

31988L0388

15.7.1988

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 184/61

DYREKTYWA RADY

z dnia 22 czerwca 1988 r.

w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji

(88/388/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 100a,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,we współpracy z Parlamentem Europejskim ⁽²⁾,uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

różnice między ustawodawstwami krajowymi odnoszącymi się do środków aromatyzujących utrudniają swobodny przepływ środków spożywczych i mogą tworzyć warunki nierównej konkurencji, tym samym wpływając bezpośrednio na ustanowienie lub funkcjonowanie wspólnego rynku;

konieczne jest zbliżenie wspomnianych ustawodawstw, jeżeli ma zostać osiągnięty swobodny przepływ środków spożywczych;

ustawodawstwa dotyczące środków aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych powinny uwzględniać przede wszystkim wymogi w zakresie zdrowia ludzkiego, jak również, w granicach wymaganych przez ochronę zdrowia, potrzeby gospodarcze i techniczne;

pierwszym krokiem powinno być ustanowienie w dyrektywie ramowej ogólnych kryteriów czystości, definicji, znakowania i zasad ogólnych, na podstawie których można będzie stopniowo eliminować różnice prawne;

⁽¹⁾ Dz.U. C 144 z 13.6.1980, str. 9, oraz Dz.U. C 103 z 24.4.1982, str. 7.

⁽²⁾ Dz.U. C 66 z 15.3.1982, str. 117, oraz decyzja z dnia 9 marca 1988 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

⁽³⁾ Dz.U. C 138 z 9.6.1981, str. 42.

na podstawie wykazu materiałów źródłowych i substancji używanych do wytwarzania środków aromatyzujących, opracowanego przez Komisję na mocy decyzji 88/389/EWG ⁽⁴⁾, Rada przyjmie na dalszym etapie, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 100a Traktatu, właściwe przepisy dotyczące niektórych kategorii środków aromatyzujących i materiałów źródłowych oraz wszelkie niezbędne środki dotyczące ich wykorzystania oraz metod produkcji;

według najnowszych opinii naukowych i technicznych niektóre składniki w surowcach roślinnych lub zwierzęcych wykorzystywanych do wytwarzania środków aromatyzujących powinny zostać ograniczone w środkach spożywczych;

należy ustanowić szczególne kryteria czystości dla danych środków aromatyzujących, kryteria mikrobiologiczne dla środków aromatyzujących, metody analiz i pobierania próbek środków aromatyzujących oraz substancji wymienionych w załącznikach, a które znajdują się wewnątrz lub na środkach spożywczych;

jeżeli użycie w środkach aromatyzujących określonej substancji lub surowca dozwolonego na podstawie niniejszej dyrektywy lub przepisów przyjętych później albo obecność jednej z substancji wymienionych w załączniku II może stanowić ryzyko dla zdrowia, wówczas Państwa Członkowskie powinny zostać upoważnione do zawieszenia lub ograniczenia takiego użycia lub zredukowania przewidzianych maksymalnych limitów, do czasu podjęcia decyzji na szczeblu wspólnotowym;

opracowanie wykazu substancji lub surowców dopuszczonych jako dodatki niezbędne dla magazynowania i wykorzystywania środków aromatyzujących jako rozpuszczalników i rozcieńczalników środków aromatyzujących oraz jako dodatków technologicznych, a także ustalenie szczególnych kryteriów czystości dla środków aromatyzujących, procedura pobierania próbek i metody analizy środków aromatyzujących znajdujących się wewnątrz lub na środkach spożywczych oraz kontroli maksymalnych zawartości ustanowionych w załącznikach stanowią środki wykonawcze o charakterze technicznym; w celu uproszczenia i przyspieszenia procedury przyjęcie takich środków powinno zostać powierzone Komisji;

⁽⁴⁾ Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 67.

