

EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 1334/2008,**annettu 16 päivänä joulukuuta 2008,****elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91, asetusten (EY) N:o 2232/96 ja (EY) N:o 110/2008 sekä direktiivin 2000/13/EY muuttamisesta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN PARLAMENTTI JA EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, jotka

ottavat huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 95 artiklan,

ottavat huomioon komission ehdotuksen,

ottavat huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon ⁽¹⁾,

noudattavat perustamissopimuksen 251 artiklassa määrättyä menettelyä ⁽²⁾,

sekä katsovat seuraavaa:

- (1) Elintarvikkeissa sallittuja aromeja ja niiden valmistusaineita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 22 päivänä kesäkuuta 1988 annettu neuvoston direktiivi 88/388/ETY ⁽³⁾ olisi saatettava ajan tasalle tieteen ja tekniikan kehityksen vuoksi. Selkeyden ja tehokkuuden parantamiseksi direktiivi 88/388/ETY olisi korvattava tällä asetuksella.
- (2) Komission laatimasta aromien valmistukseen käytettävien raaka-aineiden ja muiden aineiden luettelosta 22 päivänä kesäkuuta 1988 tehdyssä neuvoston päätöksessä 88/389/ETY ⁽⁴⁾ säädetään, että luettelo on laadittava 24 kuukauden kuluessa päätöksen tekemisestä. Mainittu päätös on nyt vanhentunut, ja se olisi kumottava.
- (3) Elintarvikkeissa sallittuja aromeja ja niiden valmistusaineita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä annetun neuvoston direktiivin 88/388/ETY täydentämisestä 16 päivänä tammikuuta 1991 annetussa komission direktiivissä 91/71/ETY ⁽⁵⁾ säädetään aromien pakkausmerkinnöistä. Kyseiset säännökset korvataan tällä asetuksella, ja direktiivi olisi nyt kumottava.

- (4) Turvallisten ja terveellisten elintarvikkeiden vapaa liikkuvuus on sisämarkkinoilla olennaista, ja se vaikuttaa merkittävästi kansalaisten terveyteen ja hyvinvointiin sekä heidän sosiaalisiin ja taloudellisiin etuihinsa.

- (5) Ihmisten terveyden suojelemiseksi tätä asetusta olisi sovellettava aromeihin, aromien raaka-aineisiin ja aromeja sisältäviin elintarvikkeisiin. Sitä olisi sovellettava myös tiettyihin elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, joita lisätään elintarvikkeisiin pääasiallisesti antamaan makua ja joilla on merkittävä vaikutus tiettyjen luontaisesti esiintyvien epäsuotavien aineiden pitoisuuksiin elintarvikkeissa, jäljempänä "elintarvikkeiden ainesosat", joilla on aromaattisia ominaisuuksia", sekä näiden ainesosien raaka-aineisiin ja kyseisiä ainesosia sisältäviin elintarvikkeisiin.

- (6) Tätä asetusta ei sovelleta raakoihin jalostamattomiin elintarvikkeisiin eikä koostamattomiin elintarvikkeisiin, joita ovat esimerkiksi mausteet, yrtit, teet ja uutteen (esimerkiksi hedelmä- tai yrttitee), mauste- ja/tai yrttisekoitukset sekä tee- ja yrttiteesekoitukset, kunhan ne kulutetaan sellaisinaan ja/tai niitä ei lisätä elintarvikkeeseen.

- (7) Aromeja käytetään parantamaan tai muuttamaan elintarvikkeiden tuoksua ja/tai makua kuluttajan eduksi. Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, olisi käytettävä vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa asetetut vaatimukset. Niiden on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. Huomio olisi mahdollisuuksien mukaan kiinnitettävä siihen, saat- taako tiettyjen aromien käytöstä aiheutua kielteisiä seurauksia herkille väestöryhmille. Aromien käyttö ei saa johtaa kuluttajia harhaan, ja siksi aineiden sisältymisestä elintarvikkeisiin on ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä. Aromeja ei kuitenkaan saisi käyttää siten, että ne johtavat kuluttajia harhaan muun muassa käytettyjen ainesosien luonnetta, tuoreutta ja laatua, tuotteen tai valmistusprosessin luonnollisuutta taikka tuotteen ravitsemuksellista arvoa koskevien seikkojen osalta. Aromien hyväksymisessä olisi otettava huomioon myös muut tekijät, jotka ovat tarkasteltavana olevan asian kannalta merkityksellisiä, mukaan lukien yhteiskuntaan, talouteen, perinteisiin, etiikkaan ja ympäristöön liittyvät tekijät, varo- vaisuusperiaate sekä tarkastusten toteutettavuus.

