

2007. július 10., kedd

P6_TC1-COD(2006)0147

Az Európai Parlament álláspontja, amely első olvasatban 2007. július 10-én került elfogadásra az élelmiszerekben és azok felületén használható aromaanyagokról és egyes, ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet, az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK rendelet és a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló 2007/.../EK európai parlamenti és tanácsi rendelet elfogadására tekintettel

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 37. és 95. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára **||** ,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽¹⁾,

a szerződés 251. cikkében megállapított eljárásnak *megfelelően* ⁽²⁾,

mivel:

- (1) Az élelmiszerekben felhasználandó aromaanyagokra és az előállításukhoz szükséges alapanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. június 22-i 88/388/EGK tanácsi irányelvet ⁽³⁾ a technikai és tudományos fejlődés fényében aktualizálni kell. Az átláthatóság és a hatékonyság érdekében a 88/388/EGK irányelv helyébe ez a rendelet lép.
- (2) Az ízesítőanyag-készítményekben használt alapanyagok és egyéb anyagok jegyzékének a Bizottság általi összeállításáról szóló, 1988. június 22-i 88/389/EGK tanácsi határozat ⁽⁴⁾ az elfogadását követő 24 hónapon belül írja elő a jegyzék összeállítását. A határozat elavult, ezért hatályon kívül kell helyezni.
- (3) Az élelmiszerekben felhasználandó aromaanyagokra és az előállításukhoz szükséges alapanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 88/388/EGK tanácsi irányelv kiegészítéséről szóló, 1991. január 16-i 91/71/EGK bizottsági irányelv ⁽⁵⁾ megállapítja az aromaanyagok címkézésére vonatkozó szabályokat. E szabályok helyébe ez a rendelet lép, és az irányelvet hatályon kívül kell helyezni.
- (4) A biztonságos és egészséges élelmiszerek szabad mozgása lényeges eleme a belső piacnak, és jelentős mértékben hozzájárul az állampolgárok egészségéhez és jó közérzetéhez, valamint szociális és gazdasági érdekeikhez.

⁽¹⁾ HL C 168., 2007.7.20., 34. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament 2007. július 10-i álláspontja.

⁽³⁾ HL L 184, 1988.7.15., 61. o. A legutóbb az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284, 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

⁽⁴⁾ HL L 184, 1988.7.15., 67. o.

⁽⁵⁾ HL L 42, 1991.2.15., 25. o.

2007. július 10., kedd

- (5) Az emberi egészség védelme érdekében e rendelet hatályának ki kell terjednie az aromaanyagokra, az aromaanyagok alapanyagaira és az aromaanyagokat tartalmazó élelmiszerekre. A hatálynak ki kell terjednie továbbá az olyan, ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkre, amelyeket elsősorban az íz hozzáadása miatt tesznek az élelmiszerbe, és amely jelentősen hozzájárul bizonyos természetesen előforduló nemkívánatos anyagok megjelenéséhez („ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők”), valamint az alapanyagokra és az ezeket tartalmazó élelmiszerekre.
- (6) Az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők csak akkor használhatók, ha megfelelnek az e rendeletben megállapított kritériumoknak. Használatuknak biztonságosnak kell lennie, ezért egyes aromaanyagokat kockázatértékelésnek kell alávetni az élelmiszerben való engedélyezés előtt. **Amennyiben lehetséges, figyelmet kell fordítani arra, hogy az érzékeny csoportok számára – beleértve a gyermekek ízpreferenciáinak kialakulását – okozhatnak-e negatív következményeket vagy sem.** Nem vezethetik félre a fogyasztót, ezért az élelmiszerben való jelenlétüket mindig megfelelő címkézéssel kell jelezni. **A fogyasztók félrevezetése többek között a következőket foglalja magában: a felhasznált összetevők jellegével, frissességével, minőségével, a termék vagy a gyártási folyamat természetességével, illetve a termék tápértékével kapcsolatos kérdések.**
- (7) 1999 óta az élelmiszerügyi tudományos bizottság, majd az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal egy sor olyan anyagról mondott véleményt, amely természetesen fordul elő az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők alapanyagaiban⁽¹⁾, és amely az Európa Tanács aromaanyagokkal foglalkozó szakértői bizottsága szerint toxikológiai veszéllyel jár. Azokat az anyagokat, amelyek toxikológiai veszélyét az élelmiszerügyi tudományos bizottság megerősítette, nemkívánatos, az élelmiszerhez nem hozzáadható anyagnak kell minősíteni.
- (8) A nemkívánatos anyagok természetesen fordulnak elő a növényekben, ezért jelen lehetnek az aromakészítményekben és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkben is. A növényeket hagyományosan használják élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként. A nemkívánatos anyagok emberi beviteléhez leginkább hozzájáruló élelmiszerekben meg kell állapítani az ilyen anyagok megfelelő maximális mértékét, figyelembe véve az emberi egészség védelmének szükségességét és az anyagok elkerülhetetlen jelenlétét a hagyományos élelmiszerekben.
- (9) Közösségi szintű rendelkezéseket kell létrehozni, amelyek tiltják vagy korlátozzák az emberi egészséget veszélyeztető, növényi és állati eredetű anyagok használatát az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításakor és élelmiszergyártásban való alkalmazásakor.
- (10) A harmonizáció biztosítása érdekében a kockázatértékeléseket az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel⁽²⁾ létrehozott Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (a továbbiakban: Hatóság) kell elvégeznie.
- (11) Az egészségesség biztosítása érdekében az értékelésre szoruló aromaanyagok és alapanyagok kockázatértékelését és jóváhagyását [az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó közös engedélyezési eljárás létrehozásáról szóló], ...-i .../2007/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított eljárásnak és az elővigyázatosság elvének megfelelően kell elvégezni.
- (12) Az aromaanyagok ízesítő tulajdonságokkal rendelkező, vegyileg meghatározott anyagok. Az élelmiszerekben, illetve azok felületén használt vagy felhasználásra szánt aromaanyagokra vonatkozó közösségi eljárás megállapításáról szóló, 1996. október 28-i 2232/96/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek⁽³⁾ megfelelően folyamatban van az aromaanyagok értékelési programja. A rendelet értelmében a program elfogadását követő öt éven belül el kell fogadni az aromaanyagok listáját. A lista elfogadásához új határidőt kell kitűzni. A javaslat szerint a lista felkerül [az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó közös engedélyezési eljárás létrehozásáról szóló] 2007/.../EK rendelet 2. cikkének (1) bekezdésében említett listára.

