

## GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT (EG) Nr. 9/2008

door de Raad vastgesteld op 10 maart 2008

met het oog op de aanneming van Verordening (EG) nr. .../2008 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake aroma's en bepaalde voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG

(Voor de EER relevante tekst)

(2008/C 111 E/04)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 95,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité <sup>(1)</sup>,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag <sup>(2)</sup>,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Richtlijn 88/388/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's <sup>(3)</sup> dient in het licht van de technische en wetenschappelijke ontwikkelingen te worden aangepast. Ter wille van de duidelijkheid en doelmatigheid dient Richtlijn 88/388/EEG door deze verordening te worden vervangen.
- (2) Besluit 88/389/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de opstelling door de Commissie van een lijst van stoffen en uitgangsmaterialen die worden gebruikt voor de bereiding van aroma's <sup>(4)</sup> stelt de opstelling van die lijst binnen 24 maanden na de aanneming van dat besluit in het vooruitzicht. Dat besluit is thans achterhaald en moet worden ingetrokken.
- (3) Bij Richtlijn 91/71/EEG van de Commissie van 16 januari 1991 tot aanvulling van Richtlijn 88/388/EEG van de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's <sup>(5)</sup> wordt de etikettering van aroma's geregeld. Die regeling wordt vervangen door deze verordening en de richtlijn moet thans worden ingetrokken.

<sup>(1)</sup> PB C 168 van 20.7.2007, blz. 34.

<sup>(2)</sup> Advies van het Europees Parlement van 10 juli 2007 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 10 maart 2008, standpunt van het Europees Parlement van ... (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van ...

<sup>(3)</sup> PB L 184 van 15.7.1988, blz. 61. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

<sup>(4)</sup> PB L 184 van 15.7.1988, blz. 67.

<sup>(5)</sup> PB L 42 van 15.2.1991, blz. 25.

(4) Het vrije verkeer van veilig en gezond voedsel is een wezenlijk aspect van de interne markt, dat een aanzienlijke bijdrage levert aan de gezondheid en het welzijn van de burgers en aan hun sociale en economische belangen.

(5) Met het oog op de bescherming van de gezondheid van de mens dienen aroma's, uitgangsmaterialen voor aroma's en levensmiddelen die aroma's bevatten, onder deze verordening te vallen. Ook dienen hierbinnen bepaalde voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen te vallen die aan levensmiddelen worden toegevoegd met als belangrijkste doel er geur en/of smaak aan te geven en die er in aanzienlijke mate toe bijdragen dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen (hierna „voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen” genoemd) in levensmiddelen aanwezig zijn, alsmede het uitgangsmateriaal ervan en de levensmiddelen die ze bevatten.

(6) Onbewerkte levensmiddelen en niet-samengestelde levensmiddelen zoals specerijen, kruiden, theeën en aftreksels (bv. fruit- of kruidenthee), alsmede mengsels van specerijen en/of kruiden, theemengsels en mengsels voor aftreksels voor zover ze als zodanig worden geconsumeerd en/of niet worden toegevoegd aan levensmiddelen, vallen niet onder deze verordening.

(7) Aroma's en voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Het gebruik ervan mag de consument niet misleiden en daarom moet op het etiket de aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld. Misleiding van de consument omvat, maar is niet beperkt tot, aspecten die verband houden met de aard, de versheid, de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten, de natuurlijkheid van een product of van het productieproces, of de voedingskwaliteit van het product. Bij het goedkeuren van aroma's moeten ook andere ter zake doende factoren in aanmerking worden genomen, zoals maatschappelijke, economische, met tradities samenhangende, ethische en milieufactoren, alsmede de uitvoerbaarheid van controles.

(8) Sinds 1999 heeft eerst het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding en vervolgens de bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit

- voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden <sup>(1)</sup> opgerichte Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna „de Autoriteit” genoemd) adviezen uitgebracht over een aantal stoffen die van nature voorkomen in uitgangsmaterialen voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen, en die volgens het Comité van deskundigen inzake aromastoffen van de Raad van Europa aanleiding geven tot een vermoeden van toxiciteit. Stoffen waarvan het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding het vermoeden van toxiciteit heeft bevestigd, dienen als ongewenste stoffen te worden beschouwd die niet als zodanig aan levensmiddelen moeten worden toegevoegd.
- (9) Daar ongewenste stoffen van nature in planten voorkomen, kunnen zij in aromatiserende preparaten en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen aanwezig zijn. De planten worden traditioneel gebruikt als levensmiddel of voedselingrediënt. Er moeten passende maximumgehalten worden vastgesteld aan deze ongewenste stoffen in levensmiddelen die het meest bijdragen aan de inname door de mens van deze stoffen, waarbij zowel met de noodzaak tot bescherming van de menselijke gezondheid als de onvermijdelijke aanwezigheid ervan in traditionele levensmiddelen rekening wordt gehouden.
- (10) De maximumgehalten aan bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen moeten gericht zijn op de levensmiddelen of levensmiddelen categorieën die het meest bijdragen tot de inname ervan via de voeding. Dit zou de lidstaten in staat stellen controles op risicobasis te verrichten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn <sup>(2)</sup>. Levensmiddelenproducenten dienen echter met de aanwezigheid van deze stoffen rekening te houden wanneer zij voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen en/of aroma's gebruiken bij de bereiding van alle levensmiddelen om ervoor te zorgen dat levensmiddelen die niet veilig zijn, niet in de handel worden gebracht.
- (11) Op communautair niveau dienen voorschriften te worden vastgesteld om het gebruik van bepaald plantaardig, dierlijk, microbiologisch of mineraal uitgangsmateriaal dat gevaar kan opleveren voor de gezondheid van de mens, bij de productie van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen en de toepassingen daarvan bij de levensmiddelenproductie te verbieden of aan banden te leggen.
- (12) De risicobeoordelingen moeten worden uitgevoerd door de Autoriteit.
- (13) Met het oog op harmonisering dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. .../2008 van ... tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's <sup>(3)</sup>.
- (14) Aromastoffen zijn welomschreven chemische stoffen, met inbegrip van door chemische synthese verkregen of door chemische procédés geïsoleerde aromastoffen en natuurlijke aromastoffen. Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen wordt momenteel een beoordelingsprogramma van aromastoffen uitgevoerd <sup>(4)</sup>. Volgens die verordening moet binnen vijf jaar na de aanneming van dat programma een lijst van aromastoffen worden vastgesteld. Voor de aanneming van die lijst moet een nieuwe termijn worden vastgesteld. Voorgesteld zal worden om die lijst in de in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. .../2008 <sup>(\*)</sup> bedoelde lijst op te nemen.
- (15) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan welomschreven chemische stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient wel te worden geëvalueerd en goedgekeurd.
- (16) In Verordening (EG) nr. 178/2002 wordt onder levensmiddel verstaan: alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, waarvan voldoende kan worden aangetoond dat ze tot op heden niet zijn gebruikt voor de vervaardiging van aroma's, worden voor de toepassing van deze verordening als voedingsmiddel beschouwd, ook al zijn een aantal van deze uitgangsmaterialen, zoals rozenhout en aardbeiblad, wellicht niet voor levensmiddelen als zodanig gebruikt. Zij hoeven niet te worden geëvalueerd.
- (17) Via een thermisch procédé verkregen aroma's die onder gespecificeerde omstandigheden van levensmiddelen zijn vervaardigd, hoeven evenmin een evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat.

<sup>(1)</sup> PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 575/2006 van de Commissie (PB L 100 van 8.4.2006, blz. 3).

<sup>(2)</sup> PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1. Rectificatie in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1. Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1791/2006 van de Raad (PB L 363 van 20.12.2006, blz. 1).

<sup>(3)</sup> Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

<sup>(4)</sup> PB L 299 van 23.11.1996, blz. 1. Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003.

<sup>(\*)</sup> Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

De veiligheid van via een thermisch procédé verkregen aroma's die van een niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd of die niet voldoen aan bepaalde productievoorwaarden, dient echter te worden geëvalueerd en goedgekeurd.

