

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

**P6\_TC1-COD(2006)0147**

**Stanowisko Parlamentu Europejskiego przyjęte w pierwszym czytaniu w dniu 10 lipca 2007 r. w celu przyjęcia rozporządzenia (WE) nr .../2007 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37 i 95,

uwzględniając wniosek Komisji ||,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(1)</sup>,

stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 251 traktatu <sup>(2)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W związku z postępowaniem technicznym i naukowym należy uaktualnić dyrektywę Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji <sup>(3)</sup>. Dyrektywę 88/388/EWG należy zastąpić niniejszym rozporządzeniem w celu zapewnienia jasności i skuteczności.
- (2) Decyzja Rady 88/389/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie ustanowienia przez Komisję wykazu materiałów źródłowych i substancji stosowanych w produkcji środków aromatyzujących <sup>(4)</sup> przewiduje ustanowienie tego wykazu w terminie 24 miesięcy od jej przyjęcia. Decyzja ta jest już nieaktualna i należy ją uchylić.
- (3) Dyrektywa Komisji 91/71/EWG z dnia 16 stycznia 1991 r. uzupełniająca dyrektywę Rady 88/388/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji <sup>(5)</sup> ustanawia zasady etykietowania środków aromatyzujących. Niniejsze rozporządzenie zastępuje te zasady i wymienioną dyrektywę należy uchylić.
- (4) Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności to zasadniczy aspekt rynku wewnętrznego, mający znaczny wkład w zdrowie i dobre samopoczucie obywateli oraz ich interesy społeczne i gospodarcze.

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 168 z 20.7.2007, str. 34.

<sup>(2)</sup> Stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 10 lipca 2007 r.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 61. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 67.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 42 z 15.2.1991, str. 25.

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

- (5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, zakresem niniejszego rozporządzenia należy objąć środki aromatyzujące, materiały źródłowe do ich produkcji oraz środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące. Należy w nim również uwzględnić niektóre składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które są dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania aromatu, oraz które w znacznym stopniu przyczyniają się do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych („składniki żywności o własnościach aromatyzujących”), a także ich materiały źródłowe i środki spożywcze je zawierające.
- (6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. **O ile to możliwe, należy zwrócić uwagę na ewentualność wystąpienia jakichkolwiek negatywnych skutków dla grup podatnych na zagrożenia, z rozwojem preferencji smakowych u dzieci włącznie.** Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie. **Wprowadzenie w błąd konsumentów odnosi się m.in. do kwestii charakteru, świeżości, jakości użytych składników, naturalności produktu lub procesu produkcji lub wartości odżywczej produktu.**
- (7) Od 1999 r. Komitet Naukowy ds. Żywności, a następnie Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, wydał szereg opinii dotyczących substancji naturalnie występujących w materiałach źródłowych środków aromatyzujących oraz składników żywności o własnościach aromatyzujących<sup>(1)</sup>, które zdaniem Komitetu Ekspertów ds. Substancji Aromatycznych, działającego przy Radzie Europy, zwiększają zagrożenie toksykologiczne. Substancje, co do których Komitet Naukowy ds. Żywności potwierdził zagrożenie toksykologiczne, należy uznać za substancje niepożądane, których nie należy dodawać do środków spożywczych.
- (8) Z uwagi na ich naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących. Rośliny są tradycyjnie wykorzystywane jako żywność lub składniki żywności. Mając na uwadze konieczność ochrony zdrowia ludzi i nieuniknioną obecność niepożądanych substancji w tradycyjnych środkach spożywczych, należy ustanowić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości tych substancji w środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologicznym przez człowieka.
- (9) Na poziomie Wspólnoty należy ustanowić przepisy zakazujące lub ograniczające stosowanie niektórych materiałów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, które zwiększają zagrożenie dla zdrowia ludzi, w produkcji środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących oraz w wytwarzaniu żywności.
- (10) Przeprowadzanie oceny ryzyka należy powierzyć Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności, dalej zwanemu „Urzędem”, powołanemu rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności<sup>(2)</sup>.
- (11) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z **zasadą ostrożności oraz** procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr .../2007 z dnia ... [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności].
- (12) Substancje aromatyczne to substancje zdefiniowane chemicznie o własnościach aromatyzujących. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych<sup>(3)</sup> program oceny substancji aromatycznych jest obecnie realizowany. Na podstawie tego rozporządzenia, wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy ustanowić nowy termin dla przyjęcia tego wykazu. Zostanie przedstawiony wniosek o włączenie tego wykazu do wykazu określonego w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr .../2007 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności].