⁽¹⁾ http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm.

⁽²⁾ HL L 31., 2002.2.1., 1. o. A legutóbb az 2006/575/EK bizottsági rendelettel (HL L 100., 2006.4.8., 3. o.) módosított rendelet.

⁽³⁾ HL L 299., 1996.11.23., 1. o. A legutóbb az 1882/2003/EK rendelettel || módosított rendelet.

2007. július 10., kedd

- (13) Az aromakészítmények olyan anyagok – a vegyileg meghatározott anyagok kivételével –, amelyeket növényi, állati vagy ásványi eredetű anyagokból készítenek fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai folyamatok segítségével, az anyag nyers állapotában vagy az emberi fogyasztás érdekében történő feldolgozást követően. Az élelmiszerből előállított aromakészítményeket csak akkor kell az élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználás előtt értékelni vagy jóváhagyni, ha kétség merül fel a biztonságosságukkal kapcsolatban. A nem élelmiszerből előállított aromakészítmények biztonságosságát azonban a jóváhagyás előtt értékelni kell.
- (14) A 178/2002/EK szerint „élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az aromaanyagok előállításához jelentős bizonyítékok szerint használt növényi, állati és mikrobiológiai eredetű anyagok élelmiszer-alapanyagok minősülnek, noha az ilyen alapanyagok egy részét – például a rózsafát, tölgfadarabokat vagy az eperlevelet – önmagukban nem feltétlenül használják az élelmiszerek előállításához. Ezeket az anyagokat nem kell értékelni.
- (15) Az engedélyezett körülmények között, hőkezeléssel előállított aromaanyagokat csak akkor kell az élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználás előtt értékelni vagy jóváhagyni, ha kétség merül fel a biztonságosságukkal kapcsolatban. A nem élelmiszerből vagy nem engedélyezett körülmények között, hőkezeléssel előállított aromaanyagok biztonságosságát azonban a jóváhagyás előtt értékelni kell.
- (16) Az élelmiszerekben, illetve azok felületén felhasznált vagy felhasználásra szánt füstaromákról szóló, 2003. november 10-i 2065/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ megállapítja a füstaromák biztonsági vizsgálatának és jóváhagyásának eljárását, és összeállítja az engedélyezett és a többi hasonló anyag használatát kizáró elsődleges füstkondezátumok és elsődleges kátrányos frakciók jegyzékét.
- (17) Az aroma-elővegyületek az élelmiszer feldolgozása során fellépő kémiai reakciókkal kölcsönöznek ízt az élelmiszernek. Az aroma-elővegyületeket csak akkor kell az élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználás előtt értékelni vagy jóváhagyni, ha kétség merül fel a biztonságosságukkal kapcsolatban. A nem élelmiszerből előállított aroma-elővegyületek biztonságosságát azonban a jóváhagyás előtt értékelni kell.
- (18) A korábban említett aromaanyag-meghatározások hatályán kívül eső egyéb aromaanyagok az értékelési és jóváhagyási eljárást követően használhatók az élelmiszerekben vagy azok felületén.
- (19) A növényi, állati, mikrobiológiai és ásványi eredetű anyagok – kivéve az élelmiszereket – biztonságosságát az aromaanyagok előállításához történő engedélyezés előtt tudományosan értékelni kell. Előfordulhat, hogy csak az anyag egyes részeinek felhasználását engedélyezik, vagy használati feltételeket állapítanak meg.
- (20) A géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló, 2003. szeptember 22-i 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽²⁾ hatálya alá tartozó aromaanyagokat és alapanyagokat **mind az 1829/2003/EK, mind e** rendelet szerint **engedélyeztetni kell**.
- (21) Az aromaanyagokat és az aromakészítményeket csak akkor lehet „természetes” címkével ellátni, ha megfelelnek bizonyos kritériumoknak, amelyek biztosítják, hogy a fogyasztót nem vezeték félre.
- (22) Speciális tájékoztatási követelmények biztosítják, hogy a fogyasztókat nem vezeték félre a természetes aromaanyagok előállításához használt alapanyagokkal kapcsolatban. ■
- (23) ***Az élelmiszer-aromaanyagokra továbbra is az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben⁽³⁾ és – adott esetben – az 1829/2003/EK rendeletben előírt általános címkézési követelményeknek kell vonatkozniuk. Ezenkívül ebben a rendeletben kell szerepeltetni a gyártónak vagy a végfogyasztónak aromaanyagként eladott termékek címkézésével kapcsolatos különös rendelkezéseket.***

⁽¹⁾ HL L 309., 2003.11.26., 1. o.

⁽²⁾ HL L 268., 2003.10.18., 1. o. Az 2006/1981/EK bizottsági rendelettel (HL L 368., 2006.12.23., 99. o.) módosított rendelet.

⁽³⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o. A legutóbb a 2006/142/EK bizottsági irányelvvvel (HL L 368., 2006.12.23., 110. o.) módosított irányelv.