- (18) Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's <sup>(1)</sup> bevat een procedure voor de veiligheidsevaluatie en goedkeuring van rookaroma's en beoogt de opstelling van een lijst van primaire rookcondensaten en primaire teerfracties waarvan het gebruik is toegestaan, met uitsluiting van alle andere stoffen.
- (19) Aromaprecursoren zoals koolhydraten, oligopeptiden en aminozuren geven geur en/of smaak aan levensmiddelen door middel van chemische reacties die tijdens de productie van de levensmiddelen optreden. Van levensmiddelen vervaardigde aromaprecursoren hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromaprecursoren die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient echter te worden geëvalueerd en goedgekeurd.
- (20) Andere aroma's, die niet onder de definities van de eerder genoemde aroma's vallen, mogen in levensmiddelen worden gebruikt nadat zij een evaluatie- en goedkeuringsprocedure hebben ondergaan. Het kan bijvoorbeeld gaan om aroma's die zijn verkregen door de zeer korte verhitting van olie of vet tot extreem hoge temperaturen, wat een grillismaak verleent.
- (21) De productie van aroma's van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke, microbiologische of minerale oorsprong die geen levensmiddelen zijn, mag slechts worden toegestaan nadat de veiligheid ervan wetenschappelijk beoordeeld is. Het zou noodzakelijk kunnen zijn om toestemming te verlenen voor het gebruik van slechts bepaalde delen van de uitgangsmaterialen of voorwaarden voor het gebruik ervan vast te stellen.
- (22) Aroma's kunnen voor technische doeleinden, zoals het opslaan, standaardiseren, verdunnen of oplossen en stabiliseren ervan, de bij Verordening (EG) nr. .../2008 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake levensmiddelenadditieven <sup>(2)</sup> toegestane levensmiddelenadditieven en/of andere voedselingsrediënten bevatten.
- (23) Een aroma of een uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen

en diervoeders <sup>(3)</sup> moet voor de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie aan de goedkeuringsprocedure van die verordening onderworpen zijn, terwijl de definitieve goedkeuring voor dat aroma of uitgangsmateriaal bij de onderhavige verordening moet worden verleend.

- (24) Voor aroma's blijven de algemene etiketteringsvoorschriften gelden overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame <sup>(4)</sup> en, in voorkomend geval, Verordening (EG) nr. 1829/2003 en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders <sup>(5)</sup>. Voorts moeten in deze verordening specifieke etiketteringsvoorschriften worden vastgesteld voor aroma's die als zodanig aan de producent of aan de eindverbruiker worden verkocht.
- (25) Aromastoffen of aromatiserende preparaten mogen op het etiket alleen als „natuurlijk” worden aangeduid indien zij voldoen aan bepaalde criteria die waarborgen dat de consument niet wordt misleid.
- (26) Specifieke informatievoorschriften moeten garanderen dat de consument niet wordt misleid ten aanzien van het voor de productie van natuurlijke aroma's gebruikte uitgangsmateriaal. Indien de term „natuurlijk” ter aanduiding van een aroma wordt gebruikt, moeten de aromatiserende componenten volledig van natuurlijke oorsprong zijn. Tevens dient het uitgangsmateriaal van het aroma op het etiket te staan, behalve wanneer het vermelde uitgangsmateriaal niet zou worden herkend in de geur en/of smaak van het levensmiddel. Indien een uitgangsmateriaal wordt vermeld, dient ten minste 95 % van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal verkregen te zijn. Het resterende deel van ten hoogste 5 % mag alleen worden gebruikt voor standaardisering of om het aroma bijvoorbeeld een frisere, pikantere, rijpere, groenere toets te geven. Wanneer minder dan 95 % van de uit het vermelde uitgangsmateriaal afkomstige aromatiserende component wordt gebruikt en het aroma van het uitgangsmateriaal nog steeds herkenbaar is, moet het uitgangsmateriaal bekend worden gemaakt tesamen met de vermelding dat andere natuurlijke aroma's zijn toegevoegd, bijvoorbeeld cacao-extract waaraan andere natuurlijke aroma's zijn toegevoegd om een bananensmaak te geven. Wanneer in de beschrijving van een natuurlijk aroma een uitgangsmateriaal wordt vermeld, mag het niet van genoemd uitgangsmateriaal afkomstige gedeelte van de aromatiserende component de smaak en/of de geur van het vermelde uitgangsmateriaal niet reproduceren of nabootsen.

<sup>(1)</sup> PB L 309 van 26.11.2003, blz. 1.

<sup>(2)</sup> Zie bladzijde 10 van dit Publicatieblad.

<sup>(3)</sup> PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1. Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1981/2006 van de Commissie (PB L 368 van 23.12.2006, blz. 99).

<sup>(4)</sup> PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2007/68/EG van de Commissie (PB L 310 van 28.11.2007, blz. 11).

<sup>(5)</sup> PB L 268 van 18.10.2003, blz. 24.

- (27) Als de rookmaak van een bepaald levensmiddel het gevolg is van de toevoeging van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht. Overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG dient de etikettering van een product geen verwarring bij de consument te doen ontstaan over de vraag of het product op traditionele wijze met verse rook dan wel met rookaroma's is behandeld. Richtlijn 2000/13/EG moet worden aangepast aan de in deze verordening vastgelegde definities van aroma's, rookaroma's en aan de term „natuurlijk” als beschrijving van aroma's.
- (28) Voor de evaluatie van de veiligheid van aromastoffen voor de menselijke gezondheid is informatie over de consumptie en het gebruik van aromastoffen onontbeerlijk. De hoeveelheden aan levensmiddelen toegevoegde aromastoffen moeten daarom regelmatig worden gecontroleerd.
- (29) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen moeten worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsevoegdheden <sup>(1)</sup>.
- (30) In het bijzonder moet aan de Commissie de bevoegdheid worden gegeven de bijlagen bij deze verordening aan te passen en met betrekking tot de opstelling van de communautaire lijst passende overgangsmaatregelen vast te stellen. Daar het maatregelen van algemene strekking betreft tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door haar aan te vullen met nieuwe niet-essentiële onderdelen, moeten zij worden vastgesteld volgens de in artikel 5 bis van Besluit 1999/468/EG bepaalde regelgevingsprocedure met toetsing.
- (31) Wanneer om dwingende urgente redenen de normaal voor de de regelgevingsprocedure met toetsing toepasselijke termijnen niet kunnen worden nageleefd, moet de Commissie, voor de aanneming van de maatregelen als bedoeld in artikel 8, lid 2, en voor aanpassingen van de bijlagen II tot en met V bij deze verordening de in artikel 5 bis, lid 6, van Besluit 1999/468/EG vastgestelde urgentieprocedure kunnen toepassen.
- (32) De bijlagen II tot en met V moeten waar nodig worden aangepast aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang in het licht van de door aromaproducten en -gebruikers verstrekte informatie en/of het resultaat van het toezicht en de controles van de lidstaten.
- (33) Om de communautaire wetgeving inzake aroma's op evenredige en doeltreffende wijze te ontwikkelen en aan te passen is het noodzakelijk om gegevens te verzamelen, informatie uit te wisselen en de werkzaamheden tussen de lidstaten te coördineren. Met het oog daarop kan het nuttig zijn onderzoeken uit te voeren naar specifieke kwesties om zo het besluitvormingsproces te vergemakkelijken. De Gemeenschap dient deze onderzoeken in het kader van haar begrotingsprocedure te kunnen financieren. De financiering van dergelijke maatregelen is geregeld in Verordening (EG) nr. 882/2004.
- (34) In afwachting van de opstelling van de communautaire lijst moeten de aromastoffen die niet vallen onder het beoordelingsprogramma overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96, kunnen worden geëvalueerd en goedgekeurd. Daarom dient er een overgangse regeling te worden vastgesteld. Volgens die regeling moeten aromastoffen overeenkomstig de procedure van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) worden geëvalueerd en goedgekeurd. Van de toepassing van de termijnen die in die verordening worden voorzien voor de Autoriteit om advies uit te brengen en voor de Commissie om een ontwerp-verordening ter actualisering van de communautaire lijst voor te leggen aan het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, moet echter worden afgezien, omdat er prioriteit moet worden gegeven aan het lopende beoordelingsprogramma.
- (35) Aangezien de doelstelling van deze verordening, namelijk de vaststelling van een communautaire regeling inzake het gebruik van aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen in levensmiddelen, niet voldoende door de lidstaten kan worden verwezenlijkt en derhalve vanwege de eenheid van de markt en een hoog niveau van consumentenbescherming beter door de Gemeenschap kan worden verwezenlijkt, kan de Gemeenschap, overeenkomstig het in artikel 5 van het Verdrag neergelegde subsidiariteitsbeginsel, maatregelen nemen. Overeenkomstig het in hetzelfde artikel neergelegde evenredigheidsbeginsel, gaat deze verordening niet verder dan wat nodig is om deze doelstelling te verwezenlijken.
- (36) Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad van 29 mei 1989 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gedistilleerde dranken <sup>(2)</sup> en Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad van 10 juni 1991 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten <sup>(3)</sup>, moeten aan bepaalde, in deze verordening vastgestelde definities worden aangepast.
- (37) De Verordeningen (EEG) nr. 1576/89, (EEG) nr. 1601/91 en (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG dienen dienovereenkomstig te worden gewijzigd,

(\*) Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

(2) PB L 160 van 12.6.1989, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 2005.

