

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1334/2008/EK RENDELETE

(2008. december 16.)

az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 95. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽¹⁾,

a Szerződés 251. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően ⁽²⁾,

mivel:

(1) Az élelmiszerekben felhasználandó aromaanyagokra és az előállításukhoz szükséges alapanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. június 22-i 88/388/EGK tanácsi irányelvet ⁽³⁾ a technikai és tudományos fejlődés figyelembevételével aktualizálni kell. Az átláthatóság és a hatékonyság érdekében a 88/388/EK irányelv helyébe ez a rendelet lép.

(2) Az ízesítőanyag-készítményekben használt alapanyagok és egyéb anyagok jegyzékének a Bizottság általi összeállításáról szóló, 1988. június 22-i 88/389/EGK tanácsi határozat ⁽⁴⁾ az elfogadását követő 24 hónapon belül írja elő a jegyzék összeállítását. A határozat elavult, ezért hatályon kívül kell helyezni.

(3) Az élelmiszerekben felhasználandó aromaanyagokra és az előállításukhoz szükséges alapanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 88/388/EGK tanácsi irányelv kiegészítéséről szóló, 1991. január 16-i 91/71/EGK bizottsági irányelv ⁽⁵⁾ megállapítja az aromák címkézésére vonatkozó szabályokat. E szabályok helyébe ez a rendelet lép, és az irányelvet hatályon kívül kell helyezni.

(4) A biztonságos és egészséges élelmiszerek szabad mozgása lényeges eleme a belső piacnak, és jelentős mértékben hozzájárul az állampolgárok egészségéhez és jó közérzetéhez, valamint szociális és gazdasági érdekeikhez.

(5) Az emberi egészség védelme érdekében e rendeletnek ki kell terjednie az aromákra, az aromák alapanyagaira és az aromákat tartalmazó élelmiszerekre. Hatályának ki kell terjednie továbbá egyes olyan, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkre, amelyeket elsősorban az ízesítés céljából tesznek az élelmiszerbe, és amelyek jelentősen hozzájárulnak bizonyos természetesen előforduló nemkívánatos anyagok megjelenéséhez (a továbbiakban: aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők), valamint az alapanyagaikra és az ezeket tartalmazó élelmiszerekre.

(6) A nyers élelmiszerek, amelyeket semmiféle feldolgozó eljárásnak nem vetettek alá, és a nem összetett élelmiszerek, mint például a fűszerek, fűszernövények, teák és gyümölcs-, illetve gyógynövénytea, valamint a fűszer- és/vagy fűszernövény-keverékek, teakeverékek és gyümölcs-, illetve gyógynövénytea keverékek nem tartoznak e rendelet hatálya alá, amennyiben ilyen minőségükben fogyasztják és/vagy nem adják őket élelmiszerekhez.

(7) Az aromákat az élelmiszerek illatának és/vagy ízének javítására vagy változtatására használják az élvezeti érték javítása érdekében. Az aromák és az aromatulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők csak akkor használhatók, ha megfelelnek az e rendeletben megállapított kritériumoknak. Használatuknak biztonságosnak kell lennie, ezért bizonyos aromákat kockázatértékelésnek kell alávetni az élelmiszerben való engedélyezés előtt. Amennyiben lehetséges, figyelmet kell fordítani arra, hogy bizonyos aromák használata az érzékeny csoportok számára okozhat-e káros következményeket vagy sem. Az aromák használata nem vezetheti félre a fogyasztót, ezért az élelmiszerben való jelenlétüket mindig megfelelő címkézéssel kell jelezni. Az aromákat különösen nem lehet a fogyasztókat félrevezető módon használni többek között a felhasznált összetevők jellegét, frissességét és minőségét, a termék vagy a gyártási folyamat természetes voltát, illetve a termék tápértékét érintő kérdéseket illetően. Az aromák jóváhagyása során figyelembe kell venni egyéb, az adott kérdést tekintve releváns tényezőket is, beleértve a társadalmi, gazdasági, tradicionális, etikai és környezeti tényezőket, az elővigyázatosság elvét, valamint az ellenőrzések kivitelezhetőségét.

⁽¹⁾ HL C 168., 2007.7.20., 34. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament 2007. július 10-i véleménye (HL C 175. E, 2008.7.10., 176. o.), a Tanács 2008. március 10-i közös álláspontja (HL C 111. E, 2008.5.6., 46. o.), az Európai Parlament 2008. július 8-i álláspontja (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé) és a Tanács 2008. november 18-i határozata.

⁽³⁾ HL L 184., 1988.7.15., 61. o.

⁽⁴⁾ HL L 184., 1988.7.15., 67. o.

⁽⁵⁾ HL L 42., 1991.2.15., 25. o.

- (8) 1999 óta az élelmiszerügyi tudományos bizottság, majd az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: a Hatóság), amelyet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ hozott létre egy sor olyan anyagról mondott véleményt, amely természetes tartalomként fordul elő az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők alapanyagaiban, és amely az Európa Tanács aromaanyagokkal foglalkozó szakértői bizottsága szerint toxikológiai aggályokat vet fel. Azokat az anyagokat, amelyek toxikológiai veszélyét az élelmiszerügyi tudományos bizottság megerősítette, nemkívánatos, önmagukban élelmiszerhez nem adható anyagoknak kell minősíteni.
- (9) Növényekben való természetes előfordulásuk következtében a nemkívánatos anyagok jelen lehetnek az aromakészítményekben és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkben is. A növényeket hagyományosan használják élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként. A nemkívánatos anyagok emberi beviteléhez leginkább hozzájáruló élelmiszerekben meg kell állapítani az ilyen anyagok megfelelő maximális szintjét, figyelembe véve az emberi egészség védelmének szükségességét és az anyagok elkerülhetetlen jelenlétét a hagyományos élelmiszerekben.
- (10) Az egyes természetes tartalomként előforduló nemkívánatos anyagok maximális szintjének azokra az élelmiszerekre vagy élelmiszerkategóriákra kell korlátozódniuk, amelyek a leginkább hozzájárulnak azok étkezési beviteléhez. Amennyiben további, természetesen előforduló, nem kívánatos anyag kockázatot jelent a fogyasztók egészsége tekintetében, az Ügynökség véleménye alapján maximális értékeket kell megállapítani. A tagállamoknak a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽²⁾ értelmében kockázatalapú ellenőrzéseket kell szervezniük. Az élelmiszergyártók az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők és/vagy aromák minden élelmiszer előállításához történő felhasználásánál kötelesek figyelembe venni ezen anyagok jelenlétét annak biztosítása érdekében, hogy nem biztonságos élelmiszer ne kerüljön forgalomba.
- (11) Közösségi szintű rendelkezéseket kell alkotni, amelyek tiltják vagy korlátozzák az emberi egészséget veszélyeztető, növényi, állati, mikrobiológiai vagy ásványi eredetű anyagok használatát az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításakor és élelmiszergyártásban való alkalmazásakor.
- (12) A harmonizáció biztosítása érdekében a kockázatértékeléseket a Hatóságnak kell elvégeznie.
- (13) A harmonizáció biztosítása érdekében az aromák és alapanyagok kockázatértékelését és jóváhagyását az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszerenzimekre és élelmiszeraromákra vonatkozó közös engedélyezési eljárás létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben⁽³⁾ megállapított eljárásnak megfelelően kell elvégezni.
- (14) Az aromaanyagok olyan meghatározott vegyi anyagok, amelyek magukba foglalják a vegyi szintézissel vagy vegyi folyamatok segítségével történő elkülönítéssel nyert aromaanyagokat és a természetes ízesítőanyagokat foglalják magukban. Az élelmiszerekben, illetve azok felületén használt vagy felhasználásra szánt aromaanyagokra vonatkozó közösségi eljárás megállapításáról szóló, 1996. október 28-i 2232/96/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek⁽⁴⁾ megfelelően folyamatban van az aromaanyagok értékelési programja. Az említett rendelet értelmében a program elfogadását követő öt éven belül el kell fogadni az aromaanyagok listáját. A lista elfogadására új határidőt kell kitűzni. A javaslat szerint a lista majd beépül az 1331/2008/EK rendelet 2. cikkének (1) bekezdésében említett listába.
- (15) Az aromakészítmények olyan, a meghatározott vegyi anyagtól eltérő aromák, amelyeket növényi, állati vagy mikrobiológiai eredetű anyagokból nyernek fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai folyamatok segítségével, az anyag nyers állapotában vagy az emberi fogyasztás érdekében történő feldolgozást követően. Az élelmiszerből előállított aromakészítményeket csak akkor kell az élelmiszerekben és azok felületén történő felhasználás előtt értékelni vagy jóváhagyni, ha kétség merül fel a biztonságosságukkal kapcsolatban. A nem élelmiszerből előállított aromakészítmények biztonságosságát azonban értékelni kell, és jóvá kell hagyni.
- (16) A 178/2002/EK rendelet értelmében élelmiszer minden feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, amelyet emberi fogyasztásra szánunk, illetve amelyet okkal várhatóan emberek fogyasztanak el. Azok a növényi, állati és mikrobiológiai eredetű anyagok, amelyeknek aromák előállításához történt felhasználása kellőképpen bizonyítható, élelmiszer-alapanyagok minősülnek, még akkor is, ha ezen alapanyagok némelyike – például a rózsafa és az eperlevél – önmagában nem lenne élelmiszerként fogyasztható. Ezeket az anyagokat nem szükséges értékelni.

