



KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Bruksela, dnia 24.10.2007  
KOM(2007) 671 wersja ostateczna

2006/0147 (COD)

Zmieniony wniosek

**ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY**

**w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE**

(przedstawiona przez Komisję na mocy art. 250 ust. 2 Traktatu WE)

## UZASADNIENIE

### I. PROCEDURA

1. Dnia 28 lipca 2006 r. Komisja przyjęła wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE [dokument COM(2006)427 wersja ostateczna] jako część pakietu czterech wniosków dotyczących środków ulepszających żywność. Projekt został przedłożony Radzie i Parlamentowi Europejskiemu dnia 28 lipca 2006 r.
2. Komitet Ekonomiczno-Społeczny wydał opinię dnia 25 kwietnia 2007 r.
3. Ogólna strategia uzgodniona przez Radę na posiedzeniu Rady ds. Zatrudnienia, Polityki Społecznej, Zdrowia i Ochrony Konsumentów (EPSCO) dnia 31 maja 2007 r. dotycząca innych tekstów składających się na pakiet nie ma zastosowania do tekstu dotyczącego środków aromatyzujących.
4. Dnia 9 lipca 2007 r. w trakcie pierwszego czytania Parlament Europejski wydał pozytywną opinię w sprawie wniosku.
5. Obecny wniosek zmienia wniosek [COM(2006)427 – 2006/0147/(COD)] uwzględniając poprawki Parlamentu Europejskiego, które zostały zaakceptowane przez Komisję.
6. W odniesieniu do pierwotnego wniosku Parlament Europejski przyjął 43 poprawki. Dnia 9 lipca 2007 r. na posiedzeniu plenarnym komisarz Kyprianou zaznaczył, że Komisja mogłaby zaakceptować dużą część zmian, w całości lub częściowo, z zastrzeżeniem ich preredagowania. Następujące spośród przyjętych zmian nie mogą zostać zaakceptowane przez Komisję: 2, 11, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 31 (część druga), 32, 37, 40, 43, 44, 46, 49, 52.
7. Zmiany w skorygowanym wniosku zostały **pogrubione i podkreślone**. Część zmian została przeformułowana w celu zapewnienia jednolitości w zakresie terminologii używanej we wniosku oraz innych wnioskach składających się na pakiet, bądź w celu dostosowania tekstu do stanowiska Rady, zawierającego propozycję podobnych zmian.
8. Przyjęta numeracja artykułów uwzględnia liczbę zmian.

### II. CELE WNIOSKU

9. Proponowane rozporządzenie ma na celu zastąpienie obecnej dyrektywy Rady 88/388/EWG w celu uwzględnienia nowości technologicznych i naukowych w zakresie środków aromatyzujących oraz rozwoju prawodawstwa w dziedzinie żywności we Wspólnocie Europejskiej.

Główne cele są następujące:

- sprecyzowanie zakresu prawodawstwa dotyczącego środków aromatyzujących;
- unowocześnienie oraz dopasowanie obowiązującego prawodawstwa dotyczącego środków aromatyzujących do nowości technologicznych i naukowych;
- ustanowienie jasnych procedur oceny i zatwierdzenia;
- lepsze informowanie konsumentów w zakresie używania naturalnych środków aromatyzujących;
- dostosowanie do wymogów rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

### **III. PRZEGLĄD POPRAWEK PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO**

#### **10. Poprawki techniczne i redakcyjne**

Poprawki 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 27, 28, 29, 30, 31 (część pierwsza), 35, 36, 39, 41, 42, 45 mają na celu udoskonalenie wniosku pod względem technicznym i redakcyjnym oraz zostały przejęte przez Komisję, w niektórych przypadkach poddane zostały pewnym zmianom redakcyjnym.

#### **11. Podstawa prawna**

Artykuł 37 zostaje skreślony jako podstawa prawna rozporządzenia. Zastosowanie znajduje jednakowa argumentacja jak w przypadku enzymów; za skreśleniem tego głosował Parlament, ponieważ aspekty rolnicze wniosku (zmiany w pionowych tekstach z dziedziny rolnictwa) są jedynie celem drugorzędym proponowanego rozporządzenia.

#### **12. Komitologia**

Z uwagi na to, że pakiet został przyjęty mniej więcej w okresie, kiedy przyjęta została decyzja 2006/512/WE zmieniająca decyzję Rady 1999/468/WE ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji, wniosek Komisji odnosi się do zwykłej procedury regulacyjnej. W związku z tym dopasowanie zmienionego wniosku do decyzji 2006/512/WE jest ogólnie zatwierdzone przez Komisję.

Poprawki 11, 23 i 32 określają wprowadzenie procedury regulacyjnej połączonej z kontrolą. Decyzje, o których mowa w tych poprawkach nie wprowadzą do rozporządzenia nowych elementów, w związku z czym kontrola nie jest konieczna.

Poprawka 16 znosi możliwość podejmowania decyzji (przy współpracy ze Stałym Komitetem) w zakresie kategorii, do której zalicza się środek aromatyzujący i w związku z tym nie może zostać zaakceptowana, gdyż zdaniem Komisji podjęcie takiej decyzji może być konieczne.

Poprawki 24, 33 i 34 zostały częściowo zaakceptowane, jednakże należy dopuścić procedurę nadzwyczajną w przypadku, gdy zagrożone jest bezpieczeństwo konsumenta.

### **13. Definicje (art. 3)**

Poprawka 14 określa, że składniki żywności o właściwościach aromatyzujących w *znaczym stopniu* przyczyniają się do obecności substancji określonych w załączniku III część B. W rzeczywistości jest to możliwe, jednakże pojęcie to nie jest częścią tekstu prawnego i zostało już zawarte w motywie 5.

Poprawka 13 zamienia pojęcie „*inny środek aromatyzujący*” na „*środek aromatyzujący gdzieindziej niesklasyfikowany*”. Choć oba terminy mają jednakowe znaczenie, preferowany jest termin pierwszy.

Poprawka 49 ogranicza produkcję „substancji aromatycznych” do odpowiednich procesów ‘naturalnych’ lub syntezy chemicznej. Jednakże możliwe są inne sposoby produkcji substancji aromatycznych np. pozyskanie z koncentratów dymnych albo środki aromatyzujące pochodzące z procesów termicznych. Poprawki tej nie można zatem zaakceptować.

