

32008R1334

L 354/34

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

31.12.2008.

**UREDBA (EZ) br. 1334/2008 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA****od 16. prosinca 2008.****o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKI PARLAMENT I VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice, a posebno njegov članak 95.,

uzimajući u obzir prijedlog Komisije,

uzimajući u obzir mišljenje Europskoga gospodarskog i socijalnog odbora <sup>(1)</sup>,u skladu s postupkom utvrđenim u članku 251. Ugovora <sup>(2)</sup>,

budući da:

- (1) Direktivu Vijeća 88/388/EEZ od 22. lipnja 1988. o usklađivanju zakonodavstava država članica o aromama za uporabu u hrani i o sirovinama za njihovu proizvodnju <sup>(3)</sup> treba ažurirati u svjetlu tehničkog i znanstvenog razvoja. Radi jasnoće i učinkovitosti, Direktivu 88/388/EEZ bi trebalo zamijeniti ovom Uredbom.
- (2) Odlukom Vijeća 88/389/EEZ od 22. lipnja 1988. o popisu izvornih sirovina i tvari korištenih u proizvodnji aroma, koji sastavlja Komisija <sup>(4)</sup>, predviđa se izrada tog popisa u roku od 24 mjeseca od njezinog donošenja. Ta je Odluka sada zastarjela i trebalo bi je staviti izvan snage.
- (3) Direktivom Komisije 91/71/EEZ od 16. siječnja 1991. o usklađivanju zakonodavstava država članica o aromama za uporabu u hrani i o sirovinama za njihovu proizvodnju <sup>(5)</sup>, utvrđuju se pravila za označivanje aroma. Ta se pravila zamjenjuju ovom Uredbom, pa bi stoga tu Direktivu sada trebalo staviti izvan snage.

(4) Slobodno kretanje sigurne i zdrave hrane je bitan aspekt unutarnjeg tržišta i značajno doprinosi zdravlju i dobrobiti građana, te njihovim socijalnim i gospodarskim interesima.

(5) Radi zaštite zdravlja ljudi, ova bi Uredba trebala obuhvatiti arome, izvorne sirovine za arome i prehrambene proizvode koji sadrže arome. Ona bi također trebala obuhvatiti neke sastojke hrane s osobinama aroma, koji se dodaju hrani s glavnom namjenom dodavanja arome i koji značajno doprinose prisutnosti nekih prirodno prisutnih nepoželjnih tvari u hrani (dalje u tekstu „sastojci hrane s osobinama aroma“), njihove izvorne sirovine i prehrambene proizvode koji ih sadrže.

(6) Sirove prehrambene namirnice koje nisu bile podvrgnute nikakvoj obradi i prehrambene namirnice koje nisu složene, poput začina, aromatičnih biljaka, čajeva i oparaka (npr. voćni ili biljni čaj), te mješavina začina i/ili aromatičnih biljaka, mješavina čajeva i mješavina za oparak, ako se konzumiraju kao takve i/ili se ne dodaju hrani, ne pripadaju u područje primjene ove Uredbe.

(7) Arome se upotrebljavaju za poboljšanje ili promjenu mirisa i/ili okusa hrane radi potrošača. Arome i sastojci hrane s osobinama aroma trebali bi se upotrebljavati samo ako ispunjavaju mjerila utvrđena u ovoj Uredbi. Njihova upotreba mora biti sigurna, pa bi stoga neke arome trebalo podvrgnuti ocjeni rizika prije nego što se dopusti njihova upotreba u hrani. Ako je moguće, trebalo bi usmjeriti pažnju na pitanje može li upotreba nekih aroma imati negativne posljedice na osjetljive skupine. Upotreba aroma ne smije dovesti potrošača u zabludu, te bi se stoga njihova prisutnost u hrani trebala uvijek naznačiti pomoću odgovarajuće oznake. Arome se posebno ne bi trebale koristiti tako da zbunjuju potrošača u vezi s pitanjima povezanih, između ostalog, s prirodom, svježinom, kvalitetom upotrijebljenih sastojaka, prirodnošću proizvoda ili proizvodnog procesa, ili s nutritivnom kvalitetom proizvoda. Pri odobravanju bi se aroma trebalo također uzeti u obzir druge čimbenike koji su važni za problem koji se razmatra, uključujući socijalne, gospodarske, tradicijske, etičke i okolišne čimbenike, načelo predostrožnosti te izvedivost nadzora.

<sup>(1)</sup> SL C 168, 20.7.2007., str. 34.

<sup>(2)</sup> Mišljenje Europskog parlamenta od 10. srpnja 2007. (SL C 175 E, 10.7.2008., str. 176.), Zajedničko stajalište Vijeća od 10. ožujka 2008. (SL C 111 E, 6.5.2008., str. 46.). Stajalište Europskog parlamenta od 8. srpnja 2008. (još nije objavljeno u Službenom listu) i Odluka Vijeća od 18. studenoga 2008.

<sup>(3)</sup> SL L 184, 15.7.1988., str. 61.

<sup>(4)</sup> SL L 184, 15.7.1988., str. 67.

<sup>(5)</sup> SL L 42, 15.2.1991., str. 25.

- (8) Znanstveni odbor za hranu i kasnije Europska agencija za sigurnost hrane (dalje u tekstu Agencija) osnovana Uredbom (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane <sup>(1)</sup>, od 1999. godine daju svoje mišljenje o raznim tvarima koje se prirodno pojavljuju u izvornim sirovinama za arome i sastojke hrane s osobinama aroma, koje po mišljenju Odbora stručnjaka za aromatične tvari Vijeća Europe izazivaju zabrinutost radi toksikološke opasnosti. Tvari za koje Znanstveni odbor za hranu potvrdi toksikološku zabrinutost, trebalo bi smatrati nepoželjnim tvarima koje se ne bi trebale kao takve dodavati hrani.
- (9) Radi prirodnog pojavljivanja u biljkama, nepoželjne tvari mogu biti prisutne u aromatičnim pripravcima i sastojcima hrane s osobinama aroma. Biljke se tradicionalno upotrebljavaju kao hrana ili kao sastojci hrane. Trebalo bi utvrditi odgovarajuće najviše dopuštene razine prisutnosti takvih nepoželjnih tvari u hrani koja najviše doprinosi unosu tih tvari u ljudski organizam, uzimajući u obzir kako potrebu za zaštitom zdravlja ljudi, tako i njihovu neizbježnu prisutnost u tradicionalnoj hrani.
- (10) Pri određivanju najviših dopuštenih razina za neke nepoželjne tvari koje se prirodno pojavljuju, trebalo bi se usredotočiti na hranu ili kategorije hrane koje najviše doprinose unosu tih tvari putem prehrane. Ako dodatne nepoželjne tvari koje se prirodno pojavljuju predstavljaju opasnost za zdravlje potrošača, najviše bi dopuštene razine trebalo odrediti na temelju mišljenja Agencije. Države bi članice trebale organizirati nadzor na temelju rizika u skladu s Uredbom (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenom nadzoru koji se provodi radi provjere pridržavanja propisa o hrani i hrani za životinje te pravila o zdravlju i dobrobiti životinja <sup>(2)</sup>. Kada za pripremu hrane upotrebljavaju sastojke hrane s osobinama aroma i/ili arome, proizvođači hrane moraju uvažavati prisutnost ovih tvari kako bi se osiguralo da se hrana koja nije sigurna ne stavlja na tržište.
- (11) Na razini bi Zajednice trebalo utvrditi odredbe kako bi se zabranila ili ograničila upotreba nekih biljnih, životinjskih, mikrobioloških ili mineralnih tvari, koje pobuđuju zabrinutost za zdravlje ljudi, u proizvodnji aroma i sastojaka hrane s osobinama aroma te u njihovoj upotrebi u proizvodnji hrane.
- (12) Procjenu rizika provodi Agencija.
- (13) Kako bi se osigurala usklađenost, procjenu rizika i odobravanje aroma i izvornih sirovina koje se moraju podvrgnuti ocjeni trebalo bi obavljati u skladu s postupkom utvrđenim Uredbom (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o utvrđivanju zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma <sup>(3)</sup>.
- (14) Aromatične tvari su definirane kemijske tvari, koje uključuju aromatične tvari dobivene kemijskom sintezom ili izolirane upotrebom kemijskih procesa, te prirodne aromatične tvari. Program ocjenjivanja aromatičnih tvari je u tijeku i obavlja se u skladu s Uredbom (EZ) br. 2232/96 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. listopada 1996. o utvrđivanju postupka Zajednice za aromatične tvari upotrijebljene ili namijenjene za uporabu u ili na hrani <sup>(4)</sup>. U skladu s tom Uredbom, u roku od pet godina od donošenja tog programa, treba donijeti popis aromatičnih tvari. Za donošenje tog popisa trebalo bi utvrditi novi rok. Predložiti će se da se taj popis uključi u popis iz članka 2. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (15) Aromatični pripravci su arome, osim definiranih kemijskih tvari, koje se odgovarajućim fizičkim, enzimskim ili mikrobiološkim procesima dobivaju iz materijala biljnog, životinjskog ili mikrobiološkog podrijetla, bilo u sirovom stanju materijala ili nakon prerade za prehranu ljudi. Aromatični pripravci proizvedeni od hrane ne podliježu postupku ocjene i odobrenju za upotrebu u i na hrani, osim ako postoji sumnja u njihovu sigurnost. Međutim, sigurnost aromatičnih pripravaka od neprehrambenog materijala trebalo bi ocijeniti i odobriti.
- (16) Uredbom (EZ) br. 178/2002 hrana se definira kao bilo koja tvar ili proizvod, bilo da je prerađena, djelomično prerađena ili neprerađena, koja je namijenjena za ljudsku prehranu ili se utemeljeno očekuje da će je ljudi uzeti kao hranu. Materijali biljnog, životinjskog ili mikrobiološkog podrijetla, za koje se može zadovoljavajuće dokazati da su se do sada upotrebljavali za proizvodnju aroma, smatraju se u ovom smislu prehrambenim materijalima, iako se neke od tih izvornih sirovina, kao što su ružino drvo i lišće jagoda, možda ne upotrebljavaju kao takve za hranu. Te tvari ne treba ocjenjivati.

