



EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION

Bryssel den 28.7.2006  
KOM(2006) 427 slutlig

2006/0147 (COD)

Förslag till

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING**

**om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1576/89, rådets förordning (EEG) nr 1601/99, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG**

{SEK(2006)1042}

{SEK(2006)1043}

(framlagt av kommissionen)

## MOTIVERING

### 1) BAKGRUND

- Motiv och syfte

Rådets direktiv 88/388/EEG innehåller en definition av aromer och allmänna bestämmelser för användning av dessa samt bestämmelser om märkningskrav och om maximihalter av ämnen som utgör en risk för människors hälsa. I direktivet föreskrivs att gemenskapslagstiftningen om aromer främst skall beakta hälsokrav för människor.

Direktivet behöver i hög grad ändras för att beakta den tekniska och vetenskapliga utvecklingen när det gäller aromer. Efter antagandet av förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet behöver dessutom vissa bestämmelser anpassas och nya bestämmelser införas.

Av tydlighetsskäl och av rationella skäl bör direktiv 88/388/EEG ersättas med detta förslag till förordning.

Förslaget till en ny förordning om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper ingår i paketet som gäller medel för att förbättra livsmedel i kommissionens lagstiftningsprogram för 2005.

- Allmän bakgrund

I artikel 1 i direktiv 88/388/EEG avgränsas dess tillämpningsområde till aromer. I artikel 4 c fastställs emellertid maximihalter för vissa icke önskvärda ämnen i livsmedel som innehåller aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. Medlemsstaterna tillämpar dessa maximihalter på olika sätt. I vissa medlemsstater gäller de för livsmedel som bara innehåller aromer, medan de i andra medlemsstater gäller för livsmedel som innehåller både aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

Maximihalterna bör även anpassas så att de tar hänsyn till de senaste vetenskapliga yttrandena från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.

Europarådets expertkommitté för aromämnen har föreslagit villkor för framställning av reaktionsaromer och maximihalter för vissa icke önskvärda ämnen.

Konsumenterna anser att beteckningen ”naturidentisk” är förvirrande. De vill också ha information om varifrån de naturliga aromerna kommer. Användningen av beteckningen ”naturlig” bör begränsas till aromer som framställts enbart från naturliga aromämnen eller arompreparat. Konsumenterna måste också upplysas när den rökiga smaken i livsmedel

beror på att det innehåller rökaromer.

Förslaget läggs fram i ett paket som rör medel som syftar till att förbättra livsmedel. I detta paket ingår också förordningar om livsmedelstillsatser, om livsmedelsenzymmer och om ett enhetligt förfarande för godkännande av sådana ämnen.

- Gällande bestämmelser

Rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer.

- I detta direktiv finns definitioner av aromer, aromämnen, arompreparat, reaktionsaromer (processaromer) och rökaromer.
- Det begränsar tillsättning och förekomst av vissa ämnen som innebär en toxikologisk risk i aromer och livsmedel som tillförts aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.
- Det innehåller bestämmelser om märkning av aromer som är avsedda att säljas som sådana till livsmedelstillverkare och till slutkonsumenter.
- I direktivet föreskrivs att närmare bestämmelser skall antas för ursprungsmaterial för aromer, aromämnen, reaktionsaromer (processaromer), rökaromer och framställningsmetoder, liksom för tillsatser, lösningsmedel, processhjälpmiddel vid beredning av aromer, analysmetoder, provtagning, renhetskriterier samt mikrobiologiska kriterier.

Med stöd av det som sagts i den sistnämnda strecksatsen har följande lagstiftning antagits:

1. Ett förfarande för fastställande av en förteckning över aromämnen som får användas i och på livsmedel antogs genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2232/96. Förteckningen skulle antas senast i juli 2005.
2. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel.
3. Europaparlamentets och rådets direktiv 2003/114/EG av den 22 december 2003 om ändring av direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel.

- Förenlighet med Europeiska unionens politik och mål på andra områden

Följande mål skall uppfyllas:

- Skydda människors hälsa och tillvarata konsumenternas intressen.

- Införa tydliga bestämmelser som medger innovation och som möjliggör ny teknisk utveckling så att näringslivet i EU kan behålla sin ledande ställning när det gäller aromer.

Dessa mål kommer därmed att bidra till kommissionens strategiska mål enligt Lissabonstrategin, kommissionens femårsplan och kommissionens vitbok om livsmedelssäkerhet från 2000.

## 2) SAMRÅD MED BERÖRDA PARTER OCH KONSEKVENSANALYS

- Samråd med berörda parter

### Metoder, målsektorer och deltagarnas allmänna profil

Synpunkterna från medlemsstaterna och berörda parter har bedömts genom samråd i olika arbetsgrupper och vid bilaterala kontakter där arbetsdokument har diskuterats.

Dessutom har ett frågeformulär sänts ut till berörda parter.

Följande organisationer har medverkat:

*BEUC* (The European Consumers' Organisation)

*CAOBISCO* (Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU)

*CEPS* (European Confederation of Spirits Producers)

*CIAA* (Confederation of the food and drink industries of the EU)

*EACGI* (European Association of the Chewing Gum Industry)

*EDA* (European Dairy Association)

*EFFA* (European Flavour and Fragrance Association)

*EHGA* (European Herb Grower Association)

*EHIA* (European Herbal Infusion Association)

*ESA* (European Spice Association)

*FIC Europe* (European Condiment Association)

*SFMA* (Smoke Flavourings Manufacturers Association)

### Sammanfattning av svaren och av hur de har beaktats

Efter varje samråd har synpunkterna beaktats och texterna anpassats. Det råder allmän enighet om förslaget. Synpunkterna efter det sista samrådet kan sammanfattas enligt följande:

## 1. Förtydligande av tillämpningsområdet

Det råder allmän enighet om att skillnaderna mellan medlemsstaterna kommer att undvikas.

## 2. Definitioner av aromer

### 2.1 Begränsad användning av beteckningen ”naturlig”

Enighet råder inte om effekterna av den nya definitionen av aromämnen, enligt vilken ingen åtskillnad längre görs mellan naturidentiska och artificiella aromämnen.

Följande argument talar för den nya definitionen: sammanblandning undviks, beteckningen ”naturlig” får bara användas för verkligt naturliga produkter, inga toxikologiska skäl talar för en sådan åtskillnad, som också innebär en ökad administration, och lagstiftningen kommer att förenklas om beteckningen utgår.

De argument som talar emot gäller särskilt det faktum att vertikal lagstiftning som inte medger artificiella aromer i vissa livsmedelskategorier måste ändras.

### 2.2 Införandet av kategorin ”andra aromer”

Företag som sysslar med att utveckla nya aromer var positiva till denna kategori, eftersom den ger möjlighet att utveckla nya aromer som inte omfattas av någon av de övriga definitionerna.

Konsumentorganisationerna är positiva, eftersom det leder till ökad öppenhet och insyn och samtidigt säkerställer ett gott skydd.

## 3. Nya märkningsbestämmelser

### 3.1 Kostnader för märkningen

De effekter som de nya bestämmelserna kan leda till bedöms som begränsade. Genom en övergångsperiod kan de eventuella kostnaderna begränsas.

### 3.2 Konsumentupplysning

Både medlemsstaterna och konsumentorganisationerna anser att förslaget kommer att leda till att konsumenterna får bättre information om de aromer som används.

Livsmedelsindustrin, särskilt branschorganisationerna, är mindre entusiastiska, och även motståndare till de nya bestämmelserna om märkning.

4. Maximihalter av ämnen som utgör en toxikologisk risk

Medlemsstaternas kontroller kommer att bli effektivare, eftersom de kommer att inriktas på de livsmedel som främst bidrar till intag av ämnen som utgör en toxikologisk risk och inte längre på livsmedel och drycker i allmänhet.

5. Övervakning av intag

Medlemsstaterna tror att det kommer att krävas extra resurser för att övervaka intag av de ämnen som förtecknas i bilaga II och av ämnen vars användning begränsas

- Extern experthjälp

Någon extern experthjälp har inte behövts.

- Konsekvensanalys

De konsekvenser som förväntas av de olika möjligheterna gäller ekonomiska och sociala aspekter. Inga miljökonsekvenser förväntas av de olika möjligheter som övervägts.

1. Ingen åtgärd

1.1 Ekonomiska konsekvenser

Den ekonomiska situationen blir negativ:

Ny teknisk utveckling uppmuntras inte.

Det behövs tydliga bestämmelser som tar hänsyn till den senaste vetenskapliga och tekniska utvecklingen för att handelshinder med länder utanför EU skall kunna undvikas.

Näringslivet i EU kan förlora sin ledande ställning på världsmarknaden.

1.2 Sociala konsekvenser

Konsumenterna får inte ett så gott hälsoskydd av följande skäl:

Maximihalterna för ämnen som utgör en toxikologisk risk tar inte hänsyn till de senaste vetenskapliga yttrandena.