### **14. Zakaz stosowania środków aromatycznych niespełniających wymogów**

Wprowadzenie tej poprawki ma na celu dopasowanie tekstu do zmienionych wniosków dotyczących dodatków do żywności i enzymów spożywczych. Zaproponowany tekst wyjaśnia, że środek aromatyzujący albo środek spożywczy zawierający środek aromatyzujący nie powinien zostać wprowadzany na rynek, jeżeli środek aromatyzujący nie spełnia wymogów proponowanego rozporządzenia. Wyjaśnienie to jest zamieszczone w zmienionym wniosku, w art. 5.

### **15. Warunki używania**

Propozycje Komisji ustanawiają ogólne warunki używania środków aromatyzujących albo składników żywności o właściwościach aromatyzujących. Muszą być one bezpieczne, a ich użycie nie może wprowadzać w błąd konsumenta. W motywie 6 wprowadza się wyjaśnienie, co należy rozumieć przez wprowadzanie w błąd konsumenta (poprawka 1).

Poprawka 19 zawiera wymóg, aby użycie środków aromatyzujących wiązało się z pożytkiem i korzyścią dla konsumenta, natomiast poprawka 20 zawiera wymóg istnienia wymogu technologicznego. Poprawki te nie są konieczne z uwagi na to, że wymóg technologiczny oraz korzyści dla konsumenta wynikają z definicji środków aromatyzujących.

Poprawka 2 i 17 zawiera wymóg zezwolenia na środki aromatyzujące, opartego na zasadzie ostrożności. Zasada ostrożności oraz warunki jej zastosowania zostały ustanowione w przepisach ogólnych prawa żywnościowego (rozporządzenie (WE) nr 178/2002) i nie powinny zostać powtórzone w proponowanym rozporządzeniu w sprawie środków aromatyzujących.

#### **16. Obecność niektórych substancji**

Poprawka 46 odnosi się do najwyższych dopuszczalnych poziomów dla substancji o zagrożeniu toksykologicznym w załączniku III część B. Te najwyższe dopuszczalne poziomy nie mają zastosowania w przypadkach, gdy wieloskładnikowy środek spożywczy nie zawiera dodanych środków aromatyzujących, a jedynymi dodanymi składnikami żywności o właściwościach aromatyzujących są przyprawy i zioła. Nie można tego zaakceptować, jako że nie da się wykluczyć zagrożenia bezpieczeństwa.

Poprawki 21 i 40 wprowadzają pusty załącznik III część B; w przypadku istnienia uzasadnionego naukowo zagrożenia, najwyższe dopuszczalne poziomy mogą zostać ustalone w drodze procedury komitologii. Poprawka ta nie odpowiada ostatnim opiniom naukowym, które potwierdzają konieczność ustalenia najwyższych dopuszczalnych poziomów, jak zaproponowano w załączniku III część B.

#### **17. Stosunek do rozporządzenia 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (art. 12)**

Środki aromatyzujące albo materiały źródłowe objęte zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 będą przedmiotem tego rozporządzenia mając na uwadze ocenę bezpieczeństwa w zakresie modyfikacji genetycznej, a inne aspekty bezpieczeństwa, uwzględnienie innych kryteriów oraz ostatecznego zezwolenia, w stosownych przypadkach, będą rozstrzygane w oparciu o rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących. Ocena i wydanie zezwolenia może przebiegać równoległe w obu przypadkach.

Poprawki 41 i 42 zawierają wyjaśnienie, że obie procedury mogą przebiegać jednocześnie zgodnie z dobrą praktyką administracyjną. Zaproponowane wyjaśnienie zostało zatwierdzone przez Komisję i jest przedmiotem określonych zmian redakcyjnych w celu uzyskania przez przepisy zgodności z rozporządzeniem 1829/2003.

Poprawka 52 wprowadza definicję pojęcia „*wyprodukowany z wykorzystaniem organizmów zmodyfikowanych genetycznie*”. Jeżeli taka definicja jest konieczna, powinna być ona objęta zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

## 18. Oznakowanie

Poprawka 29 odnosi się do etykietowania naturalnych środków aromatyzujących, gdzie skala 90 % zostaje zastąpiona przez skalę 95 % w odniesieniu do materiału źródłowego. Zaproponowaną zmianę można zaakceptować, ponieważ lepiej odpowiada oczekiwaniom konsumenta oraz będzie miała ograniczony wpływ na obecną praktykę.

Poprawka 26 zawiera wymóg, że w przypadku handlu pomiędzy wytwórcami podawać należy adres na terytorium UE. Nie można tego zaakceptować, ponieważ mogłoby to prowadzić do barier w handlu z krajami trzecimi.

Opis środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, takich jak „aromat wędzonego łososia” (poprawka 37) jest nie do zaakceptowania, ponieważ mogłoby to wprowadzać w błąd konsumenta; w rzeczywistości środek aromatyzujący mógłby mieć postać mieszanki środka aromatyzującego dymu wędzarniczego i środka aromatyzującego łososia.

Etykietowanie środków aromatyzujących wyprodukowanych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych powinno być objęte zakresem rozporządzenia 1829/2003, a nie niniejszego rozporządzenia (poprawka 38).

Wreszcie Komisja nie może zaakceptować poprawki 43, ponieważ podstawową zasadą niniejszego wniosku jest wskazanie źródła naturalnego środka aromatyzującego w celu zapewnienia prawidłowej informacji konsumenta.

W pierwotnym wniosku Komisja dopasowała przepisy dotyczące etykietowania środków aromatyzujących z odpowiednimi przepisami, obowiązującymi w odniesieniu do dodatków i enzymów. Parlament Europejski wprowadził poprawki do ostatniego wniosku w celu nowego zaprezentowania oraz uproszczenia przepisów dotyczących etykietowania w odniesieniu do dodatków i enzymów sprzedawanych pomiędzy przedsiębiorcami albo konsumentowi końcowemu. Komisja uwzględniła zatem zamiar tych poprawek także w niniejszym, zmienionym wniosku dotyczącym środków aromatyzujących.

## 19. Informacje od przedsiębiorców sektora spożywczego

Poprawka 31 zostaje częściowo zaakceptowana, gdyż producent substancji aromatycznej lub podmiot stosujący daną substancję aromatyczną powinien niezwłocznie przekazać Komisji wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tej substancji aromatycznej. Dodatkowe sformułowanie dotyczące „*informacji znanej oraz dostępnej dla niego*” jest nie do zaakceptowania, ponieważ ogranicza odpowiedzialność producenta.