(1) HL L 31., 2002.2.1., 1. o.

(2) HL L 165., 2004.4.30., 1. o.

(3) Lásd e Hivatalos Lap 1. oldalát.

(4) HL L 299., 1996.11.23., 1. o.

- (17) Hasonlóképpen, a meghatározott körülmények között, hőkezeléssel, élelmiszerből előállított aromákat csak akkor kell az élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználás előtt értékelési vagy jóváhagyási eljárásnak alávetni, ha kétség merül fel a biztonságosságukkal kapcsolatban. A nem élelmiszerből vagy a meghatározott gyártási körülményeknek nem megfelelő módon hőkezeléssel előállított aromák biztonságosságát azonban értékelni kell, és jóvá kell hagyni.
- (18) Az élelmiszerekben, illetve azok felületén felhasznált vagy felhasználásra szánt füstaromákról szóló, 2003. november 10-i 2065/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ megállapítja a füstaromák biztonsági vizsgálatának és jóváhagyásának eljárását, és megcélozza az engedélyezett és a többi hasonló anyag használatát kizáró elsődleges füstkondezátumok és elsődleges kátrányos frakciók jegyzékének összeállítását.
- (19) Az aroma-elővegyületek (prekursorok) – mint például szénhidrátok, oligopeptidok és aminosavak – az élelmiszer feldolgozása során fellépő kémiai reakciók révén adnak ízt az élelmiszernek. Az élelmiszerből előállított aroma-elővegyületeket csak akkor kell az élelmiszerekben történő felhasználás előtt értékelni vagy jóváhagyni, ha kétség merül fel a biztonságosságukkal kapcsolatban. A nem élelmiszerből előállított aroma-elővegyületek biztonságosságát azonban a jóváhagyás előtt értékelni kell.
- (20) Egyéb aromák, amelyek a korábban említett aromákon kívül esnek, értékelési és jóváhagyási eljárást követően használhatók az élelmiszerekben és azok felületén. Példaként említhetők azok az aromák, amelyeket olaj vagy zsír igen rövid ideig, rendkívül magas hőmérsékletre történő hevítésével nyernek, ami grillszerű aromát eredményez.
- (21) Az élelmiszerektől eltérő növényi, állati, mikrobiológiai és ásványi eredetű anyagok biztonságosságát az aromák előállításához történő engedélyezés előtt tudományosan értékelni kell. Előfordulhat, hogy csak az anyag egyes részeinek felhasználása engedélyezhető, vagy hogy használatukat feltevélekhez kell kötni.
- (22) Az aromák tartalmazhatnak technológiai célokra – például az aromák tárolására, standardizálására, hígítására vagy lebontására és stabilizálására – szolgáló, az élelmiszer-adalékokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ által megengedett élelmiszer-adalékanyagokat és/vagy más élelmiszer-összetevőket.
- (23) A géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló, 2003. szeptember 22-i 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁾ hatálya alá tartozó valamely aromát és alapanyagot engedélyeztetni kell mind az 1829/2003/EK, mind e rendelettel összhangban.
- (24) Az aromákra az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽⁴⁾, illetve – adott esetben – az 1829/2003/EK és a géntechnológiával módosított szervezetek nyomonkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomonkövethetőségéről szóló, 2003. szeptember 22-i európai parlamenti és tanácsi 1830/2003/EK rendeletben ⁽⁵⁾ előírt általános címkézési kötelezettségek vonatkoznak. Ezenkívül ebbe a rendeletbe be kell építeni a gyártónak vagy a végső fogyasztónak aromaként eladott termékek címkézésével kapcsolatos külön rendelkezéseket.
- (25) Az aromaanyagokat és az aromakészítményeket csak akkor lehet „természetes”-ként jelölni, ha megfelelnek bizonyos kritériumoknak, amelyek biztosítják, hogy a fogyasztót nem vezetik félre.
- (26) Speciális tájékoztatási követelményekkel biztosítani kell, hogy a fogyasztókat nem vezetik félre a természetes aromák előállításához használt alapanyagokkal kapcsolatban. Mindenekelőtt, ha egy aroma jellemzésére a „természetes” kifejezést alkalmazzák, az aroma-összetevőknek teljességgel természetes eredetűeknek kell lenniük. Ezen túlmenően az aromák forrását is fel kell tüntetni a címkén, kivéve ha az említett alapanyag nem lenne felismerhető az élelmiszer zamatán vagy ízén. Ha egy forrás említésre kerül, az aroma-összetevők legalább 95 %-ának az említett anyagból kell származnia. Az aromák használata nem vezetheti félre a fogyasztókat, a fennmaradó legfeljebb 5 %-ot csak standardizálásra lehet használni, illetve például arra, hogy frissebb, csípősebb, érettebb, zöldebb stb. jelleget kölcsönözzön az aromának. Ha az aroma-összetevő kevesebb, mint 95 %-a származott az említett forrásból, és az alapanyag íze még felismerhető, a forrást annak megállapításával kell megadni, hogy más természetes aroma is hozzáadásra került – például olyan kakaó kivonat, amelyhez más természetes aromákat is hozzáadtak, hogy banán ízt kölcsönözzön.
- (27) A fogyasztókat tájékoztatni kell arról, ha az élelmiszer füstös íze füstaromák hozzáadásának köszönhető. A 2000/13/EK irányelvnek megfelelően a termék címkézése nem vezetheti félre a fogyasztót a tekintetben, hogy a terméket hagyományosan, friss füsttel füstölték vagy füstaromákkal kezelték. A 2000/13/EK irányelvet az aromák, a füstaromák, és – az aromák leírásában használt – „természetes” kifejezés e rendeletben megállapított meghatározásához kell igazítani.

⁽¹⁾ HL L 309., 2003.11.26., 1. o.

