

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1334/2008**z dnia 16 grudnia 2008 r.****w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywy 2000/13/WE****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 95,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽¹⁾,stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 251 Traktatu ⁽²⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W związku z postępowaniem technicznym i naukowym należy uaktualnić dyrektywę Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji ⁽³⁾. W celu zapewnienia jasności i skuteczności dyrektywę 88/388/EWG należy zastąpić niniejszym rozporządzeniem.
- (2) Decyzja Rady 88/389/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie ustanowienia przez Komisję wykazu materiałów źródłowych i substancji stosowanych w produkcji środków aromatyzujących ⁽⁴⁾ przewiduje ustanowienie tego wykazu w terminie 24 miesięcy od jej przyjęcia. Decyzja ta jest już nieaktualna i powinna zostać uchylona.
- (3) Dyrektywa Komisji 91/71/EWG z dnia 16 stycznia 1991 r. uzupełniająca dyrektywę Rady 88/388/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji ⁽⁵⁾ ustanawia zasady etykietowania środków aromatyzujących. Niniejsze rozporządzenie zastępuje te zasady, a zatem wymienioną dyrektywę należy uchylić.
- (4) Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności to zasadniczy aspekt rynku wewnętrznego, w istotny sposób przyczyniający się do zdrowia i pomyślności obywateli oraz mający znaczny wpływ na ich interesy społeczne i gospodarcze.
- (5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, należy objąć niniejszym rozporządzeniem środki aromatyzujące, materiały źródłowe do ich produkcji oraz środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące. Należy nim również objąć niektóre składniki żywności o właściwościach aromatyzujących dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania jej aromatu i przyczyniające się w znacznym stopniu do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych (zwane dalej „składnikami żywności o właściwościach aromatyzujących”), a także ich materiały źródłowe i środki spożywcze je zawierające.
- (6) Niniejszym rozporządzeniem nie są objęte surowe środki spożywcze, które nie zostały poddane przetworzeniu, jednoskładnikowe środki spożywcze, takie jak przyprawy, zioła, herbaty, napary (np. herbaty owocowe lub ziołowe) ani mieszanki przypraw lub ziół, mieszanki herbat ani mieszanki naparów, o ile są spożywane jako takie i nie są dodawane do środków spożywczych.
- (7) Środki aromatyzujące stosuje się do poprawy lub zmiany zapachu lub smaku środków spożywczych z korzyścią dla konsumenta. Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących powinny być stosowane wyłącznie, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, dlatego niektóre środki aromatyzujące powinny zostać poddane ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. O ile to możliwe, należy zwrócić uwagę na ewentualność wystąpienia w związku z użyciem środków aromatyzujących negatywnych skutków dla grup podatnych na zagrożenia. Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, obecność środków aromatyzujących należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie. W szczególności środki aromatyzujące nie powinny być stosowane w sposób mogący wprowadzić konsumenta w błąd co do kwestii związanych między innymi z właściwościami, świeżością i jakością użytych składników, z naturalnym charakterem produktu lub procesu produkcyjnego lub z wartością odżywczą produktu. Podczas zatwierdzania środków aromatyzujących należy wziąć pod uwagę także inne czynniki istotne dla rozważanej sprawy, m.in. czynniki społeczne, gospodarcze, etyczne, środowiskowe oraz czynniki związane z tradycją, zasadą ostrożności, a także możliwość przeprowadzenia kontroli.

⁽¹⁾ Dz.U. C 168 z 20.7.2007, s. 34.

⁽²⁾ Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz.U. C 175 E z 10.7.2008, s. 176), wspólne stanowisko Rady z dnia 10 marca 2008 r. (Dz.U. C 111 E z 6.5.2008, s. 46), stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 8 lipca 2008 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Rady z dnia 18 listopada 2008 r.

⁽³⁾ Dz.U. L 184 z 15.7.1988, s. 61.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 184 z 15.7.1988, s. 67.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 42 z 15.2.1991, s. 25.

- (8) Od 1999 r. Komitet Naukowy ds. Żywności, a następnie Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwany dalej „urzędem”) ustanowiony rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ⁽¹⁾ wydały opinie na temat szeregu substancji, które naturalnie występują w materiałach źródłowych środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących i które zdaniem Komitetu Ekspertów ds. Substancji Aromatycznych, działającego przy Radzie Europy, stanowią zagrożenie toksykologiczne. Substancje, co do których Komitet Naukowy ds. Żywności potwierdził zagrożenie toksykologiczne, należy uznać za substancje niepożądane, których nie należy dodawać do środków spożywczych.
- (9) Z uwagi na swoją naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i w składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących. Rośliny są tradycyjnie wykorzystywane jako żywność lub składniki żywności. Mając na uwadze konieczność ochrony zdrowia ludzi i nieuniknioną obecność niepożądanych substancji w tradycyjnych środkach spożywczych, należy ustalić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości takich substancji w tych środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia tych substancji przez człowieka.
- (10) Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych należy ustalić dla tych środków spożywczych lub ich kategorii, które są głównymi źródłami pobrania. Jeżeli dodatkowo naturalnie występujące substancje niepożądane stanowią zagrożenie dla zdrowia konsumentów, po uzyskaniu opinii urzędu należy ustanowić ich najwyższe dopuszczalne poziomy. Państwa członkowskie powinny przeprowadzać kontrole pod kątem ryzyka zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt ⁽²⁾. Producenci żywności mają obowiązek uwzględniać obecność takich substancji w trakcie przygotowania wszelkiej żywności z użyciem składników żywności o właściwościach aromatyzujących lub środków aromatyzujących, tak by środki spożywcze, które nie są bezpieczne, nie były wprowadzane do obrotu.
- (11) Należy ustanowić na szczeblu Wspólnoty przepisy o zakazie lub ograniczeniu stosowania niektórych materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, które zwiększają zagrożenie dla zdrowia ludzi, do produkcji środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących oraz przepisy o zakazie lub ograniczeniu stosowania takich materiałów do produkcji żywności.
- (12) Przeprowadzanie oceny ryzyka należy powierzyć urzędowi.
- (13) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności ⁽³⁾.
- (14) Substancje aromatyczne to określone substancje chemiczne, w tym substancje aromatyczne uzyskiwane w wyniku syntezy chemicznej lub wyizolowywane w wyniku procesów chemicznych, oraz naturalne substancje aromatyczne. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych ⁽⁴⁾ obecnie realizowany jest program oceny substancji aromatycznych. Na mocy tego rozporządzenia wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy uokreślić nowy termin przyjęcia tego wykazu. Zaproponowane zostanie, by wykaz ten został włączony do wykazu, o którym mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (15) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż określone substancje chemiczne, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym, jak i przetworzone do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych ze środków spożywczych nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że istnieją wątpliwości co do ich bezpieczeństwa. Należy jednak poddać ocenie i zatwierdzić bezpieczeństwo preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów innych niż żywność.
- (16) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 definiuje żywność jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Materiały pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, których dotychczasowe stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących można w wystarczający sposób dowieść, uważa się w tym przypadku za materiały żywnościowe, nawet jeżeli niektórych z tych materiałów źródłowych, takich jak palisander i liście truskawki, nie można stosować w formie pożywienia. Nie trzeba ich poddawać ocenie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.