**Druga część poprawki 31** stanowiąca, jaki rodzaj informacji powinien być wymagany jest nie do zaakceptowania, ponieważ ogranicza wniosek Komisji oraz udaremnia treść środków wykonawczych.

- 20.** Na mocy art. 250 ust. 2 Traktatu WE Komisja zmienia swój wniosek zgodnie z powyższym.

Zmieniony wniosek

## ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

**w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37 i 95,

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego<sup>2</sup>

stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 251 Traktatu,

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<sup>3</sup>. Dyrektywę 88/388/EWG należy zastąpić niniejszym rozporządzeniem w celu zapewnienia jasności i skuteczności.
- (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<sup>4</sup> przewiduje ustanowienie tego wykazu w terminie 24 miesięcy od jej przyjęcia. Decyzja ta jest już nieaktualna i należy ją uchylić.

---

<sup>1</sup> Dz. U. [...], [...], str. [...].

<sup>2</sup> Dz. U. C **168 z 20.7.2007, str. 34.**

<sup>3</sup> Dz. U. L 184 z 15.7.1988, str. 61. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

<sup>4</sup> Dz. U. L 184 z 15.7.1988, str. 67.

- (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<sup>5</sup> ustanawia zasady etykietowania środków aromatyzujących. Niniejsze rozporządzenie zastępuje te zasady a wymienioną dyrektywę należy uchylić.
- (4) Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności to zasadniczy aspekt rynku wewnętrznego, mający znaczny wkład w zdrowie i dobre samopoczucie obywateli oraz ich interesy społeczne i gospodarcze.
- (5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, zakresem niniejszego rozporządzenia należy objąć środki aromatyzujące, materiały źródłowe do ich produkcji oraz środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące. Należy w nim również uwzględnić niektóre składniki żywności o właściwościach aromatyzujących, które są dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania aromatu, oraz które w znacznym stopniu przyczyniają się do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych („składniki żywności o właściwościach aromatyzujących”), a także ich materiały źródłowe i środki spożywcze je zawierające.
- (6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie. **Wprowadzenie w błąd konsumentów odnosi się m.in. do kwestii charakteru, świeżości, jakości użytych składników, naturalności produktu lub procesu produkcji, lub wartości odżywczej produktu.**
- (7) Od 1999 r. Komitet Naukowy ds. Żywności, a następnie Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, wydał szereg opinii dotyczących substancji naturalnie występujących w materiałach źródłowych środków aromatyzujących oraz składników żywności o właściwościach aromatyzujących<sup>6</sup>, które zdaniem Komitetu Ekspertów ds. Substancji Aromatycznych, działającego przy Radzie Europy, zwiększają 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.
- (8) Z uwagi na ich naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i 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 ustanowić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości tych substancji w środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologicznym przez człowieka.

---

<sup>5</sup> Dz. U. L 42 z 15.2.1991, str. 25.

<sup>6</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/sampling\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/sampling_en.htm)

- (9) Na poziomie Wspólnoty należy ustanowić przepisy zakazujące lub ograniczające stosowanie niektórych materiałów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, które zwiększają zagrożenie dla zdrowia ludzi, w produkcji środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących oraz w wytwarzaniu żywności.
- (10) Przeprowadzanie oceny ryzyka należy powierzyć Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności, dalej zwanemu „Urzędem”, powołanemu 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 i ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności<sup>7</sup>.
- (11) 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 (WE) nr [...] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności<sup>8</sup>.
- (12) Substancje aromatyczne to substancje zdefiniowane chemicznie o właściwościach aromatyzujących. 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 program oceny substancji aromatycznych jest obecnie realizowany<sup>9</sup>. Na podstawie tego rozporządzenia, wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy ustanowić nowy termin dla przyjęcia tego wykazu. Zostanie przedstawiony wniosek o włączenie tego wykazu do wykazu określonego w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr [...].
- (13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mineralnego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

---

<sup>7</sup> Dz. U. L 31 z 1.2.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1642/2003 (Dz.U. L 245 z 29.9.2003, str. 4).

<sup>8</sup> Dz.U. L [...] [...], str. [...].

<sup>9</sup> Dz. U. L 299 z 23.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

- (14) 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 stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się w tym przypadku za surowce żywnościowe, nawet jeżeli niektórych z tych materiałów źródłowych, takich jak palisander, wióry dębu i liście truskawki, nie można stosować w formie pożywienia. Nie trzeba ich poddawać ocenie.
- (15) Podobnie nie ma potrzeby poddawania ocenie czy obejmowania procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, wytwarzanych z żywności w zatwierdzonych warunkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich bezpieczeństwa. Jednak zatwierdzenie środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, wytwarzanych z surowców nieprzeznaczonych do spożycia lub wytwarzanych w niezatwierdzonych warunkach, należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.
- (16) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003/WE 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<sup>10</sup> 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.
- (17) Prekursory środków aromatyzujących dodają środkom spożywczym aromatu w drodze reakcji chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności. Prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie czy obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich bezpieczeństwa. Jednak zatwierdzenie prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z surowców innych niż żywnościowe należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.
- (18) 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.
- (19) Zezwolenie na stosowanie do produkcji środków aromatyzujących materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego innych niż surowce żywnościowe należy uwarunkować uprzednią naukową oceną ich bezpieczeństwa. Może zaistnieć konieczność wydania zezwolenia na stosowanie tylko niektórych elementów danego materiału lub ustalenia warunków jego zastosowania.

---

<sup>10</sup> Dz. U. L 309 z 26.11.2003, str. 1.

