWG und die Richtlinie 91/71/EWG werden mit Wirkung vom ... (*) aufgehoben.

(2) Die Verordnung (EG) Nr. 2232/96 wird mit Wirkung vom Tag der Anwendbarkeit der in Artikel 2 Absatz 2 jener Verordnung genannten Liste aufgehoben.

(3) Bezugnahmen auf die aufgehobenen Rechtsakte gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung.

(*) Zwei Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

Artikel 25

Aufnahme der Liste der Aromastoffe in die Gemeinschaftsliste der Aromen und Ausgangsstoffe sowie Übergangsregelung

(1) Die Gemeinschaftsliste wird am Tag der Annahme der in Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 genannten Liste der Aromastoffe durch Aufnahme in Anhang I der vorliegenden Verordnung erstellt.

(2) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste gilt für die Bewertung und Zulassung von Aromastoffen, die nicht unter das in Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, die Verordnung (EG) Nr. .../2008 (**).

Abweichend von diesem Verfahren gelten die in Artikel 5 Absatz 1 und Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (**) genannten Fristen von sechs Monaten bzw. neun Monaten nicht für derartige Bewertungen und Zulassungen.

(3) Geeignete Übergangsmaßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung, werden nach dem in Artikel 21 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

Artikel 26

Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 wird wie folgt geändert:

(1) Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe m wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 Buchstabe a Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Andere Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. .../2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG (*) und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.

(*) Abl. L ...“.

b) Nummer 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„Das Getränk kann als *Gin* bezeichnet werden, wenn es durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen Aromastoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (***) und/oder Aromaextrakten nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung gewonnen wird, wobei der Wacholderbeergeschmack vorherrschend bleiben muss.“.

(**) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

(***) Dieser Verordnung.

- c) Nummer 2 Buchstabe b Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„Das Getränk kann auch als ‚destillierter Gin‘ bezeichnet werden, wenn es ausschließlich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für Gin verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss. Die Bezeichnung ‚destillierter Gin‘ darf auch für eine Mischung der Erzeugnisse dieser Destillation mit Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von gleicher Zusammensetzung und Reinheit und gleichem Alkoholgehalt verwendet werden. Zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Buchstabe a verwendet werden. London Gin gehört zur Getränkeart destillierter Gin.“

- (2) Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n Nummer 1 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Andere Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.“

- (3) Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe p Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) und/oder Aromaextrakten nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung gewonnen wurden.“

- (4) Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe u Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„Spirituosen, die durch Aromatisierung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Verwendung eines der nachstehenden Herstellungsverfahren gewonnen werden: Einweichen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von Aromastoffen von Gewürznelken oder Zimt nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) oder eine Kombination dieser Methoden.“

- (5) In Artikel 4 Absatz 5 erhalten die Unterabsätze 1 und 2 mit Ausnahme der in den Buchstaben a und b genannten Listen folgende Fassung:

(*) Dieser Verordnung.

„Bei der Herstellung der in Artikel 1 Absatz 4 definierten Spirituosen dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben c und d der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) zugesetzt werden; ausgenommen sind hiervon die in Artikel 1 Absatz 4 Buchstaben m, n und p definierten Spirituosen. Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) sind jedoch für Liköre mit Ausnahme der nachstehend genannten zugelassen.“

Artikel 27

Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91

Artikel 2 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

- (1) Buchstabe a dritter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. .../2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG (**), und/oder

(**) ABL. L ...“.

- (2) Buchstabe b zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) und/oder“.

- (3) Buchstabe c zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*), und/oder“.

Artikel 28

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2232/96

Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 erhält folgende Fassung:

„1. Die Liste der Aromastoffe gemäß Artikel 2 Absatz 2 wird nach dem Verfahren des Artikels 7 spätestens bis zum 31. Dezember 2008 angenommen.“

Artikel 29

Änderung der Richtlinie 2000/13/EG

Anhang III der Richtlinie 2000/13/EG erhält folgende Fassung:

„ANHANG III

BEZEICHNUNG VON AROMEN IN DER ZUTATENLISTE

1. Unbeschadet des Absatzes 2 werden Aromen bezeichnet mit den Begriffen

- ‚Aroma‘ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, c, d, e, f, g oder h der Verordnung (EG) Nr. .../2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in Lebensmitteln zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89 und (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG (*) enthält,
- ‚Raucharoma‘, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.