<sup>(1)</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 575/2006 (Dz. U. L 100 z 8.4.2006, str. 3).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 299 z 23.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

- (13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mineralnego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.
- (14) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 definiuje żywność jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Materiały pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się w tym przypadku za surowce żywnościowe, nawet jeżeli niektórych z tych materiałów źródłowych, takich jak palisander, wióry dębu i liście truskawki, nie można stosować w formie pożywienia. Nie trzeba ich poddawać ocenie.
- (15) Podobnie nie ma potrzeby poddawania ocenie czy obejmowania procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, wytwarzanych z żywności w zatwierdzonych warunkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich bezpieczeństwa. Jednak zatwierdzenie środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, wytwarzanych z surowców nieprzeznaczonych do spożycia lub wytwarzanych w niezatwierdzonych warunkach, należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.
- (16) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni<sup>(1)</sup> ustanawia procedurę oceny bezpieczeństwa i wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, oraz ma na celu ustanowienie wykazu początkowych koncentratów dymnych i początkowych frakcji smołowych, które jako jedyne są dopuszczone do stosowania.
- (17) Prekursory środków aromatyzujących dodają środkom spożywczym aromatu w drodze reakcji chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności. Prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie czy obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich bezpieczeństwa. Jednak zatwierdzenie prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z surowców innych niż żywnościowe należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.
- (18) Inne środki aromatyzujące, których nie obejmują definicje wymienionych poprzednio środków aromatyzujących, można stosować w i na środkach spożywczych pod warunkiem poddania ich uprzedniej ocenie i objęcia procedurą zatwierdzenia.
- (19) Zezwolenie na stosowanie do produkcji środków aromatyzujących materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego innych niż surowce żywnościowe należy uwarunkować uprzednią naukową oceną ich bezpieczeństwa. Może zaistnieć konieczność wydania zezwolenia na stosowanie tylko niektórych elementów danego materiału lub ustalenia warunków jego zastosowania.
- (20) Wydanie na mocy niniejszego rozporządzenia zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego lub materiału źródłowego objętego zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy<sup>(2)</sup> powinno zostać **zatwierdzone również** na mocy wymienionego rozporządzenia.
- (21) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych należy umieszczać oznaczenie „naturalny” tylko w przypadku, gdy spełniają one określone kryteria zapewniające, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.
- (22) Określone wymogi w odniesieniu do informacji o materiale źródłowym stosowanym do wytwarzania naturalnych środków aromatyzujących mają zapewnić, że konsument nie będzie wprowadzany w błąd. ■
- (23) **Środki aromatyzujące powinny w dalszym ciągu podlegać ogólnemu obowiązkowi etykietowania, przewidzianemu w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych<sup>(3)</sup> oraz – w stosownych przypadkach – w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003. Ponadto niniejsze rozporządzenie powinno zawierać szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania środków aromatyzujących sprzedawanych jako takie wytwórcy lub konsumentowi końcowemu.**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 309 z 26.11.2003, str. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1981/2006 (Dz.U. L 368 z 23.12.2006, str. 99).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 2006/142/WE (Dz.U. L 368 z 23.12.2006, str. 110).