- (20) Wydanie na mocy niniejszego rozporządzenia zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego lub materiału źródłowego objętego zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy<sup>11</sup> powinno **zostać poddane procedurze zatwierdzenia zgodnie z tym rozporządzeniem z uwzględnieniem oceny bezpieczeństwa modyfikacji genetycznej, a zezwolenie ostateczne powinno zostać udzielone zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.** ~~poprzedzone zatwierdzeniem na mocy wymienionego rozporządzenia.~~
- (21) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych należy umieszczać oznaczenie „naturalny” tylko w przypadku, gdy spełniają one określone kryteria zapewniające, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.
- (22) Określone wymogi w odniesieniu do informacji o materiale źródłowym stosowanym do wytwarzania naturalnych środków aromatyzujących mają zapewnić, że konsument nie będzie wprowadzany w błąd. ~~Będzie na przykład istniał obowiązek podania źródła, z jakiego pochodzi wanilina otrzymana z drewna.~~
- (23) **Środki aromatyzujące podlegają nadal ogólnym obowiązkom etykietowania określonym w dyrektywie 2000/13/WE, a także, w stosownych przypadkach, w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003. Ponadto niniejsze rozporządzenie powinno zawierać przepisy szczegółowe dotyczące etykietowania środków aromatyzujących sprzedawanych jako takie producentom lub konsumentowi końcowemu.**
- (24) Konsumentów należy informować, jeżeli smak dymu jest spowodowany dodaniem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Zgodnie z art. 5 dyrektywy 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<sup>12</sup>, nazwa, pod którą dany produkt jest sprzedawany nie może wprowadzać konsumenta w błąd, jeśli chodzi o informację, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Omawianą dyrektywę należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny” do oznaczania środków aromatyzujących.
- (25) Zasadnicze znaczenie do celów oceny bezpieczeństwa substancji aromatycznych do spożycia przez ludzi mają informacje dotyczące spożycia i stosowania substancji aromatycznych. W związku z tym należy regularnie sprawdzać ilości substancji aromatycznych dodawanych do żywności.

---

<sup>11</sup> Dz. U. L 268 z 18.10.2003, str. 1.

<sup>12</sup> Dz. U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/89/WE (Dz.U. L 308 z 25.11.2003, str. 15).

- (26) Środki konieczne w celu wykonania niniejszego rozporządzenia należy przyjąć zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji<sup>13</sup>.
- (27) **W szczególności Komisji powinny zostać przyznane uprawnienia do zmiany załączników do niniejszego rozporządzenia oraz przyjęcia odpowiednich środków przejściowych w odniesieniu do ustalenia wspólnotowego wykazu. Ponieważ środki te mają zakres ogólny i mają na celu zmianę nieistotnych elementów niniejszego rozporządzenia, i/lub jego uzupełnienie poprzez dodanie nowych nieistotnych elementów, środki te przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 5a decyzji 1999/468/WE.**
- (28) Załączniki II do V do niniejszego rozporządzenia należy dostosować do postępu naukowego i technicznego.
- (29) W celu opracowania i uaktualnienia wspólnotowych przepisów prawnych dotyczących dodatków do żywności w odpowiedni i skuteczny sposób, niezbędne jest gromadzenie przez państwa członkowskie danych oraz wzajemna wymiana informacji i koordynacja zadań pomiędzy nimi. Do osiągnięcia tego celu wskazanym może być przeprowadzenie badań dotyczących kwestii szczególnych tak, aby usprawnić proces podejmowania decyzji. Wskazane jest, aby Wspólnota mogła finansować te badania w ramach wspólnotowej procedury budżetowej. Finansowanie takiego środka objęte jest 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt<sup>14</sup> i w związku z tym podstawą prawną do finansowania środków, o których mowa powyżej będzie rozporządzenie (WE) nr 882/2004.
- (30) Do czasu ustanowienia wspólnotowego wykazu należy przyjąć przepis dotyczący oceny i zatwierdzania substancji aromatyzujących, 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, omawiane substancje aromatyzujące należy poddawać ocenie i zatwierdzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [rozporządzenie proceduralne]. Nie należy jednak stosować przewidzianych w tym rozporządzeniu terminów przyjęcia przez Urząd opinii, oraz terminów odnoszących się do przedłożenia przez Komisję Stałemu Komitetowi ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt projektu rozporządzenia uaktualniającego wykaz wspólnotowy, ponieważ priorytetowe znaczenie należy nadać realizowanemu aktualnie programowi oceny.

---

<sup>13</sup> Dz. U. L 184 z 17.7.1999, str. 23. **Decyzja zmieniona decyzją 2006/512/WE (Dz.U. L 200 z 22.7.2006, str. 11).**

<sup>14</sup> Dz. U. L 165 z 30.4.2004, str. 1. Sprostowanie (Dz.U. L 191 z 28.5.2004, str. 1).

- (31) Ponieważ cel działania, które ma zostać podjęte, tzn. ustanowienie wspólnotowych zasad dotyczących stosowania środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, nie może zostać w zadowalający sposób osiągnięty przez państwa członkowskie, a ze względu na jedność rynku i wysoki poziom ochrony konsumentów może zostać lepiej osiągnięty na poziomie Wspólnoty, Wspólnota może przyjąć środki zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu. Zgodnie z zasadą proporcjonalności, określoną w tym artykule, niniejsze rozporządzenie nie może wykraczać poza to, co jest niezbędne do osiągnięcia tych celów
- (32) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych<sup>15</sup> oraz 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<sup>16</sup> należy dostosować do niektórych nowych definicji ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.
- (33) Rozporządzenia (EWG) nr 1576/89, (EWG) nr 1601/91 i (WE) nr 2232/96, a także dyrektywę 2000/13/WE należy odpowiednio zmienić,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## ROZDZIAŁ I

### PRZEDMIOT, ZAKRES I DEFINICJE

#### *Artykuł 1* *Przedmiot*

Niniejsze rozporządzenie ustanawia przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych, w celu zapewnienia **wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i ochrony konsumentów oraz** sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego ~~oraz~~ **wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i ochrony konsumentów.**

Dla zrealizowania powyższych celów niniejsze rozporządzenie ustanawia:

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

---

<sup>15</sup> Dz. U. L 160 z 12.6.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione Aktem Przystąpienia z 2003 r.

<sup>16</sup> Dz. U. L 149 z 14.6.1991, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

*Artykuł 2*  
*Zakres stosowania*

1. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do:
- (a) środków aromatyzujących wykorzystywanych lub przeznaczonych do wykorzystania w lub na środkach spożywczych, **nie naruszając bardziej szczegółowych przepisów ustanowionych w z wyjątkiem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego objętych zakresem rozporządzenia rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003;**
  - (b) składników żywności o właściwościach aromatyzujących;
  - (c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące i/lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących;
  - (d) materiałów źródłowych środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących.
2. Niniejszego rozporządzenia nie stosuje się do:
- (a) substancji wyłącznie słodkich, kwaśnych lub słonych;
  - (b) surowych środków spożywczych;**
  - (c) jednoskładnikowych środków spożywczych oraz mieszanek przypraw i/lub ziół, mieszanek herbat i naparów ziołowych jako takie, o ile nie były wykorzystywane jako składniki żywności.** (b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych.3. W razie konieczności, kwestia, czy dana substancja wchodzi w zakres stosowania niniejszego rozporządzenia może zostać rozstrzygnięta w drodze decyzji podjętej zgodnie z procedurą określoną w art. 18 **20** ust. 2.