<sup>(1)</sup> SL L 31, 1.2.2002., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 165, 30.4.2004., str. 1. Ispravljena verzija u SL L 191, 28.5.2004., str. 1.

<sup>(3)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 1.

<sup>(4)</sup> SL L 299, 23.11.1996., str. 1.

- (17) Slično tome, arome dobivene termičkim postupkom proizvedene od hrane u posebnim uvjetima ne podvrgavaju se postupku ocjene i odobrenja za upotrebu u hrani, osim ako postoji sumnja u njihovu sigurnost. Međutim, sigurnost aroma dobivenih termičkim postupkom od neprehrambenog materijala, ili onih koje nisu u skladu s nekim uvjetima proizvodnje, trebalo bi ocijeniti i odobriti.
- (18) Uredbom (EZ) br. 2065/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 10. studenoga 2003. o aromama dima koje se upotrebljavaju ili su namijenjene za upotrebu u ili na hrani <sup>(1)</sup>, utvrđuje se postupak za procjenu sigurnosti i odobrenje aroma dima te se postavlja za cilj utvrđivanje popisa primarnih kondenzata dima i primarnih katranskih frakcija, čija je upotreba odobrena uz isključenje svih ostalih.
- (19) Prekursori aroma, kao što su ugljikovodici, oligo-peptidi i aminokiseline daju hrani aromu radi kemijskih reakcija koje se događaju tijekom obrade hrane. Prekursori aroma proizvedeni od hrane ne podliježu postupku ocjene i odobravanja za upotrebu u i na hrani, osim ako postoji sumnja u njihovu sigurnost. Međutim, sigurnost prekursora aroma proizvedenih od neprehrambenog materijala trebalo bi ocijeniti i odobriti.
- (20) Druge arome, koje nisu obuhvaćene definicijama prethodno navedenih aroma, mogu se upotrijebiti u i na hrani nakon postupka njihove ocjene i odobravanja. Primjer za to su arome koje se dobivaju zagrijavanjem ulja ili masti na krajnje visoku temperaturu kroz vrlo kratko vremensko razdoblje, što rezultira aromom koja podsjeća na roštilj.
- (21) Materijali biljnog, životinjskog, mikrobiološkog ili mineralnog podrijetla koji nisu hrana, mogu se odobriti za proizvodnju aroma nakon znanstvene ocjene njihove sigurnosti. Može se pokazati potrebnim da se odobri upotreba samo određenih dijelova materijala ili da se postave uvjeti za upotrebu.
- (22) Arome mogu sadržavati prehrambene aditive, dopuštene u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima <sup>(2)</sup>, i/ili druge sastojke hrane, radi tehnoloških razloga kao što su njihovo skladištenje, standardizacija, razrjeđivanje ili rastapanje i stabiliziranje.
- (23) Aroma ili izvorna sirovina koja spada u područje primjene Uredbe (EZ) br. 1829/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. rujna 2003. o genetski modificiranoj hrani i hrani za životinje <sup>(3)</sup>, trebala bi biti odobrena u skladu s tom Uredbom, kao i s ovom Uredbom.
- (24) Arome i dalje podliježu općenitim obvezama označavanja predviđenim u Direktivi 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o označavanju, predstavljanju i oglašavanju hrane <sup>(4)</sup>, te ako je primjereno, u Uredbi (EZ) br. 1829/2003 i Uredbi (EZ) br. 1830/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 22. rujna 2003. o sljedivosti i označavanju genetski modificiranih organizama te sljedivosti hrane i hrane za životinje proizvedene od genetski modificiranih organizama <sup>(5)</sup>. Osim toga, ova bi Uredba trebala sadržavati posebne odredbe o označavanju aroma koje se kao takve prodaju proizvođaču ili krajnjem potrošaču.
- (25) Aromatične tvari ili aromatični pripravci mogu biti označeni kao „prirodni” samo ako ispunjavaju neka mjerila koja sprečavaju zavaravanje potrošača.
- (26) Posebni zahtjevi za informacijama trebali bi osigurati da se potrošači ne zavaravaju u vezi s izvornim sirovinama upotrijebljenim za proizvodnju prirodnih aroma. Posebno, ako se za opisivanje arome koristi izraz „prirodna”, upotrijebljeni aromatični bi sastojci trebali biti posve prirodnog podrijetla. Osim toga, trebalo bi označiti izvor aroma, osim ako se navedene izvorne sirovine ne prepoznaju u aromi ili okusu hrane. Ako je izvor naveden, najmanje 95 % aromatičnog sastojka bi trebalo biti dobiveno od navedenog materijala. Kako upotreba aroma ne smije zavaravati potrošača, preostalih najviše 5 % može se upotrijebiti za standardizaciju ili za postizanje, na primjer, svježije, ljuće, zrelije ili zelenije note arome. Ako se upotrijebi manje od 95 % aromatičnog sastojka dobivenog iz navedenog izvora, a aroma izvora se još uvijek može prepoznati, trebalo bi navesti izvor zajedno s izjavom da su dodane druge prirodne arome, na primjer, ekstrakt kakaa u koji su dodane druge prirodne arome da bi se postigla nota banane.
- (27) Potrošače bi trebalo obavijestiti ako je okus dimljenja kod određenih prehrambenih proizvoda postignut dodavanjem aroma dima. U skladu s Direktivom 2000/13/EZ, oznaka ne bi trebala zbunjivati potrošača u odnosu na to je li proizvod dimljen konvencionalno svježim dimom ili je obrađen aromama dima. Direktivu 2000/13/EZ treba prilagoditi definicijama aroma, aroma dima i izraza „prirodna” za opis arome, koje su utvrđene u ovoj Uredbi.