(3) PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 2005.

(1) PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23. Besluit laatstelijk gewijzigd bij Besluit 2006/512/EG (PB L 200 van 22.7.2006, blz. 11).

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

## HOOFDSTUK I

### ONDERWERP, TOEPASSINGSGBIED EN DEFINITIES

#### Artikel 1

##### Onderwerp

Deze verordening stelt voorschriften vast voor aroma's en voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen om de doeltreffende werking van de interne markt en een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en de bescherming van de consument te waarborgen, inclusief eerlijke praktijken in de levensmiddelenhandel, rekening houdend, indien van toepassing, met de bescherming van het milieu.

Hiertoe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

- a) een communautaire lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde aroma's en uitgangsmaterialen overeenkomstig bijlage I (hierna „de communautaire lijst” genoemd);
- b) de gebruiksvoorwaarden voor aroma's en voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen in levensmiddelen;
- c) voorschriften voor de etikettering van aroma's.

#### Artikel 2

##### Toepassingsgebied

1. Deze verordening heeft betrekking op:
  - a) in levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's, onverminderd de specifiekere bepalingen van Verordening (EG) nr. 2065/2003;
  - b) voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen;
  - c) levensmiddelen die aroma's en/of voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten;
  - d) uitgangsmaterialen van aroma's en/of uitgangsmaterialen van voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen.
2. Deze verordening is niet van toepassing op:
  - a) stoffen die uitsluitend een zoete, zure of zoute smaak hebben;
  - b) onbewerkte levensmiddelen;
  - c) niet-samengestelde levensmiddelen en mengsels van specerijen en/of kruiden, theemengsel en mengsels voor aftreksels als dusdanig voor zover ze niet als voedselingsrediënten worden gebruikt.

#### Artikel 3

##### Definities

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en (EG) nr. 1829/2003.

2. Voor de toepassing van deze verordening gelden voorts de volgende definities:

- a) „aroma's”: producten
  - i) die niet bedoeld zijn om als zodanig geconsumeerd te worden en die aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven;
  - ii) die uit de volgende categorieën zijn vervaardigd of bestaan: aromastoffen, aromatiserende preparaten, via een thermisch procédé verkregen aroma's, rookaroma's, aromaprecursoren of overige aroma's of mengsels daarvan;
- b) „aromastof”: een welomschreven chemische stof met aromatiserende eigenschappen;
- c) „natuurlijke aromastof”: een aromastof die door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés is verkregen van een uitgangsmateriaal van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen; natuurlijke aromastoffen zijn stoffen die van nature aanwezig zijn en die in de natuur zijn aangetoond;
- d) „aromatiserend preparaat”: een ander product dan een aromastof, verkregen van:
  - i) levensmiddelen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen;

en/of

  - ii) andere uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong dan levensmiddelen, verkregen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, en hetzij als zodanig gebruikt, hetzij bereid volgens een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen;
- e) „via een thermisch procédé verkregen aroma”: een product verkregen na een hittebehandeling van een mengsel van bestanddelen die niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezitten en waarvan er ten minste één stikstof (aminogroepen) bevat en een ander een reducerende suiker is; de ingrediënten voor de productie van via een thermisch procédé verkregen aroma kunnen zijn:
  - i) levensmiddelen;

en/of

  - ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;
- f) „rookaroma”: een product, verkregen door fractionering en zuivering van gecondenseerde rook, waardoor primaire rookcondensaten, primaire teerfracties en/of afgeleide rookaroma's als omschreven in artikel 3, punten 1, 2 en 4, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 worden verkregen;

g) „aromaprecursor”: een product dat niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezit en dat opzettelijk aan levensmiddelen wordt toegevoegd met als enig doel om hieraan door ontleding of door een reactie met andere bestanddelen tijdens de productie ervan een aroma te geven; het kan worden verkregen van:

i) levensmiddelen;

en/of

ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;

h) „overig aroma”: een aroma dat toegevoegd wordt of bestemd is om te worden toegevoegd aan levensmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven, en dat niet onder de definities onder b) tot en met g) valt;

i) „voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen”: een ander voedselingrediënt dan aroma's dat aan levensmiddelen kan worden toegevoegd met als voornaamste doel om er geur en/of smaak aan te geven of de geur en/of smaak ervan te wijzigen en dat er in aanzienlijke mate toe bijdraagt dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen in levensmiddelen aanwezig zijn;

j) „uitgangsmateriaal”: een product van plantaardige, dierlijke, microbiologische of minerale oorsprong waarvan aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:

i) levensmiddelen;

of

ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;

k) „geschikt fysisch procédé”: een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd en waarbij onder meer geen singletzuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, metaalkatalysatoren, organometaalreagentia en/of UV-straling worden gebruikt.

3. Voor de toepassing van de definities in lid 2, onder d), e), g), en j), worden uitgangsmaterialen waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, als levensmiddelen in de zin van deze verordening beschouwd.

4. Aroma's kunnen de Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) toegestane levensmiddelenadditieven en/of andere voedselingrediënten bevatten die om technische redenen worden toegevoegd.

## HOOFDSTUK II

### VOORWAARDEN VOOR HET GEBRUIK VAN AROMA'S, VOEDSELINGREDIËNTEN MET AROMATISERENDE EIGENSCHAPPEN EN UITGANGSMATERIALEN

#### Artikel 4

#### Algemene voorwaarden voor het gebruik van aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen

In levensmiddelen mogen slechts aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden gebruikt die aan de volgende voorwaarden voldoen:

(\*) Zie bladzijde 10 van dit Publicatieblad.

a) zij leveren volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens geen gevaar voor de gezondheid van de consument op; en

b) het gebruik ervan misleidt de consument niet.

#### Artikel 5

#### Verbod op aroma's en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen

Het in de handel brengen van aroma's, levensmiddelen die aroma's bevatten en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen waarvan het gebruik niet voldoet aan deze verordening, is verboden.

#### Artikel 6

#### Aanwezigheid van bepaalde stoffen

1. In deel A van bijlage III vermelde stoffen worden niet als zodanig aan levensmiddelen toegevoegd.

2. Onverminderd Verordening (EG) nr. 1576/89, mogen de maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in de in deel B van bijlage III vermelde samengestelde levensmiddelen niet worden overschreden als gevolg van het gebruik van aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in die levensmiddelen. Tenzij anders is vermeld, zijn de maximumgehalten van de stoffen in bijlage III van toepassing op de levensmiddelen zoals die op de markt worden gebracht. Bij gedroogde en/of geconcentreerde levensmiddelen die gereconstitueerd moeten worden, gelden de maximumgehalten, in afwijking van dit beginsel, voor het volgens de aanwijzingen op het etiket gereconstitueerde levensmiddel, rekening houdend met de minimale verdunningsfactor.

3. Bepalingen ter uitvoering van lid 2 kunnen, na advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna „de Autoriteit” genoemd), worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 21, lid 2.

#### Artikel 7

#### Gebruik van bepaalde uitgangsmaterialen

1. In deel A van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen niet worden gebruikt voor de vervaardiging van aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.

2. Aroma's en/of voedselingrediënten die zijn vervaardigd van in deel B van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen slechts onder de in die bijlage aangegeven voorwaarden worden gebruikt.

#### Artikel 8

#### **Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die niet hoeven te worden geëvalueerd en goedgekeurd**

1. De volgende aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen zonder evaluatie en goedkeuring overeenkomstig deze verordening in levensmiddelen worden gebruikt, mits zij voldoen aan artikel 4:

- a) de in artikel 3, lid 2, onder d), sub i), bedoelde aromatiserende preparaten;
- b) de in artikel 3, lid 2, onder e), sub i), bedoelde via een thermisch procédé verkregen aroma's die voldoen aan de productievoorwaarden voor via een thermisch procédé verkregen aroma's en aan de in bijlage V vermelde maximumgehalten aan bepaalde stoffen in via een thermisch procédé verkregen aroma's;
- c) de in artikel 3, lid 2, onder g), sub i), bedoelde aromaprecursoren;
- d) voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.

2. Onverminderd het bepaalde in lid 1 wordt, indien de Commissie, een lidstaat of de Autoriteit de veiligheid van een in lid 1 bedoeld aroma of voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen in twijfel trekt, een risicobeoordeling van een dergelijk aroma of voedselingrediënt door de Autoriteit uitgevoerd. De artikelen 4 tot en met 6 van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) zijn dan van overeenkomstige toepassing. Zo nodig stelt de Commissie, ingevolge het advies van de Autoriteit, maatregelen vast tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door aanvulling ervan, volgens de regelgevingsprocedure met toetsing als bedoeld in artikel 21, lid 3. Deze maatregelen worden al naar het geval in de bijlagen III, IV en/of V opgenomen. Om dwingende urgente redenen kan de Commissie de urgentieprocedure van artikel 21, lid 4, toepassen.