⁽³⁾ Zob. s. 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 299 z 23.11.1996, s. 1.

- (17) Podobnie nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w środkach spożywczych i na ich powierzchni środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego wytwarzanych z żywności w określonych warunkach, chyba że istnieją wątpliwości co do ich bezpieczeństwa. Należy jednak poddać ocenie i zatwierdzić bezpieczeństwo środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego wytwarzanych z materiałów innych niż żywność lub niezgodnie z pewnymi określonymi warunkami.
- (18) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni⁽¹⁾ ustanawia procedurę oceny bezpieczeństwa i wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, oraz ma na celu ustanowienie wykazu początkowych koncentratów dymnych i początkowych frakcji smołowych, które jako jedyne są dopuszczone do stosowania.
- (19) Prekursory środków aromatyzujących, takie jak węglowodany, oligopeptydy i aminokwasy, nadają środkom spożywczym aromat w drodze reakcji chemicznych, które zachodzą podczas przetwarzania żywności. Prekursory środków aromatyzujących wytwarzane z żywności nie muszą być poddawane ocenie ani nie muszą być objęte procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że istnieją wątpliwości co do ich bezpieczeństwa. Należy jednak poddać ocenie i zatwierdzić bezpieczeństwo tych prekursorów środków aromatyzujących, które są wytwarzane z materiałów innych niż żywność.
- (20) Inne środki aromatyzujące, których nie obejmują definicje wymienionych poprzednio środków aromatyzujących, można stosować w i na środkach spożywczych pod warunkiem poddania ich uprzedniej ocenie i objęcia procedurą zatwierdzenia. Przykładem takich środków mogą być środki aromatyzujące otrzymywane w drodze podgrzewania przez bardzo krótki czas do niezwykle wysokiej temperatury oleju lub tłuszczu, co prowadzi do uzyskania aromatu przypominającego aromat towarzyszący pieczeniu na ruszcie.
- (21) Zezwolenie na stosowanie do produkcji środków aromatyzujących materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, innych niż żywność, należy uzależnić od uprzedniej oceny naukowej ich bezpieczeństwa. Może zaistnieć konieczność wydania zezwolenia na stosowanie tylko niektórych elementów danego materiału lub określenia warunków jego zastosowania.
- (22) W skład środków aromatyzujących mogą wchodzić dodatki do żywności dozwolone rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności⁽²⁾ lub inne składniki żywności dodane w celach technologicznych, takich jak przechowywanie, normalizacja, rozcieńczanie lub rozpuszczanie i stabilizacja.
- (23) Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęte rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy⁽³⁾ powinny być uzyskane dopuszczenie zgodnie z tym rozporządzeniem oraz na mocy niniejszego rozporządzenia.
- (24) Środki aromatyzujące nadal są objęte ogólnymi wymogami dotyczącymi etykietowania zawartymi w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych⁽⁴⁾, a w stosownym przypadku także w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 i w rozporządzeniu (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie⁽⁵⁾. Ponadto w niniejszym rozporządzeniu powinny się znaleźć szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania środków aromatyzujących sprzedawanych bezpośrednio wytwórcy lub konsumentowi końcowemu.
- (25) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych można umieszczać określenie „naturalny” tylko, gdy spełniają one określone kryteria gwarantujące, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.
- (26) Określone wymogi dotyczące informacji o materiale źródłowym stosowanym do wytwarzania naturalnych środków aromatyzujących powinny zagwarantować, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd. W szczególności, jeżeli stosuje się określenie „naturalny”, użyte składniki aromatyzujące powinny być wyłącznie pochodzenia naturalnego. Ponadto na etykietach należy wskazać źródło środka aromatyzującego, chyba że źródło to nie jest rozpoznawalne w aromacie lub smaku środka spożywczego. Jeżeli wskazuje się źródło, powinno z niego pochodzić co najmniej 95 % składnika aromatyzującego. Ponieważ stosowanie środków aromatyzujących nie powinno wprowadzać konsumentów w błąd, pozostała część w ilości 5 % może być użyta jedynie w celu normalizacji lub w celu dodania środkowi aromatyzującemu odcienia np. bardziej świeżego, pikantnego, dojrzałego lub zielonego. Jeżeli użyto mniej niż 95 % składnika aromatyzującego pochodzącego ze wskazanego źródła, ale aromat źródła wciąż jest wyczuwalny, należy ujawnić źródło i wskazać, że dodano także innych naturalnych środków aromatyzujących, np. do ekstraktu kakao dodano innych naturalnych środków aromatyzujących, aby nadać mu nutę bananową.
- (27) Jeżeli wędzony smak danego środka spożywczego wynika z dodania do niego środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, konsumenci powinni zostać o tym poinformowani. Zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE etykieta nie powinna wprowadzać konsumenta w błąd w kwestii tego, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Dyrektywę 2000/13/WE należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny” na użytek oznaczania środków aromatyzujących.

(1) Dz.U. L 309 z 26.11.2003, s. 1.

(2) Zob. s. 16 niniejszego Dziennika Urzędowego.