2007. július 10., kedd

- (24) A fogyasztókat tájékoztatni kell arról, hogy az élelmiszer füstös íze füstaromák hozzáadásának köszönhető-e. A **|| 2000/13/EK ||** irányelv 5. cikkének megfelelően a termék neve nem zavarhatja össze az olvasót a tekintetben, hogy a terméket hagyományosan, friss füsttel füstölték vagy füstaromákkal kezelték. Ezt az irányelvet az aromaanyag, a füstaroma és az aromaanyagok ismertetéséhez használt „természetes” kifejezés e rendeletben megállapított meghatározásához kell igazítani.
- (25) Az aromaanyagok emberi egészségre vonatkozó biztonságosságának értékeléséhez nélkülözhetetlen az aromaanyagok fogyasztásáról és használatáról szóló tájékoztatás. Az élelmiszerekhez adott aromaanyagok mennyiségét tehát rendszeresen ellenőrizni kell.
- (26) Az e rendelet végrehajtásához szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozattal ⁽¹⁾ összhangban kell elfogadni.
- (27) *A Bizottságot fel kell hatalmazni különösen arra, hogy a **|| II-V. mellékletet a tudományos és technikai fejlődéshez igazítsa, valamint hogy az aromaanyagok használatára és fogyasztására vonatkozó információk gyűjtésének módszerét meghatározza. Mivel ezek az intézkedések általános hatályúak és a rendelet nem alapvető fontosságú elemeinek módosítására irányulnak, beleértve néhány ilyen elem törlését, vagy új, nem alapvető fontosságú elemekkel történő kiegészítését, azokat az 1999/468/EK határozat 5a. cikkében meghatározott ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági eljárással összhangban kell elfogadni.***
- (28) Az aromaanyagokra vonatkozó közösségi jogszabályok arányos és hatékony kidolgozása és aktualizálása érdekében a tagállamok között adatokat kell gyűjteni, információt kell cserélni és össze kell hangolni a munkát. Ennek érdekében hasznos lehet vizsgálatokat folytatni a konkrét kérdések kezelésére, a döntéshozatali folyamat megkönnyítése céljából. Lehetővé kell tenni a Bizottság számára e vizsgálatok finanszírozását a költségvetési eljárás részeként. Ezen intézkedések finanszírozása a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ hatálya alá tartozik, és a fenti intézkedések finanszírozásának jogalapja következésképpen a 882/2004/EK rendelet.
- (29) A közösségi lista létrehozásáig rendelkezni kell a 2232/96/EK rendeletben előírt értékelési programban nem szereplő aromaanyagok értékeléséről és jóváhagyásáról. Ezért átmeneti rendszert kell kidolgozni. A rendszer értelmében az ilyen aromaanyagokat az *[élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó közös engedélyezési eljárás létrehozásáról szóló] **|| 2007/.../EK** rendeletben megállapított eljárásnak megfelelően kell értékelni és jóváhagyni. Az említett rendeletben megállapított határidők – a hatóság véleményének elfogadására, illetve a közösségi listát aktualizáló bizottsági rendelettervezet Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottsághoz történő benyújtására vonatkozóan – azonban nem alkalmazandók, mert elsőbbséget kell biztosítani a folyamatban lévő értékelési programnak.*
- (30) Mivel a tervezett *cél*t, azaz az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők élelmiszerekben és azok felületén történő használatára vonatkozó közösségi szabályok megállapítását a tagállamok nem tudják kielégítően megvalósítani, és ezért azok az egységes piac és a magas szitú fogyasztóvédelem miatt jobban megvalósíthatók közösségi szinten, a Közösség intézkedéseket fogadhat el a Szerződés 5. cikkében meghatározott szubszidiaritás elvének megfelelően. Az arányosság elvének megfelelően, melyet ugyancsak az 5. cikk állapít meg, ez a rendelet nem lépi túl az említett *cél* eléréséhez szükséges mértéket.

⁽¹⁾ HL L 184., 1999.7.17., 23. o. **A 2006/512/EK határozattal módosított határozat (HL L 200., 2006.7.22., 11. o.).**

⁽²⁾ HL L 165., 2004.4.30., 1. o. **A legutóbb az 2006/1791/EK tanácsi rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.**

2007. július 10., kedd

- (31) A szeszes italok meghatározására, megnevezésére és kiszerezésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról szóló, 1989. május 29-i 1576/89/EGK tanácsi rendeletet ⁽¹⁾ és az ízesített bor, az ízesített boralapú italok és az ízesített boralapú koktélok meghatározására, megnevezésére és kiszerezésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról szóló, 1991. június 10-i 1601/91/EGK tanácsi rendeletet ⁽²⁾ az e rendeletben megállapított új meghatározásokhoz kell igazítani.
- (32) Ennek megfelelően módosítani kell az 1576/89/EGK, az 1601/91/EGK és a 2232/96/EK rendeletet, valamint a 2000/13/EK irányelvet,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. fejezet

Tárgy, hatály és fogalom meghatározások

1. cikk

Tárgy

Ez a rendelet megállapítja az élelmiszerekben és azok felületén használt aromaanyagokra és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkre vonatkozó szabályokat **az emberi egészség és a fogyasztók magas szintű védelmének és** a belső piac hatékony működésének érdekében.

Ennek érdekében e rendelet az alábbiakat tartalmazza:

- az I. mellékletben található, az élelmiszerekben és azok felületén történő használatra engedélyezett aromaanyagok és alapanyagok közösségi listája (a továbbiakban: a közösségi lista);
- az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők élelmiszerekben és azok felületén történő felhasználásának feltételei;
- az aromaanyagok címkézésére vonatkozó szabályok.

2. cikk

Hatály

1. Ezt a rendeletet a következőkre kell alkalmazni:

- az élelmiszerekben vagy azok felületén használt vagy használni kívánt aromaanyagok, **a 2065/2003/EK rendeletben megállapított különös rendelkezések sérelme nélkül;**
- ízesítőtulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők;
- aromaanyagokat **és/vagy** ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőket tartalmazó élelmiszerek;
- aromaanyagok és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők alapanyagai.

2. Ezt a rendeletet nem kell alkalmazni a következőkre:

- a kizárólag édes, savanyú vagy sós ízű anyagok;
- nyers vagy nem összetett élelmiszerek, **például – de nem kizárólag – friss, szárított vagy fagyasztott fűszerek és fűszernövények vagy teák/gyógynövényteák.**

3. Szükség esetén a **18. cikk (3)** bekezdésében említett **ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági** eljárással dönthető el, hogy egy bizonyos anyag, anyagkeverék vagy élelmiszertípus e rendelet hatálya alá tartozik-e.

⁽¹⁾ HL L 160, 1989.6.12., 1. o. A legutóbb a 2005-ös csatlakozási szerződéssel módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 149, 1991.6.14., 1. o. A legutóbb a 2005-ös csatlakozási szerződéssel módosított rendelet.