#### HOOFDSTUK III

#### **COMMUNAUTAIRE LIJST VAN VOOR GEBRUIK IN LEVENSMIDDELEN GOEDGEKEURDE AROMA'S EN UITGANGSMATERIALEN**

#### Artikel 9

#### **Aroma's en uitgangsmaterialen die moeten worden geëvalueerd en goedgekeurd**

Dit hoofdstuk heeft betrekking op:

- a) aromastoffen;
- b) de in artikel 3, lid 2, onder d), ii), bedoelde aromatiserende preparaten;

(\*) Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

- c) via een thermisch procédé verkregen aroma's die door verhitting van geheel of gedeeltelijk onder artikel 3, lid 2, onder e), ii), vallende ingrediënten zijn ontstaan en/of die niet voldoen aan de productievoorwaarden voor via een thermisch procédé verkregen aroma's en/of aan de in bijlage V vermelde maximumgehalten aan bepaalde ongewenste stoffen;
- d) de in artikel 3, lid 2, onder g), ii), bedoelde aromaprecursoren;
- e) de in artikel 3, lid 2, onder h), bedoelde overige aroma's;
- f) de in artikel 3, lid 2, onder j), ii), bedoelde andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen.

#### Artikel 10

#### **Communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen**

De in artikel 9 bedoelde aroma's en uitgangsmaterialen mogen slechts als zodanig in de handel worden gebracht en in levensmiddelen worden gebruikt indien zij in de communautaire lijst zijn opgenomen en, in voorkomend geval, voldoen aan de in de lijst gestelde voorwaarden.

#### Artikel 11

#### **Opneming van aroma's en uitgangsmaterialen in de communautaire lijst**

1. Een aroma of uitgangsmateriaal mag slechts in de communautaire lijst overeenkomstig de procedure van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) worden opgenomen indien het aan de voorwaarden van artikel 4 van deze verordening voldoet.
2. Bij een in de communautaire lijst opgenomen aroma of uitgangsmateriaal wordt het volgende vermeld:
  - a) de identificatie van het goedgekeurde aroma dan wel uitgangsmateriaal;
  - b) zo nodig de voorwaarden waaronder het aroma mag worden gebruikt.
3. De communautaire lijst wordt overeenkomstig de in Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) bedoelde procedure gewijzigd.

#### Artikel 12

#### **Aroma's of uitgangsmaterialen die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 vallen**

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag overeenkomstig onderhavige verordening alleen op de communautaire lijst worden geplaatst indien daarvoor een goedkeuring overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 is verleend.

### Artikel 13

#### Interpretatiebesluiten

Waar noodzakelijk, kan volgens de in artikel 21, lid 2, bedoelde regelgevingsprocedure worden besloten:

- a) of een bepaalde stof of een bepaald mengsel van stoffen, een bepaald uitgangsmateriaal of soort levensmiddelen al dan niet in de categorieën van artikel 2, lid 1, valt;
- b) in welke van de in artikel 3, lid 2, punten b) tot en met j), omschreven categorieën een bepaalde stof valt;
- c) of een bepaald product in een categorie levensmiddelen valt dan wel een in bijlage I of bijlage III, deel B, bedoeld levensmiddel is.

#### HOOFDSTUK IV

#### ETIKETTERING

### Artikel 14

#### Etikettering van niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's

1. Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's mogen alleen in de handel worden gebracht met de in de artikelen 15 en 16 voorgeschreven duidelijk zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare etikettering. De in artikel 15 bedoelde informatie wordt in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal gesteld.

2. Op zijn eigen grondgebied mag de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht, overeenkomstig van het Verdrag voorschrijven dat de in artikel 15 bedoelde informatie in een of meer door die lidstaat vast te stellen officiële talen wordt vermeld. Dit vormt geen beletsel om deze informatie in verscheidene talen te vermelden.

### Artikel 15

#### Algemene etiketteringsvoorschriften voor niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's

1. Indien niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of met andere voedsel ingrediënten worden verkocht en/of indien er overeenkomstig artikel 3, lid 4, andere stoffen aan zijn toegevoegd, wordt op de verpakking of de recipiënten ervan de volgende informatie vermeld:

- a) de verkoopbenaming: hetzij de term „aroma”, hetzij een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma;
- b) de vermelding „voor levensmiddelen” of „in levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het gebruik ervan in levensmiddelen;
- c) zo nodig, de bijzondere voorwaarden voor de bewaring en/of het gebruik;

d) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;

e) een lijst, in dalende volgorde van het aandeel in het gewicht, van:

- i) de categorieën aanwezige aroma's; en
- ii) de naam van alle andere stoffen, of, in voorkomend geval, het betreffende E-nummer;

f) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;

g) een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke, gemakkelijk te begrijpen informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving na te leven;

h) de nettohoeveelheid;

i) de datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum;

j) in voorkomend geval, informatie over een aroma of andere stoffen overeenkomstig dit artikel en zoals vermeld in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG wat betreft de vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen.

2. In afwijking van lid 1 hoeft de in lid 1, onder e) en g), genoemde informatie alleen in de vóór of bij levering te verstrekken documenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding „niet voor de verkoop in de detailhandel” op een goed zichtbare plaats van de verpakking of de recipiënt van het betrokken product voorkomt.

3. In afwijking van lid 1 hoeft, wanneer aroma's in tankwagens worden geleverd, alle informatie alleen te worden vermeld in de bij levering te verstrekken begeleidende documenten betreffende de partij.

### Artikel 16

#### Specifieke voorschriften ten aanzien van het gebruik van de term „natuurlijk”

1. Indien de term „natuurlijk” wordt gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 15, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming, zijn de leden 2 tot en met 6 van toepassing.

2. De term „natuurlijk” mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

3. De term „natuurlijke aromastof(fen)” mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.



4. De term „natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categorie of een plantaardige of dierlijke aromagron­dstof indien de aromatiserende component uitsluitend of ten minste voor 95 gewichtsprocent uit het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen. De maximaal 5 gewichtsprocent van de aromatiserende component die van een ander uitgangsmateriaal afkomstig is, mag de smaak en/of de geur van het uitgangsmateriaal niet reproduceren.

De benaming luidt „natuurlijk (levensmiddel(en) of levensmidde­lencategorie of grondstof(fen)) aroma”.

5. „Natuurlijk (levensmiddel(en) of levensmiddelen­categorie of grondstof(fen)) aroma met andere natuurlijke aroma's” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig, en de geur en/of smaak daarvan gemakkelijk herkenbaar is.

6. De term „natuurlijk aroma” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschil­lende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de geur of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

#### Artikel 17

### **Etikettering van aroma's die bestemd zij voor verkoop aan de eindverbruiker**

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren<sup>(1)</sup> en Veror­dening (EG) nr. 1829/2003, mogen voor verkoop aan de eind­verbruiker bestemde aroma's die afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of andere voedsel­ingrediënten en/of waaraan andere stoffen zijn toegevoegd, slechts in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking de vermelding „voor levensmiddelen” of „voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of meer specifieke aanduidingen inzake het beoogde gebruik ervan in levensmid­delen op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.

2. Indien de term „natuurlijk” wordt gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 15, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming is artikel 16 van toepassing.

#### Artikel 18

### **Overige etiketteringsvoorschriften**

De artikelen 14 tot en met 17 gelden onverminderd gedetailleerde of uitgebreidere wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen inzake metrologie of inzake de presentatie, indeling, verpakking en etikettering van gevaarlijke stoffen en preparaten of het vervoer ervan.

<sup>(1)</sup> PB L 186 van 30.6.1989, blz. 21. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 92/11/EEG (PB L 65 van 11.3.1992, blz. 32).

## HOOFDSTUK V

### PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING

#### Artikel 19

### **Rapportage door de exploitanten van levensmiddelen­bedrijven**

1. Op verzoek van de Commissie delen de producenten of gebruikers van een aromastof of de vertegenwoordigers van deze producenten of gebruikers aan de Commissie mee welke hoeveelheden van deze stof in een periode van twaalf maanden in de Gemeenschap aan levensmiddelen is toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmidde­lencategorie in de Gemeenschap. Die informatie wordt door de Commissie beschikbaar gesteld aan de lidstaten.