⁽²⁾ Lásd e Hivatalos Lap 16. oldalát.

⁽³⁾ HL L 268., 2003.10.18., 1. o.

⁽⁴⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

⁽⁵⁾ HL L 268., 2003.10.18., 24. o.

- (28) Az aromaanyagok emberi egészségügyi biztonságának értékeléséhez nélkülözhetetlen az aromaanyagok fogyasztására és használatára vonatkozó információ. Az élelmiszerekhez adott aromaanyagok mennyiségét tehát rendszeresen ellenőrizni kell.
- (29) Az e rendelet végrehajtásához szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozattal ⁽¹⁾ összhangban kell elfogadni.
- (30) A Bizottságot fel kell hatalmazni különösen arra, hogy a mellékleteket módosítsa és a közösségi lista létrehozására vonatkozó megfelelő átmeneti intézkedéseket elfogadjon. Mivel ezek az intézkedések általános hatályúak és e rendelet nem alapvető fontosságú elemeinek módosítására irányulnak, beleértve annak új, nem alapvető fontosságú elemekkel történő kiegészítését, azokat az 1999/468/EK határozat 5a. cikkében meghatározott, ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági eljárással összhangban kell elfogadni.
- (31) Amennyiben a rendkívüli sürgősségre tekintettel, az ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági eljárásra vonatkozó rendes határidők nem tarthatók be, a Bizottságnak lehetőséget kell biztosítani arra, hogy a 8. cikk (2) bekezdésében és az e rendelet II–V. melléklet módosításaiban leírt intézkedések elfogadásához az 1999/468/EK határozat 5a. cikke (6) bekezdésében meghatározott sürgősségi eljárást alkalmazza.
- (32) E rendelet II–V. mellékletét szükség szerint hozzá kell igazítani a tudományos és technikai fejlődéshez, az aroma-előállítók és -felhasználók által nyújtott és/vagy a tagállamok általi felügyeletnek és ellenőrzéseknek köszönhető információk figyelembevételével.
- (33) Az aromákra vonatkozó közösségi jogszabályok arányos és hatékony kidolgozása és aktualizálása érdekében a tagállamoknak adatokat kell gyűjteniük, információt kell cserélniük, és össze kell hangolniuk a munkát. Ennek érdekében hasznos lehet vizsgálatokat folytatni a konkrét kérdések kezelésére, a döntéshozatali folyamat megkönnyítése céljából. Helyénvaló, hogy a Közösség e vizsgálatokat a költségvetési eljárás részeként finanszírozza. Ezen intézkedések finanszírozása a 882/2004/EK rendelet hatálya alá tartozik.
- (34) A közösségi lista létrehozásáig rendelkezni kell a 2232/96/EK rendeletben előírt értékelési programban nem szereplő aromaanyagok értékeléséről és jóváhagyásáról. Ezért átmeneti rendszert kell kidolgozni. A rendszer értelmében az ilyen aromaanyagokat az 1331/2008/EK rendeletben megállapított eljárásnak megfelelően kell értékelni és jóváhagyni. Az említett rendeletben megállapított határidők – a Hatóság véleményének elfogadására,
- illetve a közösségi listát aktualizáló bizottsági rendelettervezet Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottsághoz történő benyújtására vonatkozóan – azonban nem alkalmazandók, mert elsőbbséget kell biztosítani a folyamatban lévő értékelési programnak.
- (35) Mivel e rendelet célját, azaz az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők élelmiszerekben és azok felületén történő használatára vonatkozó közösségi szabályok megállapítását a tagállamok nem tudják kielégítően megvalósítani, és ezért az egységes piac és a magas szintű fogyasztóvédelem érdekében az közösségi szinten jobban megvalósítható, a Közösség intézkedéseket hozhat a Szerződés 5. cikkében meghatározottak szerinti szubszidiaritás elvének megfelelően. Az e cikkben meghatározott arányosság elvének megfelelően ez a rendelet nem lépi túl az említett cél eléréséhez szükséges mértéket.
- (36) Az ízesített bor, az ízesített boralapú italok és az ízesített boralapú koktélok meghatározására, megnevezésére és kiszereelésére vonatkozó általános szabályok meghatározásáról szóló, 1991. június 10-i 1601/96/EGK tanácsi rendeletet ⁽²⁾ és a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereeléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁾, az e rendeletben megállapított egyes új fogalom meghatározásokhoz kell igazítani.
- (37) Ennek megfelelően módosítani kell az 1601/91/EGK, a 2232/96/EK és a 110/2008 rendeletet, valamint a 2000/13/EK irányelvet,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. FEJEZET

TÁRGY, HATÁLY ÉS FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

1. cikk

Tárgy

Ez a rendelet az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákra és egyes, ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkre vonatkozó szabályokat állapít meg a belső piac eredményes működésére tekintettel, ugyanakkor biztosítja az emberi egészség védelme és a fogyasztóvédelem magas szintjét, ideértve a fogyasztók érdekeinek védelmét és az élelmiszerkereskedelem tisztességes gyakorlatát is, miközben szükség szerint figyelembe veszi a környezet védelmét.

⁽¹⁾ HL L 184., 1999.7.17., 23. o.

⁽²⁾ HL L 149., 1991.6.14., 1. o.

⁽³⁾ HL L 39., 2008.2.13., 16. o.

Ennek érdekében ez a rendelet meghatározza az alábbiakat:

- a) az I. mellékletben található, az élelmiszerekben és azok felületén történő használatra engedélyezett aromák és alapanyagok közösségi listája (a továbbiakban: a közösségi lista);
- b) az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők élelmiszerekben és azok felületén történő felhasználásának feltételei;
- c) az aromák címkézésére vonatkozó szabályok.

2. cikk

Hatály

(1) Ezt a rendeletet a következőkre kell alkalmazni:

- a) az élelmiszerekben és azok felületén használt vagy használni kívánt aromák, a 2065/2003/EK rendeletben megállapított különös rendelkezések sérelme nélkül;
- b) ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők;
- c) aromákat és/vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőket tartalmazó élelmiszerek;
- d) aromák és/vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők alapanyagai.

(2) Ezt a rendeletet nem kell alkalmazni a következőkre:

- a) a kizárólag édes, savanyú vagy sós ízű anyagok;
- b) nyers élelmiszerek;
- c) nem összetett élelmiszerek és például, de nem kizárólag a friss, szárított vagy fagyasztott fűszer- és/vagy fűszernövénykeverékek, teakeverékek és gyümölcs-, illetve gyógynövénytea keverékek, amennyiben nem élelmiszer-összetevőként használják őket.

3. cikk

Fogalommeghatározások

(1) E rendelet alkalmazásában a 178/2002/EK rendeletben és az 1829/2003/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározásokat kell alkalmazni.