2007. július 10., kedd

3. cikk

Fogalommeghatározások

1. E határozat alkalmazásában a 178/2002/EK rendeletben és az 1829/2003/EK rendeletben megállapított fogalmakat kell alkalmazni.
2. Alkalmazni kell továbbá az alábbi meghatározásokat:
 - a) az „aromaanyag” olyan termék:
 - i. amelyet nem szándékoznak önmagában fogyasztani, hanem illat és/vagy íz kialakítása céljából adnak az élelmiszerhez;
 - ii. amely az alábbi kategóriákból készült vagy áll: aromaanyagok, aromakészítmények, hőkezeléssel előállított aromaanyagok, füstaromák, aroma-elővegyületek vagy egyéb aromaanyagok és ezek keverékei;
 - iii. **amely tartalmazhat élelmiszert, ideértve az [élelmiszer-adalékanyagokról szóló] 2007/.../EK rendeletben megengedett élelmiszer-adalékanyagokat is;**
 - b) „aromaanyag”: ízesítő tulajdonságokkal rendelkező, vegyileg meghatározott anyag, **amelyet megfelelő természetes folyamatokkal vagy kémiai szintézissel állítanak elő;**
 - c) „természetes aromaanyag”: olyan aromaanyag, amelyet növényi, állati vagy mikrobiológiai eredetű anyagokból készítenek fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai folyamatok segítségével, az anyag nyers állapotában vagy az emberi fogyasztás érdekében történő, a II. mellékletben felsorolt hagyományos élelmiszerfeldolgozási eljárásoknak megfelelő feldolgozást követően;
 - d) „aromakészítmény”: az alábbiakból készült termék (de nem aromaanyag):
 - i. olyan élelmiszer, amelyet fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai folyamatok segítségével készítenek, az anyag nyers állapotában vagy az emberi fogyasztás érdekében történő, a II. mellékletben felsorolt hagyományos élelmiszerfeldolgozási eljárásoknak megfelelő feldolgozást és/vagy fizikai folyamatokat követően;és/vagy
 - ii. olyan anyag (de nem élelmiszer), amelyet növényi, állati vagy mikrobiológiai eredetű anyagokból készítenek a II. mellékletben felsorolt hagyományos élelmiszerfeldolgozási eljárásoknak megfelelő vagy fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai feldolgozást követően;
 - e) „hőkezeléssel előállított aromaanyag”: olyan termék, amelyet összetevői keverékének melegítésével nyernek, amely esetben az összetevők önmagukban nem szükségszerűen rendelkeznek ízesítő tulajdonságokkal, és amely összetevők közül legalább egy aminos-nitrogént, egy másik pedig redukáló cukrot tartalmaz; a hőkezeléssel előállított aromaanyag összetevői a következők lehetnek:
 - i. élelmiszer;és/vagy
 - ii. alapanyag, az élelmiszerek kivételével;
 - f) „füstaroma”: a 2065/2003/EK rendelet 3. cikkének (1), (2) és (4) bekezdésében meghatározott, elsődleges füst-kondenzátumhoz vezető kondenzált füst, elsődleges kátrányos frakció és/vagy származékos füst-aromák frakcionálásával és tisztításával előállított termék;
 - g) „aroma-elővegyület”: olyan termék, amely önmagában nem feltétlenül rendelkezik ízesítő tulajdonságokkal, és amelyet szándékosan adnak az élelmiszerhez azzal a kizárólagos céllal, hogy az élelmiszer feldolgozása során lebontással vagy más alkotóelemekkel való reakcióval ízt hozzon létre; előállíthatják:
 - i. élelmiszer;és/vagy
 - ii. alapanyag, az élelmiszerek kivételével;
 - h) „**máshol nem meghatározott** aromaanyag”: illat és/vagy íz létrehozása céljából az élelmiszerhez adott vagy adni kívánt, a b)–g) meghatározások hatályán kívül eső aromaanyag;

2007. július 10., kedd

- i) „ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő”: íz hozzáadása vagy az íz módosítása céljából az élelmiszerhez adott élelmiszer-összetevő, az aromaanyagok kivételével, **továbbá amelynek használata jelentősen hozzájárul a III. melléklet B. részében meghatározott összetett élelmiszerekben lévő anyagok jelenlétéhez;**
- j) „alapanyag”: növényi, állati, mikrobiológiai vagy ásványi eredetű anyag, amelyből aromaanyagot vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőt állítanak elő; lehet:
- i. élelmiszer;
vagy
ii. alapanyag, az élelmiszerek kivételével;
- k) „GMO-kkal készült”: az előállítási folyamatban az utolsó élő szervezetet jelentő GMO felhasználásával nyert, de GMO-kat nem tartalmazó, illetve nem azokból álló és GMO-kból nem előállított;
- l) „megfelelő fizikai eljárás”: olyan fizikai eljárás, amely nem módosítja szándékosan az aromaanyag alkotóelemeinek kémiai jellegét, **a hagyományos élelmiszerfeldolgozási eljárások II. mellékletben szereplő listájának sérelme nélkül, amelyben nem szerepel az** egyszeres oxigén, **az** ózon, **a** szervesetlen katalizátor, **a** fém katalizátor, **a** fémorganikus reagens és/vagy **az** UV-sugárzás **használata**.
3. A (2) bekezdés d), e), g) és j) pontjában felsorolt meghatározások alkalmazásában aromaanyagok előállításához jelentős bizonyítékok szerint használt alapanyagok élelmiszereknek minősülnek.