Maximihalterna för ämnen som utgör en toxikologisk risk i livsmedel och drycker medger i regel ingen riskbaserad kontroll.

Konsumenternas krav på en mer informativ märkning tillgodoses inte.

2. Andra åtgärder än lagstiftning

## 2.1 Ekonomiska konsekvenser

Lagstiftning om aromer finns redan. Riktlinjer kan inte ersätta befintlig lagstiftning. Detta skulle kunna leda till en motsägelsefull och förvirrande situation för industrin och ge negativa ekonomiska effekter.

## 2.2 Sociala konsekvenser

Riktlinjer skulle kunna strida mot befintlig lagstiftning och är därför inte det mest effektiva sättet att skydda konsumenternas hälsa.

Oklara bestämmelser kommer att leda till att konsumenternas förtroende för användningen av aromer minskar.

## 3. Avreglering av lagstiftning om aromer

### 3.1 Ekonomiska konsekvenser

En avreglering skulle kunna leda till att varje medlemsstat antar sina egna tillämpningsbestämmelser. Eftersom medlemsstaterna kan uppfatta riskerna på olika sätt skulle detta leda till att den inre marknaden inte fungerar på ett effektivt sätt.

### 3.2 Sociala konsekvenser

Skilda tillvägagångssätt för säkerhetsbedömningen i medlemsstaterna kommer att leda till en förvirrande situation för konsumenterna, med skilda skyddsnivåer, och till ett minskat förtroende för vissa medlemsstater och för den inre marknaden.

## 4. Ändring av rådets direktiv 88/388/EEG

### 4.1 Ekonomiska konsekvenser

Om de nödvändiga ändringarna införs i det befintliga direktivet skulle detta leda till de positiva ekonomiska effekter som beskrivs i punkt 5.

Ändringar av bilagorna I och II och andra bestämmelser som är avsedda att skydda människors hälsa och handeln skulle fortfarande vara tvungna att göras genom medbeslutandeförfarandet. Det krävs dock ett effektivare godkännandeförfarande för att man skall kunna hantera en förteckning med cirka 2 600 aromämnen som får användas i och på livsmedel.

De många ändringar som krävs skulle kunna leda till en oklar lagstiftning.

## 4.2 Sociala konsekvenser

Positiva folkhälsoeffekter förväntas genom att man inför ett enhetligt system för säkerhetsbedömning av aromer, anpassar maximihalterna för ämnen som utgör en toxikologisk risk till de senaste vetenskapliga yttrandena samt gör det möjligt att kontrollera dessa ämnen i de livsmedel som medför de största riskerna.

## 5. Förslag till ny förordning

### 5.1 Ekonomiska konsekvenser

#### 5.1.1 Konsekvenser i fråga om administrativa krav på näringslivet

När distinktionen mellan naturidentiska och artificiella aromämnen – som båda är kemiskt syntetiserade – bortfaller, minskar de administrativa kraven genom en harmonisering av bestämmelserna i alla medlemsstater.

Kompletterande åtgärder kommer att behövas för en anpassning till kraven enligt de ändringar som föreslås för märkning av aromer. Dessa kommer dock att vara tillfälliga fram till dess att märkningen har anpassats till de nya kraven. Åtgärderna är emellertid begränsade jämfört med den ökade öppenhet och insyn som blir resultatet och som konsumenterna uppfattar som positivt.

För att begränsa de insatser och kostnader som detta medför föreslås en övergångsperiod för anpassning till de nya märkningskraven.

#### 5.1.2 Konsekvenser för innovation och forskning

I de särskilda bestämmelserna om användning och godkännande av aromer klargörs när aromer måste genomgå en säkerhetsbedömning. Vissa aromer är automatiskt undantagna från bedömning. På så sätt kan näringslivet bättre uppskatta kostnaderna för utveckling av nya aromer.

I förslaget anges också vilka typer av arompreparat som får märkas som ”naturliga”, vilket är viktigt för den fortsatta utvecklingen och tillverkningen av nya naturliga aromer.

Införandet av den nya kategorin ”andra aromer” bedöms vara positivt för innovation och forskning. Om nya kategorier av aromer utvecklas kan de godkännas förutsatt att de genomgått en säkerhetsbedömning.

#### 5.1.3 Konsekvenser för hushållen



Konsumenterna kommer att vara bättre informerade om livsmedelsaromers beskaffenhet.

Den föreslagna förordningen förväntas inte påverka livsmedelspriserna.

#### 5.1.4 Konsekvenser för tredjeländer och de internationella förbindelserna

Förslaget kommer att medföra en ytterligare harmonisering av lagstiftningen om aromer, skapa en enhetlig marknad inom EU och öka förutsägbarheten för importörer.

Harmoniseringen av lagstiftningen om aromer kommer att leda till att EU får en bättre ställning i förhandlingarna med tredjeländer om införandet av aromer i *Codex Alimentarius*.

EU kommer att kunna behålla sin ledande ställning som tillverkare och utvecklare av aromer.

#### 5.1.5 Konsekvenser för myndigheterna

Medlemsstaternas kontroller blir effektivare, eftersom de kommer att inriktas på de livsmedel som främst bidrar till intag av ämnen som utgör en toxikologisk risk.

Den nationella lagstiftningen kommer att behöva anpassas i de länder som har vissa kategorier av livsmedel som får tillföras bara naturliga eller naturidentiska aromerna. Genom denna förenkling minskar dock de administrativa kraven.

Medlemsstaterna tror att det kommer att krävas extra resurser för att övervaka intag av de ämnen som förtecknas i bilaga II och av ämnen vars användning begränsas. Det är dock viktigt att se till att förordningen på ett effektivt sätt skyddar konsumenternas hälsa.

Medlemsstaterna har inte lämnat några upplysningar om de resurser som krävs. Konsekvenserna för den specifika övervakningen av intag av aromer kan minskas betydligt om den samordnas med den övervakning av intag av tillsatser som redan föreskrivs i EU-lagstiftningen.

## 5.2 Sociala konsekvenser

Ett enhetligt EU-system för säkerhetsbedömning av aromer förväntas ge positiva folkhälsoeffekter.

Kontrollen av maximihalterna för ämnen som utgör en toxikologisk risk kommer att inriktas på de livsmedel som medför

de högsta riskerna, vilket ger konsumenterna ett effektivare hälsoskydd.

Slutsatserna av övervakningen av intag kan användas för att anpassa lagstiftningen om det skulle visa sig att intag medför säkerhetsrisker.

Kommissionen har i enlighet med arbetsprogrammet genomfört en konsekvensbedömning. Rapporten från denna konsekvensbedömning finns på [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm)

### 3) RÄTTSLIGA ASPEKTER

- Sammanfattning av den föreslagna åtgärden

Förordningen kommer på ett bättre sätt att säkerställa en väl fungerande inre marknad för aromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel och för vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper. Den kommer också att lägga grunden till ett gott hälsoskydd för människor och tillvaratagande av konsumenternas intressen.

- Rättslig grund

Artikel 95 i fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen.

- Subsidiaritetsprincipen

Subsidiaritetsprincipen är tillämplig i den mån som förslaget inte omfattas av gemenskapens exklusiva behörighet.

Medlemsstaterna kan inte själva uppnå målen för förslaget av följande skäl:

Om endast medlemsstaterna vidtar åtgärder skulle detta kunna leda till en förvirrande situation för konsumenterna, med skilda skyddsnivåer, och till ett minskat förtroende för vissa medlemsstater och för den inre marknaden.

Om gemenskapen vidtar åtgärder kommer det att bli lättare att uppnå målen för förslaget och av följande skäl:

En förteckning med omkring 2 600 tillåtna aromämnen behöver administreras. Omkring 100 ansökningar om godkännande förväntas per år. Detta kräver ett harmoniserat och centraliserat tillvägagångssätt.

För att åstadkomma ett effektivt godkännandeförfarande och se till att den inre marknaden fungerar effektivt kan målen bäst förverkligas på EU-nivå.

En väl fungerande inre marknad för aromer som används i och på livsmedel som samtidigt skyddar de europeiska konsumenternas hälsa och tillvaratar deras intressen kan bäst uppnås genom ett centraliserat förfarande för godkännande.

Förslaget är därför förenligt med subsidiaritetsprincipen.

- Proportionalitetsprincipen

Förslaget är förenligt med proportionalitetsprincipen av följande skäl:

För att man på ett bättre sätt skall kunna utnyttja medlemsstaternas möjligheter till kontroll och de organiserade riskbaserade kontrollerna kommer fokus att ligga på aromer och ämnen som förekommer i de livsmedel som medför de största riskerna.

Säkerhetsbedömningen av aromer gäller bara aromämnen, arompreparat som inte är traditionella och andra vegetabiliska och animaliska ursprungsmaterial än livsmedel.