<sup>(1)</sup> SL L 309, 26.11.2003., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 354, 31.12.2008., str. 16.

<sup>(3)</sup> SL L 268, 18.10.2003., str. 1.

<sup>(4)</sup> SL L 109, 6.5.2000., str. 29.

<sup>(5)</sup> SL L 268, 18.10.2003., str. 24.

- (28) Za ocjenu sigurnosti aromatičnih tvari za zdravlje ljudi, bitne su informacije o potrošnji i upotrebi aromatičnih tvari. Stoga bi se količina aromatičnih tvari dodanih hrani trebala redovito provjeravati.
- (29) Mjere potrebne za provedbu ove Uredbe trebalo bi donijeti u skladu s Odlukom Vijeća 1999/468/EZ od 28. lipnja 1999. o utvrđivanju postupaka za izvršavanje provedbenih ovlasti dodijeljenih Komisiji <sup>(1)</sup>.
- (30) Komisija bi posebno trebala biti ovlaštena za izmjene Priloga ovoj Uredbi i za donošenje odgovarajućih prijelaznih mjera u vezi s uspostavljanjem popisa Zajednice. Budući da su te mjere općenitog opsega, te su namijenjene za izmjenu elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, između ostalog, njezinim nadopunjavanjem novim elementima koji nisu ključni, one se moraju donijeti u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom predviđenim člankom 5.a Odluke 1999/468/EZ.
- (31) Kada se zbog nužne hitnosti ne mogu poštovati uobičajeni rokovi za regulatorni postupak s kontrolom, Komisija bi trebala imati mogućnost primjene hitnog postupka predviđenog člankom 5.a stavkom 6. Odluke 1999/468/EZ za donošenje mjera opisanih u članku 8. stavku 2., te za izmjene priloga od II. do V. ovoj Uredbi.
- (32) Priloge od II. do V. ovoj Uredbi trebalo bi prema potrebi prilagođavati znanstvenom i tehničkom razvoju, uzimajući u obzir informacije koje dostavljaju proizvođači i korisnici aroma i/ili koje proizlaze iz nadzora i kontrola koje obavljaju države članice.
- (33) Kako bi se zakonodavstvo Zajednice o aromama razvijalo i ažuriralo na razmjerni i učinkovit način, potrebno je prikupljati podatke, razmjenjivati informacije i uskladiti rad između država članica. U tu svrhu može biti korisno provoditi studije o specifičnim pitanjima radi olakšavanja procesa donošenja odluka. Primjereno je da Zajednica financira takve studije iz vlastitog proračuna. Financiranje ovakvih mjera obuhvaćeno je Uredbom (EZ) br. 882/2004.
- (34) Dok se ne uspostavi popis Zajednice, trebalo bi predvidjeti ocjenjivanje i odobravanje aromatičnih tvari koje nisu obuhvaćene programom ocjenjivanja iz Uredbe (EZ) br. 2232/96. Stoga bi trebalo utvrditi prijelazni režim. U okviru tog režima, takve aromatične tvari bi se trebale ocjenjivati i odobravati u skladu s postupkom utvrđenim Uredbom (EZ) br. 1331/2008. Međutim, ne bi trebalo primjenjivati rokove predviđene tom Uredbom u kojima Agencija daje svoje mišljenje i u kojima Komisija dostavlja Stalnom odboru za prehrambeni lanac i zdravlje životinja prijedlog Uredbe kojom se ažurira popis Zajednice, radi toga što bi se prednost trebala dati programu ocjenjivanja koji je u tijeku.
- (35) S obzirom da države članice ne mogu na zadovoljavajući način postići ciljeve ove Uredbe, to jest utvrđivanje propisa Zajednice o upotrebi aroma i nekih sastojaka hrane s osobinama aroma u i na hrani, te se stoga u interesu jedinstva tržišta i visoke razine zaštite potrošača, oni bolje mogu postići na razini Zajednice, Zajednica može donijeti mjere u skladu s načelom supsidijarnosti iz članka 5. Ugovora. U skladu s načelom proporcionalnosti, kako je navedeno u tom članku, ova Uredba ne prelazi okvire onoga što je nužno za postizanje tih ciljeva.
- (36) Uredbu Vijeća (EEZ) br. 1601/91 od 10. lipnja 1991. o utvrđivanju općih pravila o određivanju, opisivanju i prezentiranju aromatiziranih vina, aromatiziranih pića na bazi vina i aromatiziranih koktela na bazi vina <sup>(2)</sup> i Uredbu (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. siječnja 2008. o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića <sup>(3)</sup>, treba prilagoditi nekim novim definicijama utvrđenim u ovoj Uredbi.
- (37) Uredbe (EEZ) br. 1601/91, (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008, te Direktivu 2000/13/EZ bi trebalo na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELI SU OVU UREDBU:

POGLAVLJE I.

## PREDMET, PODRUČJE PRIMJENE I DEFINICIJE

### Članak 1.

#### Predmet

Ovom se Uredbom utvrđuju pravila o aromama i sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, radi osiguravanja učinkovitog funkcioniranja unutarnjeg tržišta, osiguravajući visoku razinu zaštite ljudskog zdravlja i visoku razinu zaštite potrošača, uključujući zaštitu interesa potrošača i pravične postupke u trgovini hranom, uvažavajući, ako je primjereno, zaštitu okoliša.

<sup>(1)</sup> SL L 184, 17.7.1999., str. 23.

<sup>(2)</sup> SL L 149, 14.6.1991., str. 1.

<sup>(3)</sup> SL L 39, 13.2.2008., str. 16.

U tom smislu, ovom se Uredbom predviđa:

- (a) popis Zajednice aroma i izvornih sirovina odobrenih za upotrebu u i na hrani, koji je naveden u Prilogu I. (dalje u tekstu „popis Zajednice”);
- (b) uvjeti za upotrebu aroma i sastojaka hrane s osobinama aroma u i na hrani;
- (c) pravila označivanja aroma.

#### Članak 2.

##### Područje primjene

1. Ova se Uredba primjenjuje na:

- (a) arome koje se upotrebljavaju ili su namijenjene za upotrebu u i na hrani, ne dovodeći u pitanje detaljnije odredbe predviđene Uredbom (EZ) br. 2065/2003;
- (b) sastojke hrane s osobinama aroma;
- (c) hranu koja sadrži arome i/ili sastojke hrane s osobinama aroma;
- (d) izvorne sirovine za arome i/ili izvorne sirovine za sastojke hrane s osobinama aroma.

2. Ova se Uredba ne primjenjuje na:

- (a) tvari koje imaju isključivo sladak, kiseo ili slan okus;
- (b) sirovu hranu;
- (c) nesložene prehrambene proizvode i mješavine, kao što su između ostalog, svježi, sušeni ili smrznuti začini i/ili aromatično bilje, mješavine čaja i mješavine za oparak kao takve, ako se ne koriste kao sastojci hrane.