*Artykuł 3*  
*Definicje*

1. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje ustanowione w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002 i 1829/2003.
2. Stosuje się również następujące definicje:
- (a) „środki aromatyzujące” to produkty:
    - (i) nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia, dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku;

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

**(iii) które mogą zawierać środki spożywcze zawierające dodatki dozwolone rozporządzeniem (WE) nr XXX/2007<sup>17</sup> Parlamentu Europejskiego i Rady ... w sprawie dodatków do żywności;**

(b) „substancja aromatyczna” oznacza substancję zdefiniowaną chemicznie 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 albo przetworzoną do spożycia przez ludzi z zastosowaniem jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II;

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

(i) żywności, w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, w stanie niezmienionym surowca lub przetworzony do spożycia przez ludzi z zastosowaniem jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II i/lub odpowiednich procesów fizycznych;

i/lub

(ii) materiału pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego innego niż żywność, otrzymanego w wyniku jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II i/lub odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych;

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

(i) żywność;

i/lub

(ii) materiał źródłowy inny niż żywność;

---

<sup>17</sup> Dz. U. C [...], [...], str. [...].

- (f) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych koncentratów dymnych, początkowych frakcji smołowych i/lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego określonych w art. 4 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;
- (g) „prekursor środka aromatyzującego” oznacza produkt, który jako taki niekoniecznie ma właściwości aromatyzujące, celowo dodawany do środków spożywczych wyłącznie dla wytworzenia aromatu poprzez złamanie innych składników żywności lub reakcję z tymi składnikami w trakcie przetwarzania żywności; można go otrzymywać z:
- (i) żywności;
- i/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 i/lub smaku, który nie podlega definicjom wymienionym w lit. b) do 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 aromatu danego środka spożywczego;
- (j) „materiał źródłowy” to surowiec 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” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, **bez uszczerbku dla wykazu tradycyjnych procesów przygotowania żywności w załączniku II**, oraz w którym nie wykorzystuje się tlenu singletowego, ozonu, nieorganicznych katalizatorów, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.

3. Do celów definicji podanych w ust. 2 lit. d), e), g) i j), materiały źródłowe, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się za żywność.

4. W razie konieczności podjęcia decyzji, czy dana substancja lub mieszanka substancji zalicza się do określonej kategorii wymienionej w ust. 2 lit. b) do j), należy postępować zgodnie z procedurą określoną w art. ~~18~~20 ust. 2.

## ROZDZIAŁ II

### WARUNKI STOSOWANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH, SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI O WŁAŚCIWOŚCIACH AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH

#### *Artykuł 4*

#### *Ogólne warunki stosowania środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących*

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

- (a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi, nie zagrażają bezpieczeństwu zdrowia konsumentów;
- (b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

#### Artykuł 5

#### Zakaz stosowania niespełniających wymogów środków aromatyzujących i/lub niedozwolonych środków spożywczych

Żaden środek aromatyzujący i/lub środek spożywczy, w którym taki środek aromatyzujący został wykorzystany, nie może zostać wprowadzany do obrotu, jeżeli środek aromatyzujący lub jego zastosowanie nie są zgodne z wymogami niniejszego rozporządzenia oraz środków wykonawczych do niego.

#### Artykuł 56

#### *Obecność niektórych substancji*

1. Do środków spożywczych nie wolno dodawać substancji wymienionych w części A załącznika III.
2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w części B załącznika III, w wyniku użycia w lub na tych środkach spożywczych środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących.

Najwyższe dopuszczalne poziomy stosuje się do wieloskładnikowych środków spożywczych oferowanych jako gotowe do spożycia lub do przygotowania zgodnie z instrukcją wytwórcy.

3. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 2 można przyjmować zgodnie z procedurą określoną w art. ~~18~~**20** ust. 2.

#### *Artykuł 67*

##### *Użycie niektórych materiałów źródłowych*

1. Do wytwarzania środków aromatyzujących i składników artykułów żywnościowych o właściwościach aromatyzujących nie należy używać materiałów źródłowych wymienionych w części A załącznika IV.
2. Środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących wytworzonych z materiałów źródłowych wymienionych w części B załącznika IV można używać wyłącznie w warunkach określonych w tym załączniku.

#### *Artykuł 78*

##### *Środki aromatyzujące nieobjęte wymogiem oceny i zatwierdzenia*

1. W lub na środkach spożywczych można używać następujących środków aromatyzujących, bez konieczności poddawania ich procedurze zatwierdzenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem spełnienia przepisów art. 4:
  - (a) preparaty aromatyczne, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (i);
  - (b) środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (i) i które spełniają warunki wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia, określone w załączniku V;
  - (c) prekursory środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (i);
  - (d) składniki żywności o właściwościach aromatyzujących.
2. Nie uchybiając przepisom ust. 1, jeżeli Komisja, państwo członkowskie lub Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) poddaje w wątpliwość bezpieczeństwo środka aromatyzującego lub składnika żywności o właściwościach aromatyzujących, o którym mowa w ust. 1, Urząd dokonuje oceny ryzyka w odniesieniu do danego środka aromatyzującego lub składnika żywności o właściwościach aromatyzujących. Następnie stosuje się art. 4 do 6 rozporządzenia (WE) nr [rozporządzenie proceduralne] *mutatis mutandis*.

W razie konieczności Komisja przyjmuje środki na podstawie opinii Urzędu, **które mają na celu zmianę nieistotnych elementów niniejszego rozporządzenia, między innymi, poprzez uzupełnienie go, zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 20 ust. 3. ~~zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.~~** Środki takie ustanawia się odpowiednio w załącznikach III, IV i/lub V. **W nagłych przypadkach Komisja może zastosować tryb nadzwyczajny, o którym mowa w art. 20 ust. 4.**

## ROZDZIAŁ III

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

#### *Artykuł ~~89~~*

*Środki aromatyzujące i materiały źródłowe objęte wymogiem oceny i zatwierdzenia*

Przepisy niniejszego rozdziału stosuje się do:

- (a) substancji aromatycznych;
- (b) preparatów aromatycznych, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (ii);
- (c) środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, które otrzymano w wyniku ogrzewania składników podlegających częściowo lub całkowicie przepisom art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (ii), lub które nie spełniają warunków wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego bądź najwyższych dopuszczalnych poziomów dla niektórych substancji niepożądanych, określonych w załączniku V;
- (d) prekursorów środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (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) pkt (ii).