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

- (24) Konsumentów należy informować, jeżeli smak dymu jest spowodowany dodaniem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Zgodnie z art. 5 dyrektywy 2000/13/WE || , nazwa, pod którą dany produkt jest sprzedawany nie może wprowadzać konsumenta w błąd, jeśli chodzi o informację, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Omawianą dyrektywę należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny” do oznaczania środków aromatyzujących.
- (25) Zasadnicze znaczenie do celów oceny bezpieczeństwa substancji aromatycznych do spożycia przez ludzi mają informacje dotyczące spożycia i stosowania substancji aromatycznych. W związku z tym należy regularnie sprawdzać ilości substancji aromatycznych dodawanych do żywności.
- (26) Środki konieczne w celu wykonania niniejszego rozporządzenia należy przyjąć zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji <sup>(1)</sup>.
- (27) *W szczególności Komisja powinna być uprawniona między innymi do dostosowania załączników II do V|| do postępu naukowego i technicznego oraz do ustanowienia metodologii gromadzenia informacji na temat spożycia i stosowania środków aromatyzujących. Ponieważ środki te mają zasięg ogólny oraz mają na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia, między innymi poprzez usunięcie niektórych z tych elementów lub poprzez dodanie do niniejszego rozporządzenia nowych elementów, środki te należy przyjąć zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, określoną w art. 5a decyzji 1999/468/WE.*
- (28) W celu opracowania i uaktualnienia wspólnotowych przepisów prawnych dotyczących dodatków do żywności w odpowiedni i skuteczny sposób, niezbędne jest gromadzenie przez państwa członkowskie danych oraz wzajemna wymiana informacji i koordynacja zadań pomiędzy nimi. Do osiągnięcia tego celu wskazanym może być przeprowadzenie badań dotyczących kwestii szczególnych tak, aby usprawnić proces podejmowania decyzji. Wskazane jest, aby Wspólnota mogła finansować te badania w ramach wspólnotowej procedury budżetowej. Finansowanie takiego środka objęte jest rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt <sup>(2)</sup> i w związku z tym podstawą prawną do finansowania środków, o których mowa powyżej będzie rozporządzenie (WE) nr 882/2004.
- (29) Do czasu ustanowienia wspólnotowego wykazu należy przyjąć przepis dotyczący oceny i zatwierdzania substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w rozporządzeniu (WE) nr 2232/96. W związku z tym należy ustanowić system przejściowy. W ramach tego systemu, omawiane substancje aromatyczne należy poddawać ocenie i zatwierdzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr .../2007 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności]. Nie należy jednak stosować przewidzianych w tym rozporządzeniu terminów przyjęcia przez Urząd opinii, oraz terminów odnoszących się do przedłożenia przez Komisję Stałemu Komitetowi ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt projektu rozporządzenia uaktualniającego wykaz wspólnotowy, ponieważ priorytetowe znaczenie należy nadać realizowanemu aktualnie programowi oceny.
- (30) Ponieważ cel działania, które ma zostać podjęte, tzn. ustanowienie wspólnotowych zasad dotyczących stosowania środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących, nie może zostać w zadowalający sposób osiągnięty przez państwa członkowskie, a ze względu na jedność rynku i wysoki poziom ochrony konsumentów może zostać lepiej osiągnięty na poziomie Wspólnoty, Wspólnota może przyjąć środki zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 traktatu. Zgodnie z określoną w tym artykule zasadą proporcjonalności, niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza to, co jest niezbędne do osiągnięcia tych celów.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23. **Decyzja zmieniona decyzją nr 2006/512/WE (Dz.U. L 200 z 22.7.2006, str. 11).**

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1. **Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Rady (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).**

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

- (31) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych<sup>(1)</sup> oraz rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych<sup>(2)</sup> należy dostosować do niektórych nowych definicji ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.
- (32) Rozporządzenia (EWG) nr 1576/89, (EWG) nr 1601/91 i (WE) nr 2232/96, a także dyrektywę 2000/13/WE należy odpowiednio zmienić,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## Rozdział I

### Przedmiot, zakres i definicje

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie ustanawia przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych, w celu zapewnienia **wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i ochrony konsumentów oraz** efektywnego funkcjonowania rynku wewnętrznego.

Dla zrealizowania powyższych celów, niniejsze rozporządzenie ustanawia:

- a) wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do użycia w i na środkach spożywczych, określony w załączniku I („Wspólnotowy wykaz”);
- b) warunki użycia środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących w i na środkach spożywczych;
- c) przepisy w zakresie etykietowania środków aromatyzujących.

Artykuł 2

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do:

- a) środków aromatyzujących wykorzystywanych lub przeznaczonych do wykorzystania w lub na środkach spożywczych, **nie naruszając bardziej szczegółowych przepisów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003**;
- b) składników żywności o własnościach aromatyzujących;
- c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące **lub** składniki żywności o własnościach aromatyzujących;
- d) materiałów źródłowych środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących.

2. Niniejszego rozporządzenia nie stosuje się do:

- a) substancji wyłącznie słodkich, kwaśnych lub słonych;
- b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych, **takich jak m.in. świeże, suszone lub mrożone zioła i przyprawy lub herbaty/napary ziołowe jako takie**.