#### Članak 3.

##### Definicije

1. Za potrebe ove Uredbe, primjenjuju se definicije utvrđene u uredbama (EZ) br. 178/2002 i (EZ) br. 1829/2003.

2. Za potrebe ove Uredbe, primjenjuju se također sljedeće definicije:

(a) „arome” su proizvodi:

- i. koji nisu namijenjeni da ih se konzumira kao takve i koji se dodaju hrani kako bi joj dali ili promijenili miris i/ili okus;

ii. koji su proizvedeni ili se sastoje od sljedećih kategorija: aromatične tvari, aromatični pripravci, arome dobivene termičkim postupkom, arome dima, prekursori aroma ili druge arome ili njihove mješavine;

(b) „aromatična tvar” je definirana kemijska tvar s osobinama aroma;

(c) „prirodna aromatična tvar” je aromatična tvar dobivena odgovarajućim fizičkim, enzimskim ili mikrobiološkim procesom od materijala biljnog, životinjskog ili mikrobiološkog podrijetla, bilo u sirovom stanju ili nakon obrade za prehranu ljudi upotrebom jednog ili više tradicionalnih postupaka pripreme hrane navedenih u Prilogu II. Prirodne aromatične tvari su tvari koje su prirodno prisutne i koje nalazimo u prirodi;

(d) „aromatični pripravak” je proizvod koji nije aromatična tvar, dobiven od:

i. hrane odgovarajućim fizičkim, enzimskim ili mikrobiološkim procesom bilo u sirovom stanju materijala ili nakon obrade za prehranu ljudi upotrebom jednog ili više tradicionalnih postupaka pripreme hrane navedenih u Prilogu II.;

i/ili

ii. materijala biljnog, životinjskog ili mikrobiološkog podrijetla, koji nisu hrana, odgovarajućim fizičkim, enzimskim ili mikrobiološkim procesom, pri čemu se materijal uzima kao takav ili pripremljen upotrebom jednog ili više tradicionalnih postupaka pripreme hrane navedenih u Prilogu II.;

(e) „arome dobivene termičkim postupkom” su proizvodi dobiveni nakon obrade zagrijavanjem iz mješavine sastojaka koji sami ne moraju nužno imati osobine aroma i od kojih najmanje jedan sadrži dušik (amino skupina), a jedan je reducirajući šećer; sastojci za proizvodnju aroma dobivenih termičkim postupkom mogu biti:

i. hrana;

i/ili

ii. izvorne sirovine koje nisu hrana;

(f) „aroma dima” je proizvod dobiven frakcioniranjem i pročišćivanjem kondenziranog dima, pri čemu nastaju primarni kondenzati dima, primarne katranske frakcije i/ili derivirane arome dime, kako je definirano u članku 3. točkama 1., 2. i 4. Uredbe (EZ) br. 2065/2003;

(g) „prekursor arome” je proizvod koji sam nema nužno osobine aroma, a koji se hotimično dodaje hrani s isključivom namjenom stvaranja arome, njegovom razgradnjom ili reakcijom s drugim sastojcima tijekom obrade hrane; može se dobiti iz:

i. hrane;

i/ili

ii. izvornih sirovina koje nisu hrana;

(h) „druga aroma” je aroma koja se dodaje ili je namijenjena za dodavanje hrani radi davanja mirisa i/ili okusa, koja nije obuhvaćena definicijama (b) do (g);

(i) „sastojak hrane s osobinama aroma” je sastojak hrane koji nije aroma i koji se može dodati hrani prvenstveno radi dodavanja ili promjene arome i koji značajno doprinosi prisutnosti nekih prirodno prisutnih nepoželjnih tvari u hrani;

(j) „izvorna sirovina” je sirovina biljnog, životinjskog, mikrobiološkog ili mineralnog podrijetla, od koje se proizvode arome ili sastojci hrane s osobinama aroma; to može biti:

i. hrana;

i/ili

ii. izvorna sirovina koja nije hrana;

(k) „odgovarajući fizički proces” je fizički proces koji ne mijenja hotimično kemijsku prirodu sastojaka arome, ne dovodeći u pitanje popis tradicionalnih postupaka pripreme hrane naveden u Prilogu II., i ne uključuje, između ostalog, upotrebu singletnog kisika, ozona, anorganskih katalizatora, metalnih katalizatora, organometalnih reagensa i/ili UV zračenja.

3. U smislu definicija navedenih u stavku 2. točkama (d), (e), (g) i (j), izvorne sirovine za koje postoje značajni dokazi dosadašnje upotrebe u proizvodnji aroma, smatraju se u smislu ove Uredbe hranom.

4. Arome mogu sadržavati prehrambene aditive dozvoljene u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 i/ili druge sastojke hrane ugrađene za tehnološke namjene.

## POGLAVLJE II.

### UVJETI ZA UPOTREBU AROMA, SASTOJAKA HRANE S OSOBINAMA AROMA I IZVORNIH SIROVINA

#### Članak 4.

#### Općeniti uvjeti za upotrebu atoma ili sastojaka hrane s osobinama aroma

U i na hrani mogu se upotrebljavati samo arome ili sastojci hrane s osobinama aroma, koji ispunjavaju sljedeće uvjete:

(a) na temelju raspoloživih znanstvenih dokaza ne ugrožavaju zdravlje potrošača;

(b) njihova upotreba ne zbunjuje potrošača.

#### Članak 5.

#### Zabrana nesukladnih aroma i/ili nesukladnih prehrambenih proizvoda

Nitko ne smije staviti na tržište aromu ili bilo koji prehrambeni proizvod u kojem je takva aroma i/ili sastojak hrane s osobinama aroma upotrijebljen, ako njihova upotreba nije u skladu s ovom Uredbom.

#### Članak 6.

#### Prisutnost nekih tvari

1. Tvari navedene u Prilogu III. dijelu A ne smiju se kao takve dodavati hrani.

2. Ne dovodeći u pitanje Uredbu (EZ) br. 110/2008, najveće dopuštene razine nekih tvari koje su prirodno prisutne u aromama i/ili sastojcima hrane s osobinama aroma, ne smiju se premašiti u složenim prehrambenim proizvodima navedenim u Prilogu III. dijelu B, kao rezultat upotrebe aroma i/ili sastojaka hrane s osobinama aroma u tim prehrambenim proizvodima. Najviše dopuštene razine tvari navedene u Prilogu III. primjenjuju se na prehrambene proizvode u obliku u kojem se stavljaju na tržište, ako nije drukčije navedeno. Odstupajući od ovog načela, za sušene i/ili koncentrirane prehrambene proizvode koji se moraju rekonstituirati, najviše dopuštene razine se odnose na hranu rekonstituiranu u skladu s uputama na oznaci, uzimajući u obzir najmanji faktor razrjeđivanja.

3. Detaljna pravila za provedbu stavka 2. mogu se donijeti u skladu s regulatornim postupkom iz članka 21. stavka 2., prema potrebi nakon mišljenja dobivenog od Europske agencije za sigurnost hrane (dalje u tekstu „Agencija”).

## Članak 7.

**Upotreba nekih izvornih sirovina**

1. Tvari navedene u Prilogu IV. dijelu A ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju aroma i/ili sastojaka hrane s osobinama aroma.

2. Arome i/ili sastojci hrane s osobinama aroma proizvedene od izvornih sirovina navedenih u Prilogu IV. dijelu B mogu se upotrebljavati samo pod uvjetima navedenim u tom Prilogu.

## Članak 8.

**Arome i sastojci hrane s osobinama aroma za koje ocjenjivanje i odobravanje nisu potrebni**

1. Sljedeće arome i sastojci hrane s osobinama aroma mogu se upotrebljavati u i na hrani bez ocjenjivanja i odobravanja u skladu s ovom Uredbom, pod uvjetom da su u skladu s člankom 4.:

- (a) aromatični pripravci iz članka 3. stavka 2. točke (d) podtočke i.;
- (b) arome dobivene termičkim postupkom iz članka 3. stavka 2. točke (e) podtočke i., koje ispunjavaju uvjete za proizvodnju aroma dobivenih termičkim postupkom i najviše dopuštene razine za neke tvari u aromama dobivenim termičkim postupkom navedene u Prilogu V.;
- (c) prekursori aroma iz članka 3. stavka 2. točke (g) podtočke i.;
- (d) sastojci hrane s osobinama aroma.