#### *Artykuł ~~910~~*

*Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych*

Wprowadzać do obrotu i używać w lub na środkach spożywczych można wyłącznie środki aromatyzujące i materiały źródłowe spośród tych określonych w art. ~~89~~, które znajdują się w wykazie wspólnotowym.

#### *Artykuł ~~1011~~*

*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 [procedura jednolita] tylko wtedy, gdy spełnia on warunki określone w art. 4.
2. Przy wpisywaniu środka aromatyzującego lub materiału źródłowego do wykazu wspólnotowego należy wyszczególnić:

- (a) oznaczenie zatwierdzonego środka aromatyzującego lub materiału źródłowego;
  - (b) w razie konieczności, dopuszczalne warunki użycia danego środka aromatyzującego.
3. Zmian w wykazie wspólnotowym dokonuje się zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu (WE) nr [...] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności.

*Artykuł ~~11~~**12***

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

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym **w załączniku I zgodnie z obecnym rozporządzeniem wyłącznie, gdy jest on objęty zezwoleniem wydanym zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.** ~~wyłącznie wtedy, kiedy zezwolono na jego stosowanie zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.~~

## ROZDZIAŁ IV

### ETYKIETOWANIE

#### SEKCJA 1

#### ~~ETYKIETOWANIE ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH NIEPRZEZNACZONYCH DO SPRZEDAŻY KONSUMENTOWI KOŃCOWEMU~~

*Artykuł ~~12~~**13***

*Etykietowanie środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu*

1. Środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy **spełniają wymogi w zakresie etykietowania,** gdy na ich opakowaniach, pojemnikach lub w dokumentach towarzyszących zamieszczone są informacje przewidziane w art. 13~~4~~ i 14~~5~~, które musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne. **Informacje, o których mowa w art. 14 powinny być podane w języku łatwo zrozumiałym dla nabywcy.**

**2. Państwo członkowskie, w którym dany produkt jest wprowadzany do obrotu, może zgodnie z postanowieniami Traktu określić na swoim terytorium, że informacje te zostaną podane w jednym lub kilku językach urzędowych Wspólnoty określonych przez to państwo członkowskie. Nie wyklucza to zamieszczenia takiej informacji na etykiecie w kilku językach.**

*Artykuł ~~13~~**14***

*Wymogi w zakresie ogólnych informacji w odniesieniu do etykietowania środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu*

- 1. Jeżeli środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu są sprzedawane pojedynczo lub w połączeniu ze sobą i/lub z innymi składnikami żywności i/lub do których dodano inne substancje zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. a) ppkt (iii), na ich opakowaniach lub pojemnikach ze środkami aromatyzującymi nieprzeznaczonymi do sprzedaży konsumentowi końcowemu zamieszczone są następujące informacje:**
- (a) opis handlowy: określenie „środek aromatyzujący” lub bardziej szczegółowa nazwa albo opis środka aromatyzującego;
  - (~~e~~**b**) adnotacja „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych” lub bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych;
  - (~~f~~**c**) w razie konieczności, specjalne warunki przechowywania i użycia;
  - (~~h~~**d**) numer partii;
  - (~~e~~**e**) wykaz, w porządku malejącym według wagi:
    - (i) kategorii zawartych środków aromatyzujących; i
    - (ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie lub, jeśli stosowne, ich numer E **oraz wzmianka o zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003;**
  - (~~b~~**f**) nazwa lub nazwa firmowa i adres wytwórcy lub podmiotu pakującego albo sprzedawcy;
  - (~~e~~**g**) maksymalna ilość każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniom ilościowym w środkach spożywczych i/lub odpowiednie informacje, napisane w zrozumiały sposób, umożliwiające nabywcy zachowanie zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia lub z innymi odpowiednimi przepisami wspólnotowymi, **łącznie z rozporządzeniem (WE) 1829/2003;**
  - (~~i~~**h**) ilość netto.
  - (~~g~~**i**) data wskazująca minimalny okres trwałości;
  - (~~j~~**i**) **w stosownych przypadkach, informacje dotyczące środka aromatyzującego albo innych substancji, o których mowa w niniejszym artykule i wymienionych w załączniku IIIa do dyrektywy 2000/13/WE w odniesieniu do wskazania składników obecnych w środkach spożywczych.**

2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1, informacje wymagane w lit. ~~ee~~ do g) i **(i)** tego ustępu mogą być podawane jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem, że określenie „przeznaczony do wytwarzania środków spożywczych, nie do sprzedaży detalicznej” umieszczone zostanie w łatwo widocznym miejscu opakowania lub pojemnika odnośnego produktu.
3. **W drodze odstępstwa od ust. 1 niniejszego artykułu, w przypadku dostarczania środków aromatyzujących w zbiornikach wszelkie informacje mogą znajdować się jedynie w dokumentach uzupełniających związanych z przesyłką, które należy dostarczyć wraz z dostawą.**

#### *Artykuł ~~14~~**15***

#### *Szczególne wymogi w zakresie informacji w odniesieniu do opisu handlowego środków aromatyzujących*

1. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. ~~13~~**14** ust. 1 lit. a), wyłącznie zgodnie z przepisami ust. 2 do 6.
2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne i/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 wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej ~~90~~**95** % [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

Opis musi być następujący: „naturalny <<żywność/środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)>> środek aromatyzujący”.

5. Opis „naturalny <<żywność lub środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)>> środek aromatyzujący z innymi naturalnymi środkami aromatyzującymi” można stosować tylko w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i jest łatwo rozpoznawalny.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

6. Wyrażenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

## **SEKCJA 2**

### **ETYKIETOWANIE ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH PRZEZNACZONYCH DO SPRZEDAŻY KONSUMENTOWI KOŃCOWEMU**

#### *Artykuł ~~15~~16*

*Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu*

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, **dyrektywy 89/396/EWG oraz w stosownych przypadkach, rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, środki aromatyzujące sprzedawane pojedynczo albo w połączeniu ze sobą i/lub do których zostały dodane inne substancje,** przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu, można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniu zamieszczone jest oznaczenie „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych”, albo bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych, które musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.
2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 134 ust. 1 lit. a), wyłącznie zgodnie z przepisami art. 145.