(2) Alkalmazni kell továbbá az alábbi fogalommeghatározásokat:

- a) az „aroma” olyan termék,
 - i. amelyet nem szándékoznak önmagában fogyasztani, hanem illat és/vagy íz kialakítása vagy változtatása céljából adnak az élelmiszerhez;

- ii. amely az alábbi kategóriákból készült vagy tevődik össze: aromaanyagok, aromakészítmények, hőkezeléssel előállított aromák, füstaromák, aroma-elővegyületek vagy egyéb aromák vagy ezek keverékei;

- b) „aromaanyag”: ízesítő tulajdonságokkal rendelkező, meghatározott vegyi anyag;

- c) „természetes aromaanyag”: olyan aromaanyag, amelyet fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai folyamatok segítségével növényi, állati vagy mikrobiológiai eredetű anyagokból készítenek, az anyag nyers állapotában vagy az emberi fogyasztás érdekében történő, a II. mellékletben felsorolt hagyományos élelmiszer-feldolgozási eljárásoknak megfelelő feldolgozást követően. A természetes aromaanyagok a természetben jelenlévő és a természetben kimutatott anyagoknak felelnek meg;

- d) „aromakészítmény”: az aromaanyagtól eltérő olyan termék, amelyet az alábbiakból nyernek:

- i. élelmiszer: megfelelő fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai folyamatok segítségével, az anyag nyers állapotában vagy az emberi fogyasztás érdekében történő, a II. mellékletben felsorolt egy vagy több hagyományos élelmiszer-feldolgozási eljárásnak megfelelő feldolgozást követően;

és/vagy

- ii. az élelmiszertől eltérő növényi, állati vagy mikrobiológiai eredetű anyag megfelelő fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai eljárásokkal, az anyag nyers állapotában vagy a II. mellékletben felsorolt egy vagy több hagyományos élelmiszer-feldolgozási eljárásnak megfelelő feldolgozást követően;

- e) „hőkezeléssel előállított aroma”: olyan termék, amelyet olyan összetevők keverékének hőkezelésével nyertek, amelyek önmagukban nem szükségszerűen rendelkeznek ízesítő tulajdonságokkal, és amelyek közül legalább egy tartalmaz aminonitrogént, egy másik pedig redukálócukor; az összetevők a hőkezeléssel előállított aroma gyártáshoz a következők lehetnek:

- i. élelmiszer;

és/vagy

- ii. nem élelmiszer-alapanyag;

- f) „füstaroma”: a 2065/2003/EK rendelet 3. cikkének (1), (2) és (4) bekezdésében meghatározott termék, amelyet a kondenzált füstből származó elsődleges füstkonzenzárumok, elsődleges kátrányos frakciók és/vagy származékos füstaromák szétválasztásával és tisztításával nyernek;

g) „aroma-elővegyület” (aroma-prekurzor): olyan termék, amely önmagában nem feltétlenül rendelkezik ízesítő tulajdonságokkal, és amelyet szándékosan adnak az élelmiszerhez azzal a kizárólagos céllal, hogy az élelmiszer feldolgozása során lebomlásával vagy más alkotóelemekkel reagálva ízesítő anyagot hozzon létre; az alábbiakból állíthatják elő:

i. élelmiszer;

és/vagy

ii. nem élelmiszer-alapanyag;

h) „egyéb aroma”: illat és/vagy íz létrehozása céljából az élelmiszerhez adott vagy adni kívánt, a b)–g) meghatározások hatályaán kívül eső aroma;

i) „ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő”: az aromáktól eltérő, elsősorban íz hozzáadása vagy az íz módosítása céljából az élelmiszerhez adott élelmiszer-összetevő, amely jelentősen hozzájárul bizonyos természetesen előforduló nemkívánatos anyagok jelenlétéhez az élelmiszerekben;

j) „alapanyag”: növényi, állati, mikrobiológiai vagy ásványi eredetű anyag, amelyből aromákat vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőket állítanak elő; ez lehet:

i. élelmiszer;

vagy

ii. nem élelmiszer-alapanyag;

k) „megfelelő fizikai eljárás”: olyan fizikai eljárás, amely a II. mellékletben található hagyományos élelmiszer-feldolgozási eljárások felsorolásának sérelme nélkül nem módosítja szándékosan az aroma alkotóelemeinek kémiai jellegét, és nem foglalja magában többek között oxigéngyök, ózon, szervetlen katalizátorok, fém katalizátorok, fémorganikus reagensek és/vagy UV-sugárzás használatát.

(3) Azon alapanyagok, amelyeknek a (2) bekezdés d), e), g) és j) pontjában felsorolt fogalom-meghatározások szerinti aromák előállításához történt felhasználása egyértelműen bizonyított, e rendelet alkalmazásában élelmiszernek minősülnek.

(4) Az aromák tartalmazhatnak technológiai célokra hozzáadott, az 1333/2008/EK rendelet által megengedett élelmiszer-adalékokat és/vagy más élelmiszer-összetevőket.

II. FEJEZET

AZ AROMÁK, AZ ÍZESÍTŐ TULAJDONSÁGOKKAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZER-ÖSSZETEVŐK ÉS AZ ALAPANYAGOK HASZNÁLATI FELTÉTELEI

4. cikk

Az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők általános használati feltételei

Csak az alábbi feltételeket teljesítő aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők használhatók az élelmiszerekben vagy azok felületén:

a) a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján nem járnak biztonsági kockázattal a fogyasztó egészségére nézve; és

b) használatuk nem vezet félre a fogyasztót.

5. cikk

Nem megfelelő aromák és/vagy nem megfelelő élelmiszerek tilalma

Nem hozható forgalomba olyan aroma vagy bármiféle aromát és/vagy ízesítő tulajdonsággal rendelkező élelmiszer-összetevőt tartalmazó élelmiszer, ha az aroma használata nem felel meg e rendeletnek.

6. cikk

Egyes anyagok jelenléte

(1) A III. melléklet A. részében felsorolt anyagok, mint olyanok nem adhatók élelmiszerekhez.

(2) A 110/2008/EK rendelet sérelme nélkül egyes, az aromákban és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkben természetes tartalomként előforduló anyagok a III. melléklet B. részében felsorolt összetett élelmiszerekben és azok felületén nem haladhatják meg a maximális szintet az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők használatának eredményeként. Az anyagok III. mellékletben megállapított maximális szintje – ettől eltérő rendelkezés hiányában – a forgalomba kerülő élelmiszerekre vonatkozik. Ettől az elv-től eltérve, az eredeti állapotukba visszaállítandó szárított vagy koncentrált élelmiszerekre a címkén szereplő utasításoknak megfelelően elkészített élelmiszerekre vonatkozó maximális értékek vonatkoznak, figyelembe véve a minimális hígítási tényezőt.

(3) A (2) bekezdés végrehajtására vonatkozóan – amennyiben szükséges, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: a Hatóság) véleményét követően – a 21. cikk (2) bekezdésében említett szabályozási bizottsági eljárásnak megfelelően lehet részletes szabályokat elfogadni.

7. cikk

Egyes alapanyagok használata

(1) A IV. melléklet A. részében felsorolt alapanyagok nem használhatók az aromák és/vagy az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításához.

(2) A IV. melléklet B. részében felsorolt alapanyagokból előállított aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők csak a mellékletben megállapított feltételek mellett használhatók.

8. cikk

Aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők, amelyeket nem szükséges értékelni és jóváhagyni

(1) Az alábbi aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők az e rendelet szerinti értékelés és jóváhagyás nélkül használhatók élelmiszerekben vagy azok felületén, amennyiben megfelelnek a 4. cikknek:

- a) a 3. cikk (2) bekezdése d) pontjának i. alpontjában említett aromakészítmények;
- b) a 3. cikk (2) bekezdése e) pontjának i. alpontjában említett, hőkezeléssel előállított aromák, amelyek teljesítik az V. mellékletben megállapított, a hőkezeléssel előállított aromák gyártására vonatkozó feltételeket, illetve bizonyos anyagoknak a hőkezeléssel előállított aromákban megszabott maximális szintjei;
- c) a 3. cikk (2) bekezdése g) pontjának i. alpontjában említett aroma-elővegyületek (aroma-prekurzorok);
- d) az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

(2) Az (1) bekezdés ellenére, amennyiben a Bizottság, a tagállam vagy a Hatóság kételkedik az (1) bekezdésben említett aroma vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő biztonságosságában, a Hatóság elvégzi az aroma vagy az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő kockázatértékelését. Az 1331/2008/EK rendelet 4., 5. és 6. cikke ekkor értelemszerűen alkalmazandó. Szükség esetén a Bizottság a Hatóság véleményét követően, a 18. cikk (3) bekezdésében említett, ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági eljárással összhangban intézkedéseket fogad el, amelyek célja ezen rendelet nem alapvető fontosságú elemeinek többek között kiegészítéssel történő módosítása. Ezeket az intézkedéseket, amennyiben szükséges, a III., IV. és/vagy V. melléklet állapítja meg. Rendkívül sürgős esetben a Bizottság alkalmazhatja a 21. cikk (4) bekezdésében említett sürgősségi eljárást.

III. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKBE VAGY AZOK FELÜLETÉN TÖRTÉNŐ HASZNÁLATRA JÓVÁHAGYOTT AROMÁK ÉS ALAPANYAGOK KÖZÖSSÉGI LISTÁJA

9. cikk

Aromák és alapanyagok, amelyeket értékelni kell és jóvá kell hagyni

Ez a fejezet az alábbiakra alkalmazandó:

- a) aromaanyagok;
- b) a 3. cikk (2) bekezdése d) pontjának ii. alpontjában említett aromakészítmények;
- c) olyan összetevők hevítésével nyert hőkezeléssel előállított aromák, amelyek részben vagy egészben a 3. cikk (2) bekezdése e) pontja ii. alpontjának hatálya alá tartoznak, és/vagy amelyek esetében nem teljesülnek az V. mellékletben megállapított, a hőkezeléssel előállított anyagok gyártására vonatkozó feltételek és/vagy az egyes nemkívánatos anyagokra vonatkozó maximális értékek;
- d) a 3. cikk (2) bekezdése g) pontjának ii. alpontjában említett aroma-elővegyületek (aroma-prekurzorok);
- e) a 3. cikk (2) bekezdésének h) pontjában említett egyéb aromák;
- f) a 3. cikk (2) bekezdése j) pontjának ii. alpontjában említett, nem élelmiszer-alapanyagok.

10. cikk

Az aromák és alapanyagok közösségi listája

A 9. cikkben említett aromák és alapanyagok közül – adott esetben és az ott meghatározott feltételek mellett – csak a közösségi listán szereplők hozhatók önmagukban forgalomba és használhatók élelmiszerekben vagy azok felületén.

11. cikk

Az aromák és alapanyagok felvétele a közösségi listára

(1) Az aroma vagy alapanyag az 1331/2008/EK rendeletben megállapított eljárásnak megfelelően csak akkor kerülhet fel a közösségi listára, ha teljesíti az e rendelet 4. cikkben megállapított feltételeket.

(2) Az aroma vagy az alapanyag a következők feltüntetésével kerül a közösségi listára:

- a) a jóváhagyott aroma vagy alapanyag azonosítása;
- b) szükség esetén az aroma használatának feltételei.

(3) A közösségi listát az 1331/2008/EK rendeletben említett eljárással összhangban módosítják.

12. cikk

Az 1829/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó aromák vagy alapanyagok

(1) Az 1829/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó aromát vagy alapanyagot csak az 1829/2003/EK rendelet szerinti eljárással összhangban történt engedélyezést követően lehet ezen rendeletnek megfelelően az I. mellékletben foglalt közösségi listára felvenni.

(2) Amennyiben a közösségi listán már szereplő aroma az 1829/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó más forrásból származik, e rendelet értelmében nincs szükség új engedélyre, feltéve hogy a forrás az 1829/2003/EK rendelet értelmében rendelkezik engedéllyel, és az aroma megfelel az e rendeletben meghatározott előírásoknak.

13. cikk

Értelmezéssel kapcsolatos döntések

Szükség esetén a 21. cikk (2) bekezdésében említett szabályozási bizottsági eljárással összhangban eldönthető, hogy:

- egy adott anyag vagy anyagkeverék, alapanyag vagy élelmiszerfajta a 2. cikk (1) bekezdésében felsorolt kategóriákba tartozik-e;
- az adott anyag a 3. cikk (2) bekezdésének b)–j) pontjában meghatározottak közül melyik speciális kategóriába tartozik;
- egy bizonyos termék valamelyik élelmiszer-kategóriába tartozik-e, vagy hogy az I. mellékletben vagy a III. melléklet B. részében említett élelmiszer-e.

IV. FEJEZET

CÍMKÉZÉS

14. cikk

A nem végfogyasztónak való értékesítésre szánt aromák címkézése

(1) A nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt aromákat csak a 15. és 16. cikkben előírt, jól látható, könnyen olvasható és letörölhetetlen címkézéssel lehet értékesíteni. A 15. cikkben foglalt információt a vásárlók számára könnyen érthető nyelven kell feltüntetni.

(2) Saját területén a forgalmazás szerinti tagállam a Szerződésnek megfelelően előírhatja, hogy a 15. cikkben előírt információkat a Közösségnek a tagállam által kiválasztott egy vagy több hivatalos nyelven tüntessék fel. Ez nem zárja ki a címkén szereplő információk több nyelven történő feltüntetését.

15. cikk

A nem a végső fogyasztónak történő eladásra szánt aromák általános címkézési követelményei

(1) Ha a nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt aromákat önmagukban vagy egymással és/vagy más élelmiszer-összetevőkkel kombinálva és/vagy a 3. cikk (4) bekezdésével összhangban más anyagok hozzáadásával értékesítik, azok csomagolásán vagy tárolóeszközén az alábbi információkat kell feltüntetni:

- a termék kereskedelmi megnevezése: az „aroma” szó vagy az aroma pontosabb megnevezése vagy leírása;
- az „élelmiszerben használható” vagy az „élelmiszerekben korlátozottan használható” felirat, vagy a szándékolt élelmiszeripari használat pontosabb leírása;
- szükség esetén a tárolás és/vagy felhasználás különleges feltételei;
- az árutételt vagy a szállítmányt azonosító jelzés;
- tömeg szerint csökkenő sorrendben az alábbiak felsorolása:
 - az előforduló aromák kategóriái; és
 - a termékben lévő összes egyéb anyag vagy alapanyag neve, és adott esetben azok E-száma;
- a gyártó, a csomagoló vagy egy értékesítő neve vagy cégneve és címe;
- az élelmiszerekben korlátozott mennyiségben használható valamennyi összetevő vagy összetevőcsoport maximális mennyiségének feltüntetése, és/vagy olyan megfelelő, egyértelmű és könnyen érthető módon közölt információk, amelyek lehetővé teszik a vevő számára e rendelet vagy más vonatkozó közösségi jogszabályok betartását;
- a nettó mennyiség;
- a minőségmegőrzés vagy a felhasználhatóság lejáratainak dátuma;
- adott esetben az e cikkben említett és az élelmiszerekben lévő összetevők feltüntetésére vonatkozó 2000/13/EK irányelv IIIa. mellékletében felsorolt aromákkal vagy egyéb anyagokkal kapcsolatos információ.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérve az (1) bekezdés e) és g) pontjában előírt információkat csak a szállítmányra vonatkozó azon dokumentumokban kell feltüntetni, amelyeket áruszállításkor vagy az előtt kell átadni, feltéve hogy a „nem kiskereskedelmi forgalmazásra” megjelölés a kérdéses termék csomagolásának vagy tárolóeszközének jól látható részén szerepel.

(3) Amennyiben az aromákat tartályokban szállítják, az (1) bekezdéstől eltérően valamennyi információt elég pusztán a szállítmányra vonatkozó azon dokumentumokban feltüntetni, amelyeket áruszállításkor kell átadni.