2. Der Begriff ‚natürlich‘ wird zur Bezeichnung von Aroma im Sinne von Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. .../2008 (*) verwendet.

(*) ABl. L ...“.

Artikel 30

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem ... (*).

Die Artikel 10, 26 und 27 gelten ab dem Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsliste.

Artikel 22 gilt ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung. Lebensmittel, die vor dem ... (*) rechtmäßig in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehen, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat.

Geschehen zu Brüssel

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident

Im Namen des Rates
Der Präsident

(*) Zwei Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

ANHANG I

GEMEINSCHAFTSLISTE DER ZUR VERWENDUNG IN UND AUF LEBENSMITTELN ZUGELASSENEN
AROMEN UND AUSGANGSSTOFFE

—

ANHANG II

LISTE HERKÖMMLICHER LEBENSMITTELZUBEREITUNGSVERFAHREN

Zerhacken	Überziehen
Erhitzen, Kochen, Backen, Braten (bis 240 °C bei atmosphärischem Druck) und Druckkochen (bis 120 °C)	Kühlen
Schneiden	Destillation/Rektifikation
Trocknen	Emulgieren
Verdampfen	Extraktion, einschließlich Lösemittelextraktion gemäß der Richtlinie 88/344/EWG
Vergären	Filtern
Mahlen	
Aufgießen	Mazeration
mikrobiologische Prozesse	Mischen
Schälen	Perkolation
Quellen	Tiefkühlen/Gefrieren
Rösten/Grillen	Auspressen
Einweichen	

ANHANG III

VORHANDENSEIN BESTIMMTER STOFFE

TEIL A: Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen

Agaricinsäure
 Aloin
 Capsaicin
 1,2-Benzopyron, Cumarin
 Hyperizin
 Beta-Asaron
 1-Allyl-4-methoxybenzol, Estragol
 Blausäure
 Menthofuran
 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol
 Pulegon
 Quassin
 1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol
 Teucrin A
 Thujon (alpha- und beta-)

TEIL B: Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind

Diese Höchstmengen gelten nicht für zusammengesetzte Lebensmittel, die ohne Zusatz von Aromastoffen am selben Ort zubereitet und verzehrt werden und ausschließlich Kräuter und Gewürze als Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten.

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
Beta-Asaron	Alkoholische Getränke	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzol, Estragol	Milcherzeugnisse	50
	Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), verarbeitete Nüsse und Samen	50
	Fischerzeugnisse	50
	Nichtalkoholische Getränke	10
Blausäure	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzprodukt sowie ähnliche Erzeugnisse	50
	Steinfruchtkonserven	5
	Alkoholische Getränke	35
Menthofuran	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	500
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	3 000
	Kaugummi	1 000
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol	Milcherzeugnisse	20
	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Saucen	60
	Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20
	Nichtalkoholische Getränke	1

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
Pulegon	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	250
	Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	2 000
	Kaugummi	350
	Nichtalkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	20
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100
Quassin	Nichtalkoholische Getränke	0,5
	Backwaren	1
	Alkoholische Getränke	1,5
1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	Nichtalkoholische Getränke	1
Teucrin A	Spirituosen mit bitterem Geschmack oder <i>Bitter</i> ⁽¹⁾	5
	Liköre ⁽²⁾ mit bitterem Geschmack	5
	Andere alkoholische Getränke	2
Thujon (alpha- und beta-)	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus <i>Artemisia</i> -Arten hergestellten	10
	aus <i>Artemisia</i> -Arten hergestellte alkoholische Getränke	35
	aus <i>Artemisia</i> -Arten hergestellte nichtalkoholische Getränke	0,5
Cumarin	Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	50
	Frühstücksgetreideerzeugnisse einschließlich Müsli	20
	Feine Backwaren außer traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	15
	Dessertspeisen	5

⁽¹⁾ Im Sinne von Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe p der Verordnung (EG) Nr. 1576/89 des Rates.

⁽²⁾ Im Sinne von Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe r der Verordnung (EG) Nr. 1576/89 des Rates.

