

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1334/2008

zo 16. decembra 2008

o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva a najmä na jej článok 95,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru ⁽¹⁾,konajúc v súlade s postupom ustanoveným v článku 251 zmluvy ⁽²⁾,

keďže:

- (1) Smernicu Rady 88/388/EHS z 22. júna 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa dochucovadiel, určených na používanie v potravinách a východných materiálov na ich výrobu ⁽³⁾ je potrebné v súvislosti s technickým a vedeckým vývojom aktualizovať. V záujme prehľadnosti a efektívnosti by sa smernica 88/388/EHS mala nahradiť týmto nariadením.
- (2) Rozhodnutie Rady 88/389/EHS z 22. júna 1988, na základe ktorého Komisia vytvorí zoznam surovín a látok používaných pri príprave aróm ⁽⁴⁾, stanovuje vytvorenie tohto zoznamu do 24 mesiacov od jeho prijatia. Uvedené rozhodnutie je už obsolétne a malo by sa zrušiť.
- (3) Smernica Komisie 91/71/EHS zo 16. januára 1991, ktorou sa mení a dopĺňa smernica Rady 88/388/EHS o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa dochucovadiel určených na používanie v potravinách a východných materiálov na ich výrobu ⁽⁵⁾, stanovuje pravidlá označovania aróm. Uvedené pravidlá sa nahrádzajú týmto nariadením a smernica by sa teraz mala zrušiť.

(4) Voľný pohyb bezpečných a zdravých potravín je základným aspektom vnútorného trhu a významne prispieva k zdraviu a blahu občanov a k ich sociálnym a ekonomickým záujmom.

(5) Na účel ochrany ľudského zdravia by sa toto nariadenie malo vzťahovať na arómy, východiskové materiály pre arómy a potraviny obsahujúce arómy. Malo by sa tiež vzťahovať na určité zložky potravín s aromatickými vlastnosťami, ktoré sa do potravín pridávajú, najmä s cieľom pridať chuť a vôňu, a ktoré významne prispievajú k prítomnosti určitých prirodzene sa vyskytujúcich nežiaducich látok v potravinách (ďalej len „zložky potravín s aromatickými vlastnosťami“), ich východiskové materiály a potraviny, ktoré ich obsahujú.

(6) Surové potraviny, ktoré neprešli spracovateľskou úpravou, a jednozložkové potraviny, ako napríklad koreniny, byliny, čaje a zápary (napr. ovocný alebo bylenný čaj), ako aj zmesi korenín a/alebo bylín, čajové zmesi a zmesi na zápary, pokiaľ sa konzumujú samostatne a/alebo sa nepridávajú do potravín, nepatria do rozsahu pôsobnosti tohto nariadenia.

(7) Arómy sa používajú na zlepšenie alebo zmenu vône a/alebo chuti potravín v prospech spotrebiteľa. Arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami by sa mali použiť iba vtedy, ak spĺňajú kritériá ustanovené v tomto nariadení. Ich použitie musí byť bezpečné a z tohto dôvodu by sa niektoré arómy mali podrobiť hodnoteniu rizika predtým, ako sa schváli ich použitie v potravinách. Všade, kde je to možné, by sa mala sústreďovať pozornosť na, či by použitie určitých aróm mohlo mať negatívne dôsledky pre zraniteľné skupiny obyvateľstva. Použitie aróm nesmie zavádzať spotrebiteľa a ich prítomnosť v potravinách by mala preto vždy byť uvedená prostredníctvom príslušného označenia. Arómy by sa najmä nemali používať spôsobom, ktorý zavádza spotrebiteľa v otázkach súvisiacich okrem iného s povahou, čerstvosťou, kvalitou použitých zložiek, prirodzenosťou výrobku alebo výrobného procesu alebo výživovou kvalitou výrobku. Schválenie aróm by malo tiež zohľadňovať ďalšie faktory relevantné pre zvažovanú otázku vrátane spoločenských, hospodárskych, tradičných, etických a environmentálnych faktorov, zásady predbežnej opatrnosti a realizovateľnosti kontrol.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 168, 20.7.2007, s. 34.

⁽²⁾ Stanovisko Európskeho parlamentu z 10. júla 2007 (Ú. v. EÚ C 175 E, 10.7.2008, s. 176), spoločná pozícia Rady z 10. marca 2008 (Ú. v. EÚ C 111 E, 6.5.2008, s. 46), pozícia Európskeho parlamentu z 8. júla 2008 (zatiaľ neuvverejnená v úradnom vestníku) a rozhodnutie Rady z 18. decembra 2008.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 184, 15.7.1988, s. 61.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 184, 15.7.1988, s. 67.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 42, 15.2.1991, s. 25.

- (8) Od roku 1999 Vedecký výbor pre potraviny a následne Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) zriadený nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín ⁽¹⁾ vydávajú stanoviská k mnohým látkam, ktoré sa prirodzene vyskytujú vo východiskových materiáloch pre arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami, ktoré podľa Výboru expertov pre aromatické látky Rady Európy vyvolávajú obavy z toxikologického hľadiska. Látky, v prípade ktorých obavy z toxikologického hľadiska potvrdil Vedecký výbor pre potraviny, by sa mali považovať za nežiaduce látky, ktoré by sa nemali ako také pridávať do potravín.
- (9) Kvôli svojmu prirodzenému výskytu v rastlinách by nežiaduce látky mohli byť prítomné v aromatických prípravkoch a zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami. Rastliny sa tradične používajú ako potraviny alebo zložky potravín. Mali by sa stanoviť príslušné maximálne množstvá pre prítomnosť týchto nežiaducich látok v potravinách, ktoré najviac prispievajú k príjmu týchto látok ľuďmi, pričom sa zohľadní tak potreba chrániť ľudské zdravie, ako aj ich nevyhnutná prítomnosť v tradičných potravinách.
- (10) Maximálne množstvá určitých prirodzene sa vyskytujúcich nežiaducich látok by sa mali sústrediť na potraviny alebo kategórie potravín, ktoré najviac prispievajú k príjmu v strave. Ak dodatočne prirodzene sa vyskytujúce nežiaduce látky predstavujú riziko pre zdravie spotrebiteľa, mali by sa maximálne množstvá stanoviť v nadväznosti na stanovisko úradu. Členské štáty by mali organizovať kontroly na základe rizík v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá ⁽²⁾. Výrobcovia potravín sú povinní brať ohľad na prítomnosť týchto látok pri použití zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami a/alebo aróm na prípravu všetkých potravín s cieľom zabezpečiť, aby sa na trh nedostali potraviny, ktoré nie sú bezpečné.
- (11) Na úrovni Spoločenstva by sa mali prijať ustanovenia s cieľom zakázať alebo obmedziť používanie určitých rastlinných, živočíšnych, mikrobiologických alebo minerálnych materiálov, ktoré vyvolávajú obavy o ľudské zdravie pri výrobe aróm a zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami, a ich používanie v potravinárskej výrobe.
- (12) Hodnotenia rizika by mal vykonávať úrad.
- (13) Na zabezpečenie harmonizácie by sa hodnotenie rizika a schvaľovanie aróm a východiskových materiálov, ktoré sa musia podrobiť hodnoteniu, malo vykonávať v súlade s postupom ustanoveným v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm ⁽³⁾.
- (14) Aromatické látky sú definované chemické látky, ktoré zahŕňajú aromatické látky získavané chemickou syntézou alebo izolované použitím chemických procesov, a prirodzené aromatické látky. Program hodnotenia aromatických látok pokračuje v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2232/96 z 28. októbra 1996, ktorým sa ustanovuje postup Spoločenstva pre chuťové a aromatické prísady používané alebo uvažované pre použitie do alebo na potraviny ⁽⁴⁾. Podľa uvedeného nariadenia sa má prijať zoznam aromatických látok do piatich rokov po prijatí uvedeného programu. Pre prijatie tohto zoznamu by sa mal stanoviť nový termín. Navrhne sa, aby bol tento zoznam zahrnutý do zoznamu uvedeného v článku 2 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008.
- (15) Aromatické prípravky sú arómy, ktoré nie sú definované chemickými látkami získanými z materiálov rastlinného, živočíšneho alebo mikrobiologického pôvodu príslušnými fyzikálnymi, enzymatickými alebo mikrobiologickými procesmi, v surovom stave materiálu, alebo po spracovaní na ľudskú spotrebu. Aromatické prípravky vyrábané z potravín nemusia na použitie v potravinách prejsť postupom hodnotenia alebo schvaľovania, ak o ich bezpečnosti neexistuje žiadna pochybnosť. Bezpečnosť aromatických prípravkov vyrábaných z nepotravinového materiálu by sa však mala hodnotiť a schvaľovať.
- (16) Nariadenie (ES) č. 178/2002 vymedzuje potraviny ako akékoľvek látky alebo výrobky, či už spracované, čiastočne spracované alebo nespracované, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu alebo o ktorých sa odôvodnene predpokladá, že sú na ňu určené. Materiály rastlinného, živočíšneho alebo mikrobiologického pôvodu, v prípade ktorých možno dostatočne preukázať, že sa doteraz používali na výrobu aróm, sa považujú na tento účel za potravinové materiály, aj keď niektoré z týchto východiskových materiálov, ako napríklad ružové drevo a jahodové listy, sa samostatne nemusia používať ako potravina. Nemusia sa hodnotiť.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004, s. 1.