(3) Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1.

(4) Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

(5) Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 24.

- (28) Zasadnicze znaczenie przy ocenianiu wpływu substancji aromatycznych na zdrowie ludzi mają informacje na temat spożycia i stosowania substancji aromatycznych. W związku z tym należy regularnie sprawdzać ilości substancji aromatycznych dodawanych do żywności.
- (29) Środki niezbędne do wdrożenia niniejszego rozporządzenia powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji ⁽¹⁾.
- (30) W szczególności Komisja powinna być uprawniona do wprowadzania zmian do załączników do niniejszego rozporządzenia i do przyjęcia odpowiednich środków przejściowych związanych z opracowaniem wykazu wspólnotowego. Jako że środki te mają zakres ogólny i mają na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia, między innymi poprzez uzupełnienie go w drodze dodania nowych innych niż istotne elementów, należy je przyjąć zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, określoną w art. 5a decyzji 1999/468/WE.
- (31) Jeżeli ze względu na pilny charakter sprawy nie można zachować terminów procedury regulacyjnej połączonej z kontrolą, w przypadku przyjmowania środków określonych w art. 8 ust. 2 oraz zmian do załączników II–V niniejszego rozporządzenia Komisja powinna mieć możliwość zastosowania procedury nadzwyczajnej, o której mowa w art. 5a ust. 6 decyzji 1999/468/WE.
- (32) Załączniki II–V do niniejszego rozporządzenia powinny w razie konieczności być dostosowywane do postępu naukowego i technicznego z uwzględnieniem informacji dostarczonych przez wytwórców i użytkowników środków aromatyzujących lub informacji będących wynikiem monitorowania i kontroli wykonywanych przez państwa członkowskie.
- (33) Aby przepisy wspólnotowe dotyczące środków aromatyzujących były opracowane i uaktualniane w sposób proporcjonalny i skuteczny, należy gromadzić dane, wymieniać się informacjami i koordynować prace państw członkowskich. W tym celu użyteczne może być przeprowadzenie badań nad konkretnymi kwestiami, by usprawnić proces podejmowania decyzji. Wskazane jest, aby Wspólnota mogła finansować takie badania w ramach wspólnotowej procedury budżetowej. Finansowanie takich środków objęte jest rozporządzeniem (WE) nr 882/2004.
- (34) Do czasu opracowania wykazu wspólnotowego należy przyjąć przepis dotyczący oceny i zatwierdzania substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w rozporządzeniu (WE) nr 2232/96. W związku z tym należy ustanowić system przejściowy. W ramach tego systemu takie substancje aromatyczne należy poddawać ocenie i zatwierdzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr 1331/2008. Nie należy jednak stosować przewidzianych w tym rozporządzeniu terminów przyjęcia przez urząd opinii ani terminów przedłożenia przez Komisję Stałemu Komitetowi ds.
- Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt projektu rozporządzenia uaktualniającego wykaz wspólnotowy, ponieważ priorytetowe znaczenie należy nadać realizowanemu obecnie programowi oceny.
- (35) Ponieważ cel niniejszego rozporządzenia, czyli ustanowienie wspólnotowych zasad w zakresie stosowania w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, nie może zostać w wystarczającym stopniu osiągnięty przez państwa członkowskie, ale w celu zapewnienia jednolitości rynku i wysokiego poziomu ochrony konsumentów może zostać lepiej osiągnięty na poziomie Wspólnoty, Wspólnota może podjąć działania zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu. Zgodnie z określoną w tym artykule zasadą proporcjonalności niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza to, co jest niezbędne do osiągnięcia tego celu.
- (36) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych ⁽²⁾ oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych ⁽³⁾ należy dostosować do niektórych nowych definicji ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.
- (37) Rozporządzenia (EWG) nr 1601/91, (WE) nr 2232/96 i (WE) nr 110/2008, a także dyrektywę 2000/13/WE należy odpowiednio zmienić,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

PRZEDMIOT, ZAKRES STOSOWANIA I DEFINICJE

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie określa przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych w celu zapewnienia skutecznego funkcjonowania rynku wewnętrznego poprzez zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i wysokiego poziomu ochrony konsumentów, w tym ochrony interesów konsumentów oraz uczciwych praktyk w handlu środkami spożywczymi z uwzględnieniem — w stosownych przypadkach — kwestii ochrony środowiska.

⁽¹⁾ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, s. 23.

⁽²⁾ Dz.U. L 149 z 14.6.1991, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

Do tych celów niniejsze rozporządzenie ustanawia:

- a) wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do użycia w i na środkach spożywczych, zamieszczony w załączniku I (zwany dalej „wykazem wspólnotowym”);
- b) warunki stosowania środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących w i na środkach spożywczych;
- c) przepisy w zakresie etykietowania środków aromatyzujących.

Artykuł 2

Zakres stosowania

1. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do:

- a) środków aromatyzujących stosowanych lub przeznaczonych do stosowania w i na środkach spożywczych, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych przepisów zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003;
- b) składników żywności o właściwościach aromatyzujących;
- c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących;
- d) materiałów źródłowych środków aromatyzujących lub materiałów źródłowych składników żywności o właściwościach aromatyzujących.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) substancji o smaku wyłącznie słodkim, kwaśnym lub słonym;
- b) surowych środków spożywczych;
- c) jednoskładnikowych środków spożywczych ani mieszanek, takich jak m.in. świeże, suszone lub mrożone przyprawy lub zioła, mieszanek herbat ani mieszanek naparów jako takich, pod warunkiem że nie zostały one użyte jako składniki żywności.

Artykuł 3

Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje zawarte w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002 oraz (WE) nr 1829/2003.