Den obligatoriska märkningen gäller bara beteckningarna ”arom” och ”rökarom” samt ursprungsmaterialet för naturliga aromer.

- Val av regleringsform

Föreslagen regleringsform: förordning.

Övriga regleringsformer skulle vara olämpliga av följande skäl:

De bestämmelser som gäller aromer har i hög grad harmoniserats genom rådets direktiv 88/388/EEG. För att garantera en fortsatt väl fungerande inre marknad som samtidigt skyddar människors hälsa och tillvaratar konsumenternas intressen anses en förordning vara den lämpligaste regleringsformen.

#### **4) BUDGETKONSEKVENSER**

Gemenskapen får finansiera införandet av harmoniserade åtgärder och system vad gäller livsmedelsaromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. I detta ingår bland annat följande:

Upprättande av en lämplig databas för insamling och lagring av all information som rör gemenskapslagstiftningen om aromer.

Genomförande av de undersökningar som är nödvändiga för att utarbeta och utveckla lagstiftningen om livsmedelsaromer.

Genomförande av de undersökningar som är nödvändiga för att harmonisera förfaranden, kriterier för beslutsfattandet och krav på uppgifter i syfte att underlätta arbetsdelningen mellan medlemsstaterna och att utforma vägledning på dessa områden.

## 5) ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

- Upphävande av gällande lagstiftning  
Om förslaget antas kommer befintlig lagstiftning att upphöra att gälla.
- Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES)  
Förslaget gäller en EES-fråga och bör därför gälla även EES.

Förslag till

## EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING

**om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1576/89, rådets förordning (EEG) nr 1601/99, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG**

(Text av betydelse för EES)

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artiklarna 37 och 95,

med beaktande av kommissionens förslag<sup>1</sup>,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande<sup>2</sup>,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget, och

av följande skäl:

- (1) Rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer<sup>3</sup> behöver uppdateras till följd av den vetenskapliga och tekniska utvecklingen. Av tydlighetsskäl och av rationella skäl bör direktiv 88/388/EEG ersättas med denna förordning.
- (2) I rådets beslut 88/389/EEG av den 22 juni 1988 om att kommissionen skall upprätta en förteckning över ursprungsmaterial och ämnen som används vid framställning av aromer<sup>4</sup> fastställs att denna förteckning skall upprättas senast 24 månader efter det att det har antagits. Det beslutet är nu inaktuellt och bör upphöra att gälla.
- (3) I kommissionens direktiv 91/71/EEG av den 16 januari 1991 om komplettering av rådets direktiv 88/388/EEG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av

---

<sup>1</sup> EUT C [...], [...], s. [...].

<sup>2</sup> EUT C [...], [...], s. [...].

<sup>3</sup> EGT L 184, 15.7.1998, s. 61. Direktivet senast ändrat genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>4</sup> EGT L 184, 15.7.1988, s. 67.

sådana aromer<sup>5</sup> finns bestämmelser om märkning av aromer. Dessa bestämmelser ersätts med denna förordning och direktivet bör nu upphöra att gälla.

- (4) Den fria rörligheten för säkra och hälsosamma livsmedel är en väsentlig del av den inre marknaden och bidrar i hög grad till att skydda medborgarnas hälsa och välbefinnande och till att tillvarata deras sociala och ekonomiska intressen.
- (5) För att skydda människors hälsa bör tillämpningsområdet för denna förordning omfatta aromer, ursprungsmaterial för aromer samt livsmedel som innehåller aromer. Det bör också omfatta vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som tillförs livsmedel i det primära syftet att ge smak och som i hög grad bidrar till förekomsten av vissa icke önskvärda ämnen som förekommer naturligt i livsmedel (livsmedel med aromgivande egenskaper), deras ursprungsmaterial och livsmedel som innehåller sådana.
- (6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. De bör inte vilsleda konsumenterna och deras förekomst i livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning.
- (7) Sedan 1999 har vetenskapliga kommittén för livsmedel och därefter Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet lämnat yttranden över en rad ämnen som förekommer naturligt i ursprungsmaterial för aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper<sup>6</sup> och som, enligt Europarådets expertkommitté för aromämnen, utgör en toxikologisk risk. Ämnen för vilka en toxikologisk risk har fastställts av vetenskapliga kommittén för livsmedel bör betraktas som icke önskvärda ämnen som inte som sådana bör tillföras livsmedel.
- (8) Eftersom icke önskvärda ämnen finns naturligt i växter kan de förekomma i arompreparat och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. Växterna används traditionellt som livsmedel eller livsmedelsingredienser. Lämpliga maximihalter bör fastställas för förekomst av sådana icke önskvärda ämnen i de livsmedel som främst bidrar till människors intag av sådana ämnen, med beaktande av behovet av att skydda människors hälsa och av ämnenas oundvikliga förekomst i traditionella livsmedel.
- (9) Bestämmelser bör antas på gemenskapsnivå i syfte att förbjuda eller begränsa användningen av vissa vegetabiliska eller animaliska material som utgör en risk för människors hälsa vid framställningen av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och vid användningen av dessa i livsmedelstillverkningen.
- (10) Riskbedömningar bör utföras av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, nedan kallad ”myndigheten”, som inrättades genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav

---

<sup>5</sup> EGT L 42, 15.2.1991, s. 25.

<sup>6</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm)

för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet<sup>7</sup>.

- (11) För att säkerställa en harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr [...] om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer<sup>8</sup>.
- (12) Aromämnen är kemiskt definierade ämnen med aromgivande egenskaper. Ett program för utvärdering av aromämnen genomförs nu i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2232/96 av den 28 oktober 1996 om gemenskapsregler för aromämnen som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel<sup>9</sup>. Enligt den förordningen skall en förteckning över aromämnen antas senast fem år efter antagandet av det programmet. En ny tidsfrist bör fastställas för antagandet av den förteckningen. Den kommer att föreslås ingå i den förteckning som avses i artikel 2.1 i förordning (EG) nr [...].
- (13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mineraliskt ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel. Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Arompreparat som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.
- (14) I förordning (EG) nr 178/2002 definieras livsmedel som bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade ämnen eller produkter som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung för vilka det finns klara belegg för att de används för framställning av aromer bör i detta avseende betraktas som ursprungsmaterial för livsmedel, även om vissa sådana ursprungsmaterial, t.ex. rosenträ, ekflis och jordgubbsblad, inte har använts som sådana i livsmedel. De behöver inte bedömas.
- (15) På samma sätt behöver reaktionsaromer som framställts från livsmedel under godkända förhållanden inte heller genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Reaktionsaromer som framställts från material som inte är livsmedel eller som framställts under icke godkända förhållanden bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.
- (16) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel<sup>10</sup> innehåller ett förfarande för säkerhetsbedömning och godkännande av

---

<sup>7</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1642/2003 (EUT L 245, 29.9.2003, s. 4).

<sup>8</sup> EUT L [...], [...], s. [...].

<sup>9</sup> EGT L 299, 23.11.1996, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>10</sup> EUT L 309, 26.11.2003, s. 1.

rökaromer och syftar till att upprätta en uttömmande förteckning över de primära rökkondensat och primära tjärfraktioner som får användas.

- (17) Aromprekursorer ger arom till livsmedel genom kemiska reaktioner som uppstår när livsmedel bearbetas. Aromprekursorer som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Aromprekursorer som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.
- (18) Andra aromer som inte omfattas av definitionerna av de tidigare nämnda aromerna får användas i och på livsmedel efter det att de har genomgått ett bedömnings- och godkännandeförfarande.
- (19) Andra material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller mineraliskt ursprung än livsmedel får godkännas för framställning av aromer först efter att de har genomgått en vetenskaplig säkerhetsbedömning. Det kan vara nödvändigt att bara tillåta användning av vissa delar av materialet eller att ange villkor för användningen.
- (20) En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder<sup>11</sup> bör godkännas i enlighet med den förordningen innan det godkänns enligt den här förordningen.
- (21) Aromämnen eller arompreparat bör betecknas som ”naturliga” endast om de uppfyller vissa kriterier som garanterar att konsumenterna inte vilseleds.
- (22) Särskilda krav på uppgifter bör garantera att konsumenterna inte vilseleds i fråga om det ursprungsmaterial som använts för framställningen av naturliga aromer. Exempelvis kommer ursprungsmaterialet för vanilj som erhållits från trä att behöva anges.
- (23) Konsumenterna bör upplysas när den rökiga smaken i något särskilt livsmedel beror på tillsats av rökaromer. I enlighet med artikel 5 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel<sup>12</sup> får det namn under vilket produkten säljs inte vilseleda konsumenten i fråga om huruvida produkten har röckts på traditionellt sätt med färsk rök eller har behandlats med rökaromer. Det direktivet behöver anpassas till de definitioner av aromer och rökaromer och till beteckningen ”naturlig” för beskrivningen av aromer som anges i denna förordning.
- (24) Vid bedömningen av aromämnenas säkerhet för människors hälsa är information om konsumtion och användning av aromämnen av avgörande betydelse. Mängden aromämnen som tillförs livsmedel bör därför kontrolleras regelbundet.