2. Voor een aroma dat reeds is goedgekeurd overeenkomstig deze verordening en dat is bereid met productiemethoden of uitgangsmaterialen die significant verschillen van die welke in het kader van de risicobeoordeling van de Autoriteit werden beoordeeld, verstrekt een producent of gebruiker in voorkomend geval, alvorens het aroma in de handel te brengen, de Commissie de noodzakelijke gegevens ten behoeve van een door de Autoriteit te verrichten evaluatie van het aroma in het licht van de gewijzigde productiemethode of de gewijzigde kenmerken.

3. Producenten en gebruikers van een aroma en/of een uitgangsmateriaal stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe wetenschappelijke of technische informatie die van invloed zou kunnen zijn op de beoordeling van de veilig­heid van het aroma en/of het uitgangsmateriaal.

4. Bepalingen ter uitvoering van lid 1 worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 21, lid 2.

#### Artikel 20

### **Toezicht van en rapportage door de lidstaten**

1. De lidstaten voeren systemen in voor het op risico's geba­seerde toezicht op de consumptie en het gebruik van de in de communautaire lijst opgenomen aroma's en op de consumptie van de in bijlage III vermelde stoffen en brengen zo vaak als nodig verslag uit van hun bevindingen aan de Commissie en aan de Autoriteit.

2. Binnen ... (\*) wordt, na raadpleging van de Autoriteit, een gemeenschappelijke methodologie voor de verzameling van informatie door de lidstaten over de consumptie en het gebruik van in de communautaire lijst opgenomen aroma's en van de in bijlage III vermelde stoffen overeenkomstig de regelgevingspro­cedure van artikel 21, lid 2, vastgesteld.

(\*) Twee jaar na de inwerkingtreding van deze verordening.

## Artikel 21

**Comité**

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

4. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1, 2, 4 en 6, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

## Artikel 22

**Wijzigingen in de bijlagen II tot en met V**

Aanpassingen van de bijlagen II tot en met V bij deze verordening ter aanpassing aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang, die beogen niet-essentiële onderdelen van deze verordening aan te passen, worden, in voorkomend geval na advies van de Autoriteit, vastgesteld volgens de in artikel 18, lid 3, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

Om dwingende urgente redenen kan de Commissie de urgentieprocedure van artikel 21, lid 4, toepassen.

## Artikel 23

**Communautaire financiering van geharmoniseerd beleid**

De rechtsgrondslag voor de financiering van de maatregelen die voortvloeien uit deze verordening is artikel 66, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 882/2004.

## HOOFDSTUK VI

**OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN**

## Artikel 24

**Intrekking**

1. Richtlijn 88/388/EEG, Besluit 88/389/EEG en Richtlijn 91/71/EEG worden ingetrokken vanaf ... (\*).

2. Verordening (EG) nr. 2232/96 wordt ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van de in artikel 2, lid 2, van die verordening genoemde lijst.

3. Verwijzingen naar de ingetrokken besluiten gelden als verwijzingen naar onderhavige verordening.

(\*) Twee jaar na de inwerkingtreding van deze verordening.

## Artikel 25

**Opneming van de lijst van aromastoffen in de communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen en overgangsregelingen**

1. De communautaire lijst wordt opgesteld door bij de vaststelling van deze verordening de in artikel 2, lid 2, van Verordening (EG) nr. 2232/96 genoemde lijst van aromastoffen in bijlage I bij deze verordening op te nemen.

2. Tot de opstelling van de communautaire lijst is Verordening (EG) nr. .../2008 (\*\*) van toepassing op de evaluatie en goedkeuring van aromastoffen die niet vallen onder het beoordelingsprogramma overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 2232/96.

In afwijking van die procedure gelden de in artikel 5, lid 1, en artikel 7 van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*\*\*) genoemde termijnen van respectievelijk zes en negen maanden niet voor deze evaluatie en goedkeuring.

3. Passende overgangsmaatregelen die bedoeld zijn om niet-essentiële onderdelen van onderhavige verordening te wijzigen dan wel aan te vullen, worden vastgesteld overeenkomstig de regelgevingsprocedure met toetsing van artikel 21, lid 3.

## Artikel 26

**Wijzigingen in Verordening (EEG) nr. 1576/89**

Verordening (EEG) nr. 1576/89 wordt als volgt gewijzigd:

1. artikel 1, lid 4, onder m), wordt als volgt gewijzigd:

a) punt 1, onder a), tweede alinea, wordt vervangen door:

„Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. .../2008 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG (\*) en/of planten of plantendelen met aromatische eigenschappen, maar de organoleptische eigenschappen van de jeneverbes moeten, ook al is het in mindere mate, waarneembaar zijn.

(\*) PB L ...”;

b) punt 2, onder a), wordt vervangen door:

„de drank mag *gin* worden genoemd indien het product wordt verkregen door aromatisering van organoleptisch geschikte ethylalcohol uit landbouwproducten met aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*\*\*) en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, op zodanige wijze dat de smaak van jeneverbessen overheerst”;

(\*\*) Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

(\*\*\*) Deze verordening.

c) punt 2, onder b), eerste alinea, wordt vervangen door:

„de drank mag „gedistilleerde gin” worden genoemd indien het product uitsluitend wordt verkregen door herdistillatie van organoleptisch geschikte ethylalcohol van geschikte kwaliteit uit landbouwproducten met een aanvankelijk alcoholgehalte van ten minste 96 % vol in vanouds voor gin gebruikte distilleerkolven in aanwezigheid van jeneverbessen en andere natuurlijke plantaardige producten, op voorwaarde dat de smaak van jeneverbessen overheerst. De benaming „gedistilleerde gin” mag ook worden gebruikt voor een mengsel van het product van een dergelijke distillatie en ethylalcohol uit landbouwproducten met dezelfde samenstelling, dezelfde zuiverheid en hetzelfde alcoholgehalte. Voor de aromatisering van gedistilleerde gin mogen daarnaast worden gebruikt, aromastoffen en/of aromatiserende preparaten zoals die beiden onder a) nader zijn omschreven. *London Gin* is een type gedistilleerde gin.”;

2. in artikel 1, lid 4, onder n), punt 1, wordt de tweede alinea vervangen door:

„Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt, andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, maar de smaak van karwij moet overheersen.”;

3. in artikel 1, lid 4, onder p), wordt de eerste alinea vervangen door:

„gedistilleerde drank met een overheersend bittere smaak die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening.”;

4. in artikel 1, lid 4, onder u), wordt de eerste alinea vervangen door:

„een gedistilleerde drank die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aroma's van kruidnagels en/of kaneel volgens een van onderstaande procédés: aftrekking en/of distillatie, herdistillatie van alcohol over delen van bovengenoemde planten, toevoeging van aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) van kruidnagels of kaneel of een combinatie van deze methoden.”;

5. in artikel 4, lid 5, worden de eerste en tweede alinea, met uitzondering van de lijsten in de punten a), en b), vervangen door:

(\*) Deze verordening.

„Voor de bereiding van gedistilleerde dranken als gedefinieerd in artikel 1, lid 4, mogen alleen natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten zoals omschreven in artikel 3, lid 2, onder c), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) worden gebruikt, met uitzondering van de in artikel 1, lid 4, onder m), n) en p), gedefinieerde gedistilleerde dranken. Voor likeuren, met uitzondering van likeuren die worden vermeld op onderstaande lijst, mogen evenwel aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) worden gebruikt.”.

#### Artikel 27

### Wijzigingen in Verordening (EEG) nr. 1601/91

Artikel 2, lid 1, wordt als volgt gewijzigd:

1. onder a) wordt het eerste substreepje van het derde streepje vervangen door:

„— aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. .../2008 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG (\*\*)

(\*\*) PB L ...”;

2. onder b) wordt het eerste substreepje van het tweede streepje vervangen door:

„— aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) en/of”;

3. onder c) wordt het eerste substreepje van het tweede streepje vervangen door:

„— aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) en/of”.

#### Artikel 28

### Wijziging van Verordening (EG) nr. 2232/96

Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 2232/96 wordt vervangen door:

„1. De in artikel 2, lid 2, bedoelde lijst van aromastoffen wordt uiterlijk 31 december 2008 overeenkomstig de procedure van artikel 7 vastgesteld.”.

## Artikel 29

**Wijziging van Richtlijn 2000/13/EG**

Bijlage III bij Richtlijn 2000/13/EG wordt vervangen door:

„BIJLAGE III

**AANDUIDING VAN AROMA'S IN DE LIJST VAN INGREDIËNTEN**

1. Onverminderd punt 2 worden aroma's aangeduid met de termen:
  - „aroma(s)” of een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b) tot en met h), van Verordening (EG) nr. .../2008 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG (\*);
  - „rookaroma(s)” indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*) en het levensmiddel een rooksmak verleent.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel,

Voor het Europees Parlement  
De voorzitter

Voor de Raad  
De voorzitter

2. De term „natuurlijk” voor de beschrijving van aroma's geschiedt overeenkomstig artikel 16 van Verordening (EG) nr. .../2008 (\*).