2. Na użytek niniejszego rozporządzenia stosuje się również następujące definicje:

- a) „środki aromatyzujące (aromaty)” to produkty:
 - (i) nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia, dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu lub smaku lub zmiany ich aromatu lub smaku;

- (ii) wytworzone z produktów lub zawierające produkty z następujących kategorii: substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, prekursorzy środków aromatyzujących lub inne środki aromatyzujące albo ich mieszanki;

- b) „substancja aromatyczna” oznacza określoną substancję chemiczną o właściwościach aromatyzujących;

- c) „naturalna substancja aromatyczna” oznacza substancję aromatyczną otrzymaną w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, w stanie niezmienionym lub przetworzoną — do spożycia przez ludzi — z zastosowaniem co najmniej jednego tradycyjnego procesu przetwarzania żywności wymienionego w załączniku II. Naturalne substancje aromatyczne odpowiadają substancjom naturalnie obecnym i zidentyfikowanym w przyrodzie;

- d) „preparat aromatyczny” oznacza produkt inny niż substancja aromatyczna otrzymany z:

- (i) żywności w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, w stanie niezmienionym lub przetworzony — do spożycia przez ludzi — z zastosowaniem co najmniej jednego tradycyjnego procesu przetwarzania żywności wymienionego w załączniku II;

lub

- (ii) materiału pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego innego niż żywność, w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, przy czym materiał jest stosowany bezpośrednio lub jest przygotowany z zastosowaniem co najmniej jednego tradycyjnego procesu przetwarzania żywności wymienionego w załączniku II;

- e) „środek aromatyzujący z przetworzenia termicznego” oznacza produkt otrzymany w wyniku obróbki cieplnej z mieszanki składników, które niekoniecznie odznaczają się właściwościami aromatyzującymi i z których co najmniej jeden zawiera azot aminowy, a inny jest cukrem redukującym; składnikami do wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego mogą być:

- (i) żywność;

lub

- (ii) materiał źródłowy inny niż żywność;

- f) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych kondensatów dymu wędzarniczego, początkowych frakcji smołowych lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego zdefiniowanych w art. 3 pkt 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;

g) „prekursor środka aromatyzującego” oznacza produkt niekoniecznie odznaczający się właściwościami aromatyzującymi, celowo dodawany do środków spożywczych wyłącznie dla wytworzenia aromatu przez złamanie innych składników żywności lub reakcję z tymi składnikami w trakcie przetwarzania żywności; można go otrzymywać z:

(i) żywności;

lub

(ii) materiału źródłowego innego niż żywność;

h) „inny środek aromatyzujący” oznacza środek aromatyzujący dodany lub przeznaczony do dodania do środków spożywczych w celu nadania im aromatu lub smaku, który to środek nie jest objęty definicjami zawartymi w lit. b)–g);

i) „składnik żywności o właściwościach aromatyzujących” oznacza składnik żywności inny niż środki aromatyzujące, który można dodać do środków spożywczych przede wszystkim w celu nadania im aromatu lub zmiany ich aromatu i który znacznie przyczynia się do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych;

j) „materiał źródłowy” oznacza materiał pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących; może to być:

(i) żywność;

lub

(ii) materiał źródłowy inny niż żywność;

k) „odpowiedni proces fizyczny” oznacza proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, bez uszczerbku dla wykazu tradycyjnych procesów przygotowywania żywności zawartego w załączniku II, i w którym między innymi nie stosuje się tlenu singletowego, ozonu, katalizatorów nieorganicznych, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych ani promieniowania ultrafioletowego.

3. Na użytek definicji zawartych w ust. 2 lit. d), e), g) i j) materiały źródłowe, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, na użytek niniejszego rozporządzenia uważa się za żywność.

4. W skład środków aromatyzujących mogą wchodzić dodatki do żywności dozwolone rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.

ROZDZIAŁ II

WARUNKI STOSOWANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH, SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI O WŁAŚCIWOŚCIACH AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH

Artykuł 4

Ogólne warunki stosowania środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących

W i na środkach spożywczych można stosować wyłącznie takie środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących, które spełniają następujące warunki:

- a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi nie zagrażają zdrowiu konsumentów; oraz
- b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

Artykuł 5

Zakaz stosowania środków aromatyzujących lub środków spożywczych niespełniających wymogów

Nie można wprowadzać do obrotu środków aromatyzujących ani środków spożywczych, w których znajdują się środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących, jeżeli ich stosowanie nie jest niezgodne z niniejszym rozporządzeniem.

Artykuł 6

Obecność niektórych substancji

1. Do środków spożywczych nie dodaje się substancji wymienionych w załączniku III część A.

2. Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) nr 110/2008 najwyższy dopuszczalny poziom zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących lub w składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących nie może zostać przekroczony w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w załączniku III część B w wyniku użycia w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących. Najwyższy dopuszczalny poziom substancji wymienionych w załączniku III ma zastosowanie do środków spożywczych w formie, w której są wprowadzane do obrotu, chyba że określono inaczej. W drodze odstępstwa od tej zasady w przypadku środków spożywczych suszonych lub zagęszczonych, których konsystencję należy zmienić przez dodanie do nich wody, najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do środków spożywczych o konsystencji zmienionej zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, przy czym uwzględnia się minimalny współczynnik rozcieńczenia.

3. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 2 można przyjmować zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2, w stosownych przypadkach kierując się opinią Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwanego dalej „urzędem”).

Artykuł 7

Stosowanie niektórych materiałów źródłowych

1. Do wytwarzania środków aromatyzujących ani składników żywności o właściwościach aromatyzujących nie używa się materiałów źródłowych wymienionych w załączniku IV część A.

2. Środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytworzone z materiałów źródłowych wymienionych w załączniku IV część B mogą być stosowane wyłącznie na warunkach określonych w tym załączniku.

Artykuł 8

Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących nieobjęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

1. Następujące środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących można stosować w lub na środkach spożywczych bez konieczności oceny i zatwierdzenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że spełniają one wymogi art. 4:

- a) preparaty aromatyczne, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) ppkt (i);
- b) środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. e) ppkt (i) i które spełniają warunki dotyczące wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz warunki dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia termicznego, określone w załączniku V;
- c) prekursorzy środka aromatyzującego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) ppkt (i);
- d) składniki żywności o właściwościach aromatyzujących.