⁽³⁾ Pozri stranu 1 tohto úradného vestníka.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 299, 23.11.1996, s. 1.

- (17) Podobne aj arómy získané tepelným procesom a vyrábané z potravín za špecifikovaných podmienok nemusia na použitie v potravinách prejsť postupom hodnotenia alebo schvaľovania, ak o ich bezpečnosti neexistuje žiadna pochybnosť. Bezpečnosť aróm získaných tepelným procesom, ktoré sa vyrábajú z nepotravinových materiálov alebo ktoré nespĺňajú určité výrobné podmienky, by sa však mala hodnotiť a schvaľovať.
- (18) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003 z 10. novembra 2003 o udiarenských dochucovadlách používaných alebo určených na použitie v potravinách alebo na potravinách⁽¹⁾ ustanovuje postup pre hodnotenie bezpečnosti a schvaľovanie dymových aróm a je zamerané na vytvorenie zoznamu základných dymových kondenzátov a základných dechtových frakcií, ktorých používanie je povolené s vylúčením všetkých ostatných.
- (19) Aromatické prekurzory, ako napríklad sacharidy, oligopeptidy a aminokyseliny, ovplyvňujú chuť a vôňu potraviny chemickými reakciami vyskytujúcimi sa počas spracovania potraviny. Aromatické prekurzory vyrábané z potravín nemusia na použitie v potravinách prejsť postupom hodnotenia alebo schvaľovania, ak o ich bezpečnosti neexistuje žiadna pochybnosť. Bezpečnosť aromatických prekurzorov vyrábaných z nepotravinového materiálu by sa však mala hodnotiť a schvaľovať.
- (20) Iné arómy, na ktoré sa nevzťahujú definície vyššie uvedených aróm, sa môžu používať v potravinách po tom, ako prejdú postupom hodnotenia a schvaľovania. Príkladom by mohli byť arómy získavané zohriatím oleja alebo tuku na veľmi vysokú teplotu na veľmi krátky čas, čím vzniká grilovacia aróma.
- (21) Materiál rastlinného, živočíšneho, mikrobiologického alebo minerálneho pôvodu, ktorý nie je potravinou, sa môže povoliť na výrobu aróm len po vedeckom vyhodnotení jeho bezpečnosti. Môže byť potrebné povoliť používanie iba určitých častí materiálu alebo stanoviť podmienky používania.
- (22) Arómy môžu obsahovať prídavné látky v potravinách povolené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách⁽²⁾ a/alebo iné zložky potravín na technologické účely, ako je ich skladovanie, štandardizácia, riedenie alebo rozpustenie a stabilizácia.
- (23) Aróma alebo východiskový materiál, ktorý patrí do rozsahu pôsobnosti nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách⁽³⁾, by sa mal povoliť v súlade s uvedeným nariadením, ako aj podľa tohto nariadenia.
- (24) Arómy naďalej podliehajú všeobecným povinnostiam označovania tak, ako sa to stanovuje v smernici Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín⁽⁴⁾ a prípadne v nariadení (ES) č. 1829/2003 a nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 z 22. septembra 2003 o sledovateľnosti a označovaní geneticky modifikovaných organizmov a sledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z geneticky modifikovaných organizmov⁽⁵⁾. Okrem toho by toto nariadenie malo zahŕňať osobitné ustanovenia o označovaní aróm, ktoré sa predávajú výrobcovi alebo konečnému spotrebiteľovi samostatne.
- (25) Aromatické látky alebo aromatické prípravky by sa mali označiť ako „prírodné“ iba v prípade, ak spĺňajú určité kritériá, ktoré zabezpečujú, že spotrebiteľia nie sú zavádzaní.
- (26) Požiadavky na osobitné informácie by mali zabezpečiť, že spotrebiteľia nie sú zavádzaní, pokiaľ ide o východiskový materiál používaný na výrobu prírodných aróm. Ak sa konkrétne výraz „prírodná“ použije na opísanie arómy, použité aromatické zložky by mali mať úplne prírodný pôvod. Navyše by mal byť označený zdroj arómy okrem prípadu, keď by uvedené východiskové materiály boli nerozoznateľné v aróme alebo v chuti potraviny. Ak sa uvedie zdroj, z uvedeného materiálu by sa malo získať najmenej 95 % aromatickej zložky. Keďže použitie aróm by nemalo zavádzať spotrebiteľa, zvyšných maximálne 5 % možno použiť iba na štandardizáciu alebo prídanie napríklad čerstvejšej, prenikavejšej, zrelšej alebo zelenej príchute aróme. Ak sa z uvedeného zdroja získalo menej ako 95 % aromatickej zložky a arómu zdroja možno stále rozoznať, zdroj by sa mal uviesť so slovami, že boli pridané iné prírodné arómy, napríklad kakaový extrakt, do ktorého boli pridané iné prírodné arómy na dodanie banánovej príchute.
- (27) Spotrebiteľia by mali byť informovaní o tom, ak údenú chuť určitej potraviny spôsobuje prídanie dymových aróm. V súlade so smernicou 2000/13/ES by označenie nemalo zavádzať spotrebiteľa ohľadom toho, či je výrobok údený bežným spôsobom čerstvým dymom alebo upravený dymovými arómami. Smernicu 2000/13/ES je potrebné prispôbiť definíciám aróm, dymových aróm a výrazu „prírodná“ na opis aróm ustanovených v tomto nariadení.

(1) Ú. v. EÚ L 309, 26.11.2003, s. 1.