pożądane jest, aby we wszystkich przypadkach, w których Rada upoważnia Komisję do wprowadzenia zasad dotyczących środków aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych, zostały przyjęte przepisy określające procedurę ustanawiającą ścisłą współpracę między Państwami Członkowskimi a Komisją w ramach Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych, powołanego decyzją 69/414/EWG⁽¹⁾;

bez uszczerbku dla stosowania przepisów krajowych, które, przy braku szczególnych dyrektyw w sprawie środków aromatyzujących, są stosowane do niektórych kategorii środków aromatyzujących, wymogi ustanowione w niniejszej dyrektywie stosuje się w taki sposób, aby zezwolić dwa lata po przyjęciu niniejszej dyrektywy na handel i wykorzystanie środków aromatyzujących odpowiadających przepisom niniejszej dyrektywy oraz zakazać, trzy lata po jej przyjęciu, handlu i wykorzystania środków aromatyzujących nie odpowiadających tym przepisom,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się do „środków aromatyzujących” wykorzystywanych lub przeznaczonych do wykorzystania wewnątrz lub na środkach spożywczych w celu nadania zapachu i/lub smaku oraz do materiałów źródłowych wykorzystywanych do produkcji środków aromatyzujących.

2. Do celów niniejszej dyrektywy:

a) „środek aromatyzujący” oznacza substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego lub ich mieszaniny;

b) „substancja aromatyczna” oznacza określoną substancję chemiczną posiadającą właściwości aromatyzujące uzyskane:

i) przez właściwe procesy fizyczne (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikową) albo procesy enzymatyczne lub mikrobiologiczne z surowca pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, czy to w stanie niezmienionym, czy też przetworzonego do spożycia przez człowieka w drodze tradycyjnych procesów przygotowywania żywności (włączając suszenie, prażenie i fermentację);

ii) przez syntezę chemiczną lub wyizolowanie w wyniku procesów chemicznych oraz identyczną z substancją obecną naturalnie w surowcu pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, jak opisano w ppkt i);

iii) przez syntezę chemiczną, ale która nie jest identyczna chemicznie z substancją obecną naturalnie w surowcu pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, jak opisano w ppkt i);

c) „preparat aromatyczny” oznacza produkt inny niż substancje szczegółowo określone w lit. b) i), skoncentrowany lub nieskoncentrowany, posiadający właściwości aromatyzujące,

który jest otrzymywany w wyniku odpowiednich procesów fizycznych (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikową) albo w wyniku procesów enzymatycznych lub mikrobiologicznych z surowców pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi, w drodze tradycyjnych procesów przygotowywania żywności (włączając suszenie, prażenie i fermentację);

d) „środek aromatyzujący z przetworzenia” oznacza produkt, który jest otrzymywany z zachowaniem dobrych praktyk wytwarzania przez ogrzewanie w temperaturze nieprzekraczającej 180 °C przez okres nie dłuższy niż 15 minut mieszaniny składników, które niekoniecznie posiadają właściwości aromatyzujące i z których co najmniej jeden zawiera azot (amino), a inny jest cukrem redukcyjnym;

e) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza wyciąg dymu stosowany w tradycyjnych procesach wędzenia środków spożywczych.

3. Środki aromatyzujące mogą zawierać środki spożywcze, a także inne substancje określone w art. 6 ust. 1.

Artykuł 2

Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do:

— substancji jadalnych i produktów przeznaczonych do spożycia w stanie niezmienionym, ze zregenerowaniem się lub bez zregenerowania się,

— substancji posiadających wyłącznie smak słodki, kwaśny lub słony,

— surowców pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego posiadających samoistne właściwości aromatyzujące, jeżeli surowce te nie są używane jako źródło środków aromatyzujących.

Artykuł 3

Państwa Członkowskie podejmują niezbędne środki w celu zapewnienia, aby środki aromatyzujące nie mogły zostać wprowadzone do obrotu lub wykorzystane, jeżeli nie spełniają zasad ustanowionych w niniejszej dyrektywie.