2. Niezależnie od ust. 1, jeżeli Komisja, państwo członkowskie lub urząd poddają w wątpliwość bezpieczeństwo środka aromatyzującego lub składnika żywności o właściwościach aromatyzujących, o którym mowa w ust. 1, urząd dokonuje oceny ryzyka w stosunku do tego środka aromatyzującego lub składnika żywności o właściwościach aromatyzujących. Następnie stosuje się odpowiednio art. 4, 5 i 6 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008. W razie konieczności Komisja na podstawie opinii urzędu, zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 21 ust. 3, przyjmuje środki mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia, m.in. przez jego uzupełnienie. Środki takie określa się odpowiednio w załącznikach III, IV lub V. W przypadku pilnego charakteru sprawy Komisja może zastosować procedurę nadzwyczajną, o której mowa w art. 21 ust. 4.

ROZDZIAŁ III

WSPÓLNOTOWY WYKAZ ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH ZATWIERDZONYCH DO UŻYCIA W LUB NA ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

Artykuł 9

Środki aromatyzujące i materiały źródłowe objęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

Przepisy niniejszego rozdziału mają zastosowanie do:

- a) substancji aromatycznych;
- b) preparatów aromatycznych, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) ppkt (ii);
- c) środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, które otrzymano w wyniku ogrzewania składników podlegających częściowo lub całkowicie przepisom art. 3 ust. 2 lit. e) ppkt (ii) lub które nie spełniają zawartych w załączniku V warunków dotyczących wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego lub warunków dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych substancji niepożądanych;
- d) prekursorów środka aromatyzującego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) ppkt (ii);
- e) innych środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. h);
- f) materiałów źródłowych innych niż żywność, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. j) ppkt (ii).

Artykuł 10

Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych

Spośród środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, o których mowa w art. 9, można wprowadzać do obrotu i stosować w lub na środkach spożywczych wyłącznie te, które zostały wymienione w wykazie wspólnotowym, w stosownych przypadkach na warunkach określonych w tym wykazie.

Artykuł 11

Umieszczenie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych w wykazie wspólnotowym

1. Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy można umieścić w wykazie wspólnotowym zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr 1331/2008 tylko wtedy, gdy spełnia on warunki określone w art. 4 niniejszego rozporządzenia.

2. Wpis środka aromatyzującego lub materiału źródłowego do wykazu wspólnotowego określa:

- a) oznaczenie zatwierdzonego środka aromatyzującego lub materiału źródłowego;
- b) w razie konieczności dopuszczalne warunki użycia danego środka aromatyzującego.

3. Zmiany we wspólnotowym wykazie wprowadza się zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1331/2008.

Artykuł 12

Środki aromatyzujące lub materiały źródłowe objęte zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003

1. Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić zgodnie z niniejszym rozporządzeniem w wykazie wspólnotowym zawartym w załączniku I wyłącznie, gdy jest objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

2. Jeżeli już umieszczony w wykazie wspólnotowym środek aromatyzujący jest produkowany z innego materiału źródłowego objętego zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, nie podlega on wymogowi uzyskania nowego zezwolenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że nowy materiał źródłowy jest objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003, a środek aromatyzujący spełnia specyfikacje ustanowione na mocy niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 13

Decyzje w sprawie wykładni

W razie konieczności podejmuje się — zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2 — decyzję o tym:

- czy dana substancja lub mieszanina substancji, surowiec lub rodzaj środka spożywczego należą do kategorii wymienionych w art. 2 ust. 1;
- do której z konkretnych kategorii określonych w art. 3 ust. 2 lit. b)–j) należy dana substancja;
- czy określony produkt należy do kategorii środków spożywczych lub jest środkiem spożywczym, o których mowa w załączniku I lub załączniku III część B.

ROZDZIAŁ IV

ETYKIETOWANIE

Artykuł 14

Etykietowanie środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie z etykietą, o której mowa w art. 15 i 16, a ich oznakowanie musi być wyraźnie widoczne, czytelne i nieusuwalne. Informacje, o których mowa w art. 15, muszą być sformułowane w sposób łatwo zrozumiały dla nabywców.

2. Państwo członkowskie, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu, może zgodnie z Traktatem zastrzec, że na jego terytorium informacje, o których mowa w art. 15, są podawane w jednym z języków oficjalnych Wspólnoty lub w większej ich liczbie, zaleźnie od decyzji tego państwa. Nie wyklucza to możliwości podawania takich informacji w kilku językach.

Artykuł 15

Ogólne wymogi w zakresie etykietowania środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Jeżeli środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu sprzedaje się osobno lub zmieszane ze sobą lub z innymi składnikami żywności lub z innymi substancjami dodanymi zgodnie z art. 3 ust. 4, na ich opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się następujące informacje:

- opis handlowy: określenie „środek aromatyzujący” lub bardziej szczegółową nazwę lub opis środka aromatyzującego;
- adnotacje „do żywności” lub „ograniczone stosowanie w żywności” lub bardziej szczegółowy opis przewidywanego zastosowania w żywności;
- w razie konieczności specjalne warunki przechowywania lub stosowania;
- numer partii lub serii;
- wykaz według wagi w porządku malejącym:
 - rodzajów zawartych środków aromatyzujących oraz
 - nazw wszystkich innych substancji lub surowców zawartych w danym produkcie lub w stosownych przypadkach ich numer E;
- nazwę lub firmę i adres producenta, podmiotu pakującego lub sprzedawcy;
- maksymalną ilość każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniom ilościowym w środkach spożywczych lub odpowiednie informacje, sformułowane w jasny i zrozumiały sposób, umożliwiające nabywcy przestrzeganie przepisów niniejszego rozporządzenia lub innych odpowiednich przepisów wspólnotowych;
- masę netto;
- datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
- w stosownych przypadkach, przy wskazywaniu składników zawartych w środkach spożywczych, informacje o środku aromatyzującym lub innych substancjach, o których mowa w niniejszym artykule i które zostały wymienione w załączniku IIIa do dyrektywy 2000/13/WE.

2. W drodze odstępstwa od ust. 1 informacje wymagane na mocy lit. e) i g) tego ustępu wystarczy podać tylko w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki i dostarczanych przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem że określenie „nieprzeznaczone do sprzedaży detalicznej” umieszcza się w łatwo widocznym miejscu na opakowaniu lub pojemniku danego produktu.

3. W drodze odstępstwa od ust. 1, jeżeli środki aromatyzujące dostarcza się w dużych zbiornikach, wszystkie informacje wystarczy podać tylko w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki i dostarczanych wraz z dostawą.