16. cikk

A „természetes” kifejezés használatának különös feltételei

(1) Ha az aroma 15. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett kereskedelmi megnevezésében szerepel a „természetes” kifejezés, ezen cikk (2)–(6) bekezdéseinek rendelkezéseit kell alkalmazni.

(2) Az aroma megnevezésében csak akkor használható a „természetes” kifejezés, ha az aroma-összetevő csak aromakészítményekből és/vagy természetes aromaanyagokból áll.

(3) A „természetes aromaanyag(ok)” kifejezés csak olyan aromák esetében használható, amelyekben az aroma-összetevő kizárólag természetes aromaanyagokat tartalmaz.

(4) A „természetes” kifejezés csak akkor használható az élelmiszerre, élelmiszerkategóriára, illetve növényi vagy állati eredetű aromaforrásra történő hivatkozással együtt, ha az aroma-összetevő legalább 95 %-a tömegszázalékban az említett alapanyagból származik.

„Természetes »élelmiszer(ek) vagy élelmiszer-kategória vagy -alapanyag(ok)«-aroma”.

(5) A „természetes »élelmiszer(ek) vagy élelmiszer-kategória vagy -alapanyag(ok)«-aroma egyéb természetes aromákkal” megnevezés csak akkor használható, ha az aroma-összetevő részben az említett alapanyagból származik, és annak íze könnyen felismerhető.

(6) A „természetes aroma” megnevezés csak akkor használható, ha az aroma-összetevő eltérő alapanyagokból származik, és az alapanyagokra való hivatkozás nem tükrözné zamatukat és/vagy ízüket.

17. cikk

A végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt aromák címkézése

(1) A 2000/13/EK irányelv, az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről szóló, 1989. június 14-i 89/396/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ és az 1829/2003/EK rendelet sérelme nélkül a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt aromák – önmagukban vagy egymással és/vagy más élelmiszer-összetevőkkel és/vagy más anyagok hozzáadásával – csak akkor hozhatók forgalomba, ha a csomagoláson jól látható, könnyen olvasható és letörölhetetlen formában feltüntetik az „élelmiszerben használható” vagy az „élelmiszerben korlátozottan használható” feliratot vagy a szándékolt élelmiszereként történő felhasználásuk pontosabb leírását.

(2) Ha a „természetes” kifejezés szerepel az aromának a 15. cikk (1) bekezdése a) pontjában említett kereskedelmi megnevezésében, a 16. cikket kell alkalmazni.

⁽¹⁾ HL L 186., 1989.6.30., 21. o.

18. cikk

Egyéb címkézési követelmények

A 14–17. cikk rendelkezéseit a tömegre és a mértékekre, vagy a veszélyes anyagok és készítmények kiszerezésére, osztályozására, csomagolására, címkézésére vagy az ilyen anyagok és készítmények szállítására vonatkozó részletesebb vagy átfogóbb törvényi, rendeleti vagy közigazgatási rendelkezések sérelme nélkül kell alkalmazni.

V. FEJEZET

ELJÁRÁSI RENDELKEZÉSEK ÉS VÉGREHAJTÁS

19. cikk

Az élelmiszeripari vállalkozók jelentési kötelezettsége

(1) Az aromaanyag előállítója vagy felhasználója, vagy az ilyen előállító vagy felhasználó képviselője a Bizottság kérésére tájékoztatást ad a Közösségben az élelmiszerekhez adott anyagok 12 hónapos időszakra vonatkozó mennyiségéről. Az ebben az összefüggésben nyújtott információkat bizalmasként kell kezelni, mivel azok nem szükségesek a biztonsági értékeléshez.

A meghatározott élelmiszer-kategóriákban történő Közösségen belüli használatuk szintjére vonatkozó információkat a Bizottság a tagállamok számára hozzáférhetővé teszi.

(2) Adott esetben az e rendelet szerint már jóváhagyott, a Hatóság kockázatértékelésében szereplőktől jelentősen különböző gyártási módszerekkel vagy alapanyagokból készülő aroma tekintetében az aroma előállítója vagy felhasználója annak forgalomba hozatalát megelőzően benyújtja a Bizottságnak az aromának a Hatóság által elvégzendő, a módosított gyártási módszerre vagy jellemzőkre vonatkozó értékeléséhez szükséges adatokat.

(3) Az aromák és/vagy alapanyagaik előállítói vagy felhasználói haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot az általuk ismert és hozzáférhető minden olyan új tudományos vagy műszaki információról, amely érintheti az aromaanyag biztonsági értékelését.

(4) Az (1) bekezdés végrehajtásának részletes szabályait a 21. cikk (2) bekezdésében említett szabályozási bizottsági eljárásnak megfelelően kell elfogadni.

20. cikk

Felügyelet és jelentés a tagállamok részéről

(1) A tagállamok kockázatalapú megközelítést alkalmazva rendszereket hoznak létre a közösségi listán szereplő aromák fogyasztásának és a III. mellékletben felsorolt anyagok fogyasztásának felügyeletére, és megfelelő gyakorisággal jelentést tesznek a Bizottságnak és a Hatóságnak.

(2) A Hatósággal való konzultációt követően a 21. cikk (2) bekezdésében említett szabályozási bizottsági eljárásnak megfelelően 2011. január 20-ig kidolgozzák a közösségi listán és a III. mellékletben szereplő aromák fogyasztásával és használatával kapcsolatos információk tagállamok által történő gyűjtésének közös módszertanát.

21. cikk

A bizottság

(1) A Bizottságot az Élelmiszerlánc és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság segíti.

(2) Az e bekezdésre történő hivatkozáskor az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni, figyelembe véve a 8. cikk rendelkezéseit.

Az 1999/468/EK határozat 5. cikke (6) bekezdésében említett határidő három hónap.

(3) Az e bekezdésre történő hivatkozáskor az 1999/468/EK határozat 5a. cikkének (1)–(4) bekezdését és 7. cikkét kell alkalmazni, 8. cikkének rendelkezéseire is figyelemmel.

(4) Az e bekezdésre történő hivatkozáskor az 1999/468/EK határozat 5a. cikkének (1), (2), (4) és (6) bekezdését, valamint 7. cikkét kell alkalmazni, 8. cikkének rendelkezéseire is figyelemmel.

22. cikk

A II–V. melléklet módosítása

Szükség esetén a Bizottság a Hatóság véleményét követően, a 21. cikk (3) bekezdésében említett, ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági eljárással összhangban fogad el e rendelet II–V. mellékletére vonatkozóan olyan, a tudományos és technikai fejlődést tükröző módosításokat, amelyek célja ezen rendelet nem alapvető fontosságú elemeinek módosítása.

Rendkívül sürgős esetben a Bizottság alkalmazhatja a 21. cikk (4) bekezdésében említett sürgősségi eljárást.

23. cikk

Az összehangolt politikák közösségi finanszírozása

Az e rendelet alapján hozott intézkedések finanszírozásának jogalapja a 882/2004/EK rendelet 66. cikke (1) bekezdésének c) pontja.

VI. FEJEZET

ÁTMENETI ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

24. cikk

Hatályon kívül helyezés

(1) A 88/388/EGK irányelv, a 88/389/EGK határozat és a 91/71/EGK irányelv 2011. január 20-tól kezdődően hatályát veszti.

(2) A 2232/96/EK rendelet az említett rendelet 2. cikkének (2) bekezdésében említett lista alkalmazásának időpontjában hatályát veszti.