I

II. fejezet

Az aromaanyagok, az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők és az alapanyagok használati feltételei

4. cikk

Az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők általános használati feltételei

Csak az alábbi feltételeket teljesítő aromaanyagok és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők használhatók az élelmiszerekben és azok felületén:

- a) a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok **és az elővigyázatosság elve** alapján nem járnak biztonsági veszéllyel a fogyasztó egészségére nézve;
- b) használatuk nem vezet félre a fogyasztót;
- c) **használatuk a fogyasztó számára előnyös és hasznos;**
- d) **ésszerű technológiai szükséglet indokolja.**

5. cikk

Egyes anyagok jelenléte

1. A III. melléklet A. részében felsorolt anyagok nem adhatók önmagukban élelmiszerekhez.

2. **Amennyiben tudományosan indokolt aggály vetődik fel a tekintetben, hogy az** aromaanyagokban és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkben természetesen előforduló anyagok **az összetett élelmiszerekben biztonsági szempontból aggályosak lehetnek a fogyasztó egészségére nézve, a Bizottság – saját kezdeményezésére, vagy a tagállamok által nyújtott információk alapján és a hatóság véleményének kikérését követően – maximális mértéket állapíthat meg** a III. melléklet B. részében **felsorolandó anyagok vonatkozásában.**

2007. július 10., kedd

A maximális mérték mind a készen fogyasztható, mind a gyártó utasításainak megfelelően elkészített összetett élelmiszerekre alkalmazandó.

3. A (2) bekezdéstől eltérve, a maximális szintek nem alkalmazandók olyan összetett élelmiszerek esetében, amelyek nem tartalmaznak hozzáadott aromaanyagokat, és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező valamennyi hozzáadott élelmiszer-összetevő friss, szárított vagy fagyaszott fűszer vagy fűszernövény.

4. A (2) bekezdés végrehajtásának részletes szabályait a **18. cikk (3)** bekezdésében megállapított **ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági** eljárásnak megfelelően kell elfogadni.

6. cikk

Egyes alapanyagok használata

1. A IV. melléklet A. részében felsorolt alapanyagok nem használhatók az aromaanyagok és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításához.

2. A IV. melléklet B. részében felsorolt alapanyagokból előállított aromaanyagok és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők csak a mellékletben megállapított feltételek mellett használhatók.

7. cikk

Azok az aromaanyagok, amelyeket nem szükséges értékelni és jóváhagyni

1. E rendelet értelmében az alábbi aromaanyagok használhatók jóváhagyás nélkül élelmiszerekben vagy azok felületén, amennyiben megfelelnek a 4. cikknek:

- a) a 3. cikk (2) bekezdése d) pontjának i. alpontjában említett aromakészítmények;
- b) A 3. cikk (2) bekezdése e) pontjának i. alpontjában említett, hőkezeléssel előállított aromaanyagok, amelyek megfelelnek a hőkezeléssel előállított aromaanyagok gyártási feltételeinek, illetve a hőkezeléssel előállított aromaanyagok V. mellékletben megállapított maximális mértékének;
- c) a 3. cikk (2) bekezdése g) pontjának i. alpontjában említett aroma-elővegyületek;
- d) az ízesítőtulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

2. Az (1) bekezdés ellenére, amennyiben a Bizottság, a tagállam vagy az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: *a hatóság*) kételkedik az (1) bekezdésben említett aromaanyag vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő biztonságosságában, *a hatóság* elvégzi az aromaanyag vagy az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő kockázatértékelését. Az [élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó közös engedélyezési eljárás létrehozásáról szóló] 2007/.../EK rendelet 4–6. cikke ekkor mutatis mutandis alkalmazandó.

Szükség esetén, a **18. cikk (3)** bekezdésében említett **ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági** eljárásnak megfelelően a Bizottság *a hatóság* véleményét követően intézkedéseket fogad el. Ezeket az intézkedéseket a III., IV. és/vagy V. melléklet állapítja meg.

III. fejezet

Az élelmiszerekben vagy azok felületén történő használatra jóváhagyott aromaanyagok és alapanyagok közösségi listája

8. cikk

Azok az aromaanyagok és alapanyagok, amelyeket értékelni és jóváhagyni kell

Ez a fejezet az alábbiakra alkalmazandó:

- a) aromaanyagok;
- b) a 3. cikk (2) bekezdése d) pontjának ii. alpontjában említett aromakészítmények;

2007. július 10., kedd

- c) hőhordozó összetevőkkel, hőkezeléssel előállított aromaanyagok, amelyek részben vagy egészben a 3. cikk (2) bekezdése e) pontjának ii. alpontja hatálya alá tartoznak, vagy amelyek esetében nem teljesülnek az V. mellékletben megállapított, hőkezeléssel előállított anyagokra vonatkozó feltételek, illetve az egyes nemkívánatos anyagokra vonatkozó maximális mértékek;
- d) a 3. cikk (2) bekezdése g) pontjának ii. alpontjában említett aroma-elővegyületek;
- e) a 3. cikk (2) bekezdésének h) pontjában említett *máshol nem meghatározott* aromaanyagok;
- f) a 3. cikk (2) bekezdése j) pontjának ii. alpontjában említett aromaanyagok, az élelmiszerek kivételével.

9. cikk

Az aromaanyagok és alapanyagok közösségi listája

A 8. cikkben említett aromaanyagok és alapanyagok közül csak a közösségi listán szereplők hozhatók önmagukban forgalomba és használhatók élelmiszerekben vagy azok felületén.

10. cikk

Az aromaanyagok és alapanyagok felvétele a közösségi listára

1. Az aromaanyag vagy alapanyag [az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó egységes eljárás létrehozásáról szóló] 2007/.../EK rendeletben megállapított eljárásnak megfelelően csak akkor kerülhet fel a közösségi listára, ha teljesíti a 4. cikkben megállapított feltételeket.
2. Az aromaanyag vagy az alapanyag a következők ismertetésével kerül fel a közösségi listákra:
 - a) a jóváhagyott aromaanyag vagy alapanyag azonosítása;
 - b) szükség esetén az aromaanyag használati feltételei.
3. A közösségi listákat [az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó egységes eljárás létrehozásáról szóló] 2007/.../EK rendeletben említett eljárásnak megfelelően módosítják.

11. cikk

Az 1829/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó aromaanyagok és alapanyagok

E rendelettel összhangban az az 1829/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó aromaanyag vagy alapanyag, **amelyet még nem tartalmaz az e rendelet I. mellékletében található közösségi lista**, csak akkor kerülhet fel e listára, ha **azt** az 1829/2003/EK **rendeletnek** megfelelően engedélyezték.

