

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

Środki aromatyzujące i żywność wprowadzone zgodnie z prawem na rynek przed wyżej wymienionymi datami mogą być w dalszym ciągu wykorzystywane do czasu wyczerpania zapasów.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane przez wszystkie państwa członkowskie.

Sporządzono w ||

W imieniu Parlamentu Europejskiego
Przewodniczący

W imieniu Rady
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

WSPÓLNOTOWY WYKAZ ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH
ZATWIERDZONYCH DO STOSOWANIA W I NA ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

ZAŁĄCZNIK II

WYKAZ TRADYCYJNYCH PROCESÓW PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI, W KTÓRYCH OTRZYMUJE SIĘ NATURALNE SUBSTANCJE AROMATYCZNE I NATURALNE PREPARATY AROMATYCZNE

Siekanie	Powlekanie
Gotowanie, pieczenie, smażenie (w temperaturze do 240 °C)	Schładzanie
Krojenie	Destylacja/rektyfikacja
Suszenie	Emulsyfikacja
Odparowanie	Ekstrakcja, w tym ekstrakcja rozpuszczalnikowa
Fermentacja	Filtracja
Mielenie	Podgrzewanie
Infuzja	Maceracja
Procesy mikrobiologiczne	Mieszanie
Obieranie	Perkolacja
Tłoczenie	Chłodzenie/Zamrażanie
Prażenie/Pieczenie na ruszcie	Wyciskanie
Moczenie	

ZAŁĄCZNIK III

OBECNOŚĆ NIEKTÓRYCH SUBSTANCJI

Część A: Substancje, których nie można dodawać do środków spożywczych

Kwas pieczarkowy

Kapsaicyna

Hyperycyna