---

<sup>11</sup> EUT L 268, 18.10.2003, s. 1.

<sup>12</sup> EGT L 109, 6.5.2000, s. 29. Direktivet senast ändrat genom direktiv 2003/89/EG (EUT L 308, 25.11.2003, s. 15).



- (25) De åtgärder som är nödvändiga för tillämpningen av denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter<sup>13</sup>.
- (26) Bilagorna II–V till denna förordning bör anpassas till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen.
- (27) För att kunna utveckla och uppdatera gemenskapens lagstiftning om aromer på ett proportionerligt och effektivt sätt måste medlemsstaterna samla in uppgifter, dela med sig av information och samordna sitt arbete. Det kan därför vara ändamålsenligt att utföra studier om specifika frågor i syfte att underlätta beslutsfattandet. Gemenskapen bör kunna finansiera sådana studier som en del av budgetförfarandet. Finansieringen av sådana åtgärder omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd<sup>14</sup>, och den rättsliga grunden för finansieringen av ovanstående åtgärder är därför förordning (EG) nr 882/2004.
- (28) Fram till dess att gemenskapsförteckningen har antagits bör bestämmelser antas för bedömning och godkännande av aromämnen som inte omfattas av det utvärderingsprogram som föreskrivs i förordning (EG) nr 2232/96. Övergångsbestämmelser bör därför fastställas. Enligt dessa bestämmelser bör sådana aromämnen bedömas och godkännas i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr [om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer]. Bestämmelserna i den förordningen om de tidsfrister inom vilka myndigheten skall anta sitt yttrande och kommissionen lägga fram ett förslag till förordning om uppdatering av gemenskapsförteckningen för ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa bör dock inte tillämpas, eftersom det löpande utvärderingsprogrammet bör prioriteras.
- (29) Eftersom målet för de föreslagna åtgärderna, dvs. att fastställa gemenskapsbestämmelser för användning av aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel, inte i tillräcklig utsträckning kan uppnås av medlemsstaterna och det därför, med hänsyn till marknadens enhetlighet och till ett gott konsumentskydd, bättre kan uppnås på gemenskapsnivå, kan gemenskapen vidta åtgärder i enlighet med subsidiaritetsprincipen i artikel 5 i fördraget. I enlighet med proportionalitetsprincipen i samma artikel går denna förordning inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå dessa mål.
- (30) Rådets förordning (EEG) nr 1576/89 av den 29 maj 1989 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av spritdrycker<sup>15</sup> och rådets förordning (EEG) nr 1601/91 av den 10 juni 1991 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter<sup>16</sup> behöver anpassas till vissa nya definitioner i denna förordning.

---

<sup>13</sup> EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

<sup>14</sup> EUT L 165, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 191, 28.5.2004, s. 1.

<sup>15</sup> EGT L 160, 12.6.1989, s. 1. Förordningen senast ändrad genom 2003 års anslutningsakt.

<sup>16</sup> EGT L 149, 14.6.1991, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1882/2003.

- (31) Förordningarna (EEG) nr 1576/89, (EEG) nr 1601/91 och (EG) nr 2232/96 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## KAPITEL 1

### SYFTE, TILLÄMPNINGSOMRÅDE OCH DEFINITIONER

#### *Artikel 1*

##### *Syfte*

Denna förordning innehåller bestämmelser om aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och syftar till att garantera den inre marknadens effektiva funktion samt ett gott folkhälso- och konsumentskydd.

I denna förordning fastställs därför följande:

- a) Bilaga I innehåller en gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial som är godkända för användning i och på livsmedel, nedan kallad ”gemenskapsförteckningen”.
- b) Villkor för användningen av sådana aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel.
- c) Märkningsbestämmelser för aromer.

#### *Artikel 2*

##### *Tillämpningsområde*

1. Denna förordning skall tillämpas på
  - a) aromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel, med undantag av rökaromer som omfattas av förordning (EG) nr 2065/2003,
  - b) livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,

- c) livsmedel som innehåller aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,
  - d) ursprungsmaterial för aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.
2. Denna förordning skall inte tillämpas på
- a) ämnen som har uteslutande söt, sur eller salt smak,
  - b) råa eller icke sammansatta livsmedel.
3. Huruvida ett visst ämne eller en blandning av ämnen, ett material eller en livsmedelstyp omfattas av denna förordning får vid behov avgöras i enlighet med förfarandet i artikel 18.2.

### *Artikel 3* *Definitioner*

1. I denna förordning skall de definitioner gälla som fastställs i förordningarna (EG) nr 178/2002 och (EG) nr 1829/2003.
2. Dessutom skall följande definitioner gälla:
- a) *arom*: produkter som
    - i) inte är avsedda att konsumeras som sådana och som tillförs livsmedel för att ge lukt och/eller smak,
    - ii) framställts från eller består av följande kategorier: aromämnen, arompreparat, reaktionsaromer, rökaromer, aromprekursorer eller andra aromer eller blandningar av dessa.
  - b) *aromämne*: ett kemiskt definierat ämne med aromgivande egenskaper.
  - c) *naturligt aromämne*: ett aromämne som framställts genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II.
  - d) *arompreparat*: en produkt som inte är ett aromämne och som framställts av
    - i) livsmedel genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II och/eller lämpliga fysikaliska metoderoch/eller

- ii) material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, utom livsmedel, genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II och/eller lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder.
- e) *reaktionsarom*: en produkt som framställts genom upphettning av en blandning av ingredienser, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig, och av vilka minst en innehåller kväve (aminogrupp) och en annan är en reducerande sockerart. De ingredienser som används för framställning av reaktionsaromer kan vara
  - i) livsmedel  
och/eller
  - ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel.
- f) *rökarom*: en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökkondensat, primära tjärfraktioner och/eller rökaromderivat, enligt definitionerna i artikel 3.1, 3.2 och 3.4 i förordning (EG) nr 2065/2003.
- g) *aromprekursor*: en produkt, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig och som tillförs livsmedel enbart i syfte att ge smak genom att bryta ner eller reagera med andra beståndsdelar under bearbetningen. Den kan framställas av
  - i) livsmedel  
och/eller
  - ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel.
- h) *annan arom*: en arom som tillförs eller som är avsedd att tillföras livsmedel för att ge lukt eller smak och som inte omfattas av definitionerna i punkterna b–g.
- i) *livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper*: annan livsmedelsingrediens än aromer som kan tillföras ett livsmedel i det primära syftet att ge det smak eller att förändra dess smak.
- j) *ursprungsmaterial*: material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller mineraliskt ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs. Det kan vara
  - i) livsmedel  
eller
  - ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel.

- k) *lämplig fysikalisk process*: fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper och inte innebär användning av singlet-syre, ozon, oorganiska katalysatorer, metallkatalysatorer, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning.
3. När det gäller definitionerna i punkt 2 d, e, g och j skall ursprungsmaterial för vilka det finns klara belägg för att de använts för framställning av aromer betraktas som livsmedel.
4. Huruvida ett visst ämne omfattas av någon av kategorierna i punkt 2 b–j får vid behov avgöras i enlighet med förfarandet i artikel 18.2.

## KAPITEL II

### VILLKOR FÖR ANVÄNDNING AV AROMER, LIVSMEDELSINGREDIENSER MED AROMGIVANDE EGENSKAPER OCH URSPRUNGSMATERIAL

#### *Artikel 4*

#### *Allmänna villkor för användning av aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper*

Endast de aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som uppfyller följande villkor får användas i eller på livsmedel:

- a) De utgör enligt tillgängliga vetenskapliga bevis ingen risk för konsumenternas hälsa.
- b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten.

#### *Artikel 5*

#### *Förekomst av vissa ämnen*

1. De ämnen som förtecknas i del A i bilaga III får inte tillföras livsmedel som sådana.
2. Maximihalterna för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, i de sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III får inte överskridas till följd av att aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper används i och på dessa livsmedel.

Maximihalterna skall tillämpas på sammansatta livsmedel som saluförs konsumtionsfärdiga eller som bereds enligt tillverkarens anvisningar.

3. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 2 får antas i enlighet med förfarandet i artikel 18.2.

*Artikel 6*  
*Användning av vissa ursprungsmaterial*

1. Ursprungsmaterial som förtecknas i del A i bilaga IV får inte användas för framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.
2. Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som framställts av ursprungsmaterial som förtecknas i del B i bilaga IV får endast användas enligt villkoren i den bilagan.