3. W razie konieczności, kwestia, czy dana substancja wchodzi w zakres stosowania niniejszego rozporządzenia może zostać rozstrzygnięta w drodze decyzji podjętej zgodnie z procedurą **regulacyjną połączoną z kontrolą** określoną w **art. 18 ust. 3**.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione aktem przystąpienia z 2005 r.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 149 z 14.6.1991, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione aktem przystąpienia z 2005 r..

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

## Artykuł 3

## Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje ustanowione w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002 oraz (WE) nr 1829/2003.
2. Stosuje się również następujące definicje:
  - a) „środki aromatyzujące” to produkty:
    - i) nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia, dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku;
    - ii) wytworzone z następujących kategorii lub zawierające je: substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, prekursorzy środków aromatyzujących lub inne środki aromatyzujące albo ich mieszanki;
    - iii) **które mogą zawierać środki spożywcze zawierające dodatek do żywności dozwolony przez rozporządzenie (WE) nr .../2007 [w sprawie dodatków do żywności];**
  - b) „substancja aromatyczna” oznacza substancję zdefiniowaną chemicznie o własnościach aromatyzujących, **otrzymaną w wyniku odpowiedniego procesu naturalnego lub syntezy chemicznej;**
  - c) „naturalna substancja aromatyczna” oznacza substancję aromatyczną otrzymaną w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, w stanie niezmienionym albo przetworzoną do spożycia przez ludzi z zastosowaniem jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II;
  - d) „preparat aromatyczny” oznacza produkt inny niż substancja aromatyczna, otrzymany z:
    - i) żywności, w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, w stanie niezmienionym surowca lub przetworzony do spożycia przez ludzi z zastosowaniem jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II i/lub odpowiednich procesów fizycznych;i/lub
    - ii) materiału pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego innego niż żywność, otrzymanego w wyniku jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II i/lub odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych;
  - e) „środek aromatyzujący z przetworzenia termicznego” oznacza produkt otrzymany w wyniku obróbki cieplnej, z mieszanki składników, które niekoniecznie odznaczają się własnościami aromatyzującymi, z których co najmniej jeden zawiera azot (amino), a inny jest cukrem redukującym; składnikami do wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego mogą być:
    - i) żywność;i/lub
    - ii) materiał źródłowy inny niż żywność;
  - f) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych koncentratów dymnych, początkowych frakcji smołowych i/lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego określonych w art. 4 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;
  - g) „prekursor środka aromatyzującego” oznacza produkt, który jako taki niekoniecznie ma własności aromatyzujące, celowo dodawany do środków spożywczych wyłącznie dla wytworzenia aromatu poprzez złamanie innych składników żywności lub reakcję z tymi składnikami w trakcie przetwarzania żywności; można go otrzymywać z:
    - i) żywności;i/lub
    - ii) materiału źródłowego innego niż żywność;
  - h) „**środek aromatyzujący gdziekolwiek niesklasyfikowany**” oznacza środek aromatyzujący dodany lub przeznaczony do dodania do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku, który nie podlega definicjom wymienionym w lit. b) do g);

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

- i) „składnik żywności o własnościach aromatyzujących” oznacza składnik żywności inny niż środki aromatyzujące, który można dodać do środków spożywczych przede wszystkim w celu nadania im aromatu lub zmiany aromatu danego środka spożywczego **i zastosowanie którego w znacznym stopniu przyczynia się do obecności substancji w wieloskładnikowych środkach spożywczych określonych w załączniku III część B;**
- j) „materiał źródłowy” to surowiec pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących; może to być:
- i) żywność;
- lub
- ii) materiał źródłowy inny niż żywność;
- k) „**wyprodukowany z wykorzystaniem organizmów zmodyfikowanych genetycznie**” oznacza powstały przy zastosowaniu takiego organizmu jako ostatniego żywego organizmu w procesie produkcyjnym, **ale niezawierający organizmów zmodyfikowanych genetycznie, nieskładający się z nich ani niewyprodukowany z takich organizmów;**
- l) „odpowiedni proces fizyczny” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, **bez naruszenia wykazu tradycyjnych procesów przygotowania żywności w załączniku II, który nie obejmuje wykorzystania** tlenu singletowego, ozonu, nieorganicznych katalizatorów, **■** odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.
3. Do celów definicji podanych w ust. 2 lit. d), e), g) i j), materiały źródłowe, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się za żywność.

