

GEMENSAM STÅNDPUNKT (EG) nr 9/2008

antagen av rådet den 10 mars 2008

inför antagandet av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../2008 av den ... om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1576/89, rådets förordning (EEG) nr 1601/91, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG

(Text av betydelse för EES)

(2008/C 111 E/04)

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR
ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 95,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ⁽¹⁾,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget ⁽²⁾, och

av följande skäl:

(1) Rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer ⁽³⁾ behöver uppdateras till följd av den tekniska och vetenskapliga utvecklingen. Av tydlighetsskäl och effektivitetsskäl bör direktiv 88/388/EEG ersättas med denna förordning.

(2) I rådets beslut 88/389/EEG av den 22 juni 1988 om att kommissionen ska upprätta en förteckning över ursprungsmaterial och ämnen som används vid framställning av aromer ⁽⁴⁾ fastställs att denna förteckning ska upprättas senast 24 månader efter det att det har antagits. Det beslutet är nu föråldrat och bör upphöra att gälla.

(3) I kommissionens direktiv 91/71/EEG av den 16 januari 1991 om komplettering av rådets direktiv 88/388/EEG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer ⁽⁵⁾ fastställs bestämmelser om märkning av aromer. Dessa bestämmelser ersätts med denna förordning och direktivet bör nu upphöra att gälla.

⁽¹⁾ EUT C 168, 20.7.2007, s. 34.

⁽²⁾ Europaparlamentets yttrande av den 10 juli 2007 (ännu ej offentliggjort i EUT), rådets gemensamma ståndpunkt av den 10 mars 2008, Europaparlamentets ståndpunkt av den ... (ännu ej offentliggjord i EUT) och rådets beslut av den ...

⁽³⁾ EGT L 184, 15.7.1988, s. 61. Direktivet senast ändrat genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽⁴⁾ EGT L 184, 15.7.1988, s. 67.

⁽⁵⁾ EGT L 42, 15.2.1991, s. 25.

(4) Den fria rörligheten för säkra och hälsosamma livsmedel är en väsentlig del av den inre marknaden och den bidrar i hög grad till medborgarnas hälsa och välbefinnande samt till att tillvarata deras sociala och ekonomiska intressen.

(5) För att skydda människors hälsa bör denna förordning omfatta aromer, ursprungsmaterial för aromer samt livsmedel som innehåller aromer. Den bör också omfatta vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som tillförs livsmedel i det primära syftet att ge smak och som väsentligt bidrar till förekomsten i livsmedel av vissa icke önskvärda ämnen som förekommer naturligt (nedan kallade "livsmedel med aromgivande egenskaper"), deras ursprungsmaterial och livsmedel som innehåller sådana.

(6) Råa livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning och icke sammansatta livsmedel som kryddor, örter, teer och infusioner (t.ex. frukt- eller örtte) samt blandningar av kryddor och/eller örter, blandningar av te och blandningar till infusioner, så länge de konsumeras som sådana och/eller så länge de inte tillförs livsmedel, omfattas inte av denna förordning.

(7) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör endast användas om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de kan tillåtas i livsmedel. Användningen av dem får inte vilseleda konsumenten och deras förekomst i livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning. Vilseledande av konsumenten inbegriper, men begränsas inte till, frågor som rör de använda ingrediensernas beskaffenhet, färskhets och kvalitet, en produkts eller produktionsprocess naturlighet eller produktens näringskvalitet. Vid godkännande av aromer bör hänsyn även tas till andra relevanta faktorer, däribland samhällsrelaterade, ekonomiska, traditionsrelaterade, etiska och miljörelaterade faktorer samt frågan om huruvida kontroller är genomförbara.

(8) Sedan 1999 har vetenskapliga kommittén för livsmedel och därefter Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad "myndigheten"), som inrättats genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och

- om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet ⁽¹⁾ lämnat yttranden om en rad ämnen som förekommer naturligt i ursprungsmaterial för aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och som, enligt Europarådets expertkommitté för aromämnen, ger anledning till oro av toxikologiska skäl. Ämnen för vilka en toxikologisk risk har bekräftats av vetenskapliga kommittén för livsmedel bör betraktas som icke önskvärda ämnen som inte som sådana bör tillföras livsmedel.
- (9) Eftersom icke önskvärda ämnen finns naturligt i växter kan de förekomma i arompreparat och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. Växterna används traditionellt som livsmedel eller livsmedelsingredienser. Lämpliga maximihalter bör fastställas för förekomst av sådana icke önskvärda ämnen i de livsmedel som bidrar mest till människors intag av sådana ämnen, med beaktande av behovet av att skydda människors hälsa och av ämnenas oundvikliga förekomst i traditionella livsmedel.
- (10) Maximihalter av vissa naturligt förekommande icke önskvärda ämnen bör inriktas på de livsmedel eller livsmedelskategorier som bidrar mest till intag via födan. Detta skulle göra det möjligt för medlemsstaterna att anordna riskbaserade kontroller i överensstämmelse med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelsen om djurs välbefinnande ⁽²⁾. Livsmedelsproducenterna måste emellertid ta hänsyn till närvaron av dessa ämnen, när de använder livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och/eller aromer för framställning av alla livsmedel, för att kunna säkerställa att livsmedel som inte är säkra inte släpps ut på marknaden.
- (11) Bestämmelser bör antas på gemenskapsnivå i syfte att förbjuda eller begränsa användningen av vissa vegetabiliska, animaliska, mikrobiologiska eller mineraliska material som ger anledning till oro för människors hälsa vid framställningen av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och vid användningen av dessa i livsmedelstillverkningen.
- (12) Riskbedömningar bör utföras av myndigheten.
- (13) För att säkerställa harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr .../2008 av den ... om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer ⁽³⁾.
- (14) Aromämnen är definierade kemiska ämnen som innefattar aromämnen som erhålls genom kemisk syntes eller som isoleras med hjälp av kemiska processer och naturliga aromämnen. Ett program för utvärdering av aromämnen genomförs nu i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2232/96 av den 28 oktober 1996 om gemenskapsregler för aromämnen som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel ⁽⁴⁾. Enligt den förordningen ska en förteckning över aromämnen antas senast fem år efter antagandet av det programmet. En ny tidsfrist bör fastställas för antagandet av den förteckningen. Den kommer att föreslås ingå i den förteckning som avses i artikel 2.1 i förordning (EG) nr .../2008 ^(*).
- (15) Arompreparat är andra aromer än definierade kemiska ämnen som erhållits från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel. Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Arompreparat som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning och godkännas.
- (16) I förordning (EG) nr 178/2002 definieras livsmedel som bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade ämnen eller produkter som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung för vilka det i tillräcklig grad kan visas att de hittills har använts för framställning av aromer bör för detta ändamål betraktas som livsmedelsmaterial, även om vissa sådana ursprungsmaterial, t.ex. rosenträ och jordgubbsblad, inte har använts som sådana för livsmedel. De behöver inte bedömas.
- (17) På samma sätt behöver värmereaktionsaromer som framställts från livsmedel enligt specificerade villkor inte heller genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när

⁽¹⁾ EGT L 31, 1.2.2002, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 575/2006 (EUT L 100, 8.4.2006, s. 3).

⁽²⁾ EUT L 165, 30.4.2004, s. 1. Rättad version i EUT L 191, 28.5.2004, s. 1. Förordningen ändrad genom rådets förordning (EG) nr 1791/2006 (EUT L 363, 20.12.2006, s. 1).

⁽³⁾ Se sidan 1 i detta nummer i EUT.

⁽⁴⁾ EGT L 299, 23.11.1996, s. 1. Förordningen ändrad genom förordning (EG) nr 1882/2003.