2. Bez obzira na stavak 1., ako Komisija, država članica ili Agencija izraze sumnju u vezi sa sigurnosti arome ili sastojcima hrane s osobinama aroma iz stavka 1., Agencija provodi procjenu rizika takve arome ili sastojka hrane s osobinama aroma. Članci 4., 5. i 6. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 primjenjuju se *mutatis mutandis*. Ako je potrebno, Komisija nakon dobivenog mišljenja Agencije donosi mjere koje su namijenjene za izmjene elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, između ostalog, njezinim nadopunjavanjem u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom predviđenim člankom 21. stavkom 3. Takve mjere se, kada je primjereno, utvrđuju u prilogima III., IV. i/ili V. U slučaju hitnosti Komisija može primijeniti hitan postupak iz članka 21. stavka 4.

## POGLAVLJE III.

**POPIS ZAJEDNICE AROMA I IZVORNIH SIROVINA ODOBRENIH ZA UPOTREBU U I NA HRANI**

## Članak 9.

**Arome i izvorne sirovine za koje je potrebno ocjenjivanje i odobrenje**

Ovo se poglavlje primjenjuje na:

- (a) aromatične tvari;
- (b) aromatične pripravke iz članka 3. stavka 2. točke (d) podtočke ii.;
- (c) arome dobivene termičkim postupkom, koje se dobivaju zagrijavanjem sastojaka koji su u potpunosti ili djelomično obuhvaćeni člankom 3. stavkom 2. točkom (e) podtočkom ii. i/ili koji ne ispunjavaju uvjete za proizvodnju aroma dobivenih termičkim postupkom i/ili nisu u skladu s najvišim dopuštenim razinama nekih nepoželjnih tvari iz Priloga V.;
- (d) prekursore aroma iz članka 3. stavka 2. točke (g) podtočke ii.;
- (e) druge aroma iz članka 3. stavka 2. točke (h);
- (f) izvorne sirovine koje nisu hrana, iz članka 3. stavka 2. točke (j) podtočke ii.

## Članak 10.

**Popis Zajednice aroma i izvornih sirovina**

Od aroma i izvornih sirovina iz članka 9., samo se one koje su uključene u popis Zajednice mogu kao takve stavljati na tržište i upotrebljavati u i na hrani, prema potrebi u skladu s tamo navedenim uvjetima upotrebe.

## Članak 11.

**Uključivanje aroma i izvornih sirovina u popis Zajednice**

1. Aroma ili izvorna sirovina može se uključiti u popis Zajednice u skladu s postupkom utvrđenim Uredbom (EZ) br. 1331/2008, samo ako ispunjava uvjete navedene u članku 4. ove Uredbe.

2. Pri upisu arome ili izvorne sirovine u popis Zajednice navodi se:

- (a) identifikacija odobrene arome ili izvorne sirovine;
- (b) ako je potrebno, uvjeti pod kojima se aroma može upotrebljavati.

3. Popis Zajednice se mijenja u skladu s postupkom iz Uredbe (EZ) br. 1331/2008.

#### Članak 12.

##### **Arome i izvorne sirovine koje spadaju u područje primjene Uredbe (EZ) br. 1829/2003**

1. Aroma ili izvorna sirovina koja spada u područje primjene Uredbe (EZ) br. 1829/2003 može se uključiti u popis Zajednice u Prilogu I. u skladu s ovom Uredbom, samo ako je obuhvaćena odobrenjem izdanim u skladu s Uredbom (EZ) br. 1829/2003.

2. Ako se aroma koja je već uključen u popis Zajednice proizvodi iz različitog izvora koji spada u područje primjene Uredbe (EZ) br. 1829/2003, za nju se ovom Uredbom ne zahtijeva novo odobrenje, tako dugo dok je taj novi izvor obuhvaćen odobrenjem izdanim u skladu s Uredbom (EZ) br. 1829/2003 ili dok je aroma u skladu sa specifikacijama utvrđenim u skladu s ovom Uredbom.

#### Članak 13.

##### **Odluke o tumačenju**

Prema potrebi se može u skladu s regulatornim postupkom iz članka 21. stavka 2. odlučiti o sljedećem:

- (a) jesu li predmetna tvar ili mješavina tvari, materijal ili tip hrane obuhvaćeni kategorijama navedenim u članku 2. stavku 1.;
- (b) kojoj posebnoj kategoriji iz članka 3. stavka 2. točaka (b) do (j), pripada predmetna tvar;
- (c) pripada li određeni proizvod kategoriji hrane ili je hrana iz Priloga I. ili Priloga III. dijela B.

#### POGLAVLJE IV.

#### **OZNAČIVANJE**

#### Članak 14.

##### **Označivanje aroma koje nisu namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču**

1. Arome koje nisu namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču, mogu se tržiti samo s oznakom predviđenom člancima 15. i 16. ove Uredbe, koja mora biti lako vidljiva, jasno čitljiva i neizbrisiva. Informacije predviđene člankom 15. navode se na jeziku koji je kupcima lako razumljiv.

2. Država članica u kojoj se proizvod trži može u skladu s Ugovorom odrediti da se na njezinom području informacije predviđene člankom 15. daju na jednom ili više službenih jezika Zajednice, koje određuje država članica. Time se ne isključuje navođenje takvih informacija na nekoliko jezika.

#### Članak 15.

##### **Općeniti zahtjevi u vezi s označivanjem aroma koje nisu namijenjeni za prodaju krajnjem potrošaču**

1. Kada se arome koje nisu namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču prodaju pojedinačno ili pomiješane međusobno i/ili s drugim prehrambenim sastojcima i/ili s drugim tvarima koje su im dodane u skladu s člankom 3. stavkom 4., na njihovoj ambalaži ili spremnicima navode se sljedeće informacije:

- (a) prodajni opis: ili riječ „aroma” ili detaljniji naziv ili opis arome;
- (b) riječi „za hranu” ili riječi „ograničena upotreba u hrani”, ili detaljnije upućivanje na prehrambenu upotrebu za koju su namijenjene;
- (c) ako je potrebno, posebni uvjeti skladištenja i/ili upotrebe;
- (d) oznaka serije ili partije;
- (e) silaznim slijedom po težini, popis:
  - i. kategorija prisutnih aroma; i
  - ii. naziva svih drugih tvari ili sirovina u proizvodu ili, ako je primjereno, njihovih E-brojeva;
- (f) naziv ili naziv tvrtke i adresa proizvođača, pakirnice ili prodavača;
- (g) oznaka najveće dopuštene količine za svaki sastojak ili skupinu sastojaka koji podliježu količinskom ograničenju u prehrambenom proizvodu, i/ili odgovarajuće informacije navedene jasnim i lako razumljivim izrazima koje kupcu omogućavaju usklađenost s ovom Uredbom ili s drugim odgovarajućim zakonodavstvom Zajednice;
- (h) neto količina;
- (i) datum minimalne trajnosti ili datum do kojeg se može upotrebljavati;
- (j) ako je primjereno, informacije o aromi ili drugim tvarima iz ovog članka i iz popisa u Prilogu III.a Direktivi 2000/13/EZ, u vezi s navođenjem sastojaka prisutnih u prehrambenim proizvodima.

2. Odstupajući od stavka 1., informacije koje se zahtijevaju u točkama (e) i (g) tog stavka mogu se nalaziti samo u pratećim dokumentima uz pošiljku koji se dostavljaju pri isporuci ili prije nje, pod uvjetom da se na jasno vidljivom dijelu pakiranja ili spremnika predmetnog proizvoda nalazi oznaka „nije za malo-prodaju”.

3. Odstupajući od stavka 1., kada se arome dostavljaju u tankerima, sve se informacije mogu nalaziti samo u pratećim dokumentima uz pošiljku, koji se dostavljaju pri isporuci.