ANHANG IV

LISTE DER AUSGANGSSTOFFE, DEREN VERWENDUNG BEI DER HERSTELLUNG VON AROMEN UND LEBENSMITTELZUTATEN MIT AROMAEIGENSCHAFTEN EINSCHRÄNKUNGEN UNTERLIEGT

TEIL A: Ausgangsstoffe, die nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen

Ausgangsstoff	
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung
<i>Acorus calamus</i> L. — tetraploide Form	Kalmus — tetraploide Form

TEIL B: Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden

Ausgangsstoff		Verwendungsbedingungen
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung	
<i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia	Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden
<i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz oder <i>Fomes officinalis</i>	Lärchenschwamm	Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Johanniskraut	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Edelgamander	

ANHANG V

**BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG THERMISCH GEWONNENER REAKTION SAROMEN UND
HÖCHSTMENGEN BESTIMMTER STOFFE IN THERMISCH GEWONNENEN REAKTION SAROMEN**

TEIL A: Herstellungsbedingungen:

- a) Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180 °C nicht überschreiten;
- b) Die Dauer der Erhitzung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen entsprechend verlängern kann, d.h. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden;
- c) Der pH-Wert darf bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

TEIL B: Höchstmengen bestimmter Stoffe

Stoff	Höchstmengen µg/kg
2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b] pyridin (PhIP)	50

BEGRÜNDUNG DES RATES

I. EINLEITUNG

Am 28. Juli 2006 hat die Kommission einen Vorschlag zu Aromen und bestimmten Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln ⁽¹⁾ angenommen. Der Vorschlag stützte sich auf Artikel 95 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft.

Das Europäische Parlament hat seine Stellungnahme in erster Lesung am 10. Juli 2007 abgegeben ⁽²⁾.

Im Anschluss an die Stellungnahme des Europäischen Parlaments in erster Lesung hat die Kommission am 24. Oktober 2007 einen geänderten Vorschlag unterbreitet ⁽³⁾.

Der Rat hat seinen Gemeinsamen Standpunkt gemäß Artikel 251 Absatz 2 des Vertrags am 10. März 2008 festgelegt.

Er hat dabei auch die Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses berücksichtigt, die dieser am 25. April 2007 abgegeben hatte ⁽⁴⁾.

II. ZIELSETZUNG DER VORGESCHLAGENEN VERORDNUNG

Die vorgeschlagene Verordnung gehört zu einem Paket von vier Vorschlägen, mit denen die Gemeinschaftsregeln für Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln überarbeitet werden sollen, und verfolgt das Ziel, die Gemeinschaftsbestimmungen über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften unter Berücksichtigung der technologischen und wissenschaftlichen Entwicklungen auf diesem Gebiet ⁽⁵⁾ sowie der Entwicklung des Lebensmittelrechts in der Europäischen Gemeinschaft und insbesondere der neuen Rechtsvorschriften über die Lebensmittelsicherheit ⁽⁶⁾ zu aktualisieren.

Der Verordnungsvorschlag sieht die Erstellung einer Gemeinschaftsliste von Aromen und Ausgangsstoffen, die zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind, sowie Regeln für die Kennzeichnung von Aromen vor.

Sein Ziel ist es, das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts — einschließlich lauterer Gepflogenheiten im Lebensmittelhandel — sowie ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit sowie der Verbraucherinteressen und der Umwelt zu gewährleisten.

III. ANALYSE DES GEMEINSAMEN STANDPUNKTS ⁽⁷⁾

1. Vorbemerkungen

Der Gemeinsame Standpunkt spiegelt das Ergebnis der Prüfung des Kommissionsvorschlags durch den Rat wider. Der Rat hat eine Reihe von Änderungen an dem Text vorgenommen, von denen einige auf Abänderungen des Europäischen Parlaments zurückgehen. Einige der Abänderungen des Parlaments hat er von sich aus in jeden der drei sektorbezogenen Vorschläge übernommen, um die jeweiligen Bestimmungen zu vereinheitlichen. Die vom Rat vorgenommenen Änderungen lassen sich folgendermaßen zusammenfassen:

⁽¹⁾ KOM(2006) 427 endg.

⁽²⁾ Dok. 11639/07 CODEC 775.

⁽³⁾ KOM(2007) 671 endg.

⁽⁴⁾ ABl. C 168 vom 20.7.2007, S. 29.

⁽⁵⁾ Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung (ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1)) wird ersetzt.

⁽⁶⁾ Genehmigt im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4)).