^(*) Se sidan 1 i detta nummer i EUT.

det råder tveksamhet om deras säkerhet. Reaktionsaromer som framställts från material som inte är livsmedel eller som inte uppfyller vissa framställningsvillkor bör dock genomgå en säkerhetsbedömning och godkännas.

- (18) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel⁽¹⁾ innehåller ett förfarande för säkerhetsbedömning och godkännande av rökaromer och syftar till att upprätta en uttömmande förteckning över de primära rökkondensat och primära tjärfraktioner som får användas.
- (19) Aromprekursorer, t.ex. kolhydrater, oligopeptider och aminosyror, ger arom till livsmedel genom kemiska reaktioner som uppträder under framställningen av livsmedel. Aromprekursorer som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tveksamhet om deras säkerhet. Aromprekursorer som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning och godkännas.
- (20) Andra aromer som inte omfattas av definitionerna av de tidigare nämnda aromerna får användas i och på livsmedel efter det att de har genomgått ett bedömnings- och godkännandeförfarande. Exempel på detta skulle kunna vara aromer som erhålls genom att olja eller fett upphettas till extremt höga temperaturer under en mycket kort stund och som därmed ger en grillliknande arom.
- (21) Material av annat vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller mineraliskt ursprung än livsmedel får godkännas för framställning av aromer först efter att de har genomgått en vetenskaplig säkerhetsbedömning. Det kan bli nödvändigt att bara tillåta användning av vissa delar av materialet eller att ange villkor för användningen.
- (22) Aromer kan innehålla livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../2008 av den ... om livsmedelstillsatser⁽²⁾ och/eller

andra livsmedelsingredienser för tekniska ändamål, t.ex. för deras lagring, standardisering, utspädning eller upplösning och stabilisering.

- (23) En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder⁽³⁾ bör omfattas av godkännandeförfarandet enligt den förordningen när det gäller säkerhetsbedömning av den genetiska modifieringen, medan det slutliga godkännandet av aromen eller ursprungsmaterialet bör beviljas enligt denna förordning.
- (24) Aromer omfattas även i fortsättningen av de allmänna märkningskrav som anges i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel⁽⁴⁾ och, alltefter omständigheterna, i förordning (EG) nr 1829/2003 och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 av den 22 september 2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer⁽⁵⁾. Dessutom bör särskilda märkningsbestämmelser för aromer som säljs som sådana till tillverkare eller slutkonsumenter ingå i denna förordning.
- (25) Aromämnen eller arompreparat bör betecknas som "naturliga" endast om de uppfyller vissa kriterier som garanterar att konsumenterna inte vilseleds.
- (26) Särskilda informationskrav bör garantera att konsumenterna inte vilseleds i fråga om det ursprungsmaterial som använts för framställningen av naturliga aromer. I synnerhet bör, om beteckningen "naturlig" används för att beskriva en arom, de använda aromgivande beståndsdelarna helt och hållet vara av naturligt ursprung. Dessutom bör en märkning av ursprunget till aromerna ske, utom när de ursprungsmaterial som det hänvisas till inte skulle kännas igen i livsmedlets arom eller smak. Om ett ursprungsmaterial nämns bör minst 95 % av den aromgivande beståndsdelarna ha erhållits från det material som det hänvisas till. Den resterande maximihalten på 5 % kan bara användas för standardisering eller för att ge till exempel en friskare, skarpare, mognare eller färskare nyans i aromen. När mindre än 95 % av den aromgivande beståndsdel som erhållits från det nämnda ursprungsmaterialet har använts och ursprungsmaterialets arom fortfarande kan kännas igen, bör ursprungsmaterialet anges med tillägget att andra naturliga aromer har tillförts, till exempel kakaoextrakt i vilket andra naturliga aromer har tillsatts för att ge en antydning av banan. När det i beskrivningen av naturliga aromer hävdas att ett ursprungsmaterial förekommer, bör övriga ingående aromgivande fraktioner inte återge eller likna aromen i det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

⁽¹⁾ EUT L 309, 26.11.2003, s. 1.

⁽²⁾ Se sidan 10 i detta nummer i EUT.

⁽³⁾ EUT L 268, 18.10.2003, s. 1. Förordningen ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 1981/2006 (EUT L 368, 23.12.2006, s. 99).

⁽⁴⁾ EGT L 109, 6.5.2000, s. 29. Direktivet senast ändrat genom kommissionens direktiv 2007/68/EG (EUT L 310, 28.11.2007, s. 11).

⁽⁵⁾ EUT L 268, 18.10.2003, s. 24.

- (27) Konsumenterna bör upplysas om att röksmaken i något särskilt livsmedel beror på tillsats av rökaromer. I enlighet med direktiv 2000/13/EG får märkningen inte vilseleda konsumenten i fråga om huruvida produkten har röckts på traditionellt sätt med färsk rök eller har behandlats med rökaromer. Direktiv 2000/13/EG behöver anpassas till de definitioner av aromer och rökaromer och till beteckningen "naturlig" för beskrivningen av aromer som anges i denna förordning.
- (28) Vid bedömningen av aromämnenas säkerhet för människors hälsa är information om konsumtion och användning av aromämnen av avgörande betydelse. Mängden aromämnen som tillförs livsmedel bör därför kontrolleras regelbundet.
- (29) De åtgärder som är nödvändiga för att genomföra denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter ⁽¹⁾.
- (30) Kommissionen bör särskilt ges befogenhet att ändra bilagorna till denna förordning och anta lämpliga övergångsbestämmelser beträffande upprättandet av gemenskapsförteckningen. Eftersom dessa åtgärder har en allmän räckvidd och avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, bland annat genom att komplettera den med nya icke väsentliga delar, måste de antas i enlighet med det föreskrivande förfarandet med kontroll i artikel 5a i beslut 1999/468/EG.
- (31) När det, på grund av tvingande, brådskande skäl, inte är möjligt att iaktta de normala tidsfristerna för det föreskrivande förfarandet med kontroll bör kommissionen kunna tillämpa det skyndsamma förfarandet i artikel 5a.6 i beslut 1999/468/EG för att besluta om de åtgärder som beskrivs i artikel 8.2 och ändringarna i bilagorna II–V i denna förordning.
- (32) Bilagorna II–V till denna förordning bör vid behov anpassas till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen, varvid hänsyn bör tas till de uppgifter som lämnas av producenter och användare av aromer och/eller som är ett resultat av medlemsstaternas övervakning och kontroller.
- (33) För att utveckla och uppdatera gemenskapslagstiftningen om aromer på ett proportionerligt och effektivt sätt måste medlemsstaterna samla in uppgifter, dela med sig av information och samordna sitt arbete. Det kan därför vara ändamålsenligt att utföra studier om specifika frågor i syfte att underlätta beslutsfattandet. Gemenskapen bör finansiera sådana studier som en del av budgetförfarandet. Finansieringen av sådana åtgärder omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004.
- (34) I avvaktan på upprättandet av gemenskapsförteckningen bör bestämmelser antas för bedömning och godkännande av aromämnen som inte omfattas av det utvärderingsprogram som föreskrivs i förordning (EG) nr 2232/96. Därför bör det fastställas övergångsbestämmelser. Enligt dessa bestämmelser bör sådana aromämnen bedömas och godkännas i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr .../2008 (*). Bestämmelserna i den förordningen om de tidsfrister inom vilka myndigheten ska anta sitt yttrande och kommissionen lägga fram ett förslag till förordning om uppdatering av gemenskapsförteckningen för ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa bör dock inte tillämpas, eftersom det löpande utvärderingsprogrammet bör prioriteras.
- (35) Eftersom målet för denna förordning, nämligen att fastställa gemenskapsbestämmelser för användning av aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel, inte i tillräcklig utsträckning kan uppnås av medlemsstaterna och det därför, med hänsyn till marknadens enhetlighet och en hög konsumentskyddsnivå, bättre kan uppnås på gemenskapsnivå, kan gemenskapen vidta åtgärder i enlighet med subsidiaritetsprincipen i artikel 5 i fördraget. I enlighet med proportionalitetsprincipen, i samma artikel, går denna förordning inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå dessa mål.
- (36) Rådets förordning (EEG) nr 1576/89 av den 29 maj 1989 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av spritdrycker ⁽²⁾ och rådets förordning (EEG) nr 1601/91 av den 10 juni 1991 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter ⁽³⁾ behöver anpassas till vissa nya definitioner i denna förordning.
- (37) Förordningarna (EEG) nr 1576/89, (EEG) nr 1601/91 och (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG bör därför ändras i enlighet med detta.

