

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 UŻYCIĘ 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.

Wtorek, 10 lipca 2007 r.

Materiał źródłowy		Warunki stosowania
Nazwa łacińska	Nazwa zwyczajowa	
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz lub Fomes officinalis	Pniarek lekarski (modrzewnik lekarski)	Środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, wytwarzanych z danego materiału źródłowego, można używać wyłącznie do wytwarzania napojów alkoholowych.
Hypericum perforatum	Dziurawiec zwyczajny	
Teucrium chamaedrys	Ożanka właściwa	

ZAŁĄCZNIK V

WARUNKI WYTWARZANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH Z PRZETWORZENIA TERMICZNEGO
ORAZ NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE POZIOMY NIEKTÓRYCH SUBSTANCJI W ŚRODKACH AROMATYZUJĄCYCH Z PRZETWORZENIA TERMICZNEGO

Część A: Warunki wytwarzania:

- Temperatura produktów podczas przetwarzania nie może przekraczać 180°C.
- Czas trwania procesu obróbki cieplnej w temperaturze 180°C nie może przekraczać 15 minut, natomiast w przypadku niższych temperatur może być odpowiednio dłuższy, tj. każdorazowo w przypadku obniżenia temperatury o 10°C można podwoić czas przetwarzania na ciepło, przy czym maksymalny czas trwania procesu wynosi 12 godzin.
- Wartość pH podczas przetwarzania nie może przekraczać 8,0.

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji

Substancja	Najwyższe dopuszczalne poziomy µg / kg
2-amino-3,4,8-trimetylo-imidazo [4,5-f] chinoksolina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metylo-6-fenylimidazolo [4,5-b] pirydyna (PhIP)	50

P6_TA(2007)0324

Zbliżenie stawek podatku akcyzowego dla alkoholu i napojów alkoholowych *

Rezolucja legislacyjna Parlamentu Europejskiego z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie wniosku dotyczącego dyrektywy Rady zmieniającej dyrektywę 92/84/EWG w sprawie zbliżenia stawek podatku akcyzowego dla alkoholu i napojów alkoholowych (COM(2006)0486 — C6-0319/2006 — 2006/0165(CNS))

(Procedura konsultacji)

Parlament Europejski,

- uwzględniając wniosek Komisji przedstawiony Radzie (COM(2006)0486) (1),
- uwzględniając art. 93 Traktatu WE, na mocy którego Rada skonsultowała się z Parlamentem (C6-0319/2006),

(1) Dotychczas nieopublikowany w Dzienniku Urzędowym.