⁽⁷⁾ Zusätzlich zu den vom Rat bereits vorgenommenen Änderungen ist infolge des Inkrafttretens der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates (ABl. L 39 vom 13.2.2008) am 20. Februar 2008 eine Aktualisierung des Artikels 26 erforderlich.

— *Präferenz für eine einzige Rechtsgrundlage*: Artikel 95 des Vertrags

Nach der ständigen Rechtsprechung ⁽¹⁾ hat die Bestimmung der Rechtsgrundlage eines Rechtsakts unter Berücksichtigung des Ziels und des Inhalts dieses Rechtsakts zu erfolgen. Ergibt die Prüfung eines Gemeinschaftsrechtsakts, dass er zwei Zielsetzungen hat oder zwei Komponenten umfasst, und lässt sich eine von ihnen als die hauptsächliche oder überwiegende ausmachen, während die andere nur nebensächliche Bedeutung hat, so ist der Rechtsakt nur auf eine Rechtsgrundlage zu stützen, und zwar auf die, die die hauptsächliche oder überwiegende Zielsetzung oder Komponente erfordert ⁽²⁾. Im vorliegenden Fall war der Rat der Auffassung, dass die landwirtschaftlichen Aspekte des Vorschlags lediglich nebensächlich sind, während es sich bei dem Binnenmarktziel um die hauptsächliche oder überwiegende Zielsetzung oder Komponente handelt, so dass er beschlossen hat, im Einklang mit der einschlägigen Rechtsprechung des EuGH Artikel 95 als alleinige Rechtsgrundlage beizubehalten.

— *„Irreführung des Verbrauchers“* (entsprechend Abänderung 1 zweiter Teil)

Der Rat hat in Erwägungsgrund 7 einen Bezug auf den Aspekt der Irreführung des Verbrauchers aufgenommen.

— *Umweltschutz*

Nach Auffassung des Rates sollten bei der Zulassung von Aromen unabhängig von den wissenschaftlichen Daten auch andere relevante Faktoren wie der Umweltschutz berücksichtigt werden. Der Rat hat daher die Zielsetzungen des Verordnungsvorschlags um einen Bezug auf den Umweltschutz ergänzt.

— *Präzisierung des Anwendungsbereichs und der Begriffsbestimmungen* (entsprechend Abänderung 8)

Der Rat hat festgestellt, dass Raucharomen nicht vollständig aus dem Anwendungsbereich der vorgeschlagenen Verordnung ausgeschlossen werden. Er hat sich für eine komplementäre Anwendung der beiden Verordnungen entschieden, das heißt, dass die vorliegende Verordnung dann gelten soll, wenn in der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 über Raucharomen ⁽³⁾ keine spezifischeren Bestimmungen vorgesehen sind.

Ferner wurde klargestellt, dass die Verordnung auch nicht für Mischungen von Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen, sofern sie nicht als Lebensmittelzutaten verwendet wurden, gelten soll (entsprechend Abänderung 45).

Erläuterungen zu Artikel 2 Absatz 2 finden sich in Erwägungsgrund 6.

Besondere Sorgfalt verwendete der Rat auf die Genauigkeit der Begriffsbestimmungen und ihre Kohärenz mit anderen gemeinschaftlichen Rechtsakten. Die Präzisierungen erfolgten im Einklang mit den Abänderungen 12 und 14. Der Begriff „nicht an anderen Stellen aufgeführtes Aroma“ in Abänderung 13 ist gleichbedeutend mit der Formulierung der Kommission „sonstiges Aroma“, bezeichnet also Aromen, die nicht unter Artikel 3 Buchstaben b bis g fallen. Der Rat bevorzugt die letztgenannte Formulierung, die im Rahmen des Artikels 3 eindeutiger ist.

— *Einführung des Regelungsverfahrens mit Kontrolle* (entsprechend den Abänderungen 24, 33, 34 und 35)

Der Rat hat den Vorschlag an die neuen Bestimmungen für das Ausschussverfahren angepasst; entsprechend ist bei der Verabschiedung von Maßnahmen, die die vorliegende Verordnung ergänzen, das Regelungsverfahren mit Kontrolle anzuwenden.