Artykuł 4

Państwa Członkowskie podejmują wszelkie niezbędne środki w celu zapewnienia, że:

a) — środki aromatyzujące nie zawierają jakiegokolwiek składnika lub substancji w toksycznie niebezpiecznej ilości,

— z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych przez szczególne kryteria czystości określonej w art. 6 ust. 2 tiret trzecie nie zawierają one więcej niż 3 mg/kg arseniku, 10 mg/kg ołowiu, 1 mg/kg kadmu i 1 mg/kg rtęci;

⁽¹⁾ Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

- b) użycie środków aromatyzujących nie powoduje występowania w środkach spożywczych w postaci, w jakiej są spożywane, substancji niepożądanych, wymienionych w załączniku I, w ilościach większych od określonych w tym załączniku;
- c) użycie środków aromatyzujących i innych składników żywnościowych posiadających właściwości aromatyzujące, nie powoduje występowania substancji wymienionych w załączniku II w ilościach wyższych od określonych w tym załączniku.

Artykuł 5

Rada, stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 100a Traktatu, przyjmuje:

1. Właściwe przepisy dotyczące:

- źródeł środków aromatyzujących złożonych ze środków spożywczych, a także z ziół i przypraw korzennych zwykle uważanych za żywność,
- źródeł środków aromatyzujących złożonych z surowców roślinnych lub zwierzęcych, zwykle nieuważanych za żywność,
- substancji aromatycznych otrzymywanych w wyniku właściwych procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych z surowców roślinnych lub zwierzęcych,
- substancji aromatycznych otrzymywanych w wyniku syntezy chemicznej lub wyizolowanych chemicznie oraz chemicznie identycznych z substancjami aromatycznymi występującymi naturalnie w środkach spożywczych, a także w ziołach i przyprawach korzennych zwykle uważanych za żywność,
- substancji aromatycznych otrzymywanych w wyniku syntezy chemicznej lub wyizolowanych chemicznie oraz chemicznie identycznych z substancjami aromatycznymi występującymi naturalnie w surowcach roślinnych lub zwierzęcych zwykle nieuważanych za żywność,
- substancji aromatycznych otrzymywanych w wyniku syntezy chemicznej lub wyizolowanych chemicznie innych niż określone w tiret czwartym i piątym,
- materiałów źródłowych wykorzystywanych do produkcji środków aromatyzujących dymu wędzarniczego lub środków aromatyzujących z przetworzenia, a także warunków reakcji, w których są one przygotowywane.

2. Wszelkie przepisy szczegółowe, które mogą być niezbędne dla ochrony zdrowia publicznego lub handlu, dotyczące:

- wykorzystania i metod produkcji środków aromatyzujących, włączając procesy fizyczne, enzymatyczne lub mikrobiologiczne do produkcji preparatów aromatycznych lub substancji aromatycznych określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt i) oraz lit. c),
- warunków wykorzystywania substancji i surowców określonych w art. 6 ust. 1.

3. Zmiany dotyczące maksymalnych zawartości ustanowione w załącznikach.

Artykuł 6

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 10 przyjmuje się:

1. wykaz substancji lub surowców dozwolonych we Wspólnocie jako:

- dodatki niezbędne do magazynowania i wykorzystywania środków aromatyzujących,
- produkty wykorzystywane do rozpuszczania i rozcieńczenia środków aromatyzujących,
- dodatki niezbędne do produkcji środków aromatyzujących (dodatki technologiczne), w przypadku gdy dodatki takie nie są objęte innymi przepisami wspólnotowymi;

2. w miarę potrzeby:

- metody analiz niezbędne do kontroli zgodności z poziomami określonymi w art. 4,
 - procedurę pobierania próbek oraz metody analizy jakościowej, a w miarę potrzeby – analizy ilościowej środków aromatyzujących znajdujących się wewnątrz lub na środkach spożywczych,
 - szczególne kryteria czystości dla poszczególnych środków aromatyzujących;
- ##### 3. — kryteria mikrobiologiczne stosowane dla środków aromatyzujących,
- kryteria oznaczenia związane z bardziej specyficznymi nazwami określonymi w art. 9 ust. 1 lit. b);

4. właściwe środki do przyjęcia do dnia 1 lipca 1990 r., w celu uzupełnienia niniejszej dyrektywy zasadami etykietowania środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży dla konsumenta końcowego.

Artykuł 7

Przepisy, które mogą mieć skutki dla zdrowia publicznego są przyjmowane wyłącznie po konsultacji z Komitetem Naukowym ds. Żywności.