(*) Se sidan 1 i detta nummer i EUT.

(2) EGT L 160, 12.6.1989, s. 1. Förordningen senast ändrad genom 2005 års anslutningsakt.

(3) EGT L 149, 14.6.1991, s. 1. Förordningen senast ändrad genom 2005 års anslutningsakt.

(1) EGT L 184, 17.7.1999, s. 23. Beslutet ändrat genom beslut 2006/512/EG (EUT L 200, 22.7.2006, s. 11).

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE:

KAPITEL I

SYFTE, TILLÄMPNINGSSOMRÅDE OCH DEFINITIONER

Artikel 1

Syfte

Denna förordning innehåller bestämmelser om aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel i syfte att säkerställa en effektivt fungerande inre marknad samt en hög skyddsnivå för människors hälsa och skydd av konsumenternas intressen, inbegripet god sed inom handeln med livsmedel, i förekommande fall med beaktande av skyddet av miljön.

I denna förordning föreskrivs därför om

- a) en gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial som är godkända för användning i och på livsmedel, (nedan kallad "gemenskapsförteckningen") i bilaga I,
- b) villkor för användningen av sådana aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel,
- c) märkningsbestämmelser för aromer.

Artikel 2

Tillämpningsområde

1. Denna förordning ska tillämpas på
 - a) aromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel, utan att det påverkar tillämpningen av de mer specifika bestämmelserna i förordning (EG) nr 2065/2003,
 - b) livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,
 - c) livsmedel som innehåller aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,
 - d) ursprungsmaterial för aromer och/eller ursprungsmaterial för livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.
2. Denna förordning ska inte tillämpas på
 - a) ämnen som har uteslutande söt, sur eller salt smak,
 - b) råa livsmedel,
 - c) icke sammansatta livsmedel och blandningar av kryddor och/eller örter, teblandningar och blandningar för infusion, så länge de inte används som livsmedelsingredienser.

Artikel 3

Definitioner

1. I den här förordningen ska definitionerna i förordningarna (EG) nr 178/2002 och (EG) nr 829/2003 gälla.

2. I denna förordning ska dessutom följande definitioner gälla:

- a) *aromer*: produkter som
 - i) inte är avsedda att konsumeras som sådana och som tillförs livsmedel för att ge lukt och/eller smak,
 - ii) framställts från eller består av följande kategorier: aromämnen, arompreparat, värmereaktionsaromer, rökaromer, aromprekursorer eller andra aromer eller blandningar av dessa,
- b) *aromämne*: ett definierat kemiskt ämne med aromgivande egenskaper,
- c) *naturligt aromämne*: ett aromämne som framställts genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II; naturliga aromämnen motsvarar ämnen som är naturligt förekommande och som har identifierats i naturen,
- d) *arompreparat*: en produkt som inte är ett aromämne och som framställts av
 - i) livsmedel genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II

och/eller

 - ii) material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, utom livsmedel, genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer, varvid materialet används som sådant eller bearbetas genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II,
- e) *värmereaktionsarom*: en produkt som framställts genom upphettning av en blandning av ingredienser, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig, och av vilka minst en innehåller kväve (aminogrupp) och en annan är en reducerande sockerart; de ingredienser som används för framställning av värmereaktionsaromer kan vara
 - i) livsmedel

och/eller

 - ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel,
- f) *rökarom*: en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökcondensat, primära tjärfraktioner och/eller rökaromderivat, enligt definitionerna i artikel 3.1, 3.2 och 3.4 i förordning (EG) nr 2065/2003,

g) *aromprekursor*: en produkt, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig och som avsiktligt tillförs livsmedel enbart i syfte att ge smak genom att bryta ner eller reagera med andra beståndsdelar under bearbetningen. Den kan framställas av

i) livsmedel

och/eller

ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel,

h) *annan arom*: en arom som tillförs eller som är avsedd att tillföras livsmedel för att ge lukt och/eller smak och som inte omfattas av definitionerna i leden b–g,

i) *livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper*: annan livsmedelsingrediens än aromer som kan tillföras ett livsmedel i det primära syftet att ge det smak eller att förändra dess smak och som väsentligt bidrar till förekomsten i livsmedlet av vissa naturligt förekommande, icke önskvärda ämnen,

j) *ursprungsmaterial*: material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller mineraliskt ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs; det kan vara

i) livsmedel,

eller

ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel,

k) *lämplig fysikalisk process*: en fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper och inte innebär användning av bland annat singlet-syre, ozon, oorganiska katalysatorer, metallkatalysatorer, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning.

3. När det gäller definitionerna i punkt 2 d, e, g och j ska ursprungsmaterial för vilka det hittills finns klara belegg för att de använts för framställning av aromer betraktas som livsmedel i denna förordning.

4. Aromer kan innehålla livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt förordning (EG) nr .../2008 (*) och/eller andra livsmedelsingredienser som införlivats för tekniska ändamål.

KAPITEL II

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

Artikel 4

Allmänna villkor för användning av aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

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

(*) Se sidan 10 i detta nummer i EUT.

a) De utgör enligt tillgängliga vetenskapliga bevis ingen hälso-risk för konsumenterna,

b) Konsumenten vilseleds inte av användningen av dem.

Artikel 5

Förbud mot aromer som inte uppfyller kraven och/eller livsmedel som inte uppfyller kraven

En arom eller ett livsmedel som innehåller en arom och/eller en livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper får inte släppas ut på marknaden om användningen av dessa inte uppfyller kraven i denna förordning.

Artikel 6

Förekomst av vissa ämnen

1. De ämnen som förtecknas i del A i bilaga III får inte som sådana tillföras livsmedel.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 1576/89 får maximihalterna för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, inte överskridas i de sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III till följd av att aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper används i och på dessa livsmedel. Maximihalterna av de ämnen som fastställs i bilaga III ska tillämpas på saluförda livsmedel, såvida inte något annat anges. Genom undantag från denna princip ska, när det gäller torkade och/eller koncentrerade livsmedel som behöver rekonstitueras, maximihalterna tillämpas på livsmedlet efter det att det rekonstituerats enligt anvisningarna på etiketten och med beaktande av den lägsta utspädningsfaktorn.

3. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 2 får antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2, vid behov efter yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad "myndigheten").

Artikel 7

Användning av vissa ursprungsmaterial

1. Ursprungsmaterial som förtecknas i del A i bilaga IV får inte användas för framställning av aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

2. Aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som framställts av ursprungsmaterial som förtecknas i del B i bilaga IV får användas endast enligt villkoren i den bilagan.

