

Martes, 10 de julio de 2007

Los aromas y los alimentos comercializados legalmente antes de las fechas mencionadas, podrán seguir utilizándose hasta que se hayan agotado las existencias.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en ..., el ...

Por el Parlamento Europeo
El Presidente

Por el Consejo
El Presidente

ANEXO I

LISTA COMUNITARIA DE AROMAS Y MATERIALES DE BASE AUTORIZADOS PARA SU UTILIZACIÓN
EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EN SU SUPERFICIE

ANEXO II

LISTA DE PROCEDIMIENTOS TRADICIONALES DE PREPARACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
POR LOS QUE SE OBTIENEN SUSTANCIAS AROMATIZANTES
Y PREPARADOS AROMATIZANTES NATURALES

Trocear	Recubrir
Cocinar, hornear, freír (hasta 240\G C)	Enfriar
Cortar	Destilar/rectificar
Secar	Emulsionar
Evaporar	Extraer, incluida la extracción de disolvente
Fermentar	Filtrar
Triturar	Calentar
Infusión	Macerar
Procedimientos microbiológicos	Mezclar
Pelar	Percolar
Prensar	Refrigerar / congelar
Asar / tostar	Exprimir
Remojar	

ANEXO III

PRESENCIA DE DETERMINADAS SUSTANCIAS

Parte A: Sustancias que no pueden añadirse como tales a los alimentos

Ácido agárico

Capsaicina

Hipericina

Martes, 10 de julio de 2007

Beta azarona

1-alil-4-metoxibenceno

Ácido cianhídrico

Mentofurano

4-alil-1,2-dimetoxibenceno

Pulegona

Cuasina

1-alil-3,4-metilenodioxibenceno, safrol

Teucrina A

Tuyona (alfa y beta)

Parte B: Contenidos máximos de determinadas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y en los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, en algunos alimentos compuestos a los que se añaden aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes

Nombre de la sustancia	Alimentos compuestos en los que la presencia de la sustancia es limitada	Contenido máximo (mg/kg)
I		

ANEXO IV

LISTA DE MATERIALES DE BASE A LOS QUE SE APLICAN RESTRICCIONES DE UTILIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE AROMAS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS CON PROPIEDADES AROMATIZANTES

Parte A: Materiales de base que no deben utilizarse en la producción de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes

Material de base	
Nombre científico	Denominación común
Acorus calamus (forma tetraploide)	Cálamo aromático

Parte B: Condiciones de utilización de los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes producidos a partir de determinados materiales de base

Material de base		Condiciones de utilización
Nombre científico	Denominación común	
Quassia amara L. y Picrasma excelsa (Sw)	Cuasía	Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes producidos a partir del material de base sólo podrán utilizarse en la producción de bebidas y productos de panadería.