*Artikel 7*  
*Aromer som inte kräver bedömning och godkännande*

1. Följande aromer får användas i eller på livsmedel utan att vara godkända i enlighet med denna förordning, under förutsättning att de uppfyller villkoren i artikel 4:
  - a) Arompreparat enligt artikel 3.2 d i.
  - b) Reaktionsaromer enligt artikel 3.2 e i som uppfyller villkoren för framställning av reaktionsaromer och som inte överskrider de maximihalter som anges i bilaga V för vissa ämnen i reaktionsaromer.
  - c) Aromprekursorer enligt artikel 3.2 g i.
  - d) Livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.
2. Utan hinder av vad som sägs i punkt 1 skall Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, nedan kallad ”myndigheten”, göra en riskbedömning av en arom eller livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper som avses i punkt 1 om kommissionen, en medlemsstat eller myndigheten ifrågasätter dess säkerhet. Artiklarna 4–6 i förordning (EG) nr [om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelszymer och livsmedelsaromer] skall gälla i tillämpliga delar.

Vid behov skall kommissionen efter myndighetens yttrande vidta åtgärder i enlighet med förfarandet i artikel 18.2. Sådana åtgärder skall fastställas i bilaga III, IV och/eller V, beroende på vad som är tillämpligt.

## KAPITEL III

### GEMENSKAPSFÖRTECKNING ÖVER AROMER OCH URSPRUNGSMATERIAL SOM ÄR GODKÄNDA FÖR ANVÄNDNING I ELLER PÅ LIVSMEDEL

#### *Artikel 8*

#### *Aromer och ursprungsmaterial som kräver bedömning och godkännande*

Detta kapitel gäller

- a) aromämnen,
- b) arompreparat enligt artikel 3.2 d ii,
- c) reaktionsaromer som framställts genom upphettning av ingredienser som helt eller delvis omfattas av artikel 3.2 e ii eller som inte uppfyller villkoren för framställning av reaktionsaromer och överskrider de maximihalter som anges i bilaga V för vissa icke önskvärda ämnen,
- d) aromprekursorer enligt artikel 3.2 g ii,
- e) andra aromer enligt artikel 3.2 h,
- f) andra ursprungsmaterial än livsmedel enligt artikel 3.2 j ii.

#### *Artikel 9*

#### *Gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial*

Av de aromer och ursprungsmaterial som avses i artikel 8 får endast de som finns med i gemenskapsförteckningen släppas ut på marknaden som sådana och användas i eller på livsmedel.

#### *Artikel 10*

#### *Införande av aromer och ursprungsmaterial i gemenskapsförteckningen*

1. En arom eller ett ursprungsmaterial får införas i gemenskapsförteckningen i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr [om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer] endast om det uppfyller villkoren i artikel 4.
2. När en arom eller ett ursprungsmaterial förs in i gemenskapsförteckningen skall följande uppgifter finnas med:
  - a) Namn eller beteckning på den arom eller det ursprungsmaterial som godkänts.
  - b) Vid behov villkoren för användning av aromen.

3. Gemenskapsförteckningen skall ändras i enlighet med det förfarande som anges i förordning (EG) nr [...] om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer.

#### *Artikel 11*

#### *Aromer eller ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1892/2003*

En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen först efter att ha godkänts i enlighet med det förfarande som avses i artikel 7 i den förordningen.

## **KAPITEL IV**

### **MÄRKNING**

#### **AVSNITT 1**

### **MÄRKNING AV AROMER SOM INTE ÄR AVSEDDA ATT SÄLJAS TILL SLUTKONSUMENTER**

#### *Artikel 12*

#### *Märkning av aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter*

Aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter får saluföras endast om de uppgifter som föreskrivs i artiklarna 13 och 14 anges på förpackningen, behållaren eller i de handlingar som medföljer, på ett sådant sätt att de är väl synliga, klart läsbara och beständiga.

#### *Artikel 13*

#### *Allmänna uppgifter som krävs för märkning av aromer*

1. Förpackningar eller behållare som innehåller aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter skall märkas med följande uppgifter:
  - a) Varubeteckning: antingen ordet ”arom”, ett specifikt namn eller en beskrivning av aromen.
  - b) Tillverkarens, förpackarens eller försäljarens namn eller firmanamn och adress.
  - c) Uppgiften ”för användning i livsmedel” eller ”för begränsad användning i livsmedel” eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel.



- d) En förteckning, i fallande ordning efter vikt, över
    - i) de kategorier av aromer som ingår och
    - ii) namnen på alla andra ämnen eller material som ingår i produkten, eller deras E-nummer, om ett sådant finns.
  - e) Om en beståndsdel eller grupp av beståndsdelar endast får förekomma i en begränsad mängd i livsmedel, skall maximihalten av varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar anges och/eller andra tydliga och lättbegripliga uppgifter som gör det möjligt för köparen att följa denna förordning eller annan relevant gemenskapslagstiftning.
  - f) Vid behov särskilda villkor för förvaring och användning.
  - g) Bäst före-datum.
  - h) Märkning med vars hjälp det går att identifiera satsen eller partiet.
  - i) Nettomängden.
2. Genom undantag från punkt 1 får de uppgifter som krävs enligt 1 c–g lämnas endast i de handlingar som medföljer sändningen eller sänds i förväg, förutsatt att uppgiften ”avsedd för framställning av livsmedel och ej för försäljning till konsumenter” är väl synlig på den förpackning eller behållare som innehåller produkten i fråga.

#### *Artikel 14*

##### *Särskilda uppgifter som krävs för aromers varubeteckning*

1. Beteckningen ”naturlig” får användas endast för att beskriva en arom i den varubeteckning som avses i artikel 13.1 a i enlighet med punkterna 2–6.
2. Beteckningen ”naturlig” får användas för att beskriva en arom endast om den aromgivande beståndsdelens utslutande består av arompreparat och/eller naturliga aromämnen.
3. Beteckningen ”naturligt aromämne/naturliga aromämnen” får användas endast för aromer i vilka den aromgivande beståndsdelens utslutande består av naturliga aromämnen.
4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst 90 viktprocent av den aromgivande beståndsdelens framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Den aromgivande beståndsdelens utslutande får innehålla arompreparat och/eller naturliga aromämnen.

Varubeteckningen skall innehålla följande: ”naturlig arom från [livsmedel eller livsmedelskategori(er) eller ursprungsmaterial]”.

5. Beteckningen ”naturlig arom från [livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial] med andra naturliga aromer” får användas endast om den aromgivande beståndsdelen delvis kommer från det ursprungsmaterial som det hänvisas till och är lätt att känna igen.

Den aromgivande beståndsdelen får innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

6. Beteckningen ”naturlig arom” får användas endast om den aromgivande beståndsdelen kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens lukt eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa.

Den aromgivande beståndsdelen får innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

## AVSNITT 2

### MÄRKNING AV AROMER SOM ÄR AVSEDDA ATT SÄLJAS TILL SLUTKONSUMENTER

#### *Artikel 15*

#### *Märkning av aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenter*

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG får aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenter saluföras endast om uppgiften ”för användning i livsmedel” eller ”för begränsad användning i livsmedel” eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel anges på förpackningen, på ett sådant sätt att den är väl synlig, klart läsbar och beständig.
2. Beteckningen ”naturlig” skall användas för att beskriva en arom i den varubeteckning som avses i artikel 13.1 a endast i enlighet med artikel 14.

## KAPITEL V

### FÖRFARANDEBESTÄMMELSER OCH TILLÄMPNING

#### *Artikel 16*

#### *Inrapportering från livsmedelsföretagare*

1. Livsmedelsföretagarna eller deras representanter skall till kommissionen lämna uppgift om de mängder aromämnen som årligen tillförs livsmedel i gemenskapen och ange användningsmängder för de olika livsmedelskategorierna i gemenskapen.
2. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 1 skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 18.2.

*Artikel 17*  
*Medlemsstaternas övervakning och rapportering*

1. Medlemsstaterna skall upprätta system för övervakning av konsumtionen och användningen av de aromer som ingår i gemenskapsförteckningen och av konsumtionen av de ämnen som förtecknas i bilaga III samt årligen inrapportera resultaten till kommissionen och myndigheten.
2. Efter samråd med myndigheten får gemensamma metoder för medlemsstaternas insamling av uppgifter om konsumtionen och användningen av aromerna i gemenskapsförteckningen och ämnena i bilaga III antas i enlighet med förfarandet i artikel 18.2.

*Artikel 18*  
*Kommittéförfarande*

1. Kommissionen skall biträdas av ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa, nedan kallad "kommittén".
2. När det hänvisas till denna punkt skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

3. Kommittén skall själv anta sin arbetsordning.

*Artikel 19*  
*Ändringar av bilagorna II–V*

Ändringar av bilagorna II–V till denna förordning som görs för att ta hänsyn till den tekniska och vetenskapliga utvecklingen skall antas i enlighet med det förfarande som avses i artikel 18.2.