(3) A hatályon kívül helyezett jogi aktusokra történő hivatkozást az e rendeletre való hivatkozásként kell értelmezni.

25. cikk

Az aromaanyagok jegyzékének bevezetése az aromák és alapanyagok közösségi listájára és átmeneti rendszer

(1) A közösségi lista létrehozásához az aromaanyagoknak a 2232/96/EK rendelet 2. cikkének (2) bekezdésében említett listája e rendelet elfogadásának időpontjában e rendelet I. mellékletébe kerül át.

(2) A közösségi lista létrehozásáig a 2232/96/EK rendeletben előírt értékelési programban nem szereplő aromaanyagok értékelésére és jóváhagyására az 1331/2008/EK rendeletet kell alkalmazni.

Ettől az eljárástól eltérve az 1331/2008/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésében és 7. cikkében említett kilenc hónapos határidő nem alkalmazandó az ilyen értékelésre és jóváhagyásra.

(3) Bármely, az e rendelet nem alapvető fontosságú elemeinek többek között kiegészítéssel történő módosítását célzó megfelelő átmeneti intézkedést a 21. cikk (3) bekezdésében említett, ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági eljárással összhangban kell elfogadni.

26. cikk

Az 1601/91/EGK rendelet módosítása

A 2. cikk (1) bekezdése a következőképpen módosul:

1. Az a) pontban a harmadik francia bekezdés első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„— az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok, és/vagy

(*) HL L 354., 2008.12.31., 34. o.”

2. A b) pontban a második francia bekezdés első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„— az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) és d) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények, és/vagy”.

3. A c) pontban a második francia bekezdés első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„— az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) és d) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények, és/vagy”.

27. cikk

A 2232/96/EK rendelet módosítása

A 2232/96/EK rendelet 5. cikke (1) bekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„(1) Legkésőbb 2010. december 31-ig megalkotják az aromaanyagoknak a 2. cikk (2) bekezdésében említett listáját, a 7. cikkben meghatározott eljárással összhangban.”

28. cikk

A 110/2008/EK rendelet módosítása

A 110/2008/EK rendelet a következőképpen módosul:

1. A 5. cikk (2) bekezdésének c) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„c) az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és ugyanennek a rendeletnek a 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítményeket tartalmaz.

(*) HL L 354., 2008.12.31., 34. o.”

2. A 5. cikk (3) bekezdésének c) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„c) az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott egy vagy több aromát tartalmaz;”.

3. Az I. melléklet (9) pontjának helyébe következők lépnek:

„(9) Aroma

Az aroma az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott egy vagy több aroma felhasználása a szeszes italok előállításához.”.

4. A II. melléklet a következőképpen módosul:

a) A 19. c) bekezdés helyébe a következő pont lép:

„c) Egyéb, az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok, és/vagy ugyanazon rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények, és/vagy egyéb, az aromát adó növények vagy azok részei használhatók kiegészítésként, de a boróka érzékszervi tulajdonságainak, még ha gyengén is, de felismerhetőnek kell lenniük;”.

b) A 20. c) bekezdés helyébe a következő pont lép:

„c) Gin készítéséhez kizárólag az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy ugyanazon rendelet

3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használhatók, hogy annak ízében a borókaíz domináljon.”;

c) A 21. a) bekezdés ii) alpontja helyébe a következő alpont lép:

„ii) az így készített desztillátumot ugyanolyan összetételű, tisztaságú és alkoholtartalmú mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal keverik; a desztillált gin ízesítéséhez a 20. kategória c) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények is felhasználhatók.”;

d) A 23. c) bekezdés helyébe a következő pont lép:

„c) Az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott egyéb aromaanyagok és/vagy ugyanazon rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használhatók kiegészítésként, de a kömény ízének dominánsnak kell maradnia.”;

e) A 24. c) bekezdés helyébe a következő pont lép:

„c) Az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott egyéb természetes aromaanyagok és/vagy ugyanazon rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használhatók kiegészítésként, de az italok ízét főként a kömény- (*Carum carvi* L.) és/vagy a kapormag (*Anethum graveolens* L.) párlatának íze adja, esszenciális olajok használata tilos.”;

f) A 30a. bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„a) Elsődlegesen keserű ízű szeszes italok vagy keserűk, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagokkal és/vagy ugyanazon rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítményekkel történő ízesítésével állítanak elő.”;

g) A 32. c) bekezdés első albekezdése helyébe és a második albekezdés bevezető része helyébe a következő szöveg lép:

„c) Likőrök készítéséhez az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy ugyanazon rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használata engedélyezett. Mindazonáltal kizárólag az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy ugyanennek a rendeletnek a 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használata engedélyezett, a következőkben felsorolt likőrök kivételével.”;

h) A 41. c) bekezdés helyébe a következő pont lép:

„c) Kizárólag az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy ugyanazon rendelet 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használata engedélyezett tojáslikőr, advocaat, avocat vagy advokat készítéséhez.”;

i) A 44a. bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„a) A väkevä glögi vagy spritglögg a szeszes ital, amelyet szegfűszeg-és/vagy fahéjaromával aromatizált mezőgazdasági eredetű etilalkoholból a következő eljárások valamelyikével állítanak elő: alkohol macerálása és/vagy desztillációja, újradesztillációja a fent meghatározott növények részeinek jelenléte mellett, az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott szegfűszeg- vagy fahéj-aromaanyagok hozzáadása vagy e módszerek kombinációja.”;

j) A 44. c) bekezdés helyébe a következő pont lép:

„c) Az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b), d) és h) pontjában meghatározott egyéb aromák, aromaanyagok és aromakészítmények használhatók kiegészítésként, de az adott fűszerek ízének dominánsnak kell maradnia.”;

k) A (25), (26), (27), (28), (29), (33), (34), (35), (36), (37), (38), (39), (40), (42), (43), (45) és (46) bekezdések c) pontjában a „készítmény” szó helyébe az „aromakészítmény” szó lép.

29. cikk

A 2000/13/EK irányelv módosítása

A 2000/13/EK irányelv III. melléklete helyébe a következő szöveg lép:

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Strasbourgban, 2008. december 16-án.

az Európai Parlament részéről
az elnök
H.-G. PÖTTERING

a Tanács részéről
az elnök
B. LE MAIRE

„III. MELLÉKLET

AZ AROMÁK JELÖLÉSE AZ ÖSSZETEVŐK LISTÁJÁN

(1) A (2) bekezdés sérelme nélkül az aromákat a következőképpen jelölik:

– »aromák« vagy az aroma pontosabb megjelölése vagy leírása, ha az aroma-összetevő az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK rendelet európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 3. cikke (2) bekezdésének b), c), d), e), f), g) és h) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz;

– »fűstaroma (fűstaromák)«, vagy »élelmiszer(ek)ből vagy élelmiszerkategóriákból vagy alapanyagból« (például bükkfából) előállított fűstaroma (fűstaromák)«, ha az aroma-összetevő az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének f) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, és füstös ízt kölcsönöz az élelmiszernek.

(2) A »természetes« kifejezés aromák leírásában történő használatának összhangban kell állnia az 1334/2008/EK rendelet 16. cikkével.

(*) HL L 354., 2008.12.31., 34. o.”

30. cikk

Hatálybalépés

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2011. január 20-tól kell alkalmazni.

A 10. cikket a közösségi lista alkalmazásának időpontjától számított 18 hónap múlva kell alkalmazni.

A 26. és 28. cikket a közösségi lista alkalmazásának időpontjától kell alkalmazni.