## Članak 16.

**Posebni zahtjevi za upotrebu izraza „prirodna”**

1. Ako se za opisivanje arome u prodajnom opisu iz članka 15. stavka 1. točke (a) koristi izraz „prirodna”, primjenjuju se odredbe stavaka 2. do 6. ovog članka.

2. Izraz „prirodna” može se upotrijebiti za opisivanje arome samo ako aromatični sastojak sadrži samo aromatične pripravke i/ili prirodne aromatične tvari.

3. Izraz „prirodna aromatična tvar(i)” može se upotrijebiti samo za arome u kojima aromatični sastojak sadrži isključivo prirodne aromatične tvari.

4. Izraz „prirodna” može se upotrijebiti samo u kombinaciji s upućivanjem na hranu, kategoriju hrane ili biljni ili životinjski izvor arome, ako je aromatični sastojak dobiven isključivo od navedene izvorne sirovine ili od najmanje 95 težinskih % te izvorne sirovine.

Opis glasi „prirodna aroma ,hrane ili kategorije hrane ili izvora”.

5. Izraz „prirodna aroma ,hrane ili kategorije hrane ili izvora’ s drugim prirodnim aromama” može se upotrijebiti samo ako je aromatična komponenta djelomično dobivena iz navedene izvorne sirovine, čija se aroma može lako prepoznati.

6. Izraz „prirodna aroma” može se upotrijebiti samo ako je aromatični sastojak dobiven od različitih izvornih sirovina i ako upućivanje na izvorne sirovine ne odražava njihovu aromu ili okus.

## Članak 17.

**Označivanje aroma koje su namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču**

1. Ne dovodeći u pitanje Direktivu 2000/13/EZ, Direktivu Vijeća 89/396/EEZ od 14. lipnja 1989. o oznakama ili znakovima koji određuju seriju kojoj hrana pripada <sup>(1)</sup> i Uredbu (EZ) br. 1829/2003, arome koje se prodaju pojedinačno ili pomiješane međusobno i/ili s drugim prehrambenim sastojcima i/ili kojima su dodane druge tvari, i koje su namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču, mogu se tržiti samo ako njihova ambalaža sadrži navod „za hranu” ili „ograničena upotreba u hrani”, ili detaljnije upućivanje na prehrambenu upotrebu za koju su namijenjene, što mora biti lako vidljivo, jasni čitljivo i neizbrisivo.

2. Ako se za opisivanje arome u prodajnom opisu iz članka 15. stavka 1. točke (a) koristi izraz „prirodna”, primjenjuje se članak 16.

## Članak 18.

**Drugi zahtjevi u vezi s označivanjem**

Člancima od 14. do 17. ne dovode se u pitanje detaljniji ili opsežniji zakoni i drugi propisi u vezi sa težinom i mjerama, ili koji se odnose na prikazivanje, razvrstavanje, pakiranje i označivanje opasnih tvari i pripravaka, ili na prijevoz takvih tvari ili pripravaka.

## POGLAVLJE V.

**POSTUPOVNE ODREDBE I PROVEDBA**

## Članak 19.

**Obavješćivanje od strane subjekata koji posluju hranom**

1. Proizvođač ili korisnik aromatične tvari, ili zastupnik takvog proizvođača ili korisnika, obavješćuje Komisiju na njezin zahtjev o količini tvari dodane prehrambenim proizvodima u Zajednici tijekom razdoblja od 12 mjeseci. S informacijama dobivenim u ovom smislu postupa se kao s povjerljivim informacijama, ako se te informacije ne zahtijevaju za procjenu rizika.

Komisija informacije o razinama upotrebe za određene kategorije hrane u Zajednici stavlja na raspolaganje državama članicama.

2. Ako je primjereno, za aromu koja je već odobrena u skladu s ovom Uredbom, a koja je pripremljena proizvodnim metodama ili upotrebom početnih sirovina koje su značajno različite od onih koje su uključene u procjenu rizika Agencije, proizvođač ili korisnik, prije trženja arome, dostavlja Komisiji podatke koji su Agenciji potrebni za ocjenu arome u odnosu na promijenjenu proizvodnu metodu ili osobine.

3. Proizvođač ili korisnik aroma i/ili izvornih sirovina odmah obavješćuje Komisiju o svim novim znanstvenim i tehničkim informacijama koje su mu poznate i dostupne, a koje bi mogle utjecati na procjenu sigurnosti aromatične tvari.

4. Detaljna pravila za provedbu stavka 1. donose se u skladu s regulatornim postupkom iz članka 21. stavka 2.

## Članak 20.

**Nadziranje i izvješćivanje od strane država članica**

1. Države članice uspostavljaju sustave za nadziranje potrošnje i upotrebe aroma iz popisa Zajednice, te potrošnje tvari navedenih u Prilogu III. pri čemu upotrebljavaju pristup temeljen na riziku, te odgovarajućom učestalošću o svojim nalazima obavješćuju Komisiju i Agenciju.

<sup>(1)</sup> SL L 186, 30.6.1989., str. 21.

2. Nakon savjetovanja s Agencijom, do 20. siječnja 2011., u skladu s regulatornim postupkom iz članka 21. stavka 2., donosi se zajednička metodologija kojom države članice prikupljaju podatke o potrošnji i upotrebi aroma iz popisa Zajednice i tvari iz Priloga III.

#### Članak 21.

##### Odbor

1. Komisiji pomaže Stalni odbor za prehrambeni lanac i zdravlje životinja.

2. Prilikom upućivanja na ovaj stavak primjenjuju se članci 5. i 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

Razdoblje utvrđeno člankom 5. stavkom 6. Odluke 1999/468/EZ je tri mjeseca.

3. Prilikom upućivanja na ovaj stavak primjenjuje se članak 5.a stavci od 1. do 4. i članak 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

4. Prilikom upućivanja na ovaj stavak primjenjuje se članak 5.a stavci 1., 2., 4. i 6. i članak 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

#### Članak 22.

##### Izmjene priloga od II. do V.

Izmjene priloga od II. do V. ovoj Uredbi, kako bi se uvažio tehnološki i znanstveni razvoj, namijenjene izmjenama elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, donose se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 21. stavka 3., ako je potrebno nakon dobivenog mišljenja Agencije.

U slučaju hitnosti Komisija može primijeniti hitan postupak iz članka 21. stavka 4.

#### Članak 23.

##### Financiranje usklađenih politika od strane Zajednice

Pravna osnova za financiranje mjera koje proizlaze iz ove Uredbe je članak 66. stavak 1. točka (c) Uredbe (EZ) br. 882/2004.

#### POGLAVLJE VI.

##### PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 24.

##### Stavljanje izvan snage

1. Direktiva 88/388/EEZ, Odluka 88/389/EEZ i Direktiva 91/71/EEZ stavlja se izvan snage od 20. siječnja 2011.

2. Uredba (EZ) br. 2232/96 stavlja se izvan snage od datuma primjene popisa iz članka 2. stavka 2. te Uredbe.

3. Upućivanja na opozvane akte tumače se kao upućivanja na ovu Uredbu.

#### Članak 25.

##### Uključivanje popisa aromatičnih tvari u popis Zajednice aroma i izvornih sirovina i prijelazni režim

1. Popis Zajednice se uspostavlja uključivanjem popisa aromatičnih tvari iz članka 2. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 2232/96 u Prilog I. ovoj Uredbi u vrijeme njezinog donošenja.

2. Dok se ne uspostavi popis Zajednice, za ocjenjivanje i odobravanje aromatičnih tvari koje nisu obuhvaćene programom ocjenjivanja iz članka 4. Uredbe (EZ) br. 2232/96, primjenjuje se Uredba (EZ) br. 1331/2008.