■

## Rozdział II

### Warunki stosowania środków aromatyzujących, składników żywności o własnościach aromatyzujących i materiałów źródłowych

#### Artykuł 4

Ogólne warunki stosowania środków aromatyzujących lub składników żywności o własnościach aromatyzujących

W lub na środkach spożywczych można stosować wyłącznie środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które spełniają następujące warunki:

- a) *nie stwarza on, w świetle dostępnych dowodów naukowych **oraz zasady ostrożności**, zagrożenia dla zdrowia konsumentów;*
- b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd;
- c) **stosowanie ich musi wiązać się z pożytkiem i korzyścią dla konsumentów;**
- d) **istnieje uzasadniony wymóg technologiczny stosowania ich.**

#### Artykuł 5

### Obecność niektórych substancji

1. Do środków spożywczych nie wolno dodawać substancji wymienionych w części A załącznika III.
2. **W sytuacji uzasadnionego zaniepokojenia naukowców faktem, że niektóre substancje naturalnie występujące w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących, w wieloskładnikowych środkach spożywczych mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów, Komisja może, z inicjatywy własnej lub na podstawie informacji przekazanych przez państwa członkowskie oraz po uzyskaniu opinii Urzędu, ustalić maksymalne poziomy tych substancji, które zostaną wymienione w części B załącznika III ■.**

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

Najwyższe dopuszczalne poziomy stosuje się do wieloskładnikowych środków spożywczych oferowanych jako gotowe do spożycia lub do przygotowania zgodnie z instrukcją wytwórcy.

**3. W drodze odstępstwa od ust. 2, maksymalne poziomy substancji nie mają zastosowania w przypadkach, gdy wieloskładnikowy środek spożywczy nie zawiera dodanych środków aromatyzujących, a jedy­nymi dodanymi składnikami żywności posiadającymi właściwości aromatyzujące są świeże, suszone lub mrożone zioła i przyprawy.**

4. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 2 można przyjmować zgodnie z procedurą **regulacyjną połączoną z kontrolą** określoną w **art. 18 ust. 3**.

#### Artykuł 6

##### Użycie niektórych materiałów źródłowych

1. Do wytwarzania środków aromatyzujących i składników artykułów żywnościowych o własnościach aromatyzujących nie wolno używać materiałów źródłowych wymienionych w części A załącznika IV.
2. Środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących wytworzonych z materiałów źródłowych wymienionych w części B załącznika IV można używać wyłącznie w warunkach określonych w tym załączniku.

#### Artykuł 7

##### Środki aromatyzujące nieobjęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

1. W lub na środkach spożywczych można używać następujących środków aromatyzujących, bez konieczności poddawania ich procedurze zatwierdzenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem spełnienia przepisów art. 4:
  - a) preparaty aromatyczne, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (i);
  - b) środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (i) i które spełniają warunki wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia, określone w załączniku V;
  - c) prekursorzy środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (i);
  - d) składniki żywności o własnościach aromatyzujących.
2. Nie uchybiając przepisom ust. 1, jeżeli Komisja, państwo członkowskie lub ||Urząd poddaje w wątpliwość bezpieczeństwo środka aromatyzującego lub składnika żywności o własnościach aromatyzujących, o którym mowa w ust. 1, Urząd dokonuje oceny ryzyka w odniesieniu do danego środka aromatyzującego lub składnika żywności o własnościach aromatyzujących. ||Art. 4 do 6 rozporządzenia (WE) nr .../2007 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności] stosuje się odpowiednio.

W razie konieczności, Komisja przyjmuje środki na podstawie opinii Urzędu, zgodnie z procedurą **regulacyjną połączoną z kontrolą** określoną w **art. 18 ust. 3**. Środki takie ustanawia się odpowiednio w załącznikach III, IV i/lub V.

### Rozdział III

#### Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do użycia w lub na środkach spożywczych

#### Artykuł 8

##### Środki aromatyzujące i materiały źródłowe objęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

Niniejszy rozdział stosuje się do:

- a) substancji aromatycznych;
- b) preparatów aromatycznych, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (ii);



Wtorek, 10 lipca 2007 r.