(2) Pozri stranu 16 tohto úradného vestníka.

(3) Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 1.

(4) Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.

(5) Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 24.

- (28) Na vyhodnotenie bezpečnosti aromatických látok pre ľudské zdravie sú nevyhnutné informácie o spotrebe a používaní aromatických látok. Množstvá aromatických látok pridávaných do potravín by sa mali preto pravidelne kontrolovať.
- (29) Opatrenia potrebné na vykonávanie tohto nariadenia by sa mali prijať v súlade s rozhodnutím Rady 1999/468/ES z 28. júna 1999, ktorým sa ustanovujú postupy pre výkon vykonávacích právomocí prenesených na Komisiu ⁽¹⁾.
- (30) Komisia by mala byť predovšetkým splnomocnená na zmenu príloh k tomuto nariadeniu a prijatie primeraných prechodných opatrení týkajúcich sa vytvorenia zoznamu Spoločenstva. Keďže tieto opatrenia majú všeobecnú pôsobnosť a ich cieľom je zmeniť nepodstatné prvky tohto nariadenia, okrem iného jeho doplnením o nové nepodstatné prvky, musia sa prijať v súlade s regulačným postupom s kontrolou ustanoveným v článku 5a rozhodnutia 1999/468/ES.
- (31) Ak sa zo závažných naliehavých dôvodov nemôžu dodržať obvyklé lehoty pre regulačný postup s kontrolou, Komisia by mala mať možnosť uplatniť na prijatie opatrení opísaných v článku 8 ods. 2 a zmien príloh II až V k tomuto nariadeniu postup pre naliehavé prípady ustanovený v článku 5a ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES.
- (32) Prílohy II až V k tomuto nariadeniu by sa mali podľa potreby prispôbiť vedeckému a technickému pokroku, pričom sa vezmú do úvahy informácie poskytnuté výrobcami a používateľmi aróm a/alebo vyplývajúce z monitorovania a kontrol členských štátov.
- (33) Na vypracovanie a aktualizáciu právnych predpisov Spoločenstva o arómach primeraným a účinným spôsobom je potrebné zhromaždiť údaje, zdieľať informácie a koordinovať prácu medzi členskými štátmi. Na tento účel môže byť užitočné vypracovať štúdie zamerané na konkrétne problémy s cieľom uľahčiť proces rozhodovania. Je vhodné, aby Spoločenstvo financovalo takéto štúdie v rámci svojho rozpočtového postupu. Na financovanie týchto opatrení sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 882/2004.
- (34) Do vytvorenia zoznamu Spoločenstva by sa malo prijať ustanovenie na hodnotenie a schvaľovanie aromatických látok, na ktoré sa nevzťahuje program hodnotenia ustanovený v nariadení (ES) č. 2232/96. Mal by sa preto ustanoviť prechodný režim. Podľa tohto režimu by sa takéto aromatické látky mali hodnotiť a schvaľovať v súlade s postupom ustanoveným v nariadení (ES) č. 1331/2008.
- Lehoty, ktoré sú v uvedenom nariadení ustanovené pre úrad na vydanie svojho stanoviska a pre Komisiu na predloženie návrhu nariadenia, ktorým sa aktualizuje zoznam Spoločenstva, Stálemu výboru pre potravinový reťazec a zdravotný stav zvierat, by však nemali platiť, pretože by sa mal uprednostniť prebiehajúci program hodnotenia.
- (35) Keďže cieľ tohto nariadenia, a to stanovenie pravidiel Spoločenstva pre používanie aróm a určitých zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami v potravinách, nie je možné uspokojivo dosiahnuť na úrovni členských štátov, ale v záujme jednotnosti trhu a vysokej úrovne ochrany spotrebiteľa ho možno lepšie dosiahnuť na úrovni Spoločenstva, môže Spoločenstvo prijať opatrenia v súlade so zásadou subsidiarity podľa článku 5 zmluvy. V súlade so zásadou proporcionality podľa uvedeného článku toto nariadenie neprekračuje rámec nevyhnutný na dosiahnutie tohto cieľa.
- (36) Nariadenie Rady (EHS) č. 1601/91 z 10. júna 1991, ktorým sa stanovujú všeobecné pravidlá definície, opisu a ponuky aromatizovaných vín, aromatizovaných nápojov na báze vína a aromatizovaných kokteíl z aromatizovaných vínnych produktov ⁽²⁾ a nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, opise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín ⁽³⁾ je potrebné prispôbiť určitým novým vymedzeniam pojmov ustanoveným v tomto nariadení.
- (37) Nariadenia (EHS) č. 1601/91, (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernica 2000/13/ES by sa mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť,

PRIJALI TOTO NARIADENIE:

KAPITOLA I

PREDMET ÚPRAVY, ROZSAH PÔSOBNOSTI A VYMEDZENIE POJMOV

Článok 1

Predmet úpravy

Toto nariadenie ustanovuje pravidlá pre arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách s cieľom zabezpečiť efektívne fungovanie vnútorného trhu a zároveň zaručiť vysokú úroveň ochrany ľudského zdravia a ochrany spotrebiteľov vrátane ochrany záujmov spotrebiteľov a spravodlivých postupov pri obchodovaní s potravinami a v príslušných prípadoch zohľadniť i ochranu životného prostredia.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 149, 14.6.1991, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 39, 13.2.2008, s. 16.

Na uvedené účely toto nariadenie ustanovuje:

- a) zoznam Spoločenstva obsahujúci arómy a východiskové materiály schválené na použitie v potravinách, uvedený v prílohe I (ďalej len „zoznam Spoločenstva“);
- b) podmienky používania aróm a potravinových zložiek s aromatickými vlastnosťami v potravinách;
- c) pravidlá označovania aróm.

Článok 2

Rozsah pôsobnosti

1. Toto nariadenie sa uplatňuje na:

- a) arómy, ktoré sa používajú alebo sú určené na použitie v potravinách bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia uvedené v nariadení (ES) č. 2065/2003;
- b) zložky potravín s aromatickými vlastnosťami;
- c) potraviny obsahujúce arómy a/alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami;
- d) východiskové materiály pre arómy a/alebo východiskové materiály pre zložky potravín s aromatickými vlastnosťami.

2. Toto nariadenie sa neuplatňuje na:

- a) látky, ktoré majú výlučne sladkú, kyslú alebo slanú chuť;
- b) surové potraviny;
- c) samostatné jednozložkové potraviny a zmesi ako napríklad, ale nie výhradne, čerstvé, sušené alebo mrazené koreniny a/alebo byliny, zmesi čaju a zmesi pre zápary, pokiaľ sa nepoužili ako zložky potravín.

Článok 3

Vymedzenie pojmov

1. Na účely tohto nariadenia sa uplatňuje vymedzenie pojmov ustanovené v nariadeniach (ES) č. 178/2002 a (ES) č. 1829/2003.