Artikel 8

Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för vilka bedömning och godkännande inte krävs

1. Följande aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper får användas i eller på livsmedel utan bedömning och godkännande enligt denna förordning, under förutsättning att de uppfyller villkoren i artikel 4:

- a) Arompreparat enligt artikel 3.2 d i.
- b) Värmereaktionsaromer enligt artikel 3.2 e i som uppfyller villkoren för framställning av värmereaktionsaromer och som inte överskrider de maximihalter som anges i bilaga V för vissa ämnen i värmereaktionsaromer.
- c) Aromprekursorer enligt artikel 3.2 g i.
- d) Livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

2. Utan hinder av vad som sägs i punkt 1 ska myndigheten göra en riskbedömning av en arom eller livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper som avses i punkt 1, om kommissionen, en medlemsstat eller myndigheten ifrågasätter dess säkerhet. Artiklarna 4–6 i förordning (EG) nr .../2008 (*) ska gälla i tillämpliga delar. Vid behov ska kommissionen efter myndighetens yttrande anta åtgärder som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, bland annat genom att komplettera den, i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 21.3. Sådana åtgärder ska fastställas i bilaga III, IV och/eller V, när så är lämpligt. Om det finns tvingande, brådskande skäl får kommissionen använda det skyndsamma förfarande som avses i artikel 21.4.

KAPITEL III

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

Artikel 9

Aromer och ursprungsmaterial som kräver bedömning och godkännande

Detta kapitel gäller

- a) aromämnen,
- b) arompreparat enligt artikel 3.2 d ii,

(*) Se sidan 1 i detta nummer i EUT.

c) värmereaktionsaromer som framställts genom upphettning av ingredienser som helt eller delvis omfattas av artikel 3.2 e ii och/eller som inte uppfyller villkoren för framställning av värmereaktionsaromer och/eller överskrider de maximihalter som anges i bilaga V för vissa icke önskvärda ämnen,

d) aromprekursorer enligt artikel 3.2 g ii,

e) andra aromer enligt artikel 3.2 h,

f) andra ursprungsmaterial än livsmedel enligt artikel 3.2 j ii.

Artikel 10

Gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial

Av de aromer och ursprungsmaterial som avses i artikel 9 får endast de som finns med i gemenskapsförteckningen släppas ut på marknaden som sådana och användas i eller på livsmedel, i förekommande fall enligt de användningsvillkor som anges där.

Artikel 11

Införande av aromer och ursprungsmaterial i gemenskapsförteckningen

1. En arom eller ett ursprungsmaterial får införas i gemenskapsförteckningen i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr .../2008 (*) endast om det uppfyller villkoren i artikel 4 i den här förordningen.

2. För en arom eller ett ursprungsmaterial som förs in i gemenskapsförteckningen ska följande uppgifter anges:

a) Identifiering av den arom eller det ursprungsmaterial som godkännts.

b) Vid behov villkoren för användning av aromen.

3. Gemenskapsförteckningen ska ändras i enlighet med det förfarande som anges i förordning (EG) nr .../2008 (*).

Artikel 12

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

En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen i bilaga I i enlighet med den här förordningen endast om aromen eller ursprungsmaterialet omfattas av ett godkännande i enlighet med förordning (EG) nr 1829/2003.

Artikel 13

Tolkningsbeslut

Man får vid behov besluta i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2

- a) huruvida ett visst ämne eller en viss blandning av ämnen, ett visst material eller en viss typ av livsmedel ska omfattas av kategorierna som förtecknas i artikel 2.1,
- b) till vilken särskild kategori som anges i artikel 3.2 b–j ett visst ämne ska höra,
- c) huruvida en bestämd produkt ska tillhöra en livsmedelskategori eller vara ett livsmedel som anges i bilaga I eller bilaga III del B.

KAPITEL IV

MÄRKNING

Artikel 14

Märkning av aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter

1. Aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter får saluföras endast med den i artiklarna 15 och 16 föreskrivna märkningen, som ska vara väl synlig, klart läsbar och beständig. Informationen enligt artikel 15 ska vara på ett språk som lätt kan förstås av köparen.

2. En medlemsstat i vilken produkten saluförs får på sitt territorium i enlighet med fördraget föreskriva att den information som föreskrivs i artikel 15 ska lämnas på ett eller flera av gemenskapens officiella språk enligt medlemsstatens eget beslut. Detta får inte utesluta att sådan information lämnas på flera språk.

Artikel 15

Allmänna märkningskrav för aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter

1. Om aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser och/eller om andra ämnen har tillsatts till dem i enlighet med artikel 3.4, ska följande uppgifter anges på förpackningar eller behållare:

- a) Försäljningsbeskrivning: antingen ordet "arom", ett mer specifikt namn eller en beskrivning av aromen.
- b) Uppgiften "för livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel" eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel.

c) Vid behov särskilda villkor för lagring och/eller användning.

d) Ett märke för identifiering av sändningen eller partiet.

e) En förteckning, i fallande ordning efter vikt, över

i) de kategorier av aromer som ingår och

ii) namnen på alla andra ämnen eller material i produkten, eller, i tillämpliga fall, deras E-nummer.

f) Tillverkarens, förpackarens eller försäljarens namn eller firmanamn och adress.

g) En uppgift om högsta mängd av varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar som endast får förekomma i en begränsad mängd i livsmedel och/eller lämplig, tydlig och lätt begriplig information som gör det möjligt för köparen att följa bestämmelserna i denna förordning eller annan tillämplig gemenskapslagstiftning.

h) Nettomängden.

i) Datum för minsta hållbarhetstid eller sista användningsdag.

j) I tillämpliga fall uppgifter om en arom eller andra ämnen enligt denna artikel och som förtecknas i bilaga IIIa till direktiv 2000/13/EG när det gäller uppgifter om ingredienser som förekommer i livsmedel.

2. Genom undantag från punkt 1 får den information som krävs enligt 1 e och 1 g lämnas endast i de handlingar om sändningen som medföljer leveransen eller sänds i förväg, förutsatt att uppgiften "ej för försäljning i detaljhandeln" är väl synlig på den förpackning eller behållare som innehåller produkten i fråga.

3. Genom undantag från punkt 1 behöver information om aromer som levereras med tanktransportmedel endast anges i de handlingar om sändningen som ska överlämnas vid leveransen.

Artikel 16

Särskilda krav för användningen av beteckningen "naturlig"

1. Om beteckningen "naturlig" används för att beskriva en arom i den försäljningsbeskrivning som avses i artikel 15.1 a, ska bestämmelserna i punkterna 2–6 tillämpas.

2. Beteckningen "naturlig" får användas för att beskriva en arom endast om den aromgivande beståndsdelens utslutande består av arompreparat och/eller naturliga aromämnen.

3. Beteckningen "naturligt aromämne/naturliga aromämnen" får användas endast för aromer i vilka den aromgivande beståndsdelens utslutande består av naturliga aromämnen.

4. Beteckningen "naturlig" får användas i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande eller till minst 95 viktprocent framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till. Maximihalten på 5 viktprocent av den aromgivande beståndsdelen som framställts av andra ursprungsmaterial får inte återge aromen i det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Beskrivningen ska lyda "naturligt/naturliga (livsmedel eller livsmedelskategori(er) eller ursprungsmaterial)".

5. "Arom från naturliga (livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial) med andra naturliga aromer" får användas endast om den aromgivande beståndsdelen delvis kommer från det ursprungsmaterial som det hänvisas till och vars arom är lätt att känna igen.

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

Artikel 17

Märkning av aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenter

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 89/396/EEG av den 14 juni 1989 om identifikationsmärkning av livsmedelspartier⁽¹⁾ och förordning (EG) nr 1829/2003 får aromer som säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser och/eller till vilka andra ämnen har tillförts och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter saluföras endast om uppgiften "för livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel" eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel anges på förpackningen, på ett sådant sätt att den är väl synlig, klart läsbar och beständig.

2. Om beteckningen "naturlig" används för att beskriva en arom i den försäljningsbeskrivning som avses i artikel 15.1 a, ska artikel 16 tillämpas.

Artikel 18

Övriga märkningskrav

Artiklarna 14–17 ska inte påverka tillämpningen av mer detaljerade eller omfattande lagar eller andra författningar om vikt och mått eller om presentation, klassificering, förpackning och märkning av farliga ämnen och beredningar eller om transport av sådana ämnen.