- c) środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, które otrzymano w wyniku ogrzewania składników podlegających częściowo lub całkowicie przepisom art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (ii), lub które nie spełniają warunków wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego bądź najwyższych dopuszczalnych poziomów dla niektórych substancji niepożądanych, określonych w załączniku V;
- d) prekursorów środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (ii);
- e) || środków aromatyzujących *niewymienionych gdzie indziej*, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. h);
- f) materiałów źródłowych innych niż żywność, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. j) pkt (ii).

#### Artykuł 9

##### Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych

Wprowadzać do obrotu i używać w lub na środkach spożywczych można wyłącznie środki aromatyzujące i materiały źródłowe spośród tych określonych w art. 8, które znajdują się w wykazie wspólnotowym.

#### Artykuł 10

##### Umieszczenie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych w wykazie wspólnotowym

1. Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy można umieścić w wykazie wspólnotowym zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr .../2007 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności] tylko wtedy, gdy spełnia on warunki określone w art. 4.
2. Przy wpisywaniu środka aromatyzującego lub materiału źródłowego do wykazu wspólnotowego należy wyszczególnić:
  - a) oznaczenie zatwierdzonego środka aromatyzującego lub materiału źródłowego;
  - b) w razie konieczności, dopuszczalne warunki użycia danego środka aromatyzującego.
3. Zmian w wykazie wspólnotowym dokonuje się zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu (WE) nr .../2007 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności]<sup>+</sup>.

#### Artykuł 11

Środki aromatyzujące lub materiały źródłowe objęte zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 **i jeszcze nie umieszczony w wykazie wspólnotowym zawartym w załączniku I do niniejszego rozporządzenia** można umieścić w **tym** wykazie **zgodnie z niniejszym rozporządzeniem** wyłącznie **jeżeli jest on objęty zezwoleniem wydanym na mocy** rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

### Rozdział IV

#### Etykietowanie

##### SEKCJA 1

Etykietowanie środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

#### Artykuł 12

Etykietowanie środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

Środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniach, pojemnikach lub w dokumentach towarzyszących zamieszczone są informacje przewidziane w art. 13 i 14, które muszą być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

## Artykuł 13

Wymogi w zakresie ogólnych informacji w odniesieniu do etykietowania środków aromatyzujących

1. Na opakowaniach lub pojemnikach ze środkami aromatyzującymi nieprzeznaczonymi do sprzedaży konsumentowi końcowemu zamieszczane są następujące informacje:
  - a) opis handlowy: określenie „środek aromatyzujący” lub bardziej szczegółowa nazwa albo opis środka aromatyzującego;
  - b) nazwa lub nazwa firmowa i adres wytwórcy lub podmiotu pakującego albo sprzedawcy **mającego siedzibę w obrębie Wspólnoty**;
  - c) adnotacja „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych” lub bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych;
  - d) wykaz, w porządku malejącym według wagi:
    - i) kategorii zawartych środków aromatyzujących; i
    - ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie, ich numer E, lub, jeśli stosowne **oznaczenie „wytworzone z organizmów genetycznie zmodyfikowanych”**;
  - e) maksymalna ilość każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniom ilościowym w środkach spożywczych i/lub odpowiednie informacje, napisane w zrozumiały sposób, umożliwiające nabywcy zachowanie zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia lub z innymi odpowiednimi przepisami wspólnotowymi, **w tym z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003**;
  - f) w razie konieczności, specjalne warunki przechowywania i użycia;
  - g) data wskazująca minimalny okres trwałości;
  - h) numer partii;
  - i) ilość netto.
2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1, informacje wymagane w lit. c) do g) tego ustępu mogą być podawane jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem, że określenie „przeznaczony do wytwarzania środków spożywczych, nie do sprzedaży detalicznej” umieszczone zostanie w łatwo widocznym miejscu opakowania lub pojemnika odnośnego produktu.

## Artykuł 14

Szczegółne wymogi w zakresie informacji w odniesieniu do opisu handlowego środków aromatyzujących

1. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 13 ust. 1 lit. a), wyłącznie zgodnie z ust. 2 do 6 niniejszego artykułu.
2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.
3. Określenia „naturalna substancja aromatyczna” lub „naturalne substancje aromatyczne” można używać wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera tylko naturalne substancje aromatyczne.
4. Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej **95 %** [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

Opis musi być następujący: „naturalny »żywność/środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)« środek aromatyzujący”.