Artykuł 16

Szczególne wymogi dotyczące posługiwania się określeniem „naturalny”

1. Jeżeli określenia „naturalny” używa się do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 15 ust. 1 lit. a), zastosowanie mają ust. 2–6 niniejszego artykułu.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne lub naturalne substancje aromatyczne.

3. Określenia „naturalna substancja aromatyczna” lub „naturalne substancje aromatyczne” można używać wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera tylko naturalne substancje aromatyczne.

4. Określenia „naturalny” można używać wraz z odniesieniem do środka spożywczego, kategorii środka spożywczego lub roślinnego lub zwierzęcego źródła środka aromatyzującego wyłącznie, gdy składnik aromatyzujący otrzymano w całości lub w co najmniej 95 % w/w ze wskazanego materiału źródłowego.

Opis ma brzmienie: „naturalny aromat »środek(-ki) spożywczy(-e) lub kategoria żywności, lub źródło(-a)«”.

5. Określenia „naturalny aromat »środek(-ki) spożywczy(-e) lub kategoria żywności, lub źródło(-a)« z innymi naturalnymi aromatami” można używać wyłącznie, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i gdy aromat tego materiału jest łatwo rozpoznawalny.

6. Określenia „naturalny aromat” można używać wyłącznie, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych i gdy odniesienie do materiałów źródłowych nie odzwierciedlałoby ich aromatu ani smaku.

Artykuł 17

Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, dyrektywy Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy⁽¹⁾ i rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 środki aromatyzujące sprzedawane osobno lub zmieszane ze sobą lub z innymi składnikami żywności lub z innymi dodanymi substancjami przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie, gdy na ich opakowaniu znajduje się oznaczenie „do żywności” lub „ograniczone stosowanie w żywności” lub bardziej szczegółowy opis przewidywanego zastosowania w żywności; oznaczenia muszą być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

2. Jeżeli określenia „naturalny” używa się do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 15 ust. 1 lit. a), zastosowanie ma art. 16.

⁽¹⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 21.

Artykuł 18

Inne wymogi dotyczące etykietowania

Artykuły 14–17 stosuje się bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych lub posiadających szerszy zakres przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych dotyczących miar i wag lub mających zastosowanie do prezentacji, klasyfikacji, pakowania i etykietowania substancji i preparatów niebezpiecznych lub mających zastosowanie do transportu takich substancji i preparatów.

ROZDZIAŁ V

PRZEPISY PROCEDURALNE I WDRAŻANIE

Artykuł 19

Przedkładanie sprawozdań przez podmioty gospodarcze z sektora spożywczego

1. Producent lub użytkownik substancji aromatycznej lub przedstawiciel takiego producenta lub użytkownika na wniosek Komisji informuje ją o ilości substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie w okresie 12 miesięcy. Przekazane w tym kontekście informacje są traktowane jako poufne, o ile nie są wymagane do oceny bezpieczeństwa.

Komisja udostępnia państwom członkowskim informacje o poziomach stosowania tych substancji w poszczególnych kategoriach środków spożywczych we Wspólnocie.

2. W odpowiednich przypadkach, jeżeli środek aromatyzujący został już zatwierdzony na mocy niniejszego rozporządzenia, ale jest przygotowywany przy użyciu metod produkcji lub materiałów wyjściowych różniących się znacznie od tych, które były przedmiotem analizy ryzyka przeprowadzonej przez urząd, przed wprowadzeniem do obrotu tego środka aromatyzującego producent lub użytkownik dostarcza Komisji niezbędnych danych, które umożliwią urzędowi dokonanie oceny środka aromatyzującego w związku ze zmodyfikowaną metodą produkcji lub zmienionymi właściwościami.

3. Producent lub użytkownik środków aromatyzujących lub materiałów źródłowych niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które są mu znane i dostępne i które mogłyby wpłynąć na ocenę bezpieczeństwa substancji aromatycznej.

4. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2.

Artykuł 20

Monitorowanie i przedkładanie sprawozdań przez państwa członkowskie

1. Państwa członkowskie ustanawiają systemy monitorowania spożycia i stosowania środków aromatyzujących przedstawionych w wykazie wspólnotowym oraz spożycia substancji wymienionych w załączniku III, stosując podejście oparte na ocenie ryzyka, a uzyskane wyniki przekazują z odpowiednią częstotliwością Komisji i urzędowi.

2. Do dnia 20 stycznia 2011 r. przyjmuje się po konsultacji z urzędem i zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 21 ust. 2, wspólną metodę gromadzenia przez państwa członkowskie informacji o spożyciu i stosowaniu środków aromatyzujących przedstawionych w wykazie wspólnotowym oraz substancji zawartych w załączniku III.

Artykuł 21

Komitet

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt.

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Okres przewidziany w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5a ust.1–4 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

4. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu, zastosowanie mają art. 5a ust. 1, 2, 4 i 6 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Artykuł 22

Zmiany w załącznikach II–V

Zmiany w załącznikach II–V do niniejszego rozporządzenia służące uwzględnieniu postępu naukowego i technicznego i mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 21 ust. 3, w stosownych przypadkach po zasięgnięciu opinii urzędu.

W przypadku pilnego charakteru sprawy Komisja może zastosować procedurę nadzwyczajną, o której mowa w art. 21 ust. 4.

Artykuł 23

Wspólnotowe finansowanie zharmonizowanych strategii

Podstawą prawną finansowania środków wynikających z niniejszego rozporządzenia jest art. 66 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

ROZDZIAŁ VI

PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 24

Uchylenia

1. Z dniem 20 stycznia 2011 r. uchyla się dyrektywę 88/388/EWG, decyzję 88/389/EWG oraz dyrektywę 91/71/EWG.

2. Rozporządzenie (WE) nr 2232/96 uchyla się z dniem rozpoczęcia stosowania wykazu, o którym mowa w art. 2 ust. 2 tego rozporządzenia.

3. Odesłania do uchylonych aktów uznaje się za odesłania do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 25

Wprowadzenie wspólnotowego wykazu substancji aromatycznych do wspólnotowego wykazu środków aromatyzujących i materiałów źródłowych oraz system przejściowy

1. Wspólnotowy wykaz tworzy się przez zamieszczenie wykazu substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2232/96, w załączniku I do niniejszego rozporządzenia z chwilą jego przyjęcia.