*Artikel 20*  
*Gemenskapens finansiering av harmoniserade åtgärder*

Den rättsliga grunden för finansieringen av åtgärder som följer av denna förordning skall vara artikel 66.1 c i förordning (EG) nr 882/2004.

# KAPITEL VI

## ÖVERGÅNGS- OCH SLUTBESTÄMMELSER

### *Artikel 21 Upphävande*

1. Direktiv 88/388/EEG, beslut 88/389/EEG och direktiv 91/71/EEG skall upphöra att gälla.  
  
Förordning (EG) nr 2232/96 skall upphöra att gälla från och med den dag då den förteckning som avses i artikel 2.2 i den förordningen börjar tillämpas.
2. Hänvisningar till de upphävda rättsakterna skall anses som hänvisningar till denna förordning.

### *Artikel 22 Upprättande av gemenskapsförteckningen över aromer och ursprungsmaterial samt övergångsbestämmelser*

1. Gemenskapsförteckningen skall upprättas genom att den förteckning över aromämnen som avses i artikel 2.2 i förordning (EG) nr 2232/96, när den antas, införs i bilaga I till denna förordning.
2. Förordning (EG) nr [...] [om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer] skall tillämpas vid bedömning och godkännande av aromämnen som inte omfattas av det utvärderingsprogram som föreskrivs i artikel 4 i förordning (EG) nr 2232/96 till dess att gemenskapsförteckningen har upprättats.

Genom undantag från det förfarande som anges ovan skall de tidsfrister på sex och nio månader som anges i artikel 5.1 och artikel 7 i förordning (EG) nr [...] [om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer] inte gälla för sådana bedömningar och godkännanden.

3. Eventuella övergångsbestämmelser får fastställas i enlighet med det förfarande som avses i artikel 18.2.

*Artikel 23*  
*Ändring av förordning (EEG) nr 1576/89*

Förordning (EEG) nr 1576/89 skall ändras på följande sätt:

1. Artikel 1.4 m skall ändras på följande sätt:

a) I punkt 1 a skall andra stycket ersättas med följande:

”Andra aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...] och/eller aromatiska växter eller delar av aromatiska växter får dessutom användas, men de organoleptiska egenskaperna för enbär skall kunna urskiljas, även om de ibland är försvagade.”

b) Punkt 2 a skall ersättas med följande:

”Drycken får kallas *gin* om den har framställts genom att organoleptiskt lämplig jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...] och/eller arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen, och smaken av enbär dominerar.”

c) I punkt 2 b skall första stycket ersättas med följande:

”Drycken får kallas ”destillerad *gin*” om den har framställts uteslutande genom att organoleptiskt lämplig jordbruksalkohol av lämplig kvalitet, med en ursprunglig alkoholhalt på lägst 96 volymprocent, omdestillerats i destillationsapparater som traditionellt används för *gin*, tillsammans med enbär och andra växter, under förutsättning att enbärssmaken dominerar. Beteckningen ”destillerad *gin*” får också användas för en blandning av den produkt som erhållits genom en sådan destillering och jordbruksalkohol med samma sammansättning, renhetsgrad och alkoholhalt. Aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...] och/eller sådana arompreparat som anges i a får också användas för att smaksätta drycken. *London gin* är en typ av destillerad *gin*”.

2. I artikel 1.4 n 1 skall andra stycket ersättas med följande:

”Andra aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...], och/eller arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen, får dessutom användas, men smaken av kummin skall dominera.”

3. I artikel 1.4 p skall första stycket ersättas med följande:

”En spritdryck med en dominerande bitter smak, som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...] och/eller med arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen.”

4. I artikel 1.4 u skall första stycket ersättas med följande:

”En spritdryck som framställts genom aromatisering av jordbruksalkohol med aromämnen av kryddnejlika och/eller kanel genom en av följande metoder eller en kombination av dessa: maceration och/eller destillering, omdestillering av alkoholen tillsammans med delar av de kryddor som nämns ovan, tillsats av aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...] av kryddnejlika eller kanel eller en kombination av dessa metoder.”

5. I artikel 4.5 skall första och andra stycket, utom uppräkningsarna i led a och b, ersättas med följande:

”Endast naturliga aromämnen och arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och 3.2 d i förordning (EG) nr [...] får användas vid framställning av de spritdrycker som definieras i artikel 1.4, med undantag av dem som definieras i artikel 1.4 m, n och p.

Aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr [...] och arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen är dock tillåtna i andra likörer än följande:”

#### *Artikel 24*

#### *Ändring av förordning (EEG) nr 1601/91*

Artikel 2.1 skall ändras på följande sätt:

1. I led a tredje strecksatsen skall första understrecksatsen ersättas med följande:

“– aromämnen och/eller arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr [...], och/eller”

2. I led b andra strecksatsen skall första understrecksatsen ersättas med följande:

“– aromämnen och/eller arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr [...], och/eller”

3. I led c andra strecksatsen skall första understrecksatsen ersättas med följande:

“– aromämnen och/eller arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr [...], och/eller”

#### *Artikel 25*

#### *Ändring av förordning (EG) nr 2232/96*

I artikel 5 i förordning (EG) nr 2232/96 skall punkt 1 ersättas med följande:

“1. Den förteckning över aromämnen som avses i artikel 2.2 skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 7 senast den 31 december 2008.”

*Artikel 26*  
*Ändring av direktiv 2000/13/EG*

Bilaga III till direktiv 2000/13/EG skall ersättas med följande:

”Bilaga III

BENÄMNING PÅ AROMER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

1. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 2 skall följande benämningar användas för aromer:
    - ”aromer” eller ett specifikt namn eller en beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i artikel 3.2 b, d, e, g eller h i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper]\*.
    - ”rökarom(er)”, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper] och ger livsmedlet röksmak.
  2. Beteckningen ”naturlig” i varubeteckningen för aromer skall användas i enlighet med artikel 14 i förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper].”
- \* EUT L [...], [...], [...].

*Artikel 27*  
*Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den [24 månader efter ikraftträdandet]. Artiklarna 9, 23 och 24 skall dock tillämpas från och med den dag då gemenskapsförteckningen börjar gälla.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel

*På Europaparlamentets vägnar*  
*Ordförande*

*På rådets vägnar*  
*Ordförande*

**BILAGA I**

**Gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial som är godkända för  
användning i och på livsmedel**



## BILAGA II

### Förteckning över traditionella metoder för livsmedelsberedning vid framställning av naturliga aromämnen och naturliga arompreparat

hackning	överdragning (beläggning)
kokning, bakning, stekning (högst 240°C)	kylning
sönderdelning	destillering/rening
torkning	emulgering
avdunstning	extraktion, inkl. extraktion med lösningsmedel
jäsning	filtrering
malning	upphettning
infusion	urlakning
mikrobiologiska metoder	blandning
skalning	perkolation (långsam filtrering)
pressning	kylning/frysning
rostning/grillning	pressning
blötläggning	

### BILAGA III

#### Förekomst av vissa ämnen

##### **Del A: Ämnen som inte som sådana får tillsättas livsmedel**

agarsyra

capsaicin

hypericin

betaasaron

1-allyl-4-metoxibensen

vätecyanid

mentofuran

4-allyl-1,2-dimetoxibensen

pulegon

kvassin

1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol

teukrin A

tujon (alfa- och beta-)

**Del B: Maximihalter för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, i vissa sammansatta livsmedel som tillförts aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper**

Ämne	Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller	Maximihalt[mg/kg]
betaasaron	alkoholhaltiga drycker	1,0
1-allyl-4-metoxibensen	mjölksprodukter	50
	beredda frukter och grönsaker (inkl. svamp, rötter och rotknölar, balj- och ärtväxter), nötter och frön	50
	fiskprodukter	50
	alkoholfria drycker	10

vätecyanid	nougat, marsipan, marsipanersättningar eller liknande produkter	50
	konserverade stenfrukter	5
	alkoholhaltiga drycker	35
mentofuran	konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för frisk andedräkt	500
	pastiller för frisk andedräkt <sup>17</sup>	3 000
	tuggummi	1 000
	alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta	200
4-allyl-1,2-dimetoxibensen	mjölkprodukter	20
	kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt	15
	fisk och fiskprodukter	10
	soppor och såser	60
	aptitretare	20
	alkoholfria drycker	1
pulegon	konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för frisk andedräkt	250
	pastiller för frisk andedräkt <sup>17</sup>	2 000
	tuggummi	350
	alkoholfria drycker som innehåller mynta/pepparmynta	20
	alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta	100

<sup>17</sup> Starkt aromatiserade pastiller högst 1 g per konfektyrvara.