⁽¹⁾ EGT L 186, 30.6.1989, s. 21. Direktivet senast ändrat genom direktiv 92/11/EEG (EGT L 65, 11.3.1992, s. 32).

KAPITEL V

FÖRFARANDEBESTÄMMELSER OCH TILLÄMPNING

Artikel 19

Rapportering från livsmedelsföretagare

1. Den som framställer eller använder ett aromämne eller deras representant ska på kommissionens begäran underrätta denna om den mängd av ämnet som tillförts livsmedel i gemenskapen under en period av 12 månader samt användningsnivåerna för specifika livsmedelskategorier i gemenskapen. Kommissionen ska göra dessa uppgifter tillgängliga för medlemsstaterna.

2. I tillämpliga fall ska, när det gäller en arom som redan har godkänts enligt denna förordning och som framställs med produktionsmetoder eller ursprungsmaterial som väsentligt avviker från dem som ingår i myndighetens riskbedömning, ska den som framställer eller använder aromen före saluföringen av den lämna de uppgifter till kommissionen som behövs för att myndigheten ska kunna genomföra en utvärdering av aromen med avseende på förändringen i produktionsmetod eller egenskaper.

3. Den som framställer eller använder aromer och/eller ursprungsmaterial ska omedelbart underrätta kommissionen om nya vetenskapliga eller tekniska uppgifter som skulle kunna påverka säkerhetsbedömningen av aromen och/eller ursprungsmaterialet.

4. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 1 ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2.

Artikel 20

Medlemsstaternas övervakning och rapportering

1. Medlemsstaterna ska upprätta system för övervakning av konsumtion och användning av de aromer som ingår i gemenskapsförteckningen och av konsumtionen av de ämnen som förtecknas i bilaga III på grundval av en riskbaserad metod samt med lämpliga intervaller rapportera resultaten till kommissionen och myndigheten.

2. Efter samråd med myndigheten ska gemensamma metoder för medlemsstaternas insamling av uppgifter om konsumtionen och användningen av aromerna i gemenskapsförteckningen och ämnena i bilaga III antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2 senast den ... (*).

(*) Två år efter det att denna förordning har trätt i kraft.

Artikel 21

Kommittéförfarande

1. Kommissionen ska biträdas av ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

2. När det hänvisas till denna punkt ska artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

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

3. När det hänvisas till denna punkt ska artiklarna 5a.1–5a.4 och artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

4. När det hänvisas till denna punkt ska artikel 5a.1, 5a.2, 5a.4 och 5a.6 samt artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Artikel 22

Ändringar av bilagorna II–V

Ändringar av bilagorna II–V till denna förordning som görs för att ta hänsyn till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen och som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 21.3, vid behov efter yttrande från myndigheten.

Om det finns tvingande, brådskande skäl får kommissionen använda det skyndsamma förfarande som avses i artikel 21.4.

Artikel 23

Gemenskapens finansiering av harmoniserade åtgärder

Den rättsliga grunden för finansieringen av åtgärder på grundval av denna förordning ska vara artikel 66.1 c i förordning (EG) nr 882/2004.

KAPITEL VI

ÖVERGÅNGS- OCH SLUTBESTÄMMELSER

Artikel 24

Upphävanden

1. Direktiv 88/388/EEG, beslut 88/389/EEG och direktiv 91/71/EEG ska upphöra att gälla från och med den ... (*).

2. Förordning (EG) nr 2232/96 ska upphöra att gälla från och med den dag då den förteckning som avses i artikel 2.2 i den förordningen börjar tillämpas.

3. Hänvisningar till de upphävda rättsakterna ska anses som hänvisningar till denna förordning.

(*) Två år efter det att denna förordning har trätt i kraft.

Artikel 25

Införande av förteckningen över aromämnen i gemenskapsförteckningen över aromer och ursprungsmaterial samt övergångsbestämmelser

1. Gemenskapsförteckningen ska upprättas genom att den förteckning över aromämnen som avses i artikel 2.2 i förordning (EG) nr 2232/96 införs i bilaga I till denna förordning när den antas.

2. Förordning (EG) nr .../2008 (**) ska tillämpas vid bedömning och godkännande av aromämnen som inte omfattas av det utvärderingsprogram som föreskrivs i artikel 4 i förordning (EG) nr 2232/96 till dess att gemenskapsförteckningen har upprättats.

Genom undantag från det förfarandet ska de tidsfrister på sex och nio månader som anges i artikel 5.1 och artikel 7 i förordning (EG) nr .../2008 (**) inte gälla för sådana bedömningar och godkännanden.

3. Eventuella övergångsbestämmelser som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, bl.a. genom att komplettera den, ska fastställas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 21.3.

Artikel 26

Ändring av förordning (EEG) nr 1576/89

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

1) Artikel 1.4 m ska ändras på följande sätt:

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

"Andra aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../2008 av den ... om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordningar (EEG) nr 1576/89 och (EEG) nr 1601/91, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG (*) och/eller aromatiska växter eller delar av aromatiska växter får dessutom användas, men de organoleptiska egenskaperna för enbär ska kunna urskiljas, även om de ibland är försvagade.

(*) EUT L ...".

b) Punkt 2 a ska ersättas med följande:

"Drycken får kallas 'gin' om den har framställts genom att organoleptiskt lämplig jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr .../2008 (***) och/eller arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen, och smaken av enbär dominerar."

(**) Se sidan 1 i detta nummer i EUT.

(***) Denna förordning.

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

”Drycken får kallas ’destillerad gin’ om den har framställts uteslutande genom att organoleptiskt lämplig jordbruksalkohol av lämplig kvalitet, med en ursprunglig alkoholhalt på lägst 96 volymprocent, omdestillerats i destillationsapparater som traditionellt används för gin, tillsammans med enbär och andra växter, under förutsättning att enbärsmaken dominerar. Beteckningen ’destillerad gin’ får också användas för en blandning av den produkt som erhållits genom en sådan destillering och jordbruksalkohol med samma sammansättning, renhetsgrad och alkoholhalt. Aromämnen och/eller sådana arompreparat som anges i a får också användas för att smaksätta destillerad gin. London gin är en typ av destillerad gin.”

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

”Andra aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr .../2008 (*), och/eller arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen, får dessutom användas, men smaken av kummin ska dominera.”

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

”En spritdryck med en dominerande bitter smak, som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr .../2008 (*) och/eller med arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen.”

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

”En spritdryck som framställts genom aromatisering av jordbruksalkohol med aromämnen av kryddnejlika och/eller kanel genom en av följande metoder: maceration och/eller destillering, omdestillering av alkoholen tillsammans med delar av de kryddor som nämns ovan, tillsats av aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr .../2008 (*) av kryddnejlika eller kanel eller en kombination av dessa metoder.”

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

”Endast naturliga aromämnen och arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 c och 3.2 d i förordning (EG) nr .../2008 (*) får användas vid framställning av de spritdrycker som definieras i artikel 1.4, med undantag av dem

(*) Denna förordning.

som definieras i artikel 1.4 m, n och p. Aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr .../2008 (*) är dock tillåtna i andra likörer än följande:”.

Artikel 27

Ändring av förordning (EEG) nr 1601/91

Artikel 2.1 ska ändras på följande sätt:

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

”— aromämnen och/eller arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../2008 av den ... om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordningar (EEG) nr 1576/89 och (EEG) nr 1601/91, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG (**), och/eller

(**) EUT L ...”.

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

”— aromämnen och/eller arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr .../2008 (*), och/eller”

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

”— aromämnen och/eller arompreparat enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr .../2008 (*), och/eller”.