(\*) PB L ...”.

## Artikel 30

**Inwerkingtreding**

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van ... (\*).

De artikelen 10, 26 en 27 zijn van toepassing vanaf de datum van toepassing van de communautaire lijst.

Artikel 22 is van toepassing vanaf de datum van inwerkingtreding van de verordening. Levensmiddelen die niet aan het bepaalde in deze verordening voldoen, en die voor ... (\*) legaal in de Gemeenschap in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum in de handel worden gebracht.

(\*) Twee jaar na de inwerkingtreding van deze verordening.

## BIJLAGE I

COMMUNAUTAIRE LIJST VAN VOOR GEBRUIK IN LEVENSMIDDELEN GOEDGEKEURDE AROMA'S EN  
UITGANGSMATERIALEN

## BIJLAGE II

## LIJST VAN TRADITIONELE LEVENSMIDDELENBEREIDINGSWIJZEN

Hakken	Omhullen
Verhitten, koken, bakken, braden (tot maximaal 240 °C bij atmosferische druk) en bereiding in een snelkookpan (tot maximaal 120 °C)	Koelen
Snijden	Distillatie/rectificatie
Drogen	Emulgatie
Verdampen	Extractie, met inbegrip van extractie door middel van oplosmiddelen overeenkomstig Richtlijn 88/344/EEC
Gisten	Filteren
Malen	
Aftrekken	Maceratie
Microbiologische procédés	Mengen
Pellen	Percoleren
Persen	Diepvriezen/bevriezen
Roosteren/grillen	Uitknijpen
Weken	

## BIJLAGE III

## AANWEZIGHEID VAN BEPAALDE STOFFEN

DEEL A: Stoffen die niet als zodanig aan levensmiddelen mogen worden toegevoegd

Agarinezuur  
 Aloïne  
 Capsaïcine  
 1,2-Benzopyrone, cumarine  
 Hypericine  
 Beta-asaron  
 1-Allyl-4-methoxybenzeen, estragol  
 Waterstofcyanide  
 Menthofuran  
 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen, methyleugenol  
 Pulegon  
 Quassine  
 1-Allyl-3,4-methyleendioxy-benzeen, safrol  
 Teucrin A  
 Thujon (alfa- en beta-)

DEEL B: Maximumgehalten aan bepaalde stoffen, die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen, in bepaalde samengestelde levensmiddelen zoals deze worden geconsumeerd en waaraan aroma's en/of voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen zijn toegevoegd

Deze maximumgehalten gelden niet voor samengestelde levensmiddelen die op dezelfde locatie worden vervaardigd en geconsumeerd, geen toegevoegde aroma's bevatten en alleen kruiden en specerijen als voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten.

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte mg/kg
Beta-asaron	Alcoholhoudende dranken	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzeen, estragol	Zuivelproducten	50
	Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddenstoelen, zwammen, wortels, knollen, peulvruchten en leguminosen), noten en zaden	50
	Visproducten	50
	Niet-alcoholhoudende dranken	10
Waterstofcyanide	Noga, marsepein of vervangingsmiddelen ervan of soortgelijke producten	50
	Ingeblikte steenvruchten	5
	Alcoholhoudende dranken	35
Menthofuran	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	500
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	3 000
	Kauwgom	1 000
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen, methyleugenol	Zuivelproducten	20
	Vleesbereidingen en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Visbereidingen en visproducten	10
	Soepen en sauzen	60
	Kant-en-klare hapjes	20
	Niet-alcoholhoudende dranken	1

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte mg/kg
Pulegon	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	250
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	2 000
	Kauwgom	350
	Niet-alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	20
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	100
Quassine	Niet-alcoholhoudende dranken	0,5
	Bakkerijproducten	1
	Alcoholhoudende dranken	1,5
1-Allyl-3,4-methyleendioxybenzeen, safrol	Vleesbereidingen en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Visbereidingen en visproducten	15
	Soepen en sauzen	25
	Niet-alcoholhoudende dranken	1
Teucrin A	Gedistilleerde drank met bittere smaak of bitter <sup>(1)</sup>	5
	Likeurwijnen <sup>(2)</sup> met een bittere smaak	5
	Andere alcoholhoudende dranken	2
Thujon (alfa- en beta-)	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	10
	Alcoholhoudende dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	35
	Niet-alcoholhoudende dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	0,5
Cumarine	Traditionele en/of seizoengebonden bakkerijproducten, met een vermelding van kaneel in de etikettering	50
	Ontbijtgraanproducten met inbegrip van muesli	20
	Fijne bakkerijproducten met uitzondering van traditionele en/of seizoengebonden bakkerijproducten met een vermelding van kaneel in de etikettering	15
	Nagerechten	5

<sup>(1)</sup> Overeenkomstig de omschrijving van artikel 1, lid 4, onder p), van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad.

<sup>(2)</sup> Overeenkomstig de omschrijving van artikel 1, lid 4, onder r), van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad.

## BIJLAGE IV

**LIJST VAN UITGANGSMATERIALEN WAARAAN BEPERKINGEN ZIJN GESTELD TEN AANZIEN VAN HET GEBRUIK ERVAN BIJ DE PRODUCTIE VAN AROMA'S EN VOEDSELINGREDIËNTEN MET AROMATISERENDE EIGENSCHAPPEN**

DEEL A: Uitgangsmaterialen die niet voor de productie van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen worden gebruikt

Uitgangsmateriaal	
Wetenschappelijke naam	Gewone naam
Tetraploïde vorm van <i>Acorus calamus</i> L.	Tetraploïde vorm van kalmoes

DEEL B: Voorwaarden voor het gebruik van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die van bepaalde uitgangsmaterialen geproduceerd zijn

Uitgangsmateriaal		Gebruiksvoorwaarden
Wetenschappelijke naam	Gewone naam	
<i>Quassia amara</i> L. en <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kwassiehout	Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die van het uitgangsmateriaal zijn geproduceerd mogen alleen worden gebruikt voor de productie van dranken en bakkerijproducten
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz of <i>Fomes officinalis</i>	Larikszwam	Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die van het uitgangsmateriaal zijn geproduceerd mogen alleen worden gebruikt voor de productie van alcoholhoudende dranken
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Sint-janskruid	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Echte gamander	



## BIJLAGE V

**PRODUCTIEVOORWAARDEN VAN VIA EEN THERMISCH PROCÉDÉ VERKREGEN AROMA'S EN MAXIMUMGEHALTEN AAN ONGEWENSTE STOFFEN IN VIA EEN THERMISCH PROCÉDÉ VERKREGEN AROMA'S**

DEEL A: Productievoorwaarden:

- a) De temperatuur van de producten mag tijdens het procédé niet meer dan 180 °C bedragen.
- b) Het thermische procédé mag niet langer dan 15 minuten bij 180 °C duren; bij lagere temperaturen kan het dienovereenkomstig worden verlengd, d.w.z. door de verhittingstijd bij iedere daling van de temperatuur met 10 °C te verdubbelen tot maximaal 12 uur.
- c) De pH-waarde mag tijdens het procédé niet meer dan 8,0 bedragen.

DEEL B: Maximumgehalten aan bepaalde stoffen

Stof	Maximumgehalte µg/kg
2-amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b] pyridine (PhIP)	50

## MOTIVERING VAN DE RAAD

### I. INLEIDING

De Commissie heeft op 28 juli 2006 haar voorstel inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen <sup>(1)</sup> ingediend. Dit voorstel is gebaseerd op artikel 95 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap.

Het Europees Parlement heeft op 10 juli 2007 zijn advies in eerste lezing uitgebracht <sup>(2)</sup>.

Naar aanleiding van het advies van het Europees Parlement in eerste lezing heeft de Commissie op 24 oktober 2007 een gewijzigd voorstel ingediend <sup>(3)</sup>.

Op 10 maart 2008 heeft de Raad overeenkomstig artikel 251, lid 2, van het Verdrag zijn gemeenschappelijk standpunt vastgesteld.

De Raad heeft bij zijn werkzaamheden tevens rekening gehouden met het op 25 april 2007 aangenomen advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité <sup>(4)</sup>.

### II. DOEL VAN DE VOORGESTELDE VERORDENING

De voorgestelde verordening, die deel uitmaakt van vier voorstellen die ten doel hebben de communautaire regelgeving inzake voedselverbetersaars te hervormen, strekt ertoe de communautaire regeling inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen te actualiseren in het licht van de technologische en wetenschappelijke ontwikkelingen op dit gebied <sup>(5)</sup> en van de ontwikkelingen van de communautaire levensmiddelenwetgeving, in het bijzonder de nieuwe wetgeving inzake voedselveiligheid <sup>(6)</sup>.