IV. fejezet

Címkézés

1. SZAKASZ

A nem a végfogyasztónak történő értékesítésre szánt aromaanyagok címkézése

12. cikk

A nem a végfogyasztónak értékesítésre szánt aromaanyagok címkézése

A nem a végfogyasztónak történő értékesítésre szánt aromaanyagok csak akkor hozhatók forgalomba, ha a csomagoláson, tárolóeszközön vagy kísérő dokumentumokon jól látható, könnyen olvasható és letörölhető formában feltüntetik a 13. és 14. cikkben előírt információkat.

2007. július 10., kedd

13. cikk

Az aromaanyagokra vonatkozó általános követelmények

1. A nem a végfogyasztónak történő értékesítésre szánt aromaanyag csomagolásán vagy tárolóeszközén az alábbi információkat kell feltüntetni:
 - a) a termék kereskedelmi megnevezése: az „aroma” szóval vagy az aroma pontosabb megnevezésével vagy leírásával;
 - b) **a Közösségen belül letelepedett** gyártó, csomagoló vagy értékesítő neve vagy cégneve és címe;
 - c) az „élelmiszerben használható” vagy az „élelmiszerben korlátozottan használható” felirat, vagy a szándékolt élelmiszeripari használat pontosabb leírása;
 - d) az alábbiak listája, súly szerint csökkenő sorrendben:
 - i. a jelen lévő aromaanyagok kategóriái; és
 - ii. a termékben lévő összes egyéb anyag neve, azok E-száma **és – adott esetben – a „GMO-kból készült” jelzést;**
 - e) az egyes összetevők vagy összetevőcsoportok legnagyobb mennyiségének feltüntetése az élelmiszerben előírt mennyiségi korlátozásoktól függően, és/vagy olyan megfelelő, egyértelmű és könnyen érthető módon közölt információk, amelyek lehetővé teszik a vevő számára az e rendeletnek vagy más vonatkozó közösségi jogszabálynak történő megfelelést, **beleértve az 1829/2003/EK-rendeletet;**
 - f) szükség esetén a tárolás és a felhasználás különleges feltételei;
 - g) a minimális eltarthatóság dátuma;
 - h) az árutételt vagy a szállítmányt azonosító jelzés;
 - i) a nettó mennyiség.
2. Az (1) bekezdéstől eltérően az (1) bekezdés c)–g) pontjában előírt információkat csak a szállítmányra vonatkozó azon dokumentumokban kell feltüntetni, amelyeket áruszállításkor vagy azelőtt kell átadni, feltéve hogy az „élelmiszerek előállítására, és nem kiskereskedelmi forgalmazásra” megjelölés a kérdéses termék csomagolásának vagy tárolóeszközének jól látható részén szerepel.

14. cikk

Az aromaanyagok kereskedelmi megnevezésével kapcsolatos speciális információk követelmények

1. A „természetes” kifejezés csak az e cikk (2)–(6) bekezdése szerinti körülmények között használható az aromaanyagok a 13. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett kereskedelmi leírásában.
2. Az aromaanyag megnevezésében csak akkor használható a „természetes” kifejezés, ha az aromaanyag-összetevő csak aromakészítményből és/vagy természetes aromaanyagból áll.
3. A „természetes aromaanyag(ok)” kifejezés csak olyan aromaanyagok esetében használható, amelyekben az aromaanyag-összetevő kizárólag természetes aromaanyagokat tartalmaz.
4. A „természetes” kifejezés csak akkor használható az élelmiszerre, élelmiszerkategóriára, illetve növényi vagy állati eredetű aromaforrásra történő hivatkozással együtt, ha az aromaanyag-összetevő legalább **95%-a** (tömegszázalékban) az említett alapanyagból származik.

Az aromaanyag-összetevő aromakészítményt és/vagy természetes aromaanyagokat tartalmazhat.

A megnevezés a következő: „természetes »élelmiszer(ek) vagy élelmiszerkategória vagy alapanyag«; aromaanyag”.

2007. július 10., kedd

5. A „természetes »élelmiszer(ek) vagy élelmiszerkategória vagy alapanyag« aromaanyag egyéb természetes aromaanyagokkal” megnevezés csak akkor használható, ha az aromaanyag-összetevő részben az említett alapanyagból származik és könnyen felismerhető.

Az aromaanyag-összetevő aromakészítményt és/vagy természetes aromaanyagokat tartalmazhat.

6. A „természetes aromaanyag” kifejezés csak akkor használható, ha az aromaanyag-összetevő eltérő alapanyagokból származik, és az alapanyagokra való hivatkozás nem tükrözné a zamatot és/vagy ízt, **továbbá használható a (4) és (5) bekezdésben leírt esetekben.**

Az aromaanyag-összetevő aromakészítményt és/vagy természetes aromaanyagokat tartalmazhat.

2. SZAKASZ

A végfogyasztónak történő értékesítésre szánt aromaanyagok címkézése

15. cikk

A végfogyasztónak értékesítésre szánt aromaanyagok címkézése

1. A 2000/13/EK irányelv, **a 89/396/EGK irányelv⁽¹⁾ és – adott esetben – az 1829/2003/EK rendelet** sérelme nélkül a végfogyasztónak történő értékesítésre szánt aromaanyagok csak akkor hozhatók forgalomba, ha a csomagoláson jól látható, könnyen olvasható és letörölhetetlen formában feltüntetik az „élelmiszerben használható” vagy az „élelmiszerben korlátozottan használható” feliratot vagy a szándékolt élelmiszeripari használat pontosabb leírását.

2. A „természetes” kifejezés csak a 14. cikk szerinti körülmények között használható az aromaanyagnak a 13. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett kereskedelmi leírásában.

V. fejezet

Eljárási rendelkezések és végrehajtás

16. cikk

Az élelmiszeripari vállalkozók jelentési kötelezettsége

1. **Az aromaanyag előállítója vagy felhasználója azonnal tájékoztatja a Bizottságot az általa ismert és hozzáférhető minden olyan új tudományos vagy technológiai információról, amely érintheti az aromaanyag biztonsági értékelését.**

2. **Az aromaanyagot tartalmazó aroma élelmiszeripari felhasználója és az aromaanyag előállítója egymással együttműködve tájékoztatja a Bizottságot annak kérésére az aromaanyag tényleges használatáról. Az ezzel összefüggésben nyújtott információt bizalmas adatként kezelik.**

3. A (1) bekezdés végrehajtásának részletes szabályait a 18. cikk (2) bekezdésében megállapított szabályozási eljárásnak megfelelően kell elfogadni.