#### *Artykuł 17*

##### *Inne wymogi dotyczące etykietowania*

**Artykuły od 13 do 16 stosuje się bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych albo mających szerszy zakres stosowania przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych dotyczących wag i miar lub mających zastosowanie do prezentacji, klasyfikacji, pakowania i etykietowania substancji i preparatów niebezpiecznych lub do transportu takich substancji.**

## ROZDZIAŁ V

### PRZEPISY PROCEDURALNE I WDRAŻANIE

#### *Artykuł ~~16~~18*

*Przedkładanie sprawozdań przez podmioty gospodarcze z sektora spożywczego*

**1. Producent substancji aromatycznej lub podmiot stosujący daną substancję aromatyczną przekazuje Komisji niezwłocznie wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tej substancji aromatycznej.**

- ~~1~~2. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego lub ich przedstawiciele zobowiązani są zgłaszać do wiadomości Komisji roczne kwoty substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie, oraz poziomy stosowania dla poszczególnych kategorii środków spożywczych we Wspólnocie.
- ~~2~~3. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. ~~1~~2 należy przyjąć zgodnie z procedurą określoną w art. ~~18~~20 ust. 2.

#### *Artykuł ~~17~~19*

*Monitorowanie i przedkładanie sprawozdań przez państwa członkowskie*

1. Państwa członkowskie ustanawiają systemy monitorowania spożycia i stosowania środków aromatyzujących umieszczonych w wykazie wspólnotowym oraz spożycia substancji wymienionych w załączniku III, a uzyskane wyniki przekazują każdego roku do wiadomości Komisji i Urzędu.
2. Po konsultacji z Urzędem można przyjąć wspólną metodologię gromadzenia przez państwa członkowskie informacji dotyczących spożycia oraz zastosowania substancji umieszczonych w wykazie wspólnotowym i wymienionych w załączniku III, zgodnie z procedurą określoną w art. ~~18~~20 ust. 2.

#### *Artykuł ~~18~~20*

*Komitet*

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt (dalej zwany „Komitetem”).
2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE wynosi trzy miesiące.

**3. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu, stosuje się art. 5a ust. 1 - 4 i art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.**

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

~~3. Komitet przyjmuje swój regulamin wewnętrzny.~~

*Artykuł ~~19~~21  
Zmiany do załączników II do V*

Zmiany do załączników II do V do niniejszego rozporządzenia, w celu uwzględnienia postępu naukowego i technicznego, **które mają na celu zmianę nieistotnych elementów niniejszego rozporządzenia przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 20 ust. 3.** ~~przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.~~

**W nagłych przypadkach Komisja może zastosować tryb nadzwyczajny, o którym mowa w art. 20 ust. 4.**

*Artykuł ~~20~~22  
Wspólnotowe finansowanie zharmonizowanych polityk*

Podstawą prawną finansowania środków wynikających z niniejszego rozporządzenia jest art. 66 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 822/2004.

## ROZDZIAŁ VI

### PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

*Artykuł ~~21~~23  
Uchylenia*

1. Niniejszym uchyla się dyrektywę 88/388/EWG, decyzję 88/389/EWG oraz dyrektywę 91/71/EWG.

Rozporządzenie (WE) nr 2232/96 uchyla się z dniem zastosowania wykazu określonego w art. 2 ust. 2 tego rozporządzenia.

2. Odesłania do uchylonych aktów należy rozumieć jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł ~~22~~24  
Ustanowienie wykazu wspólnotowego środków aromatyzujących i materiałów źródłowych oraz systemu przejściowego*

1. Wykaz wspólnotowy ustanawia się poprzez zamieszczenie wykazu środków aromatyzujących, określonego w art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2232/96 w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, z chwilą jego przyjęcia.

2. Do czasu ustanowienia wykazu wspólnotowego, ocena i zatwierdzanie substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2232/95, podlegają przepisom rozporządzenia (WE) nr [...] [jednolita procedura].

W drodze odstępstwa od tej procedury, do oceny takiej i zatwierdzenia nie ma zastosowania ~~okres sześć~~ **okres sześć i dziewięćmiesięczny**, o którym mowa w art. 5 ust. 1 i art. 7 rozporządzenia (WE) nr [...] [jednolita procedura].

3. Wszelkie właściwe środki przejściowe, **które mają na celu zmianę nieistotnych elementów niniejszego rozporządzenia, między innymi, poprzez uzupełnienie go, zostają przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 20 ust. 3.** ~~można przyjmować zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.~~

#### *Artykuł ~~23~~25*

#### *Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1576/89*

Do rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 wprowadza się następujące zmiany:

1. Do art. 1 ust. 4 lit. m) wprowadza się następujące zmiany:

- (a) pkt 1 ppkt (a) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] i/lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz organoleptyczne cechy charakterystyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet, gdy zdarza się, że są osłabione.”

- (b) pkt 2 ppkt (a) otrzymuje brzmienie:

„Napój może być określany nazwą „gin”, jeśli jest wytwarzany poprzez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] i/lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.”

- (c) pkt 2 ppkt (b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój może być określany nazwą „gin destylowany”, jeśli jest produkowany wyłącznie poprzez redestylowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, stosownej jakości i o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., w aparaturze tradycyjnie używanej do ginu, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem, że dominuje smak jałowca. Wyrażenie „gin destylowany” można również stosować do mieszaniny produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i mocy alkoholu. Do aromatyzowania ginu destylowanego można używać również substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] i/lub preparatów aromatycznych określonych w lit. a). „London gin” jest rodzajem ginu destylowanego.”

2. Artykuł 1 ust. 4 lit. n) pkt 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Dodatkowo można stosować inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.”

3. Artykuł 1 ust. 4 lit. p) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] i/ lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”

4. Artykuł 1 ust. 4 lit. u) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój spirytusowy wytwarzany poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego środkiem aromatyzującym goździków i/lub cynamonu, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracja i/lub destylacja, redestylacja alkoholu w obecności części wymienionych wyżej roślin, dodanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] z goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem kombinacji tych metod.”