De voorgestelde verordening voorziet in de opstelling van een communautaire lijst van voor gebruik goedgekeurde aroma's en uitgangsmaterialen, alsook in etiketteringsvoorschriften voor aroma's.

Doel van de voorgestelde verordening is de goede werking van de interne markt, inclusief eerlijke praktijken in de levensmiddelenhandel, en een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid, de belangen van de consument en het milieu te waarborgen.

### III. ANALYSE VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT <sup>(7)</sup>

#### 1. Inleiding

Het gemeenschappelijk standpunt geeft het resultaat van de behandeling van het Commissievoorstel door de Raad weer. De Raad heeft een aantal wijzigingen in de tekst aangebracht, waarvan sommige zijn geïnspireerd op de amendementen van het Europees Parlement. De Raad heeft op eigen initiatief sommige amendementen van het Europees Parlement in elk van de drie sectorale voorstellen opgenomen, om de bepalingen daarvan met elkaar in overeenstemming te brengen. De door de Raad aangebrachte wijzigingen kunnen als volgt worden samengevat:

<sup>(1)</sup> COM(2006) 427 def.

<sup>(2)</sup> Doc. 11639/07 CODEC 775.

<sup>(3)</sup> COM(2007) 671 def.

<sup>(4)</sup> PB C 168 van 20.7.2007, blz. 29.

<sup>(5)</sup> Richtlijn 88/388/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's (PB L 184 van 15.7.1988, blz. 61). De richtlijn, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1)), zal worden vervangen.

<sup>(6)</sup> Goedgekeurd bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1642/2003 (PB L 245 van 29.9.2003, blz. 4)).

<sup>(7)</sup> Naast de wijzigingen die de Raad al heeft aangebracht, zal artikel 26 moeten worden bijgewerkt nu Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1576/89 van de Raad (PB L 39 van 13.2.2008) op 20 februari 2008 in werking is getreden.

— *Voorkeur voor één rechtsgrondslag*: Artikel 95 van het Verdrag

Volgens de vaste rechtspraak <sup>(1)</sup> moet de rechtsgrondslag van een handeling worden bepaald met inachtneming van het doel en de inhoud van de handeling zelf. Indien uit een communautaire handeling blijkt dat zij twee doeleinden heeft of wanneer sprake is van twee componenten, waarvan er een kan worden gezien als een hoofddoel of voornaamste component, terwijl het andere doel of de andere component slechts bijkomend is, moet de handeling op één enkele rechtsgrondslag worden gebaseerd, te weten die welke vereist is gezien het hoofddoel of de voornaamste component <sup>(2)</sup>. In dit geval was de Raad van oordeel dat de landbouwaspecten van het voorstel slechts bijkomend zijn, terwijl de internemarkt doelstelling het hoofddoel of de voornaamste component is en heeft hij dus, conform de jurisprudentie van het HvJ, besloten artikel 95 als enige rechtsgrondslag te handhaven.

— *Misleiding van de consument* (in overeenstemming met amendement 1, tweede gedeelte)

De Raad heeft in overweging 7 zinsneden opgenomen waarmee het begrip „misleiding van de consument” wordt ingevoerd.

— *Bescherming van het milieu*

De Raad is van mening dat bij de toelating van aroma's, behalve met wetenschappelijk bevindingen, ook rekening moet worden gehouden met andere relevante factoren, zoals de bescherming van het milieu. De Raad heeft ook de bescherming van het milieu opgenomen bij de doelstellingen van de voorgestelde verordening.

— *Verduidelijking van het doel en de definities* (in overeenstemming met amendement 8)

De Raad heeft verduidelijkt dat rookaroma's niet volledig buiten het bereik van de voorgestelde verordening vallen. De Raad heeft gekozen voor de complementaire toepassing van twee verordeningen, in die zin dat de nieuwe verordening alleen van toepassing is als Verordening (EG) nr. 2065/2003 inzake rookaroma's <sup>(3)</sup> geen specifiekere voorschriften bevat.

Tevens is verduidelijkt dat de verordening niet van toepassing is op mengsels van specerijen en/of kruiden, theemengsels en mengsels voor aftreksels voor zover deze niet als voedsel ingrediënten worden gebruikt (in overeenstemming met amendement 45).

Artikel 2, lid 2, wordt verduidelijkt in overweging 6.

De Raad heeft bijzondere aandacht besteed aan de nauwkeurigheid van de definities en aan de samenhang met andere communautaire wetgeving. In overeenstemming met de amendementen 12 en 14 werden verduidelijkingen aangebracht. De term „aroma dat niet elders wordt gespecificeerd” in amendement 13 betekent hetzelfde als de Commissieterm „overig aroma”, namelijk een aroma dat niet gedefinieerd is in artikel 3, punten b) tot en met g). De Raad verkiest „overig aroma” omdat die term in de context van artikel 3 duidelijker is.

— *Invoering van de regelgevingsprocedure met toetsing* (in overeenstemming met de amendementen 24, 33, 34 en 35)

De Raad heeft het voorstel aangepast aan de nieuwe regels van de comitologieprocedure, volgens welke de regelgevingsprocedure met toetsing moet worden toegepast voor de aanneming van maatregelen ter aanvulling van de verordening.

Tevens heeft de Raad de urgentieprocedure ingevoerd om de Commissie in staat te stellen de beperkingen op het gebruik van aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen die niet hoeven te worden goedgekeurd en, indien nodig, de bijlagen II tot en met V, om dwingende urgente redenen te wijzigen.

<sup>(1)</sup> Zie zaak C-45/86, *Commissie tegen Raad*, Jurispr. 1987, blz. I-1493, punt 11; zaak C-300/89, *Commissie tegen Raad (Titaandioxide)*, Jurispr. 1991, blz. I-2867, punt 10; zaak C-268/94 *Portugal tegen Raad*, Jurispr. 1996, blz. I-6177, punt 22; en zaak C-176/03, *Commissie tegen Raad*, Jurispr. 2005, blz. I-0000, punt 45.

<sup>(2)</sup> Zie zaak C-36/98, *Spanje tegen Raad*, Jurispr. 2001, blz. I-779, punt 59; zaak C-211/01 *Commissie tegen Raad*, Jurispr. 2003, blz. I-8913, punt 39; en zaak C-338/01, *Commissie tegen Raad*, Jurispr. 2004, blz. I-4829, punt 55.

<sup>(3)</sup> PBL 309 van 26.11.2003, blz. 1.

— *Interpretatiebesluiten*

De Raad heeft alle bepalingen over interpretatiebesluiten samengebracht in één nieuw artikel; omdat deze bepalingen geen aanvulling op de verordening vormen, blijft daarvoor de regelgevingsprocedure zonder toetsing gelden.

— *Bepaling houdende een verbod op het in de handel brengen van aroma's die niet aan de verordening voldoen en van levensmiddelen die dergelijke aroma's bevatten*

Ten behoeve van de duidelijkheid, de rechtszekerheid en de goede werking van de markt heeft de Raad een artikel opgenomen met het verbod op het in de handel brengen van aroma's en/of voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen die niet aan de verordening voldoen. Dat komt overeen met de voorstellen inzake levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen.

— *Gebruik van de term „natuurlijke” aroma's*

Teneinde de belangen van de consument te beschermen, is de Raad overeengekomen dat de term „natuurlijk” alleen mag worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen categorie of een plantaardige of dierlijke aromagrunderstof indien de aromatiserende component ten minste voor 95 gewichtsprocent uit het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen (in overeenstemming met amendement 29).

De Raad heeft evenwel toegevoegd dat de 5 gewichtsprocent van de aromatiserende component die van een ander uitgangsmateriaal afkomstig is, de smaak en/of de geur van het uitgangsmateriaal niet mag reproduceren.

— *Toelating van aroma's die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders <sup>(1)</sup> vallen (in overeenstemming met de amendementen 41 en 42)*

Conform bovengenoemde amendementen is de Raad van mening dat de twee toelatingsprocedures voor een stof (de procedure voor het gebruik ervan als aroma en de procedure voor de genetische modificaties) tegelijk kunnen worden uitgevoerd. De Raad heeft dat beginsel redactioneel enigszins gewijzigd, om de bepaling beter verenigbaar te maken met Verordening (EG) nr. 1829/2003.

— *Etikettering*

De Raad heeft de etiketteringsbepalingen gestroomlijnd en daarbij het onderscheid gerespecteerd tussen etikettering in de handel tussen bedrijven, en etiketteringsvoorschriften voor producten die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker. Hoewel de Raad het etiketteringshoofdstuk anders heeft gestructureerd dan voorgesteld door het Europees Parlement, zijn de inhoudelijke beginselen identiek en in overeenstemming met de amendementen 5, 29 en 30.