2. Na účely tohto nariadenia sa uplatňuje aj toto vymedzenie pojmov:

- a) „arómy“ sú výrobky, ktoré:
 - i) nie sú určené na samostatnú konzumáciu, pridávajú sa do potraviny, aby sa jej dodala alebo zmenila vôňa a/alebo chuť;

- ii) sú tvorené alebo pozostávajú z týchto kategórií: aromatické látky, aromatické prípravky, arómy získané tepelným procesom, dymové arómy, aromatické prekurzory alebo iné arómy alebo ich zmesi;

- b) „aromatická látka“ je definovaná chemická látka s aromatickými vlastnosťami;

- c) „prírodná aromatická látka“ je aromatická látka získaná prírodnými fyzikálnymi, enzymatickými alebo mikrobiologickými procesmi z materiálu rastlinného, živočíšneho alebo mikrobiologického pôvodu buď v surovom stave, alebo po spracovaní na ľudskú spotrebu jedným alebo viacerými tradičnými postupmi prípravy potravín uvedenými v prílohe II. Prírodné aromatické látky zodpovedajú látkam, ktoré sa prirodzene vyskytujú a ktoré boli identifikované v prírode;

- d) „aromatický prípravok“ je iný výrobok ako aromatická látka, ktorý je získaný:

- i) z potraviny príslušnými fyzikálnymi, enzymatickými alebo mikrobiologickými procesmi buď v surovom stave, alebo po spracovaní na ľudskú spotrebu jedným alebo viacerými tradičnými postupmi prípravy potravín uvedenými v prílohe II,

a/alebo

- ii) z materiálu rastlinného, živočíšneho alebo mikrobiologického pôvodu, ktorý nie je potravinou a ktorý bol získaný príslušnými fyzikálnymi, enzymatickými alebo mikrobiologickými procesmi, pričom sa materiál použil v pôvodnom stave alebo sa pripravil jedným alebo viacerými tradičnými postupmi prípravy potravín uvedenými v prílohe II;

- e) „aróma získaná tepelným procesom“ je výrobok získaný po tepelnom spracovaní zo zmesi zložiek, ktoré samotné nemusia mať nevyhnutne aromatické vlastnosti, z ktorých aspoň jedna obsahuje dusík (amín) a ďalšia je redukujúcim cukrom; zložkami na výrobu aróm získaných tepelným procesom môžu byť:

- i) potravina

a/alebo

- ii) iný východiskový materiál ako potravina;

- f) „dymová aróma“ je výrobok získaný frakcionáciou a purifikáciou kondenzovaného dymu, ktorých výťažkom sú základné dymové kondenzáty, základné dechtové frakcie a/alebo derivované dymové arómy, ako je vymedzené v článku 3 bode 1, 2 a 4 nariadenia (ES) č. 2065/2003;

g) „aromatický prekurzor“ je výrobok, ktorý sám osebe nemusí mať nevyhnutne aromatické vlastnosti, úmyselne pridávaný do potravín s jediným cieľom vytvoriť arómu rozkladom alebo reakciou s inými zložkami v priebehu spracovania potravín; môže sa získať:

i) z potraviny

a/alebo

ii) z iného východiskového materiálu ako potravina;

h) „iná aróma“ je aróma pridaná alebo určená na pridanie do potraviny s cieľom dodať vôňu a/alebo chuť, ktorá nepatrí do vymedzenia pojmov v písmenách b) až g);

i) „potravinová zložka s aromatickými vlastnosťami“ je potravinová zložka, ktorá nie je arómou a ktorú možno pridať do potraviny s hlavným cieľom dodať arómu alebo upraviť jej arómu, a ktorá vo významnej miere prispieva k prítomnosti určitých prirodzene sa vyskytujúcich nežiaducich látok v potravine;

j) „východiskový materiál“ je materiál rastlinného, živočíšneho, mikrobiologického alebo minerálneho pôvodu, z ktorého sa arómy alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami vyrábajú; môže ním byť:

i) potravina

alebo

ii) iný východiskový materiál ako potravina;

k) „príslušný fyzikálny proces“ je fyzikálny proces, ktorý neupravuje zámerne chemický charakter zložiek arómy bez toho, aby tým bol dotknutý zoznam tradičných postupov prípravy potravín v prílohe II, a okrem iného nezahŕňa použitie singletového kyslíka, ozónu, anorganických katalyzátorov, kovových katalyzátorov, organokovových činidiel a/alebo UV žiarenia.

3. Na účely vymedzených pojmov uvedených v odseku 2 písm. d), e), g) a j) sa východiskové materiály, pre ktoré doposiaľ existuje podstatný dôkaz o používaní na výrobu aróm, považujú na účely tohto nariadenia za potraviny.

4. Arómy môžu obsahovať prídavné látky v potravinách povolené nariadením (ES) č. 1333/2008 a/alebo iné zložky potravín začlenené na technologické účely.

KAPITOLA II

PODMIENKY POUŽÍVANIA ARÓM, ZLOŽIEK POTRAVÍN S AROMATICkýMI VLASTNOSŤAMI A VÝCHODISKOVÝCH MATERIÁLOV

Článok 4

Všeobecné podmienky používania aróm alebo zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami

V potravinách sa môžu použiť iba arómy alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami, ktoré spĺňajú tieto podmienky:

a) na základe dostupných vedeckých dôkazov nevyvolávajú riziko pre zdravie spotrebiteľa a

b) ich používanie nie je pre spotrebiteľa zavádzajúce.

Článok 5

Zákaz aróm a/alebo potravín, ktoré nie sú v súlade s právnymi predpismi

Nikto nesmie uviesť na trh arómu ani potravinu, v ktorej sa taká aróma a/alebo zložka potravín s aromatickými vlastnosťami nachádza, ak jej použitie nie je v súlade s týmto nariadením.

Článok 6

Prítomnosť určitých látok

1. Látky uvedené v časti A prílohy III sa samotné nesmú pridávať do potravín.

2. Bez toho, aby bolo dotknuté nariadenie (ES) č. 110/2008, sa maximálne množstvá určitých látok prirodzene sa vyskytujúcich v arómach a/alebo zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami nesmú prekročiť vo viaczložkových potravinách uvedených v časti B prílohy III v dôsledku použitia aróm a/alebo zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami v týchto potravinách. Maximálne množstvá látok uvedené v prílohe III sa uplatňujú na potraviny v stave, v akom sa uvádzajú na trh, ak nie je stanovené inak. Odchylny od tejto zásady sa maximálne množstvá v prípade sušených a/alebo koncentrovaných potravín, ktoré je potrebné riediť, vzťahujú na potraviny v zriedenom stave podľa pokynov na označení, berúc do úvahy minimálny faktor riedenia.

3. Podrobné pravidlá pre vykonávanie odseku 2 možno prijať v súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 21 ods. 2, v prípade potreby po tom, čo Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) vydá svoje stanovisko.

Článok 7

Použitie určitých východiskových materiálov

1. Východiskové materiály uvedené v časti A prílohy IV sa nesmú použiť na výrobu aróm a/alebo zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami.

2. Arómy a/alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami vyrobené z východiskových materiálov uvedených v časti B prílohy IV sa môžu použiť iba v súlade s podmienkami uvedenými v danej prílohe.

Článok 8

Arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami, na ktoré sa nevyžaduje hodnotenie a schválenie

1. Nasledujúce arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami možno použiť v potravinách bez hodnotenia a schválenia podľa tohto nariadenia za predpokladu, že sú v súlade s článkom 4:

- a) aromatické prípravky uvedené v článku 3 ods. 2 písm. d) bode i);
- b) arómy získané tepelným procesom uvedené v článku 3 ods. 2 písm. e) bode i), ktoré spĺňajú podmienky na výrobu aróm získaných tepelným procesom a podmienky maximálnych množstiev pre určité látky v arómach získaných tepelným procesom stanovené v prílohe V;
- c) aromatické prekurzory uvedené v článku 3 ods. 2 písm. g) bode i);
- d) zložky potravín s aromatickými vlastnosťami.