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

5. Opis „naturalny »żywność lub środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)« środek aromatyzujący z innymi naturalnymi środkami aromatyzującymi” można stosować tylko w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i jest łatwo rozpoznawalny.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

6. Wyrażenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak, **oraz w warunkach opisanych w ust. 4 i 5.**

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

## SEKCJA 2

Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

### Artykuł 15

Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, **dyrektywy 89/396/EWG<sup>(1)</sup> i w stosownych przypadkach rozporządzenia (WE) nr 1829/2003**, środki aromatyzujące przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniu zamieszczone jest oznaczenie „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych”, albo bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych, które musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 13 ust. 1 lit. a), wyłącznie zgodnie z przepisami art. 14.

## Rozdział V

### Przepisy proceduralne i wdrażanie

### Artykuł 16

Przedkładanie sprawozdań przez podmioty gospodarcze z sektora spożywczego

1. **Producent substancji aromatycznej lub stosujący daną substancję aromatyczną niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe znane mu i dostępne informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tej substancji aromatycznej.**

2. **Podmiot z przemysłu spożywczego stosujący środek aromatyzujący zawierający daną substancję aromatyczną oraz producent tego środka aromatyzującego, działając wspólnie i na wniosek Komisji, powiadamiają ją o faktycznym stosowaniu tej substancji aromatycznej. Przekazane w tym kontekście informacje są traktowane jako poufne.**

3. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 1 należy przyjąć zgodnie z procedurą regulacyjną określoną w art. 18 ust. 2.

### Artykuł 17

Monitorowanie i przedkładanie sprawozdań przez państwa członkowskie

1. Państwa członkowskie ustanawiają systemy monitorowania spożycia i stosowania środków aromatyzujących umieszczonych w wykazie wspólnotowym oraz spożycia substancji wymienionych w załączniku III, a uzyskane wyniki przekazują każdego roku do wiadomości Komisji i Urzędu.

<sup>(1)</sup> Dyrektywa Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy (Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 21). Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/11/EWG (Dz.U. L 65 z 11.3.1992, str. 32).

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

2. Po konsultacji z Urzędem **przyjmuje się** wspólną metodologię gromadzenia przez państwa członkowskie informacji dotyczących spożycia oraz zastosowania substancji umieszczonych w wykazie wspólnotowym i wymienionych w załączniku III, zgodnie z procedurą **regulacyjną połączoną z kontrolą** określoną w **art. 18 ust. 3**.

## Artykuł 18

## Komitet

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt || .
2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE wynosi trzy miesiące.

3. **W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu, zastosowanie mają art. 5a ust. 1 — 4 oraz art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.**

## Artykuł 19

## Zmiany do załączników II do V

Zmiany do załączników II do V ||, w celu uwzględnienia postępu naukowego i technicznego, przyjmuje się zgodnie z procedurą **regulacyjną połączoną z kontrolą** określoną w **art. 18 ust. 3**.

## Artykuł 20

## Wspólnotowe finansowanie zharmonizowanych polityk

Podstawą prawną finansowania środków wynikających z niniejszego rozporządzenia jest art. 66 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

**Rozdział VI****Przepisy przejściowe i końcowe**

## Artykuł 21

## Uchylenia

1. Niniejszym uchyla się dyrektywę 88/388/EWG, decyzję 88/389/EWG oraz dyrektywę 91/71/EWG.

Rozporządzenie (WE) nr 2232/96 uchyla się z dniem zastosowania wykazu określonego w art. 2 ust. 2 tego rozporządzenia.

2. Odesłania do uchylonych aktów należy rozumieć jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

## Artykuł 22

Ustanowienie wspólnotowego wykazu środków aromatyzujących i materiałów źródłowych oraz systemu przejściowego

1. Wspólnotowy wykaz ustanawia się przez zamieszczenie wykazu środków aromatyzujących określonego w art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2232/96 w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, z chwilą jego przyjęcia.

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

2. Do czasu ustanowienia wspólnotowego wykazu, ocena i zatwierdzanie substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2232/96, podlegają przepisom rozporządzenia (WE) nr .../2007 [ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności].

W drodze odstępstwa od tej procedury, do oceny takiej i zatwierdzenia nie mają zastosowania okresy sześć- i dziewięćmiesięczne, o których mowa w art. 5 ust. 1 i art. 7 rozporządzenia (WE) nr .../2007 [ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności].

3. Właściwe środki przejściowe można przyjmować zgodnie z procedurą **regulacyjną połączoną z kontrolą** określoną w **art. 18 ust. 3**.