Artikel 28

Ändring av förordning (EG) nr 2232/96

Artikel 5.1 i förordning (EG) nr 2232/96 ska ersättas med följande:

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

Artikel 29

Ändring av direktiv 2000/13/EG

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

"BILAGA III

BENÄMNING PÅ AROMER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

1. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 2 ska följande benämningar användas för aromer:

- 'aromer' eller med ett mer specifikt namn eller en mer specifik beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i artikel 3.2 b, c, d, e, f, g och h i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../2008 av den ... om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordningar (EEG) nr 1576/89 och (EEG) nr 1601/91, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG (*),
- 'rökarom(er)', om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr .../2008 (*) och ger livsmedlet röksmak.

2. Beteckningen 'naturlig' i beskrivningen av aromer ska användas i överensstämmelse med artikel 16 i förordning (EG) nr .../2008 (*).

(*) EUT L ..."

Artikel 30

Ikraftträdande

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

Den ska tillämpas från och med den ... (*).

Artiklarna 10, 26 och 27 ska tillämpas från och med den dag då gemenskapsförteckningen börjar gälla.

Artikel 22 ska tillämpas från och med den dag då denna förordning träder i kraft. Livsmedel som lagligen släpps ut på marknaden eller märks före den ... (*) och inte uppfyller kraven i denna förordning får saluföras fram till deras datum för minsta hållbarhetstid eller sista användningsdag.

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

Utfärdat i Bryssel,

På Europaparlamentets vägnar
Ordförande

På rådets vägnar
Ordförande

(*) Två år efter det att denna förordning har trätt i kraft.

BILAGA I

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

—

BILAGA II

FÖRTECKNING ÖVER TRADITIONELLA METODER FÖR LIVSMEDELSBEREDNING

Hackning	Överdragning (beläggning)
Upphettning, kokning, bakning, stekning (högst 240 °C vid atmosfäriskt tryck) och tryckkokning (högst 120 °C)	Kylning
Sönderdelning	Destillering/rening
Torkning	Emulgering
Avdunstning	Extraktion, inkl. extraktion med lösningsmedel i enlighet med direktiv 88/344/EEG
Jäsning	Filtrering
Malning	
Infusion	Urlakning
Mikrobiologiska metoder	Blandning
Skalning	Perkolation (långsam filtrering)
Pressning	Kylning/frysning
Rostning/grillning	Pressning
Blötläggning	

BILAGA III

FÖREKOMST AV VISSA ÄMNEN

DEL A: Ämnen som inte som sådana får tillsättas livsmedel

Agarsyra

Aloin

Kapsaicin

1,2 benzopyron, kumarin

Hypericin

beta-Asaron

1-allyl-4-metoxibensen, estragol

Vätecyanid

Mentofuran

4-allyl-1,2-dimetoxibensen, metyleugenol

Pulegon

Kvassin

1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol

Teukrin A

Tujon (*alfa*- och *beta*-)

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

Dessa maximihalter ska inte tillämpas på sammansatta livsmedel som bereds och konsumeras på samma plats, inte har tillförts aromer och där de enda livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som har tillförts är kryddor och örter.

Ämne	Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller	Maximihalt mg/kg
<i>beta</i> -asaron	Alkoholhaltiga drycker	1,0
1-allyl-4-metoxibensen estragol	Mjölksprodukter	50
	Beredda frukter och grönsaker (inkl. svamp, rötter och rotknölar, balj- och ärtväxter), nötter och frön	50
	Fiskprodukter	50
	Alkohol fria drycker	10
Vätecyanid	Nougat, marsipan, marsipanersättningar eller liknande produkter	50
	Konserverade stenfrukter	5
	Alkoholhaltiga drycker	35
Mentofuran	Konfektyrvaror som innehåller mint/pepparmint, utom mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt	500
	Mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt	3 000
	Tuggummi	1 000
	Alkoholhaltiga drycker som innehåller mint/pepparmint	200
4-allyl-1,2-dimetoxibensen, metyleugenol	Mjölksprodukter	20
	Köttberedningar och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt	15
	Fiskberedningar och fiskprodukter	10
	Soppor och såser	60
	Ätfärdiga aptitretare	20
	Alkohol fria drycker	1

Ämne	Sammanstatta livsmedel för vilka maximihalter gäller	Maximihalt mg/kg
Pulegon	Konfektyrvaror som innehåller mint/pepparmint, utom mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt	250
	Mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt	2 000
	Tuggummi	350
	Alkoholfria drycker som innehåller mint/pepparmint	20
	Alkoholhaltiga drycker som innehåller mint/pepparmint	100
Kvassin	Alkoholfria drycker	0,5
	Bakverk	1
	Alkoholhaltiga drycker	1,5
1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol	Köttberedningar och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt	15
	Fiskberedningar och fiskprodukter	15
	Soppor och såser	25
	Alkoholfria drycker	1
Teukrin A	Bittert brännvin eller bitter ⁽¹⁾	5
	Bittra likörer ⁽²⁾	5
	Andra alkoholhaltiga drycker	2
Tujon (alfa- och beta-)	Alkoholhaltiga drycker, med undantag av sådana som framställts av <i>Artemisia</i> -arter	10
	Alkoholhaltiga drycker som framställts av <i>Artemisia</i> -arter	35
	Icke alkoholhaltiga drycker som framställts av <i>Artemisia</i> -arter	0,5
Kumarin	Traditionella och/eller säsongsbetonade bakverk där kanel anges i märkningen	50
	Frukostflingor, inklusive müsli	20
	Konditorivaror med undantag för traditionella och/eller säsongsbetonade bakverk där kanel anges i märkningen	15
	Desserter	5

⁽¹⁾ Enligt definitionen i artikel 1.4 p i rådets förordning (EEG) nr 1576/89.

⁽²⁾ Enligt definitionen i artikel 1.4 r i rådets förordning (EEG) nr 1576/89.

BILAGA IV

FÖRTECKNING ÖVER URSPRUNGSMATERIAL FÖR VILKA ANVÄNDNINGSTRÄKTIKONER GÄLLER VID FRAMSTÄLLNING AV AROMER OCH LIVSMEDELSINGREDIENSER MED AROMGIVANDE EGENSKAPER

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

Ursprungsmaterial	
Latinskt namn	Svenskt namn
Tetraploid form av <i>Acorus calamus</i> L.	Tetraploid form av Kalmus

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

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

BILAGA V

**VILLKOR FÖR FRAMSTÄLLNING AV VÄRMEREAKTIONSSAROMER OCH MAXIMIHALTER AV VISSA ÄMNEN
I VÄRMEREAKTIONSSAROMER**

DEL A: Villkor för framställning:

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

DEL B: Maximihalter av vissa ämnen

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

RÅDETS MOTIVERING

I INLEDNING

Den 28 juli 2006 antog kommissionen sitt förslag om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i livsmedel ⁽¹⁾. Förslaget grundar sig på artikel 95 i fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen.

Europaparlamentet antog sitt yttrande vid första behandlingen den 10 juli 2007 ⁽²⁾.

Efter Europaparlamentets yttrande vid första behandlingen lade kommissionen fram ett ändrat förslag den 24 oktober 2007 ⁽³⁾.

Den 10 mars 2008 antog rådet sin gemensamma ståndpunkt i enlighet med artikel 251.2 i fördraget.

Rådet beaktade då även det yttrande som Europeiska ekonomiska och sociala kommittén antog den 25 april 2007 ⁽⁴⁾.

II SYFTET MED DEN FÖRESLAGNA FÖRORDNINGEN

Syftet med den föreslagna förordningen är, att som en del av fyra förslag som syftar till att se över gemenskapsbestämmelserna om medel för att förbättra livsmedel, uppdatera gemenskapsbestämmelserna om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för att ta hänsyn till den tekniska och vetenskapliga utvecklingen på detta område ⁽⁵⁾ och till utvecklingen inom gemenskapens livsmedelsslågning, särskilt den nya lagstiftningen om livsmedelssäkerhet ⁽⁶⁾.