17. cikk

Figyelemmel kísérés és jelentés a tagállamok részéről

1. A tagállamok rendszereket hoznak létre a közösségi listákban szereplő aromaanyagok fogyasztásának és használatának és a III. mellékletben felsorolt anyagok fogyasztásának **figyelemmel kísérésére**, és minden évben jelentést tesznek a Bizottságnak és a hatóságoknak.

⁽¹⁾ Az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről szóló, 1989. június 14-i 89/396/EGK tanácsi irányelv (HL L 186., 1989.6.30., 21. o.) A legutóbb a 92/11/EGK irányelvvel (HL L 65., 1992.3.11., 32. o.) módosított irányelv.

2007. július 10., kedd

2. A hatósággal való konzultációt követően a **18. cikk (3) bekezdésében** említett **ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági** eljárásnak megfelelően **kidolgozzák** a közösségi listában és a III. mellékletben szereplő aromaanyagok fogyasztásával és használatával kapcsolatos információk tagállamok által történő gyűjtésének közös módszertanát.

18. cikk

A bizottság

1. A Bizottság munkáját az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság (|| a bizottság) segíti.
2. Erre a bekezdésre történő hivatkozáskor az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni, a határozat 8. cikkében foglalt rendelkezések figyelembevételével.

Az 1999/468/EK határozat 5. cikkének (6) bekezdésében megállapított időtartam három hónap.

3. **Erre a bekezdésre történő hivatkozáskor az 1999/468/EK határozat 5a. cikkének (1)–(4) bekezdését és 7. cikkét kell alkalmazni, annak 8. cikkében foglalt rendelkezések figyelembevételével.**

19. cikk

A II–V. melléklet módosítása

A || II–V. melléklet tudományos és technikai fejlődést tükröző módosításainak elfogadására a **18. cikk (3) bekezdésében** említett **ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági** eljárásnak megfelelően kerül sor.

20. cikk

Az összehangolt politikák közösségi finanszírozása

Az e rendelet alapján hozott intézkedések finanszírozásának jogalapja a 882/2004/EK rendelet 66. cikke (1) bekezdésének c) pontja.

VI. fejezet**Átmeneti és záró rendelkezések**

21. cikk

Hatályon kívül helyezés

1. Hatályon kívül kell helyezni a 88/388/EGK irányelvet, a 88/389/EGK határozatot és a 91/71/EGK irányelvet.

A 2232/96/EK rendelet hatályon kívül helyezésére az említett rendelet 2. cikkének (2) bekezdésében említett lista alkalmazásának időpontjában kerül sor.

2. A hatályon kívül helyezett jogi aktusokra történő hivatkozást az e rendeletre való hivatkozásként kell értelmezni.

22. cikk

Az aromaanyagok és alapanyagok közösségi listájának létrehozása és átmeneti rendszer

1. A közösségi lista létrehozásához a 2232/96/EK rendelet 2. cikkének (2) bekezdésében említett lista e rendelet elfogadásának időpontjában e rendelet I. mellékletébe kerül.

2007. július 10., kedd

2. A közösségi lista létrehozásáig az [az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó egységes eljárás létrehozásáról szóló] 2007/.../EK rendeletben meghatározott egységes engedélyezési eljárás alkalmazandó a 2232/96/EK rendeletben előírt értékelési programban nem szereplő aromaanyagok értékelésére és jóváhagyására.

Ettől az eljárástól eltérve az [az élelmiszer-adalékanyagokra, élelmiszeripari enzimekre és élelmiszer-aromaanyagokra vonatkozó egységes eljárás létrehozásáról szóló] 2007/.../EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésében és 7. cikkében említett hat hónapos és kilenc hónapos időszak nem alkalmazandó az ilyen értékelésre és jóváhagyásra.

3. A megfelelő átmeneti intézkedéseket a **18. cikk (3) bekezdésében** említett **ellenőrzéssel történő szabályozási bizottsági** eljárásnak megfelelően lehet elfogadni.

23. cikk

Az 1576/89/EGK rendelet módosítása

Az 1576/89/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. Az 1. cikk (4) bekezdésének m) pontja a következőképpen módosul:

a) Az 1a. alpont második albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„Egyéb, [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], ...-i 2007/.../EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok, és/vagy egyéb, az aromát fokozó növények vagy azok részei felhasználhatók, de a boróka érzékszervi tulajdonságainak, még ha gyengén is, de felismerhetőnek kell lenniük.

(*) HL L ...”

b) A 2a. alpont helyébe a következő szöveg lép:

„Egy italt „gin”-nek lehet nevezni, ha azt organoleptikusan megfelelő, mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagokkal és/vagy ugyanannak az irányelvnek a 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítményekkel történő ízesítésével állítják elő úgy, hogy az ízében a borókaiz domináljon.”

c) A 2b. alpont első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„Az ital „desztillált gin”-nek nevezhető akkor, ha kizárólag érzékszervileg megfelelő minőségű, eredetileg legalább 96% (V/V) alkoholtartalmú mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak borókabogyóval és más természetes növényekkel együtt, hagyományos rendszerben végzett újradesztillálásával nyerik, biztosítva, hogy ízében a boróka domináljon. A „desztillált gin” elnevezést lehet használni abban az esetben is, ha az így készített desztillátumot ugyanolyan összetételű, tisztaságú és alkoholtartalmú mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal keverik. A desztillált gin ízesítéséhez [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy az a) alpontban meghatározott aromakészítmények használhatók. A London gin a desztillált gin egyik fajtája.”

2. Az 1. cikk (4) bekezdése n) pontjának 1. alpontja helyébe a következő szöveg lép:

„[Az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy ugyanannak az irányelvnek a 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használhatók kiegészítésként, de a kömény ízének dominánsnak kell maradni.”