2. Bez ohľadu na odsek 1 a ak Komisia, členský štát alebo úrad vyslovia pochybnosti o bezpečnosti arómy alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami uvedenými v odseku 1, úrad vykoná hodnotenie rizika tejto arómy alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami. Články 4, 5 a 6 nariadenia (ES) č. 1331/2008 sa uplatňujú obdobne. Ak je to potrebné, Komisia prijme po tom, čo úrad vydá svoje stanovisko, opatrenia zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia, okrem iného jeho doplnením, v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 21 ods. 3 Takéto opatrenia sa vo vhodných prípadoch ustanovia v prílohách III, IV a/alebo V. Komisia môže zo závažných naliehavých dôvodov uplatniť postup pre naliehavé prípady uvedený v článku 21 ods. 4.

KAPITOLA III

ZOZNAM SPOLOČENSTVA OBSAHUJÚCI ARÓMY A VÝCHODISKOVÉ MATERIÁLY SCHVÁLENÉ NA POUŽITIE V POTRAVINÁCH

Článok 9

Arómy a východiskové materiály, pre ktoré sa vyžaduje hodnotenie a schválenie

Táto kapitola sa uplatňuje na:

- a) aromatické látky;
- b) aromatické prípravky uvedené v článku 3 ods. 2 písm. d) bode ii);
- c) arómy získané tepelným procesom, ktoré sa získavajú zahrievaním zložiek, na ktoré sa čiastočne alebo úplne vzťahuje článok 3 ods. 2 písm. e) bode ii) a/alebo ktoré nespĺňajú podmienky na výrobu aróm získaných tepelným procesom a/alebo podmienky pre maximálne množstvá pre určité nežiaduce látky stanovené v prílohe V;
- d) aromatické prekurzory uvedené v článku 3 ods. 2 písm. g) bode ii);
- e) iné arómy uvedené v článku 3 ods. 2 písm. h);
- f) iné východiskové materiály ako potraviny uvedené v článku 3 ods. 2 písm. j) bode ii).

Článok 10

Zoznam Spoločenstva obsahujúci arómy a východiskové materiály

Z aróm a východiskových materiálov uvedených v článku 9 sa môžu viesť na trh samostatne a používať v potravinách za prípadných podmienok použitia tam uvedených iba tie, ktoré sú zahrnuté do zoznamu Spoločenstva.

Článok 11

Zahrnutie aróm a východiskových materiálov do zoznamu Spoločenstva

1. Aróma alebo východiskový materiál sa môže zahrnúť do zoznamu Spoločenstva v súlade s postupom ustanoveným nariadením (ES) č. 1331/2008 iba vtedy, keď spĺňa podmienky stanovené v článku 4 tohto nariadenia.

2. Zápis arómy alebo východiskového materiálu do zoznamu Spoločenstva uvádza:

- a) identifikáciu schválenej arómy alebo východiskového materiálu;
- b) v prípade potreby podmienky, na základe ktorých sa aróma môže používať.

3. Zoznam Spoločenstva sa mení a dopĺňa v súlade s postupom uvedeným v nariadení (ES) č. 1331/2008.

Článok 12

Arómy alebo východiskové materiály patriace do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 1829/2003

1. Aróma alebo východiskový materiál, patriace do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 1829/2003, sa môžu zahrnúť do zoznamu Spoločenstva v prílohe I v súlade s týmto nariadením iba vtedy, keď sa na ne vzťahuje povolenie v súlade s nariadením (ES) č. 1829/2003.

2. Ak sa aróma už zahrnutá v zozname Spoločenstva vyrába z iného východiskového materiálu patriaceho do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 1829/2003, nebude sa vyžadovať nové povolenie podľa tohto nariadenia, pokiaľ sa na nový východiskový materiál vzťahuje povolenie v súlade s nariadením (ES) č. 1829/2003 a aróma spĺňa špecifikácie stanovené v tomto nariadení.

Článok 13

Rozhodnutia o výklade

V prípade potreby možno v súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 21 ods. 2 rozhodnúť o týchto otázkach:

- či daná látka alebo zmes látok, materiál alebo typ potravín patrí do kategórií uvedených v článku 2 ods. 1;
- do ktorej konkrétnej kategórie vymedzenej v článku 3 ods. 2 písm. b) až j) daná látka patrí;
- či daný výrobok patrí do kategórie potravín alebo je potravinou uvedenou v prílohe I alebo prílohe III časti B.

KAPITOLA IV

OZNAČOVANIE

Článok 14

Označovanie aróm, ktoré nie sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi

1. Arómy, ktoré nie sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi, sa môžu uvádzať na trh len s označením ustanoveným v článkoch 15 a 16, pričom označenie musí byť dobre viditeľné, ľahko čitateľné a nezmazateľné. Informácie ustanovené v článku 15 sa uvádzajú v jazyku, ktorý je pre kupujúcich jasne zrozumiteľný.

2. Členský štát, v ktorom sa výrobok uvádza na trh, môže na svojom území a v súlade so zmluvou ustanoviť, aby sa informácie stanovené v článku 15 poskytovali v jednom alebo vo viacerých úradných jazykoch Spoločenstva, ktoré tento členský štát určí. Toto nevyklučuje možnosť uvádzať takéto informácie v niekoľkých jazykoch.

Článok 15

Všeobecné požiadavky na označovanie aróm, ktoré nie sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi

1. Ak sa arómy, ktoré nie sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi, predávajú jednotlivito alebo zmiešané navzájom a/alebo s inými zložkami potravín a/alebo s inými látkami, ktoré sa do nich pridávajú, v súlade s článkom 3 ods. 4, na ich obale alebo nádobách sú uvedené tieto informácie:

- opis na účely predaja: buď slovo „aróma“, alebo presnejší názov alebo opis arómy;
- slová „do potravín“ alebo slová „obmedzené použitie v potravinách“ alebo presnejší odkaz na určené použitie v potravinách;
- v prípade potreby osobitné podmienky skladovania a/alebo použitia;
- identifikačná značka šarže alebo zásielky;
- v zostupnom poradí hmotnosti zoznam:
 - kategórií prítomných aróm a
 - názvov každej z ďalších látok alebo materiálov nachádzajúcich sa vo výrobku alebo v prípade potreby ich E-číslo;
- meno alebo obchodné meno a adresa výrobcu, baliarne alebo predajcu;
- uvedenie maximálneho množstva každej zložky alebo skupiny zložiek, ktorých množstvo v potravine podlieha obmedzeniu, a/alebo príslušné informácie uvedené jasnym a ľahko zrozumiteľným spôsobom, ktoré umožňujú kupujúcemu dodržiavať toto nariadenie alebo iné príslušné právne predpisy Spoločenstva;
- čisté množstvo;
- dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby;
- v príslušných prípadoch informácie o aróme alebo iných látkach uvedených v tomto článku a v prílohe IIIa k smernici 2000/13/ES týkajúcej sa označovania zložiek prítomných v potravinách.

2. Odchylnou od odseku 1 sa informácie požadované v písmenách e) a g) uvedeného odseku môžu vyskytovať len v dokumentoch týkajúcich sa zásielky, ktoré sa poskytujú pri dodávke alebo pred dodávkou pod podmienkou, že sa na dobre viditeľnej časti obalu alebo nádoby príslušného výrobku uvedie označenie „nie na maloobchodný predaj“.