### Artykuł 23

#### Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1576/89

Do rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 wprowadza się następujące zmiany:

1. Do art. 1 ust. 4 lit. m) wprowadza się następujące zmiany:

a) pkt 1 ppkt (a) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia ... [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] (\*) i/lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz organoleptyczne cechy charakterystyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet, gdy zdarza się, że są osłabione.

(\*) Dz.U ...”

b) pkt 2 ppkt (a) otrzymuje brzmienie:

„Napój może być określany nazwą „gin”, jeśli jest wytwarzany poprzez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] i/lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.”

c) pkt 2 ppkt (b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój może być określany nazwą „gin destylowany”, jeśli jest produkowany wyłącznie poprzez redestylowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, stosownej jakości i o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., w aparaturze tradycyjnie używanej do ginu, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem, że dominuje smak jałowca. Wyrażenie „gin destylowany” można również stosować do mieszaniny produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i mocy alkoholu. Do aromatyzowania ginu destylowanego można używać również substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] i/lub preparatów aromatycznych określonych w lit. a). „London gin” jest rodzajem ginu destylowanego.”

2. Artykuł 1 ust. 4 lit. n) pkt 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Dodatkowo można stosować inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.”

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

3. Artykuł 1 ust. 4 lit. p) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] i/ lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”

4. Artykuł 1 ust. 4 lit. u) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój spirytusowy wytwarzany poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego środkiem aromatyzującym goździków i/lub cynamonu, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracja i/lub destylacja, redestylacja alkoholu w obecności części wymienionych wyżej roślin, dodanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] z goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem kombinacji tych metod.”

5. Artykuł 4 ust. 5 akapit pierwszy i drugi, z wyjątkiem wykazów w lit. a) i b), otrzymuje brzmienie:

„Do przyrządzania napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem tych określonych w art. 1 ust. 4 lit. m), n) i p), można używać wyłącznie naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych].

Stosowanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych]<sup>4</sup> oraz preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, jest jednakże dozwolone w likierach z wyjątkiem tych wymienionych poniżej:”

#### Artykuł 24

#### Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1601/91

1 wprowadza się następujące zmiany:

1. Litera a), tiret trzecie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia ... [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] (<sup>(1)</sup>), oraz/lub ||

(<sup>(1)</sup>) Dz.U ...”

2. Litera b), tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych], oraz/lub”

3. Litera c), tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych], oraz/lub”

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

Artykuł 25

Zmiana rozporządzenia (WE) nr 2232/96

W rozporządzeniu (WE) nr 2232/96 art. 5 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Wykaz substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 7, najpóźniej do dnia 31 grudnia 2008 r.”

Artykuł 26

Zmiany do dyrektywy 2000/13/WE

Załącznik III do dyrektywy 2000/13/WE otrzymuje brzmienie:

„Załącznik III

NAZWY ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW

1. Bez uszczerbku dla ust. 2, środki aromatyzujące oznacza się wyrażeniami
  - „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), c), d), e), f) g) i h) rozporządzenia (WE) nr .../2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia ... [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] <sup>(1)</sup>;
  - „środki aromatyzujące dymu wędzarniczego” **lub bardziej szczegółowa nazwa lub opis środków aromatyzujących dymu wędzarniczego**, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych] i nadaje żywności aromatu dymu.
2. Określenia „naturalny” do opisu środków aromatyzujących używa się zgodnie z przepisami art. 14 rozporządzenia (WE) nr .../2007 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych].
3. **W przypadku środków aromatyzujących wytworzonych z materiału źródłowego wchodzącego w zakres rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy <sup>(\*\*)</sup>, na etykiecie podaje się informację „wyprodukowano z organizmów genetycznie zmodyfikowanych.”**

**W przypadku środków aromatyzujących wytworzonych z organizmu wchodzącego w zakres rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, szczegółowe oznaczenie na etykiecie nie jest wymagane.**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L ...

<sup>(\*\*)</sup> Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1981/2006 (Dz.U. L 368 z 23.12.2006, str. 99)”

Artykuł 27

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia ... <sup>(1)</sup>. Niemniej jednak, **art. 9** stosuje się **od** ... <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> 24 miesiące od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

<sup>(2)</sup> 18 miesięcy od daty wejścia w życie wspólnotowego wykazu.

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