Odstupajući od tog postupka, na takve ocjene i odobravanja ne primjenjuje se rok od devet mjeseci iz članka 5. stavka 1. i članka 7. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.

3. Bilo kakve odgovarajuće prijelazne mjere koje su namijenjene izmjeni elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, između ostalog, njezinim nadopunjavanjem, donose se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 21. stavka 3.

#### Članak 26.

##### Izmjene Uredbe (EEZ) br. 1601/91

Članak 2. stavak 1. mijenja se kako slijedi:

1. U točki (a) prva podalineja treće alineje zamjenjuje se sljedećim:

„— aromatičnih tvari i/ili aromatičnih pripravaka kako su definirani u članku 3. stavku 2. točkama (b) i (d) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani (\*), i/ili

(\*) SL L 354, 31.12.2008., str. 34.”

2. U točki (b), prva podalineja druge alineje zamjenjuje se sljedećim:

„— aromatičnih tvari i/ili aromatičnih pripravaka kako su definirani u članku 3. stavku 2. točkama (b) i (d) Uredbe (EZ) br. 1334/2008, i/ili”.

3. U točki (c), prva podalineja druge alineje zamjenjuje se sljedećim:

„— aromatičnih tvari i/ili aromatičnih pripravaka kako su definirani u članku 3. stavku 2. točkama (b) i (d) Uredbe (EZ) br. 1334/2008, i/ili”.

## Članak 27.

**Izmjene Uredbe (EZ) br. 2232/96**

Članak 5. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 2232/96 zamjenjuje se sljedećim:

„1. Popis aromatičnih tvari iz članka 2. stavka 2. donosi se u skladu s postupkom iz članka 7. najkasnije do 31. prosinca 2010.”

## Članak 28.

**Izmjene Uredbe (EZ) br. 110/2008**

Uredba (EZ) br. 110/2008 mijenja se kako slijedi:

1. U članku 5. stavku 2. točka (c) se zamjenjuje se sljedećim:

„(c) sadržavati aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani (\*), i aromatične pripravke definirane u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe;

(\*) SL L 354, 31.12.2008., str. 34.”

2. U članku 5. stavku 3. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) sadržavati jednu ili više aroma kako je definirano u članku 3. stavku 2. točki (a) Uredbe (EZ) br. 1334/2008;”

3. U Prilogu I. točka 9. zamjenjuje se sljedećim:

„9. Aromatiziranje

Aromatiziranje je korištenje u pripremi žestokog pića jedne ili više aroma definiranih u članku 3. stavku 2. točki (a) Uredbe (EZ) br. 1334/2008.”

4. Prilog II. se mijenja kako slijedi:

(a) stavak 19. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) Dodatno se mogu koristiti druge aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe i/ili aromatske biljke ili dijelovi aromatskih biljaka, ali organoleptička svojstva borovice moraju biti prepoznatljiva, iako su ponekad oslabljena;”

(b) stavak 20. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) U proizvodnji *gina* smiju se koristiti samo aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki

(b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe, tako da je prevladavajuća aroma ona borovice;”

(c) stavak 21. točka (a) podtočka ii. zamjenjuje se sljedećim:

„ii. mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla istog sastava, čistoće i jakosti alkohola; za aromatiziranje destiliranoga *gina* mogu se također koristiti aromatične tvari i/ili aromatični pripravci kako je navedeno u kategoriji 20. točki (c).”

(d) stavak 23. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) Mogu se dodatno koristiti druge aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe, ali mora prevladavati okus kima;”

(e) stavak 24. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) Mogu se dodatno koristiti druge prirodne aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe, ali se okus tih pića može uglavnom pripisati destilatima sjemena kima (*Carum carvi* L.) i/ili kopra (*Anethum graveolens* L.), dok je dodavanje eteričnih ulja zabranjeno;”

(f) stavak 30. točka (a) zamjenjuje se sljedećim:

„(a) Žestoka pića gorkoga okusa ili biteri su žestoka pića s prevladavajuće gorkim okusom proizvedena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromatičnim tvarima definiranim u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i/ili aromatičnim pripravcima definiranim u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe;”

(g) u stavku 32. točki (c) prvi podstavak i uvodni dio drugog podstavka zamjenjuju se sljedećim:

„(c) U preradi likera smiju se koristiti aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe. Međutim, u pripremi sljedećih likera mogu se upotrebljavati samo prirodne aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe;”

(h) stavak 41. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) U preradi likera od jaja ili advocaat ili avocad ili advokat smiju se koristiti samo aromatične tvari definirane u članku 3. stavku 2. točki (b) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točki (d) te Uredbe.”;

(i) stavak 44. točka (a) zamjenjuje se sljedećim:

„(a) Väkevä glögi ili spritglögg je žestoko piće proizvedeno aromatiziranjem etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla aromom klinčića i/ili cimeta uz korištenje jednog od sljedećih postupaka: namakanja i/ili destilacije, ponovne destilacije alkohola uz dodatak dijelova gore navedenih biljaka, dodavanja prirodnih aromatičnih tvari definiranih u članku 3. stavku 2. točki (c) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 s aromom klinčića ili cimeta, ili kombinacijom tih postupaka.”;

(j) stavak 44. točka (c) zamjenjuje se sljedećim:

„(c) Mogu se koristiti druge arome, aromatične tvari i/ili aromatični pripravci definirani u članku 3. stavku 2. točkama (b), (d) i (h) Uredbe (EZ) br. 1334/2008, ali aroma gore navedenih mirodija mora prevladavati.”;

(k) u točkama (c) stavaka 25., 26., 27., 28., 29., 33., 34., 35., 36., 37., 38., 39., 40., 42., 43., 45. i 46., riječ ‚pripravci‘ zamjenjuje se riječima „aromatični pripravci”.

Članak 29.

#### Izmjena Direktive 2000/13/EZ

U Direktivi 2000/13/EZ, Prilog III. zamjenjuje se sljedećim:

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Strasbourgu 16. prosinca 2008.

Za Europski parlament  
Predsjednik  
H.-G. PÖTTERING

Za Vijeće  
Predsjednik  
B. LE MAIRE

„PRILOG III.

#### OZNAČIVANJE AROMA NA POPISU SASTOJAKA

1. Ne dovodeći u pitanje stavak 2., arome se označuju riječima:

— ‚arome‘ ili određenijim imenom ili opisom arome, ako aromatični sastojak sadrži arome koje su definirane u članku 3. stavku 2. točkama (b), (c), (d), (e), (f), (g) i (h) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani (\*),

— ‚aroma(-e) dima‘ ili ‚aroma(-e) dima proizvedene od hrane, kategorije hrane ili izvora‘ (npr. aroma dima proizvedena od bukve), ako aromatični sastojak sadrži arome definirane u članku 3. stavku 2. točki (f) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 i daju hrani okus dimljenja.

2. Riječ ‚prirodna‘ za opis arome upotrebljava se u skladu s člankom 16. Uredbe (EZ) br. 1334/2008.

(\*) SL L 354, 31.12.2008., str. 34.”

Članak 30.

#### Stupanje na snagu

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana njezine objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ona se primjenjuje od 20. siječnja 2011.

Članak 10. se primjenjuje po isteku razdoblja od 18 mjeseci nakon datuma primjene popisa Zajednice.

Članci 26. i 28. primjenjuju se od datuma primjene popisa Zajednice.

Članak 22. se primjenjuje od 20. siječnja 2009. Prehrambeni proizvodi zakonito stavljeni na tržište ili označeni prije 20. siječnja 2011., koji nisu u skladu s ovom Uredbom, mogu se stavljati na tržište do njihovog datuma minimalne trajnosti ili do datuma do kojeg se mogu upotrebljavati.