Außerdem hat der Rat ein Dringlichkeitsverfahren vorgesehen, das es der Kommission ermöglicht, aus Gründen äußerster Dringlichkeit bei den Beschränkungen hinsichtlich der Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, für die keine Zulassung erforderlich ist, und gegebenenfalls bei den Anhängen II bis V Änderungen vorzunehmen.

⁽¹⁾ Siehe Rechtssache 45/86, *Kommission gegen Rat*, Slg. 1987, 1493, Randnummer 11; Rechtssache C-300/89, *Kommission gegen Rat (Titanioxyd)*, Slg. 1991, I-2867, Randnummer 10; Rechtssache C-268/94, *Portugal gegen Rat*, Slg. 1996, I-6177, Randnummer 22; Rechtssache C-176/03, *Kommission gegen Rat*, Slg. 2005, I-7879, Randnummer 45.

⁽²⁾ Siehe Rechtssache 36/98, *Spanien gegen Rat*, Slg. 2001, I-779, Randnummer 59; Rechtssache C-211/01, *Kommission gegen Rat*, Slg. 2003, I-8913, Randnummer 39; Rechtssache C-338/01, *Kommission gegen Rat*, Slg. 2004, I-4829, Randnummer 55.

⁽³⁾ Abl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

— *Auslegungsentscheidungen*

Der Rat hat sämtliche Bestimmungen zu Auslegungsentscheidungen in einem einzigen neuen Artikel zusammengefasst; da es sich hierbei nicht um Ergänzungen zu der Verordnung handelt, unterliegen diese Bestimmungen dem Regelungsverfahren ohne Kontrolle.

— *Verbot der Vermarktung nichtkonformer Aromen oder Lebensmittel, die solche Aromen enthalten*

Aus Gründen der Klarheit, der Rechtssicherheit und des reibungslosen Funktionierens des Marktes hat der Rat einen Artikel mit einem Verbot der Vermarktung nichtkonformer Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften eingefügt. Die Vorschläge zu Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen enthalten entsprechende Bestimmungen.

— *Verwendung des Begriffs „natürliches“ Aroma*

Zum Schutz der Interessen der Verbraucher hat der Rat beschlossen, dass der Begriff „natürlich“ nur in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger verwendet werden darf, wenn der Aromabestandteil zu mindestens 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde (entsprechend Abänderung 29).

Der Rat hat jedoch eine Bestimmung hinzugefügt, wonach die 5 % des aus anderen Ausgangsstoffen gewonnenen Aromaanteils das Aroma des in Bezug genommenen Ausgangsstoffs nicht reproduzieren dürfen.

— *Zulassung von Aromen, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ⁽¹⁾ fallen (entsprechend den Abänderungen 41 und 42)*

Der Rat stimmt darin überein, dass beide Zulassungsverfahren für jeden Stoff (das eine für seine Verwendung als Aroma und das andere hinsichtlich seiner genetischen Veränderungen) gleichzeitig laufen können, was den oben genannten Abänderungen entspricht. Er hat in diesem Zusammenhang einige redaktionelle Änderungen vorgenommen, um die Bestimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 besser in Einklang zu bringen.

— *Kennzeichnung*

Der Rat hat die Kennzeichnungsbestimmungen gestrafft, wobei er an der Unterscheidung zwischen der Kennzeichnung für den Verkauf zwischen Unternehmen und der Kennzeichnung von Erzeugnissen für den Verkauf an den Endverbraucher festgehalten hat. Obwohl der Rat das Kapitel über die Kennzeichnung anders als vom Europäischen Parlament vorgeschlagen gestaltet hat, sind die inhaltlichen Grundsätze identisch; sie entsprechen den Abänderungen 5, 29 und 30.

— *Übergangsbestimmungen für bereits auf dem Markt befindliche Erzeugnisse (entsprechend Abänderung 39)*

Der Rat hat einen Übergangszeitraum von zwei Jahren ab Inkrafttreten der vorgeschlagenen Verordnung vorgesehen. Lebensmittel, die im Laufe dieser zwei Jahre rechtmäßig in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden.

Die Kommission hat den vom Rat festgelegten Gemeinsamen Standpunkt akzeptiert.

2. Abänderungen des Europäischen Parlaments

Bei der Plenarabstimmung am 10. Juli 2007 hat das Europäische Parlament 43 Abänderungen zu dem Vorschlag angenommen. Der Rat hat 27 Abänderungen ganz oder vom Grundsatz her in seinen Gemeinsamen Standpunkt übernommen.