3. Odchylnou od odseku 1, ak sa arómy dodávajú v cisternách, všetky informácie sa môžu uviesť len v sprievodných dokumentoch týkajúcich sa zásielky, ktoré sa majú dodať s dodávkou.

Článok 16

Osobitné požiadavky na použitie výrazu „prírodná“

1. Ak sa výraz „prírodná“ použije na opis arómy v opise na účely predaja uvedenom v článku 15 ods. 1 písm. a), uplatňujú sa ustanovenia odsekov 2 až 6 tohto článku.
 2. Výraz „prírodná“ sa môže použiť na opis arómy iba vtedy, ak aromatická zložka obsahuje iba aromatické prípravky a/alebo prírodné aromatické látky.
 3. Výraz „prírodná(-é) aromatická(-é) látka(-y)“ sa môže použiť iba pre arómy, v ktorých aromatická zložka obsahuje výlučne prírodné aromatické látky.
 4. Výraz „prírodná“ sa môže použiť iba v kombinácii s odkazom na potravinu, kategóriu potravín alebo rastlinný alebo živočíšny zdroj arómy, ak sa aromatická zložka získala výhradne alebo aspoň jej 95 hmotnostných % z uvedeného východiskového materiálu.
- Opis znie „prírodná(-é) ,potravina(-y) alebo kategória potravín alebo zdroj(-e) aróma“.
5. Výraz „prírodná(-é) ,potravina(-y) alebo kategória potravín alebo zdroj(-e) aróma s ďalšími prírodnými arómami“ možno použiť iba v prípade, ak je aromatická zložka čiastočne odvodená z východiskového materiálu, na ktorý sa odkazuje a z ktorého sa aróma dá ľahko rozpoznať.
 6. Výraz „prírodná aróma“ sa môže použiť iba v prípade, ak je aromatická zložka odvodená z rôznych východiskových materiálov a ak by odkaz na východiskové materiály nezodpovedal ich voni alebo chuti.

Článok 17

Označovanie aróm, ktoré sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi

1. Bez toho, aby bola dotknutá smernica 2000/13/ES, smernica Rady 89/396/EHS zo 14. júna 1989 o identifikácii alebo rozlíšení druhu, ku ktorému potraviny patria⁽¹⁾ a nariadenie (ES) č. 1829/2003, arómy, ktoré sa predávajú jednotlivo alebo zmiešané navzájom a/alebo s inými zložkami potravín a/alebo do ktorých sa pridávajú iné látky a ktoré sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi, možno uvádzať na trh iba v prípade, ak sú na ich obale uvedené slová „do potravín“ alebo „obmedzené použitie v potravinách“ alebo konkrétnejší odkaz na ich určené použitie v potravinách, pričom tento odkaz musí byť dobre viditeľný, jasne čitateľný a nezmazateľný.
2. Ak sa výraz „prírodná“ použije na opis arómy v opise na účely predaja uvedenom v článku 15 ods. 1 písm. a), uplatňuje sa článok 16.

(1) Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 21.

Článok 18

Iné požiadavky na označovanie

Články 14 až 17 sa uplatňujú bez toho, aby boli dotknuté podrobnejšie alebo rozsiahlejšie zákony, iné právne predpisy alebo správne opatrenia, ktoré sa týkajú hmotnosti a mier alebo ktoré sa uplatňujú na prezentáciu, klasifikáciu, balenie a označovanie nebezpečných látok a prípravkov alebo sa uplatňujú na prepravu takýchto látok a prípravkov.

KAPITOLA V

PROCESNÉ USTANOVENIA A VYKONÁVANIE

Článok 19

Podávanie správ prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov

1. Výrobca alebo užívateľ aromatickej látky, alebo zástupca takéhoto výrobcu či užívateľa, informuje Komisiu na jej žiadosť o množstve látky pridávanej do potravín v Spoločenstve v období 12 mesiacov. Informácie, ktoré v tejto súvislosti poskytnú, sa považujú za dôverné, pokiaľ nie sú potrebné na hodnotenie bezpečnosti.

Komisia sprístupní členským štátom informácie o využívaní množstiev pre osobitné kategórie potravín v Spoločenstve.

2. V prípade arómy schválenej podľa tohto nariadenia, ktorá sa pripravuje výrobnými metódami alebo z počiatočných materiálov, ktoré sa výrazne odlišujú od tých, ktoré boli zahrnuté do hodnotenia rizika vykonaného úradom, výrobca alebo užívateľ predloží v príslušných prípadoch Komisii pred uvedením arómy na trh potrebné údaje s cieľom umožniť úradu hodnotenie arómy vzhľadom na zmenenú výrobnú metódu alebo vlastnosti.

3. Výrobca alebo užívateľ aróm a/alebo východiskových materiálov informuje ihneď Komisiu o akýchkoľvek nových vedeckých alebo technických informáciách, ktoré sú mu známe a dostupné a ktoré by mohli ovplyvniť hodnotenie bezpečnosti aromatickej látky.

4. Podrobné pravidlá na vykonávanie odseku 1 sa prijímú v súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 21 ods. 2.

Článok 20

Monitorovanie a podávanie správ zo strany členských štátov

1. Členské štáty vytvoria systémy na monitorovanie spotreby a používania aróm uvedených v zozname Spoločenstva a spotreby látok uvedených v prílohe III s využitím prístupu založenom na riziku a vo vhodnom intervale predkladajú svoje zistenia Komisii a úradu.

2. Po konzultácii s úradom sa v súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 21 ods. 2 do 20. januára 2011 prijme spoločná metodika na zhromažďovanie informácií členskými štátmi o spotrebe a používaní aróm uvedených v zozname Spoločenstva a látok uvedených v prílohe III.

Článok 21

Výbor

1. Komisii pomáha Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravotný stav zvierat.

2. Ak sa odkazuje na tento odsek, uplatňujú sa články 5 a 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na jeho článok 8.

Lehota ustanovená v článku 5 ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES je tri mesiace.

3. Ak sa odkazuje na tento odsek, uplatňuje sa článok 5a ods. 1 až 4 a článok 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na jeho článok 8.

4. Ak sa odkazuje na tento odsek, uplatňuje sa článok 5a ods. 1, 2, 4 a 6 a článok 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na jeho článok 8.

Článok 22

Zmeny a doplnenia príloh II až V

Zmeny a doplnenia príloh II až V k tomuto nariadeniu určené na zohľadnenie vedeckého a technického pokroku, ktoré sú zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia, sa prijímajú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 21 ods. 3, v prípade potreby po tom, čo úrad vydá svoje stanovisko.

Komisia môže zo závažných naliehavých dôvodov uplatniť postup pre naliehavé prípady uvedený v článku 21 ods. 4.

Článok 23

Financovanie harmonizovaných politík zo strany Spoločenstva

Právnym základom na financovanie opatrení, ktoré vyplývajú z tohto nariadenia, je článok 66 ods. 1 písm. c) nariadenia (ES) č. 882/2004.

KAPITOLA VI

PRECHODNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 24

Zrušovacie ustanovenia

1. Smernica 88/388/EHS, rozhodnutie 88/389/EHS a smernica 91/71/EHS sa zrušujú od 20. januára 2011.

2. Nariadenie (ES) č. 2232/96 sa zrušuje odo dňa uplatňovania zoznamu uvedeného v článku 2 ods. 2 daného nariadenia.

3. Odkazy na zrušené akty sa považujú za odkazy na toto nariadenie.

Článok 25

Vloženie zoznamu aromatických látok do zoznamu Spoločenstva obsahujúceho arómy a východiskové materiály a prechodný režim

1. Zoznam Spoločenstva sa vytvorí vložением zoznamu aromatických látok uvedených v článku 2 ods. 2 nariadenia (ES) č. 2232/96 do prílohy I k tomuto nariadeniu v čase jeho prijatia.