## PRILOG I.

Popis Zajednice aroma i izvornih sirovina odobrenih za upotrebu u i na hrani

—————

## PRILOG II.

**Popis tradicionalnih postupaka pripreme hrane**

usitnjavanje	oblaganje
zagrijavanje, kuhanje, pečenje, prženje (do 240 °C pri atmosferskom tlaku) i kuhanje pod tlakom (do 120 °C)	hlađenje
rezanje	destilacija/rektifikacija
sušenje	emulzifikacija
isparavanje	ekstrakcija, uključujući ekstrakciju otapalom u skladu s Direktivom 88/344/EEZ
fermentacija	filtriranje
mljevenje	
parenje	maceracija
mikrobiološki procesi	miješanje
guljenje	perkolacija
stiskanje	rashlađivanje/zamrzavanje
prženje/pečenje na žaru	iscjeđivanje
namakanje	

## PRILOG III.

## Prisutnost nekih tvari

Dio A: Tvari koje se kao takve ne smiju dodavati hrani

Agaricinska kiselina  
 Aloin  
 Kapsaicin  
 1,2-benzopiron, kumarin  
 Hipericin  
 Beta-azaron  
 1-alil-4-metoksibenzen, estragol  
 Cijanovodična kiselina  
 Mentofuran  
 4-alil-1,2-dimetoksi-benzen, metileugenol  
 Pulegon  
 Kvasin  
 1-alil-3,4-metilen-dioksi-benzen, safrol  
 Teucrin A  
 Tujon (alfa i beta)

Dio B: Najviše dopuštene razine nekih tvari, koje su prirodno prisutne u aromama i sastojcima hrane s osobinama aroma, u nekim složenim prehrambenim proizvodima, onako kako se konzumiraju, kojima su dodane arome i/ili sastojci hrane s osobinama aroma

Ime tvari	Složeni prehrambeni proizvod u kojem je prisutnost tvari ograničena	Najviša dopuštena razina mg/kg
Beta-azaron	Alkoholna pića	1,0
1-alil-4-metoksibenzen, estragol (*)	Mliječni proizvodi	50
	Prerađeno voće, povrće (uključujući jestive gljive, gljivice, korijenje, gomolje, sjemenke leguminoza i leguminoze), orasi i sjeme	50
	Riblji proizvodi	50
	Bezalkoholna pića	10
Cijanovodična kiselina	Nugat, marcipan ili njegovi nadomjesci ili slični proizvodi	50
	Konzervirano koštunjavo voće	5
	Alkoholna pića	35
Mentofuran	Konditorski proizvodi koji sadrže mentu/paprenu mentu, osim mikro konditorskih proizvoda za osvježavanje daha	500
	Mikro konditorski proizvodi za osvježavanje daha	3 000
	Žvakaće gume	1 000
	Alkoholna pića koja sadrže mentu/paprenu mentu	200
4-alil-1,2-dimetoksi-benzen, metileugenol (*)	Mliječni proizvodi	20
	Mesni pripravci i mesni proizvodi, uključujući perad i divljač	15
	Riblji pripravci i riblji proizvodi	10
	Juhe i umaci	60
	Gotova pikantna jela	20
Bezalkoholna pića	1	

Ime tvari	Složeni prehrambeni proizvod u kojem je prisutnost tvari ograničena	Najviša dopuštena razina mg/kg
Pulegon	Konditorski proizvodi koji sadrže mentu/paprenu mentu, osim mikro konditorskih proizvoda za osvježavanje daha	250
	Mikro konditorski proizvodi za osvježavanje daha	2 000
	Žvakaće gume	350
	Bezalkoholna pića koja sadrže mentu/paprenu mentu	20
	Alkoholna pića koja sadrže mentu/paprenu mentu	100
Kvasin	Bezalkoholna pića	0,5
	Pekarski proizvodi	1
	Alkoholna pića	1,5
1-alil-3,4-metilen-dioksi-benzen, safrol (*)	Mesni pripravci i mesni proizvodi, uključujući perad i divljač	15
	Riblji pripravci i riblji proizvodi	15
	Juhe i umaci	25
	Bezalkoholna pića	1
Teucrin A	Alkoholna pića gorkog okusa ili biteri (1)	5
	Likeri (2) gorkog okusa	5
	Druga alkoholna pića	2
Tujon (alfa i beta)	Alkoholna pića, osim onih koja su proizvedena od vrste Artemisia	10
	Alkoholna pića proizvedena od vrste Artemisia	35
	Bezalkoholna pića proizvedena od vrste Artemisia	0,5
Kumarin	Tradicionalni i/ili sezonski pekarski proizvodi na čijoj je oznaci navedeno da sadrže cimet	50
	Žitarice za pripremu doručka, uključujući müsli	20
	Fini pekarski proizvodi, osim tradicionalnih i/ili sezonskih pekarskih proizvoda na čijoj oznaci je navedeno da sadrže cimet	15
	Slastice	5

(\*) Najviše dopuštene razine se ne primjenjuju kada složeni prehrambeni proizvod ne sadrži dodanih aroma, a jedini sastojci s osobinama aroma koji su dodani su svježe, osušene ili zamrznute aromatične biljke i začini. Nakon savjetovanja s državama članicama i Agencijom, na temelju podataka dobivenih od država članica i najnovijih znanstvenih informacija i uzimajući u obzir upotrebu aromatičnih biljaka i začina te prirodnih aromatičnih pripravaka, Komisija, ako je primjereno, predlaže izmjene ovog odstupanja.

(1) Kako je definirano u Prilogu II. stavku 30. Uredbe (EZ) br. 110/2008.

(2) Kako je definirano u Prilogu II. stavku 32. Uredbe (EZ) br. 110/2008.

## PRILOG IV.

**Popis izvornih sirovina na koje se primjenjuju ograničenja upotrebe u proizvodnji aroma i sastojaka hrane s osobinama aroma**

Dio A: *Izorne sirovine koje se ne smiju upotrebljavati za proizvodnju aroma i sastojaka hrane s osobinama aroma*

Izvorna sirovina	
Latinsko ime	Uobičajeno ime
Tetraploidni oblik <i>Acorus calamus</i> L.	Tetraploidni oblik idirota

Dio B: *Uvjeti upotrebe aroma i sastojaka hrane s osobinama aroma, koji su proizvedeni od nekih izvornih sirovina*

Izvorna sirovina		Uvjeti upotrebe
Latinsko ime	Uobičajeno ime	
<i>Quassia amara</i> L. <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kvazija	Arome i sastojci hrane s osobinama aroma koji su proizvedeni od ovih izvornih sirovina, mogu se upotrebljavati samo za proizvodnju pića i pekarskih proizvoda
<i>Lariciformes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. Et Pouz Ili Formes officinalis	Bijeli agarikon	Arome i sastojci hrane s osobinama aroma koji su proizvedeni od ovih izvornih sirovina, mogu se upotrebljavati samo za proizvodnju alkoholnih pića
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Gospina trava	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Obični dubačac	

## PRILOG V.

**Uvjeti za proizvodnju aroma dobivenih termičkim postupkom i najviše dopuštene razine za neke tvari u aromama dobivenim termičkim postupkom**

Dio A: *Uvjeti za proizvodnju*

- (a) Temperatura proizvoda tijekom obrade ne smije prijeći 180 °C.
- (b) Trajanje termičke obrade ne smije biti duže od 15 minuta pri temperaturi od 180 °C, s odgovarajuće dužim trajanjem pri nižim temperaturama, tj. vrijeme zagrijavanja se udvostručava za svako smanjenje temperature od 10 °C, do najviše 12 sati.
- (c) Vrijednost pH tijekom obrade ne smije biti veća od 8,0.

Dio B: *Najviše dopuštene razine za neke tvari*

Tvar	Najviše dopuštene razine µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo [4,5-f] kvinoksalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b]piridin (PhIP)	50