A 22. cikket 2009. január 20-tól kell alkalmazni. A 2011. január 20. előtt jogszerűen forgalomba hozott vagy felcímkezett azon élelmiszerek, amelyek nem felelnek meg e rendeletnek, a minőségmegőrzés vagy a felhasználhatóság időpontjáig hozhatók forgalomba.

I. MELLÉKLET

Az élelmiszerekben és azok felületén történő használatra jóváhagyott aromák és alapanyagok közösségi listája

II. MELLÉKLET

A hagyományos élelmiszer-feldolgozási eljárások jegyzéke

Darabolás	Bevonás
Hevítés, főzés, sütés, olajban sütés (240 °C-ig, légköri nyomáson) és főzés magas nyomás alatt (120 °C-ig)	Hűtés
Vágás	Lepárlás/rektifikálás
Szárítás	Emulgeálás
Bepárlás	Kivonás, beleértve a 88/344/EGK irányelv szerinti oldószeres kivonást
Erjesztés	Szűrés
Hántolás	
Forrázás	Macerálás
Mikrobiológiai folyamatok	Keverés
Hámozás	Átcsepegtetés/Perkolálás
Préselés	Hűtés/Fagyasztás
Pörkölés/Grillezés	Facsarás
Áztatás	

III. MELLÉKLET

Egyes anyagok jelenléte

A. rész: *Élelmiszerhez nem adható anyagok, mint olyanok*

Agaricin
 Aloin
 Kapszaicin
 1,2-benzopiron, kumarin
 Hipericin
 Béta-azaron
 1-allil-4-metoxi-benzol, esztragon
 Ciánhidrogén
 Mentofurán
 4-allil-1,2-dimetoxi-benzol, metil-eugenol
 Pulegon
 Kvasszin
 1-allil-3,4-metilén-dioxi-benzol, szafrol
 Teukrin A
 Tujon (alfa és béta)

B. rész: *Az aromákban és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkben természetes tartalomként jelen lévő bizonyos anyagok maximális értéke bizonyos fogyasztásra kész összetett élelmiszerekben, amelyekhez aromákat és/vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőket adtak.*

Az anyag neve	Összetett élelmiszer, amelyben az anyag jelenléte korlátozott	Maximális szint mg/kg
Béta-azaron	Alkoholtartalmú italok	1,0
1-allil-4-metoxi-benzol	Tejtermékek	50
Estragon (*)	Feldolgozott gyümölcsök, zöldségek (beleértve a gombákat, gyökereket, gumókat és hüvelyeseket), diófélék és magvak	50
	Halból készült termékek	50
	Alkoholmentes italok	10
Ciánhidrogén	Nugát, marcipán, ezek helyettesítői vagy hasonló termékek	50
	Csonthéjasgyümölcs-konzervek	5
	Alkoholtartalmú italok	35
Mentofurán	Mentát/borsmentát tartalmazó édesség, kivéve a lehelet frissítésére szolgáló kisméretű édességeket	500
	A lehelet frissítésére szolgáló kisméretű édesség	3 000
	Rágógumi	1 000
	Mentát/borsmentát tartalmazó alkoholtartalmú italok	200
4-allil-1,2-dimetoxi-benzol, Methyleugenol (*)	Tejtermékek	20
	Húskészítmények és hústermékek, beleértve a baromfit és a vadhúst is	15
	Halkészítmények és halból készült termékek	10
	Levesek és mártások	60
	Azonnal fogyasztható sós ételek	20
Alkoholmentes italok	1	

Az anyag neve	Összetett élelmiszer, amelyben az anyag jelenléte korlátozott	Maximális szint mg/kg
Pulegon	Mentát/borsmentát tartalmazó édesség, kivéve a lehelet frissítésére szolgáló kisméretű édességeket	250
	A lehelet frissítésére szolgáló kisméretű édesség	2 000
	Rágógumi	350
	Mentát/borsmentát tartalmazó alkoholmentes italok	20
	Mentát/borsmentát tartalmazó alkoholtartalmú italok	100
Kvasszin	Alkoholmentes italok	0,5
	Pékáru	1
	Alkoholtartalmú italok	1,5
1-Allyl-3,4-methylene dioxy benzene, safrole (*)	Húskészítmények és hústermékek, beleértve a baromfit és a vadhúst is	15
	Halkészítmények és halból készült termékek	15
	Levesek és mártások	25
	Alkoholmentes italok	1
Teukrin A	Keserű ízű szeszes italok vagy bitter (1)	5
	Keserű ízű likőr (2)	5
	Egyéb alkoholtartalmú italok	2
Tujon (alfa és béta)	Alkoholtartalmú italok, az ürömfajokból előállítottak kivételével	10
	Ürömfajokból előállított alkoholtartalmú italok	35
	Ürömfajokból előállított alkoholmentes italok	0,5
Kumarin	Hagyományos és/vagy szezonális pékáruk, amelyeknek címkéjén szerepel a fahéj	50
	Reggelizőpelyhek, a müzlit is ideértve	20
	Finom pékáruk, azon hagyományos és/vagy szezonális pékáruk kivételével, amelyeknek címkéjén szerepel a fahéjra történő hivatkozás	15
	Desszertek	5

(*) A maximális szintek nem alkalmazandók olyan összetett élelmiszerek esetében, amelyek nem tartalmaznak hozzáadott aromaanyagokat, és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező valamennyi hozzáadott élelmiszer-összetevő friss, szárított vagy fagyaszott fűszer, vagy fűszernövény. A tagállamokkal és a Hatósággal való egyeztetést követően a tagállamok által rendelkezésre bocsátott adatok és a legújabb technikai fejlemények alapján, továbbá a fűszerek, fűszernövények és természetes ízesítőanyagok használatát figyelembe véve a Bizottság módosításokat javasol az eltérés tekintetében.

(1) A 110/2008/EK rendelet II. melléklete 30. bekezdése szerint.

(2) A 110/2008/EK rendelet II. melléklete 32. bekezdése szerint.

IV. MELLÉKLET

Azon alapanyagok listája, amelyek használata korlátozott az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításában

A. rész: Az aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításában nem használható alapanyagok

Alapanyag	
Latin név	Közismert név
Az <i>Acorus calamus</i> L. tetraploid formája	a kálmos tetraploid formája

B. rész: A bizonyos alapanyagokból előállított aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők használatának feltételei

Alapanyag		Használati feltételek
Latin név	Közismert név	
<i>Quassia amara</i> L. és <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kvasszia	Az alapanyagból előállított aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők csak italok és pékáru előállításához használhatók.
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. és Pouz vagy <i>Fomes officinalis</i>	Fehér agaricin gomba	Az alapanyagból előállított aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők csak alkoholtartalmú italok előállításához használhatók.
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Orbánfű	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Sarlós gamandor	

V. MELLÉKLET

A hőkezeléssel előállított aromák gyártási feltételei és a hőkezeléssel előállított aromák bizonyos anyagainak legnagyobb megengedett koncentrációja

A. rész: Gyártási feltételek:

- a) A feldolgozás során a termékek hőfoka nem haladhatja meg a 180 °C-ot.
- b) A hőkezelés időtartama 180 °C-on nem haladhatja meg a 15 percet, illetve alacsonyabb hőfokon az ennek megfelelően hosszabb időtartamot: a hőfok csökkenésekor 10 °C-onként kell kétszeresére emelni a melegítés idejét, a maximális idő 12 óra.
- c) A feldolgozás során a pH-érték nem haladhatja meg a 8,0 értéket.

B. rész: Egyes anyagok maximális értéke

Anyag	Maximális szint µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetil-imidazo-[4,5-f]-quinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenil-imidazol-[4,5-b]piridin (PhIP)	50