— *Overgangsmaatregelen voor producten die reeds in de handel zijn (in overeenstemming met amendement 39)*

De Raad heeft een overgangsperiode van 2 jaar vanaf de datum van inwerkingtreding van de voorgestelde verordening bepaald. Levensmiddelen die gedurende die twee jaar wettig in de handel zijn gebracht of geëtiketteerd, kunnen in de handel worden gebracht tot hun datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum.

De Commissie heeft het door de Raad vastgestelde gemeenschappelijk standpunt aanvaard.

## 2. De amendementen van het Europees Parlement

Tijdens zijn plenaire vergadering van 10 juli 2007 heeft het Europees Parlement 43 amendementen op het voorstel aangenomen. De Raad heeft in zijn gemeenschappelijk standpunt 27 amendementen geheel of in beginsel opgenomen.

(<sup>1</sup>) PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.

### **In het gemeenschappelijk standpunt opgenomen amendementen**

Naast de reeds in deel 1 genoemde amendementen zijn in het gemeenschappelijk standpunt nog andere amendementen van het Europees Parlement in eerste lezing, die gericht zijn op verbetering of verduidelijking van de tekst geheel of in beginsel opgenomen, met name de amendementen 4, 6, 7, 9, 12, 14, 31, 36, 41 en 42.

### **Niet opgenomen amendementen <sup>(1)</sup>**

De Raad kon niet alle amendementen aanvaarden, hetzij omdat hij vond dat ze de formulering niet verduidelijkten (zoals de amendementen 13 en 37), hetzij om de volgende specifieke redenen:

— *Voorzorgsbeginsel* (amendementen 2 en 17 — overweging 13 en artikel 4, onder a))

Het voorzorgsbeginsel is een van de algemene beginselen die ten grondslag liggen aan de levensmiddelenwetgeving <sup>(2)</sup>. Het is derhalve van toepassing op de voorgestelde verordening zonder dat het specifiek vermeld behoeft te worden. In het risicoanalysekader kan het voorzorgsbeginsel voorts alleen in aanmerking worden genomen in het kader van risicomanagement, en nooit in de fase van de risicobeoordeling, zoals voorgesteld door het Europees Parlement.

— *Definitie van „geschikt fysisch procédé”* (amendement 15 — artikel 3, lid 2, onder k))

De in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen mogen niet worden verward met de in artikel 3, lid 2, onder k) gedefinieerde „geschikte fysische procédés”.

— *Definitie van „aromastof”* (amendement 49 — artikel 3, lid 2, onder k))

De Raad heeft in overweging 14 aangegeven door middel van welke procédés een aromastof kan worden geproduceerd. Het amendement zou de mogelijke methoden beperken.

— *Aan de regelgevingsprocedure zonder toetsing te onderwerpen besluiten* (amendementen 11, 16, 23 en 32 — artikel 13, onder a) en b), artikel 6, lid 3 en artikel 20, lid 2)

Besluiten over de vraag of een bepaalde stof al dan niet binnen het toepassingsgebied van deze verordening valt (amendement 11); regels voor het toepassen van de methoden voor het toezicht op bijlage III B (amendement 23) en de gemeenschappelijke methodologie voor het toezicht op de consumptie en het gebruik van aroma's (amendement 32) zijn van louter interpreterende aard en vormen geen aanvulling op de verordening. Derhalve komen zij niet in aanmerking voor de regelgevingsprocedure met toetsing.

— *Etikettering van genetisch gemodificeerde organismen (ggo's)* (amendementen 27, 28 en 38 — artikel 15, lid 1, onder e), sub ii) en g), en artikel 29, lid 2 *bis* (nieuw))

Zoals vermeld in overweging 24 blijven voor aroma's de etiketteringsvoorschriften gelden als bepaald in Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame <sup>(3)</sup>, en Verordening (EG) nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en de etikettering ervan (artikelen 12 en 13 van deze verordening). De Raad heeft aangedrongen op het handhaven van samenhang tussen de gmo's-verordening, Richtlijn 2000/13/EG (etiketteringsrichtlijn) en de nieuwe verordening. Hij heeft de amendementen 27 en 38 dan ook niet aanvaard omdat deze al gedekt worden door Verordening (EG) nr. 1829/2003. Amendement 28 is overbodig aangezien de term „andere relevante Gemeenschapswetgeving” in artikel 15, lid 1, onder g), van het gemeenschappelijk standpunt ook de bovengenoemde verordening omvat.

<sup>(1)</sup> De artikelnummers in dit deel hebben betrekking op de tekst van het gemeenschappelijk standpunt.

<sup>(2)</sup> Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 575/2006 (PB L 100 van 8.4.2006, blz. 34).

<sup>(3)</sup> PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2007/68/EG (PB L 310 van 28.11.2007, blz. 11).

Een algemene definitie, zoals wordt voorgesteld in amendement 52, hoort in Verordening (EG) nr. 1829/2003 thuis en niet in dit verordeningvoorstel.

- *Voorwaarden voor het gebruik* (amendementen 19 en 20 — artikel 4, onder b *bis*) (nieuw) en artikel 4, onder b *ter*) (nieuw)

De Raad heeft het nut voor de consument en de technologische behoefte niet als algemene voorwaarden voor het gebruik van aroma's gesteld omdat deze voorwaarden subjectief kunnen worden geïnterpreteerd en dus niet toe te passen zijn. Deze twee aspecten vallen al onder de definitie van aroma's waarin wordt bepaald dat ze aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven.

- *Etikettering*

Hoewel de Raad het etiketteringshoofdstuk anders heeft gestructureerd dan voorgesteld door het Europees Parlement, zijn de inhoudelijke beginselen in overeenstemming met sommige amendementen betreffende de artikelen 14 tot en met 18. Zoals reeds uiteengezet, kon de Raad echter niet instemmen met de voorstellen betreffende de etikettering van gmo's (amendementen 27, 28 en 38) en met amendement 26 dat niet strookt met andere specifieke communautaire wetgeving, en handelsbarrières kan creëren. Amendement 43 gaat in tegen de geest van artikel 16 dat ertoe strekt de consument correct te informeren en zijn belangen te beschermen.

- *Inwerkingtreding van de artikelen 10, 26 en 27* (amendement 44 — artikel 30, lid 2)

Amendement 44 werd niet aanvaard omdat de artikelen 10, 26 en 27 alleen van toepassing kunnen zijn nadat de communautaire lijst van goedgekeurde aroma's en uitgangsmaterialen van toepassing is geworden. Bovendien kan de toepassingsdatum van de communautaire lijst pas worden vastgesteld nadat de lijst is aangenomen via de comitologieprocedure met toetsing, in afwachting van het resultaat van de beoordeling door de EFSA overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 2232/96.

- *Aanwezigheid van giftige stoffen* (amendementen 21, 40 en 46 — artikel 6, lid 2, bijlage III B, artikel 6, lid 2 *bis*) (nieuw))

De toxicologische relevantie van de stoffen in bijlage III B van het verordeningvoorstel is bevestigd door het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding (SCF) of de EFSA. Aangezien bekend is dat deze stoffen toxicologisch relevant zijn, dient bij de regulering ervan rekening te worden gehouden met de meest recente wetenschappelijke bevindingen. De Raad heeft er groot belang aan gehecht dat voor de vaststelling van de maximumgehalten in de verordening een op risico's gebaseerde aanpak is gehanteerd. Hij is van mening dat de amendementen 21 en 40 indruisen tegen de noodzaak om een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid te garanderen. De Raad was van mening dat een algemene uitsluiting van de toepassing van bijlage III B voor samengestelde levensmiddelen waaraan alleen kruiden en specerijen zijn toegevoegd, zoals wordt voorgesteld in amendement 46, te ruim zou zijn en de consumenten onvoldoende bescherming biedt. Conform het evenredigheidsbeginsel acht de Raad het verantwoord dat de maximumgehalten van bijlage III B niet worden toegepast voor het gebruik van kruiden en specerijen die worden gebruikt in samengestelde levensmiddelen welke op dezelfde locatie worden vervaardigd en geconsumeerd en dus geen invloed zullen hebben op de grensoverschrijdende handel.

#### IV. CONCLUSIES

De Raad is van mening dat het gemeenschappelijk standpunt een evenwicht tussen zorgpunten en belangen heeft gevonden dat strookt met de doelstellingen van de verordening. Hij ziet uit naar constructieve besprekingen met het Europees Parlement met het oog op een snelle aanneming van de verordening, waarmee een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en de consument zal worden gewaarborgd.