2. Na hodnotenie a schvaľovanie aromatických látok, na ktoré sa nevzťahuje program hodnotenia ustanovený v článku 4 nariadenia (ES) č. 2232/96, sa až do vytvorenia zoznamu Spoločenstva uplatňuje nariadenie (ES) č. 1331/2008.

Odchyľne od uvedeného postupu sa lehota deväť mesiacov uvedená v článku 5 ods. 1 a článku 7 nariadenia (ES) č. 1331/2008 na toto hodnotenie a schvaľovanie neuplatňuje.

3. Akékoľvek vhodné prechodné opatrenia zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia okrem iného jeho doplnením sa prijímajú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 21 ods. 3.

Článok 26

Zmena a doplnenie nariadenia (EHS) č. 1601/91

Článok 2 ods. 1 sa mení a dopĺňa takto:

1. v písmene a) sa prvá podzarážka tretej zarážky nahrádza takto:

„— aromatických látok a/alebo aromatických prípravkov, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) a d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách (*), a/alebo

(*) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34.“;

2. v písmene b) sa prvá podzarážka druhej zarážky nahrádza takto:

„— aromatických látok a/alebo aromatických prípravkov, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) a d) nariadenia (ES) č. 1334/2008 a/alebo“;

3. v písmene c) sa prvá podzarážka druhej zarážky nahrádza takto:

„— aromatických látok a/alebo aromatických prípravkov, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) a d) nariadenia (ES) č. 1334/2008 a/alebo“.

Článok 27

Zmena a doplnenie nariadenia (ES) č. 2232/96

Článok 5 ods. 1 nariadenia (ES) č. 2232/96 sa nahrádza takto:

„1. Zoznam aromatických látok uvedených v článku 2 ods. 2 sa prijme v súlade s postupom uvedeným v článku 7 najneskôr do 31. decembra 2010.“

Článok 28

Zmena a doplnenie nariadenia (ES) č. 110/2008

Nariadenie (ES) č. 110/2008 sa mení a dopĺňa takto:

1. v článku 5 ods. 2 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) môžu obsahovať dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách (*), a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia;

(*) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34.“;

2. v článku 5 ods. 3 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) môžu obsahovať jedno alebo viacero dochucovadiel ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 1334/2008“;

3. v prílohe I sa bod 9 nahrádza takto:

„9. Dochucovanie

Dochucovanie je používanie pri príprave liehoviny jedného alebo viacerých dochucovadiel, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 1334/2008.“;

4. príloha II sa mení a dopĺňa takto:

a) v bode 19 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) iné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, a/alebo aromatické rastliny alebo časti aromatických rastlín sa môžu používať ako doplnok, ale organoleptické vlastnosti borievok sa musia dať rozlíšiť, aj keď tieto sú niekedy zmiernené.“;

b) v bode 20 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) iba dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované

v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa používajú na výrobu ginu, aby bola prevládajúca chuť borievky“;

c) v bode 21 písm. a) sa bod ii) nahrádza takto:

„ii) zmes výrobku takejto destilácie a etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s rovnakým zložením, čistotou a obsahom alkoholu; na dochucovanie destilovaného ginu sa môžu použiť aj dochucovacie látky a/alebo dochucovacie prípravky uvedené v kategórii 20 písm. c)“;

d) v bode 23 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) iné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa môžu dodatočne použiť, ale chuť rasce musí prevládať“;

e) v bode 24 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) iné prírodné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa môžu dodatočne použiť, ale chuť týchto nápojov musí do značnej miery pochádzať z destilátov semien rasce (*Carum carvi* L.) a/alebo kôpru (*Anethum graveolens* L.), pričom používanie esenciálnych olejov je zakázané“;

f) v bode 30 sa písmeno a) nahrádza takto:

„a) liehovina s horkou chuťou alebo bitter je liehovina s prevažne horkou chuťou vyrábaná dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu dochucovacími látkami, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a/alebo dochucovacími prípravkami, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia“;

g) v bode 32 písm. c) sa prvý pododsek a úvodná časť druhého pododseku nahrádzajú takto:

„c) dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008 a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia, sa môžu použiť pri príprave likéru; na prípravu nasledovných likérov sa však môžu použiť iba prírodné dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia“;

h) v bode 41 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) na prípravu vaječného likéru, advocaatu, avocatu alebo advokatu sa môžu použiť iba dochucovacie látky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1334/2008, a dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. d) uvedeného nariadenia.“;

i) v bode 44 sa písmeno a) nahrádza takto:

„a) väkevä glögi alebo spritglögg je liehovina vyrábaná dochucovaním etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu dochucovadlom klinčekov a/alebo škorice pomocou jedného z týchto postupov: lúhovanie a/alebo destilácia, opakovaná destilácia alkoholu za prítomnosti častí vyššie uvedených rastlín, prídanie prírodných dochucovacích látok klinčeka alebo škorice, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1334/2008, alebo kombinácia týchto metód.“;

j) v bode 44 sa písmeno c) nahrádza takto:

„c) iné dochucovadlá, dochucovacie látky a/alebo dochucovacie prípravky, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b), d) a h) nariadenia (ES) č. 1334/2008, sa tiež môžu používať, ale chuť vymedzených korení musí prevládať.“;

k) v písmene c) bodov 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 a 46 sa slovo „prípravky“ nahrádza slovami „dochucovacie prípravky“.

Článok 29

Zmena a doplnenie smernice 2000/13/ES

V smernici 2000/13/ES sa príloha III nahrádza takto:

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Štrasburgu 16. decembra 2008.

Za Európsky parlament
predseda
H.-G. PÖTTERING

Za Radu
predseda
B. LE MAIRE

„PRÍLOHA III

OZNAČENIE ARÓM V ZOZNAMÉ ZLOŽIEK

1. Bez toho, aby bol dotknutý odsek 2, sa arómy označia výrazmi:

— ‚arómy‘ alebo konkrétnejší názov alebo opis arómy, ak aromatická zložka obsahuje arómy, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. b), c), d), e), f), g) a h) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách (*);

— ‚dymové arómy‘ alebo ‚dymové arómy vyrábané z »potravín alebo kategórie potravín alebo zdroja(-ov)«‘ (napr. dymové arómy vyrábané z bukového dreva), ak aromatická zložka obsahuje arómy, ako sú definované v článku 3 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 1334/2008 a dodáva potravine dymovú arómu.

2. Výraz ‚prírodná‘ pre opis aróm sa použije v súlade s článkom 16 nariadenia (ES) č. 1334/2008.

(*) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 34.“

Článok 30

Nadobudnutie účinnosti

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Uplatňuje sa od 20. januára 2011.

Článok 10 sa uplatňuje 18 mesiacov od dátumu, od ktorého sa začne uplatňovať zoznam Spoločenstva.

Články 26 a 28 sa uplatňujú od dátumu, od ktorého sa začne uplatňovať zoznam Spoločenstva.