2007. július 10., kedd

3. Az 1. cikk (4) bekezdésének p) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„Elsődlegesen keserű ízű szeszes italok, amelyeket mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagokkal és/vagy az ugyanannak a rendeletnek a 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítményekkel történő ízesítésével állítanak elő.”

4. Az 1. cikk (4) bekezdésének u) pontja első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„Olyan szeszes ital, amelyet a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholnak szegfűszeggel és/vagy fahéjjal történő ízesítésével állítanak elő, a következő folyamatok valamelyikének alkalmazásával: kivonatolás és/vagy lepárlás, az alkohol újradesztillálása a fent meghatározott növények részeinek jelenlétében, [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok, szegfűszeg vagy fahéj hozzáadása, vagy e módszerek kombinációja.”

5. A 4. cikk (5) bekezdésében az első és a második albekezdés helyébe – az a) és b) pontban szereplő listák kivételével – a következő szöveg lép:

„Csak [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) és d) pontjában meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények használhatók az 1. cikk (4) bekezdésében meghatározott szeszes italok készítése során, az 1. cikk (4) bekezdésének m), n) és p) albekezdéseiben meghatározott italok kivételével.

Mindazonáltal [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy ugyanannak az irányelvnek a 3. cikke (2) bekezdésének d) pontjában meghatározott aromakészítmények használata engedélyezett, a következőkben felsorolt likőrök kivételével.”

24. cikk

Az 1601/91/EGK rendelet módosítása

A 2. cikk (1) bekezdése a következőképpen módosul:

1. Az a) pontban a harmadik francia bekezdés első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„- [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], ...-i 2007/.../EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 3. cikke (2) bekezdésének b) és d) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények és/vagy

(*) HL L ...”

2. A b) pontban a második francia bekezdés első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„- [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) és d) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények és/vagy”

3. A c) pontban a második francia bekezdés első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„- [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló], 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) és d) pontjában meghatározott aromaanyagok és/vagy aromakészítmények és/vagy”

2007. július 10., kedd

25. cikk

A 2232/96/EK rendelet módosítása

A 2232/96/EK rendelet 5. cikkében az (1) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„1. Legkésőbb 2008. december 31-ig megalkotják az aromaanyagoknak a 2. cikk (2) bekezdésében említett listáját, a 7. cikkben meghatározott eljárással összhangban.”

26. cikk

A 2000/13/EK irányelv módosítása

A 2000/13/EK irányelv III. melléklete helyébe a következő szöveg lép:

„III. melléklet

AZ AROMAANYAGOK JELÖLÉSE AZ ÖSSZETEVŐK LISTÁJÁN

1. A (2) bekezdés sérelme nélkül az aromaanyagokat a következőképpen jelölik:
 - „aromaanyag” vagy az aromaanyag pontosabb megjelölése vagy leírása, ha az aromaanyag-összetevő [az élelmiszerekben vagy az élelmiszereken használandó ízesítő tulajdonsággal bíró egyes élelmiszer-összetevőkről szóló, ...-i 2007/.../EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 3. cikke (2) bekezdésének b), c), d), e), f), g) és h) pontjában meghatározott aromaanyagokat tartalmaz;
 - „füstaroma (füstaromák)” **vagy a füstaroma (füstaromák) pontos megnevezése, illetve leírása**, ha az aromaanyag-összetevő az [aromaanyagokról szóló] 2007/.../EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének f) pontjában meghatározott aromaanyagokat tartalmaz, és füstös ízt kölcsönöz az élelmiszernek.
2. A „természetes” kifejezést csak az [aromaanyagokról szóló] || 2007/.../EK rendelet || 14. cikkében megállapítottak szerint lehet az aromaanyagok leírásában használni.
3. **A géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló, 2003. szeptember 22-i 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (**) hatálya alá tartozó alapanyagból előállított aromaanyagok tekintetében a „GMO-kból készült” jelzést fel kell tüntetni a címkén.**

Az 1829/2003/EK rendelet hatálya alá tartozó valamely szervezettel előállított aromaanyagok tekintetében nincs különös címkézési követelmény.

(*) HL L ...

(**) HL L 268., 2003.10.18., 1. o. Az 2006/1981/EK bizottsági rendelettel (HL L 368., 2006.12.23., 99. o.) módosított rendelet.”

27. cikk

Hatályba lépés

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzétételét követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet ...-tól (*) alkalmazandó. **A 9. cikk** azonban ...-tól (**) alkalmazandó.

(*) E rendelet hatálybalépése után 24 hónappal.

(**) A közösségi lista hatálybalépése után 18 hónappal.

2007. július 10., kedd

A fent említett időpontok előtt jogszerűen forgalomba hozott aromaanyagok és élelmiszerek a készletek kimerüléséig felhasználhatók.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt ...-ban/-ben, ...-án/-én.

az Európai Parlament részéről
az elnök

a Tanács részéről
az elnök

I. MELLÉKLET

AZ ÉLELMISZEREKBE ÉS AZOK FELÜLETÉN TÖRTÉNŐ HASZNÁLATRA JÓVÁHAGYOTT AROMA-
ANYAGOK ÉS ALAPANYAGOK KÖZÖSSÉGI LISTÁJA

II. MELLÉKLET

A TERMÉSZETES AROMAANYAGOK ÉS TERMÉSZETES AROMAKÉSZÍTMÉNYEK ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ
HASZNÁLT HAGYOMÁNYOS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁSI ELJÁRÁSOK LISTÁJA

Aprítás	Bevonás
Főzés, sütés, olajban sütés (240°C-ig)	Hűtés
Vágás	Lepárlás/rektifikálás
Szárítás	Emulgeálás
Párolgás	Kivonás, beleértve az oldószeres kivonást
Erjesztés	Szűrés
Hántolás	Melegítés
Forrázás	Kivonatolás
Mikrobiológiai folyamatok	Keverés
Hámozás	Átszűrés
Préselés	Hűtés/Fagyasztás
Pörkölés/Grillezés	Facsarás
Áztatás	

III. MELLÉKLET

EGYES ANYAGOK JELENLÉTE

A. rész: Az élelmiszerhez önmagukban nem adható anyagok

Agaricin

Kapszaicin

Hipericin