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1.

In den Gemeinsamen Standpunkt übernommene Abänderungen

Zusätzlich zu den in Abschnitt 1 genannten Abänderungen wurden noch weitere vom Europäischen Parlament in erster Lesung vorgenommene Abänderungen ganz oder vom Grundsatz her in den Gemeinsamen Standpunkt übernommen, um den Text zu verbessern oder präziser zu formulieren, und zwar insbesondere die Abänderungen 4, 6, 7, 9, 12, 14, 31, 36, 41 und 42.

Nicht übernommene Abänderungen ⁽¹⁾

Der Rat konnte nicht alle Abänderungen übernehmen, sei es, dass diese seines Erachtens nicht zu einer klareren Formulierung geführt hätten (siehe Abänderungen 13 und 37) sei es aus den im Folgenden dargelegten Gründen:

— *Vorsorgeprinzip* (Abänderungen 2 und 17 — Erwägungsgrund 13 und Artikel 4 Buchstabe a)

Das Vorsorgeprinzip ist eines der generellen Prinzipien, die dem allgemeinen Lebensmittelrecht zugrunde liegen ⁽²⁾. Es gilt somit für die vorgeschlagene Verordnung, ohne dass ausdrücklich darauf Bezug genommen werden muss. Im Rahmen der Risikoanalyse kann das Vorsorgeprinzip zudem nur im Zusammenhang mit dem Risikomanagement berücksichtigt werden und niemals, wie vom Europäischen Parlament vorgeschlagen, in der Phase der Risikoabschätzung.

— *Definition des „geeigneten physikalischen Verfahrens“* (Abänderung 15 — Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe k)

Die in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren sollten nicht mit dem „geeigneten physikalischen Verfahren“ nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe k verwechselt werden.

— *Definition der „Aromastoffe“* (Abänderung 49 — Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b)

Der Rat hat in Erwägungsgrund 14 die Herstellungsverfahren für Aromastoffe genannt. Durch die Abänderung würden die anwendbaren Methoden eingeschränkt werden.

— *Beschlüsse, auf die das Regelungsverfahren ohne Kontrolle anzuwenden ist* (Abänderungen 11, 16, 23 und 32 — Artikel 13 Buchstaben a und b, Artikel 6 Absatz 3, Artikel 20 Absatz 2)

Beschlüsse darüber, ob ein bestimmter Stoff in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt (Abänderung 11), Durchführungsbestimmungen zur Überwachung des Anhangs III Teil B (Abänderung 23) und die einheitliche Methode zur Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung von Aromen (Abänderung 32) sind auslegbar und stellen keine Ergänzung der Verordnung dar. Daher gilt für sie das Regelungsverfahren mit Kontrolle nicht.

— *Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO)* (Abänderungen 27, 28 und 38 — Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe e Ziffer ii und Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe g, Artikel 29 Absatz 2a (neu))

Wie in Erwägungsgrund 24 erwähnt, gelten für Aromen weiterhin die Kennzeichnungsvorschriften gemäß der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽³⁾ und der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und ihre Kennzeichnung (Artikel 12 und 13 des letztgenannten Rechtsakts). Dem Rat war es wichtig, die Kohärenz zwischen der GVO-Verordnung, der Richtlinie 2000/13/EG („Etikettierungsrichtlinie“) und der vorliegenden Verordnung zu wahren. Daher hat er die Abänderungen 27 und 38 abgelehnt, da diese bereits von der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 abgedeckt werden. Abänderung 28 ist nicht erforderlich, da die in Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe g des Gemeinsamen Standpunkts verwendete Formulierung „andere einschlägige Vorschriften des Gemeinschaftsrechts“ auch die oben genannte Verordnung mit einschließt.

⁽¹⁾ Die Nummerierung der Artikel in diesem Abschnitt entspricht der Nummerierung im Gemeinsamen Standpunkt.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 575/2006 (ABl. L 100 vom 8.4.2006, S. 34).

⁽³⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2007/68/EG (ABl. L 310 vom 28.11.2007, S. 11).

Eine Definition des allgemeinen Anwendungsbereichs, wie in Abänderung 52 vorgeschlagen, müsste Bestandteil der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und nicht der vorgeschlagenen Verordnung sein.