kvassin	alkoholfria drycker	0,5
	bakverk	1
	alkoholhaltiga drycker	1,5
1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol	kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt	15
	fisk och fiskprodukter	15
	soppor och såser	25
	alkoholfria drycker	1
teukrin A	alkoholhaltiga drycker	2
tujon (alfa- och beta-)	alkoholhaltiga drycker som inte framställts av <i>Artemisia</i> -arter	10
	alkoholhaltiga drycker som framställts av <i>Artemisia</i> -arter	35

## BILAGA IV

### Förteckning över ursprungsmaterial för vilka användningsrestriktioner gäller vid framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

**Del A: Ursprungsmaterial som inte får användas för framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper**

Ursprungsmaterial	
Latinskt namn	Trivialnamn
tetraploid form av <i>Acorus calamus</i>	tetraploid form av <i>Calamus</i>

**Del B: Villkor för användningen av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställda av vissa ursprungsmaterial**

Ursprungsmaterial		Villkor för användning
Latinskt namn	Trivialnamn	
<i>Quassia amara</i> L. och <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	kvassia	Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställda av detta ursprungsmaterial får användas endast för framställning av drycker och bakverk.
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) <i>Kotl. et Pouz</i> eller <i>Fomes officinalis</i>	lärkticka	Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställda av dessa ursprungsmaterial får användas endast för framställning av alkoholhaltiga drycker.
<i>Hypericum perforatum</i>	johannesört	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	gamander	

## **BILAGA V**

### **Villkor för framställning av reaktionsaromer och maximihalter av vissa ämnen i reaktionsaromer**

#### **Del A: Villkor för framställning:**

- a) Produkternas temperatur under bearbetningen får inte överstiga 180°C.
- b) Värmebehandlingen får inte pågå längre än 15 minuter vid 180°C med motsvarande längre tid vid lägre temperaturer, dvs. en dubblering av värmningstiden för varje minskning av temperaturen med 10°C, under högst 12 timmar.
- c) Under bearbetningen får pH-värdet inte överstiga 8,0.

#### **Del B: Maximihalter av vissa ämnen**

<b>Ämne</b>	<b>Maximihalt (µg/kg)</b>
2-amino-3,4,8-trimetylimidazo[4,5-f]kinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metyl-6-fenylimidazol[4,5-b]pyridin (PhIP)	50

## FINANSIERINGSÖVERSIKT FÖR RÄTTSAKT

### 1. FÖRSLAGETS NAMN

Förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel

### 2. BERÖRDA DELAR I DEN VERKSAMHETSBASERADE FÖRVALTNINGEN/BUDGETERINGEN

Politikområde: Hälsa och konsumentskydd

Verksamhet: Livsmedelssäkerhet, djurhälsa, djurskydd och växtskydd

### 3. BERÖRDA BUDGETPOSTER

#### 3.1. Budgetposter (driftsutgifter med tillhörande tekniska och administrativa stödutgifter – f.d. B.A-poster) med rubriker

17.01.04.05. Foder- och livsmedelssäkerhet och relaterade aktiviteter — Administrativa utgifter

#### 3.2. Åtgärdens löptid och budgetkonsekvensens varaktighet

Obegränsad

#### 3.3. Budgettekniska uppgifter (lägg till rader vid behov)

Budgetrubrik	Typ av utgifter		Nya	Deltagande Efta	Deltagande av de ansökande länderna	Rubrik i budgetplanen
17.01.04.05	Oblig. utg./	Diff. <sup>18</sup>	NEJ	NEJ	NEJ	Nr 1a

I syfte att utveckla och uppdatera gemenskapslagstiftningen om aromämnen på ett proportionellt och effektivt sätt kan det vara ändamålsenligt att genomföra undersökningar för att samla in uppgifter, dela information och samordna arbetet mellan medlemsstaterna. Sådana typer av stödutgifter, som tas upp under punkterna 4.1 och 8.1, omfattas av förordning (EG) nr 882/2004, som gäller offentlig kontroll av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, inom de belopp som anslagits för tillämpningen av förordningen under perioden 2007–2013.

---

<sup>18</sup> Differentierade anslag.

## 4. FÖRTECKNING ÖVER MEDEL

### 4.1. Finansiella medel

#### 4.1.1. Åtagandebemyndiganden och betalningsbemyndiganden

Miljoner euro (avrundat till tre decimaler)

Typ av utgifter	Avsnitt nr		År n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 och följande budgetår	Totalt
-----------------	------------	--	------	-------	-------	-------	-------	-----------------------------	--------

#### Driftsutgifter<sup>19</sup>

Åtagandebemyndiganden	8.1.	a	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Betalningsbemyndiganden		b	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

#### Administrativa utgifter som ingår i referensbeloppet<sup>20</sup>

Tekniskt och administrativt stöd (icke-diff.)	8.2.4.	c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
---	--------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

#### TOTALT REFERENSBELOPP

Åtagandebemyndiganden		a+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Betalningsbemyndiganden		b+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

#### Administrativa utgifter som inte ingår i referensbeloppet<sup>21</sup>

Personalutgifter och därtill hörande utgifter (icke-diff.)	8.2.5.	d							
Andra administrativa utgifter än personalutgifter och därtill hörande utgifter som inte ingår i referensbeloppet (icke-diff.)	8.2.6.	e							

#### Totala beräknade utgifter för finansieringen av åtgärden

<b>TOTALA ÅTAGANDE-BEMYNDIGANDEN inkl. personalkostnader</b>		a+c+d+e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
<b>TOTALA BETALNINGS-BEMYNDIGANDEN inkl. personalkostnader</b>		b+c+d+e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

<sup>19</sup> Utgifter som inte omfattas av kapitel xx 01 i avdelning xx.

<sup>20</sup> Utgifter som omfattas av artikel xx 01 04 i avdelning xx.

<sup>21</sup> Andra utgifter inom kapitel xx 01 än artiklarna xx 01 04 och xx 01 05.



## Samfinansiering

Om förslaget innefattar samfinansiering från medlemsstaterna eller andra organ (ange vilka) skall en beräkning av samfinansieringen anges i nedanstående tabell (lägg till fler rader, om det rör sig om flera organ):

Miljoner euro (avrundat till tre decimaler)

Samfinansierande organ		År n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 och följande budgetår	Totalt
.....	f							
TOTALTA ÅTAGANDEBEMYNDIGAN DEN inklusive samfinansiering	a+c +d+ e+f							

### 4.1.2. Förenlighet med den ekonomiska planeringen

- Förslaget är förenligt med gällande ekonomisk planering.
- Förslaget kräver omfördelningar under den berörda rubriken i budgetplanen.
- Förslaget kan kräva tillämpning av bestämmelserna i det interinstitutionella avtalet<sup>22</sup> (dvs. mekanismen för flexibilitet eller revidering av budgetplanen).

### 4.1.3. Påverkan på inkomsterna

- Förslaget påverkar inte inkomsterna.
- Förslaget påverkar inkomsterna enligt följande:

Observera att den metod som använts för att beräkna påverkan på inkomsterna skall redovisas närmare i en separat bilaga.

Miljoner euro (avrundat till en decimal)

Budgetrubrik	Inkomster	Före åtgärden [År n-1]	Situation under genomförandet av åtgärden					
			[År n]	[n+1]	[n+2]	[n+3]	[n+4]	[n+5] <sup>23</sup>
	a) Inkomster i absoluta tal							
	b) Förändring av inkomster	$\Delta$						

(Om flera budgetrubriker påverkas skall varje rubriks nummer anges i tabellen. Lagg till rader vid behov).

<sup>22</sup> Se punkterna 19 och 24 i det interinstitutionella avtalet.

<sup>23</sup> Fler kolumner får läggas till vid behov, t.ex. om åtgärden löper över mer än 6 år.

#### 4.2. Personal uttryckt i heltidsekvivalenter (fast anställda, tillfälligt anställda och extern personal) – för ytterligare uppgifter se punkt 8.2.1.

Årsbehov	År n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 och följande budgetår
Totala personalresurser	04	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

### 5. BESKRIVNING OCH MÅL

Bakgrunden till förslaget skall lämnas i motiveringen. Detta avsnitt i finansieringsöversikten skall innefatta följande kompletterande uppgifter:

#### 5.1. Behov som skall uppfyllas på kort eller lång sikt

För närvarande bedöms aromämnen och ämnen som utgör en toxikologisk risk av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet. I omkring två tredjedelar av ärendena önskar myndigheten kompletterande uppgifter om intag. Dessa uppgifter behövs för besluten om riskhantering.

För att säkerställa proportionella tillämpningsåtgärder inom ramen för den föreslagna förordningen och för att uppnå målen i förordning (EG) nr 882/2004 som gäller offentlig kontroll av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen krävs därför följande:

- En lämplig databas för insamling och lagring av all information som rör gemenskapslagstiftningen om aromer.
- Genomförande av nödvändiga undersökningar (t.ex. om sammansättning och intag av livsmedel) för utarbetande och utveckling av lagstiftningen om livsmedelsaromer.
- Genomförande av nödvändiga undersökningar för att harmonisera förfaranden, kriterier för beslutsfattandet och krav på uppgifter i syfte att underlätta arbetsdelningen mellan medlemsstaterna och utforma riktlinjer på dessa områden.