Článok 22 sa uplatňuje od 20. januára 2009. Potraviny uvedené na trh v súlade so zákonom alebo označené v súlade so zákonom pred 20. januára 2011, ktoré nie sú v súlade s týmto nariadením, sa môžu uvádzať na trh do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo spotreby.

PRÍLOHA I

Zoznam Spoločenstva obsahujúci arómy a východiskové materiály schválené na použitie v potravinách

PRÍLOHA II

Zoznam tradičných postupov prípravy potravín

Sekanie	Obaľovanie
Zohrievanie, varenie, pečenie, vyprážanie (do 240 °C pri atmosferickom tlaku) a tlakové varenie (do 120 °C)	Ochladenie
Krájanie	Destilácia/rektifikácia
Sušenie	Emulgácia
Odparovanie	Extrakcia vrátane extrakcie rozpúšťadlom v súlade so smernicou 88/344/EHS
Kvasenie	Filtrácia
Mletie	
Odvar	Lúhovanie
Mikrobiologické procesy	Miešanie
Lúpanie	Cedenie
Lisovanie	Chladenie/Mrazenie
Pečenie/Grilovanie	Odšťavovanie
Máčanie	

PRÍLOHA III

Prítomnosť určitých látok

Časť A: *Látky, ktoré sa samotné nesmú pridávať do potravín*

Kyselina agarová
 Aloín
 Kapsaicín
 1,2-benzopyrón, kumarín
 Hypericín
 Beta-asaron
 1-alyl-4-metoxibenzen, estragol
 Kyselina kyanovodíková
 Mentofurán
 4-alyl-1,2-dimetoxibenzen, metyleugenol
 Pulegon
 Quassin
 1-alyl-3,4-metyléndioxy-benzen, safrol
 Teucrin A
 Tujon (alfa a beta)

Časť B: *Maximálne množstvá určitých látok prirodzene sa vyskytujúcich v arómach a zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami v určitých viaczložkových potravinách v stave pripravenom na konzumáciu, do ktorých sa pridávajú arómy a/alebo zložky potravín s aromatickými vlastnosťami.*

Názov látky	Viaczložková potravinová, v ktorej je prítomnosť látky obmedzená	Maximálne množstvo mg/kg
Beta-asaron	Alkoholické nápoje	1,0
1-alyl-4-metoxibenzen	Mliečne výrobky	50
Estragol (*)	Spracované ovocie, zelenina (vrátane hřibov, húb, koreňov, hlúz a strukovín), orechy a semená	50
	Rybacie výrobky	50
	Nealkoholické nápoje	10
Kyselina kyanovodíková	Nugát, marcipán alebo ich náhrady alebo obdobné výrobky	50
	Konzervované kôstkové ovocie	5
	Alkoholické nápoje	35
Mentofurán	Cukrovinky obsahujúce mäta/mentol okrem malých cukríkov osviežujúcich dych	500
	Malé cukríky osviežujúce dych	3 000
	Žuvačka	1 000
	Alkoholické nápoje obsahujúce mäta/mentol	200
4-alyl-1,2-dimetoxibenzen	Mliečne výrobky	20
Methyleugenol (*)	Mäso a mäsové výrobky vrátane hydiny a zveriny	15
	Ryby a rybacie výrobky	10
	Polievky a omáčky	60
	Chuťovky	20
	Nealkoholické nápoje	1

Názov látky	Viaczložková potraviná, v ktorej je prítomnosť látky obmedzená	Maximálne množstvo mg/kg
Pulegon	Cukrovinky obsahujúce mäta/mentol okrem malých cukríkov osviežujúcich dych	250
	Malé cukríky osviežujúce dych	2 000
	Žuvačka	350
	Nealkoholické nápoje obsahujúce mäta/mentol	20
	Alkoholické nápoje obsahujúce mäta/mentol	100
Quassin	Nealkoholické nápoje	0,5
	Pekárske výrobky	1
	Alkoholické nápoje	1,5
1-allyl-3,4-metyldioxybenzén, safrol (*)	Mäso a mäsové výrobky vrátane hydiny a zveriny	15
	Ryby a rybacie výrobky	15
	Polievky a omáčky	25
	Nealkoholické nápoje	1
Teucrin A	Liehoviny s horkou chuťou alebo bitter (1)	5
	Likéry (2) s horkou chuťou	5
	Iné alkoholické nápoje	2
Tujon (alfa a beta)	Alkoholické nápoje okrem tých, ktoré sú vyrobené z druhu Artemisia	10
	Alkoholické nápoje vyrobené z druhu Artemisia	35
	Nealkoholické nápoje vyrobené z druhu Artemisia	0,5
Kumarín	Tradičné a/alebo sezónne pekárske výrobky s údajom o obsahu škorice uvedeným v označení	50
	Raňajkové cereálie vrátane müsli	20
	Jemné pekárske výrobky s výnimkou tradičných a/alebo sezónnych pekárske výrobkov s údajom o obsahu škorice uvedeným v označení	15
	Zákusky	5

(*) Maximálne množstvá sa neuplatňujú v prípade, ak viaczložkové potraviny neobsahujú žiadne pridané arómy a jediné zložky potravín s aromatickými vlastnosťami, ktoré boli pridané, sú čerstvé, sušené alebo mrazené byliny a koreniny. Po konzultácii s členskými štátmi a s úradom, na základe údajov poskytnutých členskými štátmi a najnovších vedeckých informácií a pri zohľadnení využitia bylín a korenín a prírodných aromatických prípravkov, Komisia v prípade potreby navrhne zmenu tejto odchýlky.

(1) Ako je definované v bode 30 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 110/2008.

(2) Ako je definované v bode 32 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 110/2008.

PRÍLOHA IV

Zoznam východiskových materiálov, na ktorých použitie sa pri výrobe aróm a zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami uplatňujú obmedzenia

Časť A: Východiskové materiály, ktoré nemožno použiť na výrobu aróm a zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami

Východiskový materiál	
Latinský názov	Bežný názov
Tetraploidná forma <i>Acorus calamus</i> L.	Tetraploidná forma puškvorca

Časť B: Podmienky používania aróm a zložiek potravín s aromatickými vlastnosťami vyrobených z určitých východiskových materiálov

Východiskový materiál		Podmienky použitia
Latinský názov	Bežný názov	
<i>Quassia amara</i> L. a <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kvasia horká	Arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami vyrobené z východiskového materiálu sa môžu použiť len na výrobu nápojov a pekárskeho výrobku
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz alebo <i>Fomes officinalis</i>	Trudnatec lekárske	Arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami vyrobené z východiskového materiálu sa môžu použiť len na výrobu alkoholických nápojov
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Lubovník bodkovaný	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Hrdobarka obyčajná	

PRÍLOHA V

Podmienky výroby aróm získaných tepelným procesom a maximálne množstvá pre určité látky v arómach získaných tepelným procesom

Časť A: Podmienky výroby:

- a) Teplota produktov počas spracovania nesmie prekročiť 180 °C.
- b) Trvanie tepelného spracovania nesmie presiahnuť 15 minút pri 180 °C s príslušne dlhšími časmi pri nižších teplotách, t. j. zdvojnásobenie času zohrievania pre každý pokles teploty o 10 °C do maximálne 12 hodín.
- c) Počas spracovania by pH nemalo byť vyššie ako 8,0.

Časť B: Maximálne množstvá pre určité látky

Látka	Maximálne množstvá µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetylimidazo [4,5-f] chinoxalín (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metyl-6-fenylimidazol [4,5-b]pyridín (PhIP)	50