- *Bedingungen für die Verwendung* (Abänderungen 19 und 20 — Artikel 4 Buchstaben ba (neu) und bb (neu))

Der Rat hat keinen Bezug auf den Nutzen für den Verbraucher und auf die technologischen Erfordernisse als allgemeine Bedingung für die Verwendung von Aromen aufgenommen, da diese Bestimmungen aufgrund der subjektiven Auslegungsmöglichkeiten nicht hätten umgesetzt werden können. Diese beiden Aspekte sind bereits durch die Definition des Begriffs „Aroma“ abgedeckt, wonach Aromen Lebensmitteln zugesetzt werden, um diesen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen.

- *Kennzeichnung*

Obwohl der Rat das Kapitel über die Kennzeichnung anders als vom Europäischen Parlament vorgeschlagen gestaltet hat, stimmen die inhaltlichen Grundsätze mit einigen der Abänderungen zu den Artikeln 14 bis 18 überein. Nicht akzeptieren konnte der Rat hingegen — wie oben erläutert — die Vorschläge hinsichtlich der Kennzeichnung von GVO (Abänderungen 27, 28 und 38) und die Abänderung 26, die nicht mit anderen einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften in Einklang steht und Handelshemmnisse schaffen kann. Die Abänderung 43 entspricht nicht dem Geist der Bestimmungen des Artikels 16, in dem es darum geht, eine angemessene Information der Verbraucher und den Schutz der Verbraucherinteressen sicherzustellen.

- *Inkrafttreten der Artikel 10, 26 und 27* (Abänderung 44 — Artikel 30 Absatz 2)

Die Abänderung 44 wurde nicht akzeptiert, da die Artikel 10, 26 und 27 erst dann anwendbar sind, wenn die Gemeinschaftsliste zugelassener Aromen und Ausgangsstoffe zur Anwendung kommt. Darüber hinaus kann der Termin für die Anwendung dieser Gemeinschaftsliste erst festgelegt werden, wenn diese im Rahmen des Regelungsverfahrens mit Kontrolle in Erwartung der Ergebnisse der Bewertung durch die EFSA nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 angenommen worden ist.

- *Vorhandensein toxischer Stoffe* (Abänderungen 21, 40 und 46 — Artikel 6 Absatz 2, Anhang III Teil B, Artikel 6 Absatz 2a (neu))

Die in Anhang III Teil B des Verordnungsvorschlags aufgelisteten Stoffe sind in toxikologischer Hinsicht problematisch, was durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss (SCF) bzw. die EFSA bestätigt worden ist. In Anbetracht dieses toxikologischen Problems muss die Verwendung dieser Stoffe auf der Grundlage der aktuellsten wissenschaftlichen Gutachten geregelt werden. Dem Rat war es äußerst wichtig, dass die in dieser Verordnung angegebenen Höchstwerte auf der Grundlage eines risikobezogenen Ansatzes festgelegt werden. Seines Erachtens stehen die Abänderungen 21 und 40 der Notwendigkeit entgegen, ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten. Zusammengesetzte Lebensmittel, denen lediglich Kräuter und Gewürze hinzugefügt worden sind, generell von der Anwendung des Anhangs III Teil B auszunehmen, wie in Abänderung 46 vorgeschlagen, würde nach Ansicht des Rates zu weit gehen und keinen ausreichenden Verbraucherschutz gewährleisten. Der Rat vertritt die Auffassung, dass — entsprechend dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit — eine Nichtanwendung der in Anhang III Teil B festgesetzten Höchstwerte für die Verwendung von Kräutern und Gewürzen gerechtfertigt ist, sofern diese in zusammengesetzten Lebensmitteln verwendet werden, die am selben Ort zubereitet und verzehrt werden und daher den grenzüberschreitenden Handel nicht beeinträchtigen.

IV. FAZIT

Der Rat ist der Ansicht, dass der Gemeinsame Standpunkt den Besorgnissen und Interessen in ausgewogener, die Ziele der Verordnung achtender Weise Rechnung trägt. Er hofft auf einen konstruktiven Verlauf der Beratungen mit dem Europäischen Parlament, damit die Verordnung, die ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit und an Verbraucherschutz sicherstellen soll, rasch angenommen werden kann.