Artykuł 8

1. Jeżeli w wyniku uzyskania nowych informacji lub dokonania ponownej oceny istniejących informacji po przyjęciu niniejszej dyrektywy lub jednej z dyrektyw przewidzianych w art. 5 Państwo Członkowskie posiada szczegółowe dowody wskazujące:

- że występowanie jednej z substancji wymienionych w załącznikach do niniejszej dyrektywy lub przewidzianych maksymalnych poziomów zawartości, będąc przy tym w zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy, lub
- że wykorzystywanie środka aromatyzującego, będąc przy tym w zgodności z przepisami odpowiedniej dyrektywy lub niniejszej dyrektywy, lub
- że występowanie substancji podobnej do określonych w załącznikach

stanowi niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzkiego, takie Państwo Członkowskie może czasowo zawiesić lub ograniczyć stosowanie danych przepisów na swoim terytorium. Niezwłocznie informuje o tym inne Państwa Członkowskie oraz Komisję, wskazując przyczyny uzasadniające jego decyzję.

2. Komisja możliwie najszybciej dokonuje analizy dowodów przedstawionych przez Państwo Członkowskie i zasięga opinii Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych, po czym wydaje niezwłocznie opinię i podejmuje właściwe środki, które mogą zastąpić środki określone w ust. 1.

3. Jeżeli Komisja uznaje, że zmiany w niniejszej dyrektywie lub w jednej z dyrektyw wymienionych w art. 5 są niezbędne w celu zmniejszenia trudności określonych w ust. 1 oraz w celu zapewnienia ochrony zdrowia ludzkiego, wszczyna procedurę ustanowioną w art. 10 w celu przyjęcia tych zmian; Państwo Członkowskie, które przyjęło środki ochronne, może je w takim przypadku utrzymać w mocy do czasu wejścia w życie zmian.

Artykuł 9

1. Środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu nie mogą zostać wprowadzone do obrotu, chyba że ich opakowania lub pojemniki są opatrzone następującymi informacjami, które powinny być łatwo widoczne, czytelne i nieusuwalne:

- a) nazwa lub firma i adres producenta lub przeprowadzającego pakowanie lub też sprzedawcy posiadającego siedzibę we Wspólnocie;
- b) charakterystyka sprzedaży: wyrazy „środek aromatyzujący” albo bardziej szczegółowa nazwa lub opis środka aromatyzującego.

Państwa Członkowskie mogą utrzymać w mocy w okresie trzech lat od przyjęcia niniejszej dyrektywy bardziej szczegółowe nazwy dla określania środków aromatyzujących złożonych z mieszanin preparatów aromatycznych i substancji aromatycznych.

Przed upływem wspomnianego okresu podejmuje się decyzję, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 10, czy nazwy te mają czy też nie mają zostać włączone do niniejszej dyrektywy;

- c) wyrazy „do środków spożywczych” lub bardziej szczegółowe odniesienie do środka spożywczego, do którego środek aromatyzujący jest przeznaczony;
- d) wykaz w malejącym porządku wagowym kategorii substancji aromatycznych i obecnych preparatów aromatycznych, sklasyfikowanych w następujący sposób:
 - naturalne substancje aromatyczne w przypadku substancji aromatycznych szczegółowo określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt i),
 - substancje aromatyczne identyczne z substancjami naturalnymi w przypadku substancji aromatycznych szczegółowo określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt ii),
 - sztuczne substancje aromatyczne w przypadku substancji aromatycznych szczegółowo określonych w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt iii),
 - preparaty aromatyczne w przypadku preparatów szczegółowo określonych w art. 1 ust. 2 lit. c),
 - aromaty z przetworzenia w przypadku środków aromatyzujących szczegółowo określonych w art. 1 ust. 2 lit. d),
 - środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w przypadku środków aromatyzujących szczegółowo określonych w art. 1 ust. 2 lit. e);

e) w przypadku mieszaniny środków aromatyzujących z innymi substancjami lub surowcami wymienionymi w art. 6 ust. 1 tiret pierwsze i drugie – wykaz w malejącym porządku wagowym w mieszaninie:

- kategorii środków aromatyzujących według klasyfikacji w lit. d) niniejszego ustępu,
- nazwy każdej innej substancji lub surowca albo, gdzie to stosowne, ich numery „EWG”;

f) wskazanie maksymalnej ilości każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniu ilościowemu w środku spożywczym albo właściwą informację pozwalającą nabywcy na dostosowanie się do przepisów wspólnotowych lub, z braku takich, do przepisów prawa krajowego stosowanych do tego środka spożywczego;

g) wskazanie identyfikujące przesyłkę;

h) ilość nominalną wyrażoną w jednostkach masy lub objętości.