Genom den föreslagna förordningen kan en gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial som är godkända för användning samt bestämmelser om märkning av aromer fastställas.

Syftet med den föreslagna förordningen är att se till att den inre marknaden fungerar väl, bl.a. genom god sed inom handeln med livsmedel, en hög skyddsnivå för människors hälsa och skydd av konsumenternas intressen samt miljön.

III ANALYS AV DEN GEMENSAMMA STÅNDPUNKTEN ⁽⁷⁾

1. Inledande kommentarer

Den gemensamma ståndpunkten avspeglar resultatet av rådets behandling av kommissionens förslag. Rådet införde ett antal ändringar i texten, av vilka några är föranledda av de ändringar som Europaparlamentet har föreslagit. För att harmonisera bestämmelserna i de tre sektorsförslagen införde rådet på eget initiativ några av Europaparlamentets ändringar i vart och ett av de tre förslagen. De ändringar som införts av rådet kan sammanfattas på följande sätt:

⁽¹⁾ KOM(2006) 427 slutlig.

⁽²⁾ Dok. 11639/07 CODEC 775.

⁽³⁾ KOM(2007) 671 slutlig.

⁽⁴⁾ EUT C 168, 20.7.2007, s. 29.

⁽⁵⁾ Rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer (EGT L 184, 15.7.1988, s. 61). Direktivet, senast ändrat genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1), kommer att ersättas.

⁽⁶⁾ Godkänd genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelsslågning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1). Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1642/2003 (EUT L 245, 29.9.2003, s. 4).

⁽⁷⁾ Utöver de ändringar som rådet redan har infört krävs det en uppdatering av artikel 26 till följd av ikraftträdandet den 20 februari 2008 av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89 (EUT L 39, 13.2.2008).

— *Företräde för en enda rättslig grund: Artikel 95 i fördraget*

Enligt rättspraxis ⁽¹⁾ måste en rättsakts rättsliga grund fastställas utifrån dess eget syfte och innehåll. Om bedömningen av en gemenskapsrättsakt visar att den har ett dubbelt syfte eller två beståndsdelar, och det respektive den ena av dessa kan identifieras som det huvudsakliga eller avgörande, medan det respektive den andra endast är av underordnad betydelse, ska rättsakten endast ha en rättslig grund, nämligen den som krävs med hänsyn till det huvudsakliga eller avgörande syftet eller den huvudsakliga eller avgörande beståndsdel. ⁽²⁾ I detta fall ansåg rådet att förslagets jordbruksaspekter är av mindre vikt medan syftet som avser den inre marknaden är det huvudsakliga eller övervägande syftet eller beståndsdel, och det beslutade därför att välja artikel 95 som enda rättsliga grund i enlighet med domstolens rättspraxis.

— *Vilseledande av konsumenten (i linje med ändring 1, andra delen)*

Rådet införde formuleringar om begreppet vilseledande av konsument i skäl 7.

— *Skydd av miljön*

Rådet ansåg att vid godkännandet av aromer bör man, utöver vetenskapliga bevis, även beakta andra relevanta faktorer som miljöskydd. Rådet införde också en hänvisning till miljöskydd bland målen i den föreslagna förordningen.

— *Klargörande av tillämpningsområde och definitioner (i linje med ändring 8)*

Rådet klargjorde att rökrover inte är helt undantagna från den föreslagna förordningens tillämpningsområde. Rådet valde en kompletterande tillämpning av två förordningar dvs. denna förordning ska tillämpas när det saknas mer detaljerade bestämmelser i förordning (EG) nr 2065/2003 om rökrover ⁽³⁾.

Dessutom klargjorde rådet att förordningen inte heller ska tillämpas på blandningar av kryddor och/eller örter, blandningar av te och blandningar till infusioner, så länge de inte används som ingredienser i livsmedel (i linje med ändring 45).

Klargörandet avseende artikel 2.2 återfinns i skäl 6.

Rådet ägnade särskild uppmärksamhet åt att definitionerna är riktiga och överensstämmer med annan gemenskapslagstiftning. Klargöranden gjordes i linje med ändringarna 12 och 14. Uttrycket "arom ej angiven på annat håll" i ändring 13 har samma betydelse som det av kommissionen använda uttrycket "annan arom", som innebär aromer som inte är definierade enligt leden b–g i artikel 3. Rådet föredrar det senare uttrycket, som är tydligare i samband med artikel 3.

— *Införande av det föreskrivande kommittéförfarandet med kontroll (i linje med ändringarna 24, 33, 34, 35)*

Rådet anpassade förslaget till de nya bestämmelserna för kommittéförfarande, enligt vilka det föreskrivande förfarandet med kontroll ska tillämpas för antagande av bestämmelser om komplettering av förordningen.

Rådet införde även det brådskande förfarandet för att göra det möjligt för kommissionen, om det finns tvingande och brådskande skäl, att ändra begränsningarna av användning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för vilka ett godkännande inte krävs och, i förekommande fall, att ändra bilagorna II–V.

⁽¹⁾ Se mål 45/86 *kommissionen mot rådet* [1987] REG 1493, punkt 11, mål C-300/89, *kommissionen mot rådet (titaniumdioxid)* [1991] REG I-2867, punkt 10, mål C-268/94, *Portugal mot rådet* [1996] REG I-6177, punkt 22 och mål C-176/03, *kommissionen mot rådet* [2005] REG I 0000, punkt 45.

⁽²⁾ Se mål C-36/98 *Spanien mot rådet* [2001] REG I-779, punkt 59, mål C-211/01, *kommissionen mot rådet*, [2003] REG I-8913, punkt 39, och mål C-338/01, *kommissionen mot rådet*, [2004] REG I-4829, punkt 55.

⁽³⁾ EUTL 309, 26.11.2003, s. 1.

— *Tolkningsbeslut*

Rådet samlade alla bestämmelser om tolkningsbeslut i en enda ny artikel och beslutade att de skulle omfattas av det föreskrivande förfarandet utan kontroll eftersom de inte innebär någon komplettering av förordningen.

— *Bestämmelser om att förbjuda utsläppande på marknaden av aromer som inte uppfyller kraven eller livsmedel som innehåller sådana aromer*

För att skapa klarhet och rättslig säkerhet och för att se till att marknaden fungerar väl införde rådet en artikel om förbud mot utsläppande på marknaden av aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som inte uppfyller kraven. Detta överensstämmer med förslagen om livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymmer.

— *Användning av beteckningen "naturligt" aromämne*

För att skydda konsumenternas intressen enades rådet om att beteckningen "naturlig" endast får användas med hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst 95 viktprocent framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till (i linje med ändring 29).

Rådet har dock lagt till att de 5 % av den aromgivande beståndsdelen som framställts av andra ursprungsmaterial inte får återge aromen i det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

— *Godkännande av aromer som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder ⁽¹⁾ (i linje med ändringarna 41 och 42)*

Rådet instämmer i att de båda godkännandeförfarandena för ett ämne (det ena för ämnets användning som arom och det andra för dess genetiska modifieringar) kan genomföras samtidigt, vilket är i linje med ovanstående ändringar. Rådet gjorde vissa redaktionella ändringar av denna princip så att bestämmelsen överensstämmer bättre med förordning (EG) nr 1829/2003.

— *Märkning*

Rådet förenklade bestämmelserna om märkning, och tog då hänsyn till skillnaden mellan märkning som är avsedd för andra företag och märkningskrav för produkter som är avsedda för försäljning till slutkonsumenten. Rådet har strukturerat kapitlet om märkning på ett annat sätt än det som Europaparlamentet föreslog, men de principer som ligger till grund för innehållet är i linje med ändringarna 5, 29 och 30.