2. Do czasu utworzenia wspólnotowego wykazu do oceny i zatwierdzania substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2232/96, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.

W drodze odstępstwa od tej procedury, do takiej oceny i takiego zatwierdzenia nie ma zastosowania okres dziewięciomiesięczny, o którym mowa w art. 5 ust. 1 i art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.

3. Wszelkie stosowne środki przejściowe służące wprowadzeniu zmian do innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia, między innymi przez jego uzupełnienie, są przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 21 ust. 3.

Artykuł 26

Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1601/91

W art. 2 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

1) litera a) tiret trzecie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych (*), lub

(*) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.”;

2) litera b) tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008, lub”;

3) litera c) tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008, lub”.

Artykuł 27

Zmiana rozporządzenia (WE) nr 2232/96

Artykuł 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2232/96 otrzymuje brzmienie:

„1. Wykaz substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 7, w terminie do dnia 31 grudnia 2010 r.”.

Artykuł 28

Zmiana rozporządzenia (WE) nr 110/2008

W rozporządzeniu (WE) nr 110/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) artykuł 5 ust. 2 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) zawierać substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych (*) i preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia;

(*) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.”;

2) artykuł 5 ust. 3 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) zawierać co najmniej jeden środek aromatyzujący w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.”;

3) w załączniku I pkt 9 otrzymuje brzmienie:

„9. Aromatyzowanie

Aromatyzowanie oznacza używanie do przyrządzania napoju spirytusowego co najmniej jednego ze środków aromatyzujących w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.”;

4) w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

a) punkt 19 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008, preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz charakterystyczne cechy organoleptyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet jeżeli zdarza się, że są osłabione.”;

b) punkt 20 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Do przyrządzania *ginu* można używać wyłącznie substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) 1334/2008 lub preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3

ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.”;

c) punkt 21 lit. a) ppkt (ii) otrzymuje brzmienie:

„(ii) mieszanina produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu; do aromatyzowania *ginu* destylowanego można używać również substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych określonych w kategorii 20 lit. c).”;

d) punkt 23 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 lub preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.”;

e) punkt 24 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować dodatkowo inne naturalne substancje aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 lub preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak tych napojów wywodzi się głównie z destylatów nasion kminku zwyczajnego (*Carum carvi* L.) lub kopru ogrodowego (*Anethum graveolens* L.), a stosowanie olejków aromatycznych jest niedozwolone.”;

f) punkt 30 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) Gorzkie napoje spirytusowe lub »bitter« to napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 lub preparatami aromatycznymi w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”;

g) punkt 32 lit. c) akapit pierwszy i część wprowadzająca akapitu drugiego zastępuje się następującym tekstem:

„c) Do przyrządzania likieru można używać substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia. Niemniej jednak do przyrządzania następujących likierów używa się jedynie naturalnych substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”;

h) pkt 41 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Do przyrządzania likieru jajecznego lub *avocaat*, lub *avocat*, lub *advokat* można używać wyłącznie substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i preparatów aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”;

i) punkt 44 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) *Våkevã glögi* lub *spritzglögg* to napój spirytusowy wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnym aromatem goździków korzennych lub cynamonem, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracji lub destylacji, redestylacji alkoholu z dodatkiem części wymienionych wyżej roślin, dodanie naturalnych substancji aromatycznych w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 o cechach goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem połączenia tych metod.”;

j) punkt 44 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować również inne środki aromatyzujące, substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b), d) i h) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008, jednak smak wymienionych przypraw musi być dominujący.”;

k) zmiana nie dotyczy wersji polskiej.

Artykuł 29

Zmiana dyrektywy 2000/13/WE

Załącznik III do dyrektywy 2000/13/WE otrzymuje brzmienie:

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Strasburgu dnia 16 grudnia 2008 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego
H.-G. PÖTTERING
Przewodniczący

W imieniu Rady
B. LE MAIRE
Przewodniczący

„ZAŁĄCZNIK III

NAZWY ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW

1. Bez uszczerbku dla pkt 2 środki aromatyzujące oznaczają się określeniami

— »aromaty« lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące zdefiniowane w art. 3 ust. 2 lit. b), c), d), e), f), g) i h) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych (*),

— »aromaty dymu wędzarniczego« lub »aromaty dymu wędzarniczego produkowane ze środka(-ów) spożywczego(-ych) lub kategorii lub źródła(-ła) żywności« (np. aromaty dymu wędzarniczego uzyskiwane z buku), jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące zdefiniowane w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i nadaje żywności aromatu dymu.

2. Określenie »naturalny« w opisie środków aromatyzujących stosuje się zgodnie z art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.

(* Dz.U. L 354 z 31.12. 2008, s. 34”.

Artykuł 30

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 20 stycznia 2011 r.

Artykuł 10 stosuje się od dnia następującego 18 miesięcy po dniu rozpoczęcia stosowania wykazu wspólnotowego.

Artykuł 26 i 28 stosuje się od dnia rozpoczęcia stosowania wykazu wspólnotowego.

Artykuł 22 stosuje się od dnia 20 stycznia 2009 r. Środki spożywcze, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu lub były etykietowane przed dniem 20 stycznia 2011 r., ale które nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia, mogą być przedmiotem obrotu do upływu ich daty minimalnej trwałości lub przydatności do użycia.