5. Artykuł 4 ust. 5 akapit pierwszy i drugi, z wyjątkiem wykazów w lit. a) i b), otrzymuje brzmienie:

„Do przyrządzania napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem tych określonych w art. 1 ust. 4 lit. m), n) i p), można używać wyłącznie naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. ~~b~~c) i d) rozporządzenia (WE) nr [...].

Stosowanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr [...] oraz preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, jest jednakże dozwolone w likierach z wyjątkiem tych wymienionych poniżej:”

*Artykuł ~~24~~26*  
*Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1601/91*

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

1. Litera a), tiret trzecie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:  
„– substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr [...], oraz/lub”
2. Litera b), tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:  
„– substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr [...], oraz/lub”
3. Litera c), tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:  
„– substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr [...], oraz/lub”

*Artykuł ~~25~~27*  
*Zmiana rozporządzenia (WE) nr 2232/96*

W rozporządzeniu (WE) nr 2232/96 art. 5 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

- „1. Wykaz substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 7, najpóźniej do dnia 31 grudnia 2008 r.”

*Artykuł ~~26~~28*  
*Zmiany do dyrektywy 2000/13/WE*

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

„Załącznik III

NAZWY ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW

1. Bez uszczerbku dla ust. 2, środki aromatyzujące oznacza się wyrażeniami
  - „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), c), d), e), **f**), g) i h) rozporządzenia (WE) nr [...] Parlamentu Europejskiego i Rady\* [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących];
  - „środki aromatyzujące dymu wędzarniczego”, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr [...] [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących] i nadaje żywności aromatu dymu.

2. Określenia „naturalny” do opisu środków aromatyzujących używa się zgodnie z przepisami art. 415 rozporządzenia (WE) nr [...] [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących].”

\* Dz.U. L [...], [...], [...]

*Artykuł 2729*  
*Wejście w życie*

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia [należy wpisać datę] [24 miesiące od wejścia w życie]. Niemniej jednak, art. 910, 2325 i 2426 stosuje się od dnia zastosowania wspólnotowego wykazu.

**Środki spożywcze, które zostały wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem lub były etykietowane przed [24 miesiące po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia], które nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia, mogą być przedmiotem obrotu do dnia będącego datą ich minimalnej trwałości**

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane przez wszystkie państwa członkowskie.

Sporządzono w Brukseli, dnia

*W imieniu Parlamentu Europejskiego*  
*Przewodniczący*

*W imieniu Rady*  
*Przewodniczący*

**ZAŁĄCZNIK I**

**Wykaz wspólnotowy środków aromatyzujących i materiałów źródłowych  
zatwierdzonych do stosowania w i na środkach spożywczych**

## ZALĄCZNIK II

### Wykaz tradycyjnych procesów przygotowywania żywności, w których otrzymuje się naturalne substancje aromatyczne i naturalne preparaty aromatyczne

Siekanie	Powlekanie
Gotowanie, pieczenie, smażenie (w temperaturze do 240 °C)	Schładzanie
Krojenie	Destylacja / rektyfikacja
Suszenie	Emulsyfikacja
Odparowanie	Ekstrakcja, w tym ekstrakcja rozpuszczalnikowa
Fermentacja	Filtracja
Mielenie	Podgrzewanie
Infuzja	Maceracja
Procesy mikrobiologiczne	Mieszanie
Obieranie	Perkolacja
Tłoczenie	Chłodzenie/Zamrażanie
Prażenie / Pieczenie na ruszcie	Wyciskanie
Moczenie	

## ZAŁACZNIK III

### Obecność niektórych substancji

#### **Część A: Substancje, których nie można dodawać do środków spożywczych**

Kwas pieczarkowy

Kapsaicyna

Hyperycyna

beta- azaron

1-allilo-4-metoksybenzen

Kwas cyjanowodorowy

Mentofuran

4-allilo-1,2-dimetoksybenzen

Pulegon

Kwasyna

1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol

Teucryn A

Tujony (alfa i beta)

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

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu	Najwyższy dopuszczalny poziom [mg/kg]
beta- azaron	Napoje alkoholowe	1.0
1-allilo-4-metoksybenzen	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	05
	Napoje bezalkoholowe	10
Kwas cyjanowodorowy	Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty	50
	Owoce pestkowe w puszcze	5
	Napoje alkoholowe	35
Mentofuran	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	500
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech <sup>18</sup>	3000
	Guma do żucia	1000
	Miętowe napoje alkoholowe	200

<sup>18</sup> Cukierki o intensywnym smaku; waga jednego cukierka nie może przekraczać 1 g.

4-allilo-1,2-dimetoksybenzen	Przetwory mleczne	20
	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	10
	Zupy i sosy	60
	Zakąski („snacks”) gotowe do spożycia	20
	Napoje bezalkoholowe	1
Pulegon	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	250
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech <sup>17</sup>	2000
	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-metylenodioksybenzen, safrol	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	15
	Zupy i sosy	25
	Napoje bezalkoholowe	1
Teucryn A	Napoje alkoholowe	2
Tujony (alfa i beta)	Napoje alkoholowe, z wyjątkiem tych wytwarzanych z gatunków <i>Artemisia</i>	10
	Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków <i>Artemisia</i>	35

## ZAŁĄCZNIKI IV

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

**Część A: Materiały źródłowe, których nie wolno używać do wytwarzania środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących**

Materiał źródłowy	
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa
<i>Acorus calamus</i> – Tetraploid	Tetraploid tataraku zwyczajnego

**Część B: Warunki stosowania środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących, wytwarzanych z niektórych materiałów źródłowych**

Materiał źródłowy		Warunki stosowania
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa	
<i>Quassia amara</i> L. i <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Gorzknia właściwa	Środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących, wytwarzanych z danego materiału źródłowego, można używać wyłącznie do wytwarzania napojów i wyrobów piekarniczych.
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) <i>Kotl. et Pouz</i> lub <i>Fomes officinalis</i>	Pniarek lekarski (modrzewnik lekarski)	
<i>Hypericum perforatum</i>	Dziurawiec zwyczajny	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Ożanka właściwa	

## ZAŁĄCZNIK V

### Warunki wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia termicznego

#### Część A: Warunki wytwarzania:

- (a) Temperatura produktów podczas przetwarzania nie może przekraczać 180°C.
- (b) Czas trwania procesu 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 przetwarzania na ciepło, 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-trimetylo-imidazo [4,5-f] chinoksalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metylo-6-fenyloimidazolo [4,5-b] pirydyna (PhIP)	50