

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

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

beta- azaron

1-allilo-4-metoksybenzen

Kwas cyjanowodorowy

Mentofuran

4-allilo-1,2-dimetoksybenzen

Pulegon

Kwasyna

1-allilo-3,4-metylenodiodoksybenzen, safrol

Teucryn A

Tujony (alfa i beta)

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących, w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych, do których dodano środki aromatyzujące i/lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu	Najwyższy dopuszczalny poziom [mg/kg]
I		

#### ZAŁĄCZNIKI IV

#### WYKAZ MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH, KTÓRYCH UŻYCIEM DO WYTWARZANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI O WŁASNOŚCIACH AROMATYZUJĄCYCH PODLEGA OGRANICZENIOM

Część A: Materiały źródłowe, których nie wolno używać do wytwarzania środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących

Materiał źródłowy	
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa
Acorus calamus – Tetraploid	Tetraploid tataraku zwyczajnego

Część B: Warunki stosowania środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, wytwarzanych z niektórych materiałów źródłowych

Materiał źródłowy		Warunki stosowania
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa	
Quassia amara L. i Picrasma excelsa (Sw)	Gorzknia właściwa	Środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, wytwarzanych z danego materiału źródłowego, można używać wyłącznie do wytwarzania napojów i wyrobów piekarniczych.