2. Z zastrzeżeniem dla ust. 1 lit. d) wyraz „naturalny”, albo każdy inny wyraz mający tożsame znaczenie, może być używany jedynie dla środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera wyłącznie substancje aromatyczne określone w art. 1 ust. 2 lit. b) ppkt i) i/lub preparaty aromatyczne szczegółowo określone w art. 1 ust. 2 lit. c).

Jeżeli charakterystyka sprzedaży środka aromatyzującego zawiera odniesienie do środka spożywczego lub do źródła środka aromatyzującego, wyraz „naturalny”, albo każdy inny wyraz mający tożsame znaczenie, może być używany tylko wtedy, gdy składnik aromatyzujący został wyizolowany poprzez właściwe procesy fizyczne, procesy enzymatyczne lub mikrobiologiczne lub poprzez tradycyjne procesy przygotowywania środków spożywczych wyłącznie albo prawie wyłącznie ze środka spożywczego lub danego źródła środków aromatyzujących.

3. W drodze odstępstwa od ust. 1 informacje wymagane zgodnie z ust. 1 lit. d), e) i f) mogą występować tylko na dokumentach handlowych dotyczących danej przesyłki, które mają zostać dostarczone wraz z lub przed dostawą, pod warunkiem że wskazanie „przeznaczone do produkcji środków spożywczych oraz nie do sprzedaży detalicznej” zostanie umieszczone w dobrze widocznej części opakowania lub pojemnika danego produktu.

4. Państwa Członkowskie powstrzymują się od ustanawiania wymogów bardziej szczegółowych niż zawarte w niniejszym artykule dotyczących sposobów, według których opisane dane szczegółowe muszą być wskazane.

Dane szczegółowe przewidziane w niniejszym artykule przedstawiane są przy użyciu wyrażeń łatwo zrozumiałych dla nabywców, chyba że podjęte zostały inne środki w celu zapewnienia informacji dla nabywców. Niniejszy przepis nie stanowi przeszkody, aby takie dane szczegółowe zostały wskazane w różnych językach.

Artykuł 10

1. W przypadku postępowania zgodnie z procedurą ustanowioną w niniejszym artykule, przewodniczący przekazuje sprawę do Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych, z własnej inicjatywy bądź też na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje opinię na temat projektu w terminie, jaki przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Opinia wydawana jest większością kwalifikowaną ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub brak opinii, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek w sprawie środków jakie powinny zostać podjęte. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

Jeżeli po upływie trzech miesięcy od dnia, w którym sprawa została jej przekazana, Rada nie przyjęła jakichkolwiek środków, Komisja przyjmuje proponowane środki.

Artykuł 11

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się również do środków aromatyzujących przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych oraz do środków spożywczych przywożonych do Wspólnoty.

2. Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do środków aromatyzujących ani do środków spożywczych przeznaczonych do wywozu poza Wspólnotę.

Artykuł 12

1. Państwa Członkowskie nie mogą powoływać się na skład, etykietowanie środków aromatyzujących lub na ich działanie w środkach spożywczych w celu zakazania, ograniczenia lub utrudnienia wprowadzania do obrotu lub wykorzystania środ-

ków aromatyzujących zgodnych z niniejszą dyrektywą oraz z dyrektywami określonymi w art. 5.