— *Övergångsbestämmelser för produkter som redan finns på marknaden (i linje med ändring 39)*

Rådet föreskrev en tvåårig övergångsperiod från dagen för den föreslagna förordningens ikraftträdande. Livsmedel som lagligen släppts ut på marknaden eller märkts under dessa två år får saluföras fram till datumet för minsta hållbarhetstid eller sista användningsdag.

Kommissionen har godtagit den gemensamma ståndpunkt som rådet enades om.

2. Europaparlamentets ändringar

Vid plenaromröstningen den 10 juli 2007 antog Europaparlamentet 43 ändringsförslag. Rådet införde, helt eller i princip, 27 ändringar i sin gemensamma ståndpunkt.

⁽¹⁾ EUTL 268, 18.10.2003, s. 1.

Ändringar som infördes i den gemensamma ståndpunkten

Utöver de ändringar som nämns i del 1 ovan innefattar den gemensamma ståndpunkten, helt eller i princip, andra ändringar som Europaparlamentet antog vid första behandlingen och som syftar till förbättra eller förtydliga texten till förslaget, särskilt ändringarna 4, 6, 7, 9, 12, 14, 31, 36, 41, 42.

Ändringar som inte infördes ⁽¹⁾

Rådet kunde inte införa alla ändringar, antingen för att det ansåg att de inte skulle bringa mer klarhet i texten (se ändringarna 13 och 37) eller av följande särskilda skäl:

— *Försiktighetsprincipen* (ändringarna 2, 17 – skäl 13 och artikel 4 a)

Försiktighetsprincipen är en av de allmänna principer som ligger till grund för den allmänna livsmedelslagstiftningen ⁽²⁾. Följaktligen är den tillämplig på förslaget till förordning utan att det behövs någon särskild hänvisning till den. När det gäller riskanalyser kan försiktighetsprincipen dessutom endast beaktas i samband med riskhantering och aldrig i riskbedömningsfasen, som Europaparlamentet föreslår.

— *Definitionen av "lämplig fysikalisk process"* (ändring 15 – artikel 3.2 k)

De traditionella metoder för livsmedelsberedning som förtecknas i bilaga II bör inte förväxlas med "lämplig fysikalisk process" som definieras i artikel 3.2 k.

— *Definitionen av "aromämne"* (ändring 49 – artikel 3.2 b)

Rådet angav i skäl 14 de processer med hjälp av vilka aromämnen får framställas. Ändringen skulle begränsa de metoder som kan användas.

— *Beslut som hänskjuts till det föreskrivande kommittéförfarandet utan kontroll* (ändringarna 11, 16, 23, 32 – artikel 13 a, 13 b, 6.3, 20.2)

Beslut om huruvida ett visst ämne omfattas eller ej av förordningens tillämpningsområde (ändring 11), bestämmelser om genomförandemetoder för att kontrollera bilaga III B (ändring 23) och den gemensamma metoden för att övervaka konsumtionen och användningen av aromer (ändring 32) är av ren tolkningskaraktär och skulle inte komplettera förordningen. Följaktligen omfattas de inte av det föreskrivande förfarandet med kontroll.

— *Märkning av genetiskt modifierade organismer (GMO)* (ändringarna 27, 28, 38 – artikel 15.1 e ii och 15.1 g, artikel 29.2a (ny))

Såsom anges i skäl 24 omfattas aromer även i fortsättningen av de märkningskrav som anges i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel ⁽³⁾ och i förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder samt märkning av dessa (artiklarna 12–13 i denna). Rådet insisterade på att överensstämelsen mellan GMO-förordningen, direktiv 2000/13/EG ("märkningsdirektivet") och denna förordning ska behållas. Rådet godkände därför inte ändringarna 27 och 38 eftersom de redan omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003. Ändring 28 är onödig eftersom beteckningen "annan relevant gemenskapslagstiftning" i artikel 15.1 g i den gemensamma ståndpunkten även inbegriper ovan nämnda förordning.

⁽¹⁾ Numreringen av artiklarna i denna del hänför sig till den gemensamma ståndpunkten.

⁽²⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1). Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 575/2006 (EUT L 100, 8.4.2006, s. 34).

⁽³⁾ EGT L 109, 6.5.2000, s. 29. Direktivet senast ändrat genom direktiv 2007/68/EG (EUT L 310, 28.11.2007, s. 11).

En definition av den allmänna räckvidden, såsom den som föreslås i ändring 52, måste vara en del av förordning (EG) nr 1829/2003 och inte av den föreslagna förordningen.

— *Villkor för användning* (ändringarna 19 och 20 – artikel 4 ba (ny) och 4 bb (ny))

Rådet tog inte med någon hänvisning till fördelar för konsumenten och tekniskt behov som allmänna villkor för användning av aromer eftersom genomförandet skulle ha blivit omöjligt på grund av tänkbara subjektiva tolkningar. Dessa båda aspekter omfattas redan i definitionen av aromer där det anges att de tillförs livsmedel för att ge lukt och/eller smak.

— *Märkning*

Rådet har strukturerat kapitlet om märkning på ett annat sätt än det som Europaparlamentet föreslog, men de principer som ligger till grund för innehållet är i linje med några av de ändringar som rör artiklarna 14–18. Rådet kunde dock inte godta förslagen om märkning av GMO såsom förklaras ovan (ändringarna 27, 28, 38) och ändring 26 som inte är förenlig med annan särskild gemenskapslagstiftning och kan skapa handelshinder. Ändring 43 är inte i linje med andan i bestämmelserna i artikel 16 som syftar till att ge konsumenterna lämplig information och skydda deras intressen.

— *Ikraftträdandet av artiklarna 10, 26, 27* (ändring 44 – artikel 30.2)

Ändring 44 godtogs inte eftersom artiklarna 10, 26 och 27 endast kan gälla efter det att gemenskapsförteckningen över godkända aromer och ursprungsmaterial har börjat gälla. Den dag då gemenskapsförteckningen ska börja gälla kan dessutom endast fastställas efter det att den har antagits genom kommittéförfarandet med kontroll i avvaktan på resultatet av Efsas utvärdering enligt artikel 4 i förordning (EG) nr 2232/96.

— *Förekomst av toxikologiska ämnen* (ändringarna 21, 40, 46 – artikel 6.2, bilaga III B, artikel 6.2a (ny))

De ämnen som förtecknas i bilaga III B i den föreslagna förordningen ger upphov till ett toxikologiskt problem som bekräftats av vetenskapliga livsmedelskommittén eller Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa). Eftersom dessa ämnen ger upphov till ett toxikologiskt problem måste de regleras på grundval av de senaste vetenskapliga utlåtanden som finns att tillgå. Rådet fäster stor vikt vid att en riskbaserad strategi används för att fastställa de övre gränserna i den här förordningen. Rådet anser att ändringarna 21 och 40 strider mot behovet av att garantera en hög skyddsnivå för människors hälsa. Rådet anser att det allmänna undantag som föreslås i ändring 46, när det gäller tillämpningen av bilaga III B på sammansatta livsmedel i vilka endast örter och kryddor har tillförts, är för brett och inte skulle ge konsumenterna ett fullgott skydd. Rådet anser, i enlighet med proportionalitetsprincipen, att ett undantag från de maximinivåer som fastställs i bilaga III B är motiverat för användning av örter och kryddor på villkor att de används i sammansatta livsmedel som bereds och konsumeras på samma plats och således inte påverkar gränsöverskridande handel.

IV SLUTSATSER

Rådet anser att den gemensamma ståndpunkten utgör en väl avvägd kompromiss som respekterar målen i förordningen. Det ser fram emot konstruktiva diskussioner med Europaparlamentet så att förordningen kan antas så snart som möjligt och därigenom garantera ett gott folkhälso- och konsumentskydd.