ZAŁĄCZNIK I

Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do stosowania w i na środkach spożywczych

ZAŁĄCZNIK II

Wykaz tradycyjnych procesów przygotowywania żywności

Siekanie	Powlekanie
Podgrzewanie, gotowanie, pieczenie, smażenie (w temperaturze do 240 °C przy ciśnieniu atmosferycznym) i gotowanie pod ciśnieniem (w temperaturze do 120 °C)	Schładzanie
Krojenie	Destylacja/rektyfikacja
Suszenie	Emulgowanie
Odparowywanie	Ekstrakcja, w tym ekstrakcja rozpuszczalnikami, zgodnie z dyrektywą 88/344/EWG
Fermentacja	Filtracja
Mielenie	
Zaparzanie	Macerowanie
Procesy mikrobiologiczne	Mieszanie
Obieranie	Perkolacja
Tłoczenie	Chłodzenie/zamrażanie
Prażenie/pieczenie na ruszcie	Wyciskanie
Moczenie	

ZAŁĄCZNIK III

Obecność niektórych substancji

Część A: Substancje, których nie dodaje się do środków spożywczych

Kwas agarycynowy

Aloina

Kapsaicyna

1,2 benzopiron, kumaryna

Hyperycyna

β -Azaron

1-allilo-4-metoksybenzen, estragol

Kwas cyjanowodorowy

Mentofuran

4-allilo-1,2-dimetoksybenzen, metylo Eugenol

Pulegon

Kwasyna

1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol

Teukryna A

Tujony (α i β)

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji — naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących — w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych gotowych do spożycia, do których dodano środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym limituje się poziom danej substancji	Najwyższy dopuszczalny poziom mg/kg
β -Azaron	Napoje alkoholowe	1,0
1-allilo-4-metoksybenzen, estragol (*)	Przetwory mleczne	50
	Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion	50
	Produkty rybne	50
	Napoje bezalkoholowe	10
Kwas cyjanowodorowy	Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty	50
	Owoce pestkowe w puszcze	5
	Napoje alkoholowe	35
Mentofuran	Słodycze miętowe z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	500
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech	3 000
	Guma do żucia	1 000
	Miętowe napoje alkoholowe	200
4-allilo-1,2-dimetoksybenzen, metylo Eugenol (*)	Przetwory mleczne	20
	Produkty i wyroby mięsne, w tym z drobiu i dziczyzny	15
	Produkty i wyroby rybne	10
	Zupy i sosy	60
	Przekąski gotowe do spożycia	20
	Napoje bezalkoholowe	1

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym limituje się poziom danej substancji	Najwyższy dopuszczalny poziom mg/kg
Pulegon	Słodczyce miętowe z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	250
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech	2 000
	Guma do żucia	350
	Miętowe napoje bezalkoholowe	20
	Miętowe napoje alkoholowe	100
Kwasyna	Napoje bezalkoholowe	0,5
	Wyroby piekarnicze	1
	Napoje alkoholowe	1,5
1-allilo-3,4-metylenodiodksybenzen, safrol (*)	Produkty i wyroby mięsne, w tym z drobiu i dziczyzny	15
	Produkty i wyroby rybne	15
	Zupy i sosy	25
	Napoje bezalkoholowe	1
Teukryna A	Gorzkie napoje spirytusowe lub bitter (1)	5
	Likiery (2) o gorzkim smaku	5
	Tujony (α i β)	2
Tujony (α i β)	Napoje alkoholowe, z wyjątkiem tych wytwarzanych z gatunków Artemisia	10
	Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków Artemisia	35
	Napoje bezalkoholowe wytwarzane z gatunków Artemisia	0,5
Kumaryna	Tradycyjne lub sezonowe wyroby piekarnicze, na których etykiecie wymieniony jest cynamon	50
	Płatki śniadaniowe, w tym muesli	20
	Pieczycwo cukiernicze i wyroby ciastkarskie z wyjątkiem tradycyjnych lub sezonowych wyrobów piekarniczych, na których etykiecie wymieniony jest cynamon	15
	Desery	5

(*) Najwyższe dopuszczalne poziomy substancji nie mają zastosowania w przypadkach, gdy wieloskładnikowy środek spożywczy nie zawiera dodanych środków aromatyzujących, a jedynymi dodanymi składnikami żywności posiadającymi właściwości aromatyzujące są świeże, suszone lub mrożone zioła i przyprawy. Po konsultacji z państwami członkowskimi i urzędem, w oparciu o dane udostępnione przez państwa członkowskie, najnowsze doniesienia naukowe oraz uwzględniając użycie ziół i przypraw oraz naturalnych preparatów aromatycznych, Komisja, stosownie do przypadku, proponuje poprawki do tego odstępstwa.

(1) Zdefiniowane w pkt 30 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

(2) Zdefiniowane w pkt 32 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

ZAŁĄCZNIK IV

Wykaz materiałów źródłowych, których użycie do wytwarzania środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących podlega ograniczeniom

Część A: *Materiały źródłowe, których nie stosuje się do wytwarzania środków aromatyzujących ani składników żywności o właściwościach aromatyzujących*

Materiał źródłowy	
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa
Acorus calamus L — tetraploid	Tetraploid tataraku zwyczajnego

Część B: *Warunki, zgodnie z którymi stosuje się środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytwarzane z niektórych materiałów źródłowych*

Materiał źródłowy		Warunki stosowania
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa	
Quassia amara L. i Picrasma excelsa (Sw)	Gorzknia właściwa	Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytwarzane z tego materiału źródłowego mogą być stosowane wyłącznie do produkcji napojów i wyrobów piekarniczych.
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz lub Fomes officinalis	Pniarek lekarski (modrzewnik lekarski)	Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących wytwarzane z tego materiału źródłowego mogą być stosowane wyłącznie do produkcji napojów alkoholowych.
Hypericum perforatum L	Dziurawiec zwyczajny	
Teucrium chamaedrys L	Ożanka właściwa	

ZAŁĄCZNIK V

Warunki wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia termicznegoCzęść A: *Warunki wytwarzania*

- a) Temperatura produktów podczas przetwarzania nie może przekraczać 180 °C.
- b) Czas trwania obróbki cieplnej w temperaturze 180 °C nie może przekraczać 15 minut, natomiast w przypadku niższych temperatur może być odpowiednio dłuższy, tj. każdorazowo w przypadku obniżenia temperatury o 10 °C można podwoić czas ogrzewania, przy czym maksymalny czas trwania procesu wynosi 12 godzin.
- c) Wartość pH podczas przetwarzania nie może przekraczać 8,0.

Część B: *Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji*

Substancja	Najwyższe dopuszczalne poziomy µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetyloimidazo [4,5-f] chinoksalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metylo-6-fenyloimidazo [4,5-b] pirydyna (PhIP)	50