2. Ustęp 1 nie narusza przepisów prawa krajowego, które są stosowane przy braku dyrektyw takich, jak określone w art. 5.

Artykuł 13

1. Państwa Członkowskie podejmują środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy w terminie 18 miesięcy od jej przyjęcia. Informują o tym niezwłocznie Komisję. Podjęte środki:

— zezwalają, dwa lata po przyjęciu niniejszej dyrektywy, na wprowadzanie do obrotu oraz stosowanie środków aromatyzujących zgodnych z niniejszą dyrektywą,

— zakazują, trzy lata po przyjęciu niniejszej dyrektywy, wprowadzania do obrotu oraz stosowania środków aromatyzujących niezgodnych z niniejszą dyrektywą.

2. Ustęp 1 nie narusza przepisów prawa krajowego, które przy braku dyrektyw określonych w art. 5 stosuje się do niektórych grup środków aromatyzujących lub które określają środki spożywcze, wewnątrz lub na których środki aromatyzujące zgodne z niniejszą dyrektywą mogą być stosowane.

Artykuł 14

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 22 czerwca 1988 r.

W imieniu Rady

M. BANGEMANN

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Maksymalne zawartości niektórych substancji niepożądanych obecnych w środkach spożywczych spożywanych w stanie niezmienionym w wyniku stosowania środków aromatyzujących

Substancja	Środki spożywcze	Napoje
3,4-benzopiren	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

ZAŁĄCZNIK II

Maksymalne zawartości niektórych substancji otrzymywanych ze środków aromatyzujących i innych dodatków żywnościowych posiadających właściwości aromatyzujące i obecnych w środkach spożywczych spożywanych w stanie niezmienionym, w których zastosowano środki aromatyzujące

Substancje	Środki spożywcze (w mg/kg)	Napoje (w mg/kg)	Wyjątki i/lub specjalne ograniczenia
Kwas pieczarkowy ⁽¹⁾	20	20	100 mg/kg w napojach alkoholowych i środkach spożywczych zawierających grzyby
Aloina ⁽¹⁾	0,1	0,1	50 mg/kg w napojach alkoholowych
Beta azaron ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg w napojach alkoholowych i przyprawach dla produktów typu snack
Berberyna ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg w napojach alkoholowych
Kumaryna ⁽¹⁾	2	2	10 mg/kg w niektórych rodzajach słodczy z karmelem 50 mg/kg w gumach do żucia 10 mg/kg w napojach alkoholowych
Kwas cyjanowodorowy ⁽¹⁾	1	1	50 mg/kg w nugacie, marcepanie i jego produktach zamiennych lub produktach podobnych 1 mg/% objętości alkoholu w napojach alkoholowych 5 mg/kg w konserwach owoców pestkowych
Hyperycyna ⁽¹⁾	0,1	0,1	10 mg/kg w napojach alkoholowych 1 mg/kg w wyrobach cukierniczych
Pulegon ⁽¹⁾	25	100	250 mg/kg w napojach aromatyzowanych miętą lub miętą pieprzową 350 mg/kg w wyrobach cukierniczych z miętą
Kwasyna ⁽¹⁾	5	5	10 mg/kg w wyrobach cukierniczych w postaci pastylek 50 mg/kg w napojach alkoholowych
Safrol i izosafrol ⁽¹⁾	1	1	2 mg/kg w napojach alkoholowych z nie więcej niż 25 % objętości alkoholu 5 mg/kg w napojach alkoholowych z więcej niż 25 % objętości alkoholu 15 mg/kg w środkach spożywczych zawierających kwiat muszkatolowy oraz gałkę muszkatolową
Santonina ⁽¹⁾	0,1	0,1	1 mg/kg w napojach alkoholowych z więcej niż 25 % objętości alkoholu
Thujon (alfa i beta) ⁽¹⁾	0,5	0,5	5 mg/kg w napojach alkoholowych z nie więcej niż 25 % objętości alkoholu 10 mg/kg w napojach alkoholowych z więcej niż 25 % objętości alkoholu 25 mg/kg w środkach spożywczych zawierających preparaty na bazie szalwi 35 mg/kg w gorzkich napojach alkoholowych

⁽¹⁾ Nie może być dodawany jako taki do środków spożywczych lub do środków aromatyzujących. Może być obecny w środku spożywczym bądź w sposób naturalny, bądź w następstwie dodania środków aromatyzujących przygotowanych z surowców naturalnych.