#### 5.2. Mervärde som tillförs genom gemenskapens deltagande och förslagets förenlighet med övriga finansiella instrument samt eventuella synergieffekter

De uppgifter och den information som erhålls kommer att bidra till att ge konsumenterna ett så gott hälsoskydd som möjligt samtidigt som näringslivet kan fortsätta att utveckla och använda aromer. För närvarande finns inte tillräckliga uppgifter för att fatta de beslut som ger det bästa konsumentskyddet utan någon överreglering.

På den harmoniserade marknaden kan detta bara uppnås genom ett samordnat tillvägagångssätt som medger utbyte av jämförbar information mellan medlemsstaterna.

### 5.3. Mål, förväntade resultat och motsvarande indikatorer inom ramen för verksamhetsbaserade förvaltning

Mål 1: Upprätta och administrera en databas och organisera tillhörande undersökningar i samarbete med externa organisationer som väljs ut genom lämpliga förfaranden.

Mål 2: Säkerställa att användningen av aromer och ursprungsmaterial för dessa inte medför oacceptabla risker för konsumenterna och samtidigt inte ställer onödiga krav på näringslivet.

Mål 3: Grunda besluten om riskhantering på korrekta uppskattningar av intag med hjälp av en centraliserad databas med aktuell information om sammansättning och användning av aromer.

### 5.4. Metod för genomförande (preliminär)

#### X *Centraliserad förvaltning*

x Direkt av kommissionen

Indirekt genom delegering till

genomförandeorgan

organ som inrättas av gemenskapen enligt artikel 185 i budgetförordningen

nationella offentliga organ eller organ som anförtrotts uppgifter inom offentlig förvaltning

#### *Delad eller decentraliserad förvaltning*

Tillsammans med medlemsstaterna

Tillsammans med tredjeländer

#### *Gemensam förvaltning med internationella organisationer (ange vilka)*

Kommentarer:

## 6. ÖVERVAKNING OCH UTVÄRDERING

### 6.1. Övervakningssystem

Innehållet i databasen och slutsatserna av resultaten från undersökningarna kan kontrolleras genom att man undersöker i vilken utsträckning de kan användas för att utforma förslag till lämpliga tillämpningsbestämmelser. Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa kommer att ha en viktig funktion.

### 6.2. Bedömning och utvärdering

#### 6.2.1. Förhandsbedömning

Vissa uppgifter finns redan i databasen *Flavis*, som används för den fortlöpande utvärderingen av programmet för aromämnen.

#### 6.2.2. Åtgärder efter tidigare del- eller slututvärderingar (erfarenheter från liknande åtgärder)

Erfarenheterna från databasen *Flavis* kommer att användas för att utforma ett bättre system och för datainsamling.

#### 6.2.3. Former och periodicitet för kommande utvärderingar

Fortlöpande utvärderingar med hänsyn till behovet av att föreslå nya tillämpningsbestämmelser.

## 7. BESTÄMMELSER OM BEDRÄGERIBEKÄMPNING

## 8. UPPGIFTER OM MEDEL

### 8.1. Förslagets mål i form av finansiella kostnader

Åtagandebemyndiganden i miljoner euro (avrundat till tre decimaler)

(Rubriker för målen, åtgärderna och resultaten skall anges)	Typ av resultat	Genomsnittliga kostnader	År n		År n+1		År n+2		År n+3		År n+4		År n+5 och följande budgetår		TOTALT	
			Antal resultat	Totala kostnader	Antal resultat	Totala kostnader	Antal resultat	Totala kostnader	Antal resultat	Totala kostnader	Antal resultat	Totala kostnader	Antal resultat	Totala kostnader	Antal resultat	Totala kostnader
OPERATIVT MÅL NR 1 24 .....			1	0,1 <sup>25</sup>	1	0,05 <sup>26</sup>	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35
<b>TOTALA KOSTNADER</b>			1	0,1	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35

<sup>24</sup> Enligt beskrivningen i avsnitt 5.3.

<sup>25</sup> Upprättande av databasen.

<sup>26</sup> Uppdatering och administration av databasen, organisation av relevanta undersökningar.

## 8.2. Administrativa utgifter

### 8.2.1. Antal och typ av personal

Typ av tjänster		Personal som krävs för att handlägga åtgärden (befintliga plus ev. ytterligare personalresurser) (antal tjänster/heltidsekvivalenter)					
		År n	År n+1	År n+2	År n+3	År n+4	År n+5
Fast eller tillfälligt anställda <sup>27</sup> (17 01 01)	A*/AD	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
	B*, C*/AST	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Personal <sup>28</sup> som finansieras genom art. XX 01 02							
Övrig personal <sup>29</sup> som finansieras genom art. XX 01 04/05							
<b>TOTALT</b>		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

### 8.2.2. Beskrivning av de uppgifter som skall utföras i samband med åtgärden

Granskning av fackrapporter och ekonomiska rapporter, förberedelser för åtaganden och betalningar.

### 8.2.3. Personalresurser (som omfattas av tjänsteföreskrifterna)

Om personalresurserna tas från mer än en källa skall det anges hur många tjänster som kommer från respektive källa.

- Tjänster som för närvarande anslagits till förvaltningen av det program som skall ersättas eller utvidgas.
- Tjänster som redan har anslagits inom ramen för den årliga politiska strategin/det preliminära budgetförslaget för år n.
- Tjänster som skall begäras i samband med nästa årliga politiska strategi/preliminära budgetförslag.
- Tjänster som skall fördelas om med hjälp av befintliga resurser inom den ansvariga avdelningen (intern omfördelning).
- Tjänster som krävs för år n, men som inte planerats inom ramen för den årliga politiska strategin/det preliminära budgetförslaget för det berörda året.

<sup>27</sup> Kostnader som INTE täcks av referensbeloppet.

<sup>28</sup> Kostnader som INTE täcks av referensbeloppet.

<sup>29</sup> Kostnader som täcks av referensbeloppet.

8.2.4. Övriga administrativa utgifter som ingår i referensbeloppet (XX 01 04/05  
—Utgifter för administration)

Miljoner euro (avrundat till tre decimaler)

Budgetrubrik (nummer och benämning)	År n	År n+1	År n+2	År n+3	År n+4	År n+5 och följande budgetår	TOTALT
<b>1. Tekniskt och administrativt stöd (inklusive tillhörande personalkostnader)</b>							
Genomförandeorgan <sup>30</sup>							
Övrigt tekniskt och administrativt stöd							
– internt							
– externt							
<b>Totalt tekniskt och administrativt stöd</b>							

8.2.5. ~~Personalkostnader med tillhörande utgifter som inte ingår i referensbeloppet~~

Miljoner euro (avrundat till tre decimaler)

Typ av personal	År n	År n+1	År n+2	År n+3	År n+4	År n+5 och följande budgetår
Fast och tillfälligt anställda (XX 01 01)						
Personal som finansieras genom art XX 01 02 (t.ex. extraanställda, nationella experter och kontraktsanställda) (ange budgetpost)						
<b>Totala kostnader för personal och därmed sammanhängande kostnader (som INTE ingår i referensbeloppet)</b>						

**Beräkning – Fast och tillfälligt anställda**

<sup>30</sup> En hänvisning skall göras till den särskilda finansieringsöversikten för de berörda genomförandeorganen.

*I tillämpliga fall skall en hänvisning göras till punkt 8.2.1.*

**Beräkning – Personal som finansieras inom ramen för artikel XX 01 02**

*I tillämpliga fall skall en hänvisning göras till punkt 8.2.1.*

### 8.2.6. Övriga administrativa utgifter som inte ingår i referensbeloppet

Miljoner euro (avrundat till tre decimaler)

	År n	År n+1	År n+2	År n+3	År n+4	År n+5 och följande budgetår	TOTALT
XX 01 02 11 01 – Tjänsteresor							
XX 01 02 11 02 – Möten och konferenser							
XX 01 02 11 03 – Kommittéer <sup>31</sup>							
XX 01 02 11 04 – Studier och samråd							
XX 01 02 11 05 – Informationssystem							
<b>2. Övriga förvaltningsutgifter totalt (XX 01 02 11)</b>							
<b>3. Övriga administrativa utgifter</b> (specificera genom att ange budgetrubrik)							
<b>Totala administrativa utgifter, andra än personalkostnader och därmed sammanhängande kostnader (som INTE ingår i referensbeloppet)</b>							

**Beräkning – Övriga administrativa utgifter som inte ingår i referensbeloppet**

<sup>31</sup> Ange vilken typ av kommitté och vilken grupp den tillhör.