⁽¹⁾ EUVL C 168, 20.7.2007, s. 34.

⁽²⁾ Euroopan parlamentin lausunto, annettu 10. heinäkuuta 2007 (EUVL C 175 E, 10.7.2008, s. 176), neuvoston yhteinen kanta, vahvistettu 10. maaliskuuta 2008 (EUVL C 111 E, 6.5.2008, s. 46), ja Euroopan parlamentin kanta, vahvistettu 8. heinäkuuta 2008 (ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä). Neuvoston päätös, tehty 18. marras- kuuta 2008.

⁽³⁾ EYVL L 184, 15.7.1988, s. 61.

⁽⁴⁾ EYVL L 184, 15.7.1988, s. 67.

⁽⁵⁾ EYVL L 42, 15.2.1991, s. 25.

- (8) Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 ⁽¹⁾ perustettu elintarvikealan tiedekomitea ja sittemmin Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä ”viranomainen”, on vuodesta 1999 alkaen antanut lausuntoja useista aineista, joita esiintyy luontaisesti aromien ja elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, raaka-aineissa ja jotka Euroopan neuvoston aromiaineita käsittelevän asiantuntijakomitean mukaan muodostavat toksikologisen riskin. Aineita, joihin liittyvän toksikologisen riskin elintarvikealan tiedekomitea on vahvistanut, olisi pidettävä epäsuotavina aineina, joita ei pitäisi lisätä elintarvikkeisiin sellaisenaan.
- (9) Epäsuotavia aineita esiintyy luontaisesti kasveissa, ja siksi niitä voi sisältyä aromivalmisteisiin ja elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia. Tällaisia kasveja käytetään perinteisesti elintarvikkeina tai elintarvikkeiden ainesosina. Epäsuotaville aineille olisi vahvistettava asianmukaiset enimmäismäärät elintarvikkeissa, jotka vaikuttavat eniten kyseisten aineiden saantiin ihmisten osalta. Määriä vahvistettaessa olisi otettava huomioon tarve suojella ihmisten terveyttä sekä se, että kyseisiä aineita väistämättä sisältyy perinteisiin elintarvikkeisiin.
- (10) Tiettyjen luontaisesti esiintyvien epäsuotavien aineiden enimmäismäärien vahvistamisessa olisi keskityttävä niihin elintarvikkeisiin tai elintarvikeryhmiin, joiden kautta näitä aineita saadaan ravinnon mukana eniten. Jos uudet luontaisesti esiintyvät epäsuotavat aineet aiheuttavat riskin kuluttajien terveydelle, olisi asetettava enimmäismääriä viranomaisen lausunnon perusteella. Jäsenvaltioiden olisi järjestettävä tarkastuksia riskien mukaan rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 ⁽²⁾ mukaisesti. Elintarvikkeiden valmistajien on otettava huomioon näiden aineiden esiintyvyys, kun ne käyttävät elintarvikkeiden valmistuksessa elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, ja/tai aromeita, sen varmistamiseksi, ettei markkinoille saateta elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia.
- (11) Yhteisön tasolla olisi vahvistettava säännökset tiettyjen, ihmisten terveydelle riskin muodostavien kasvi-, eläin-, mineraali- tai mikrobiologista alkuperää olevien raaka-
- aineiden käytön kieltämiseksi tai rajoittamiseksi aromien ja elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, valmistuksessa ja elintarviketuotannossa.
- (12) Viranomaisen olisi suoritettava riskinarviointeja.
- (13) Yhdenmukaisuuden varmistamiseksi arviointia edellyttävien aromien ja raaka-aineiden riskinarviointi ja hyväksyntä olisi suoritettava elintarvikelisiä aineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1331/2008 ⁽³⁾ vahvistettua menettelyä noudattaen.
- (14) Aromiaineita ovat määritellyt kemialliset aineet, joihin sisältyvät kemiallisella synteysillä tai erottamalla kemiallisin menetelmin saadut aromiaineet, sekä luontaiset aromiaineet. Aromiaineiden arviointiohjelma on käynnissä elintarvikkeissa käytettyjä tai käytettäväksi tarkoitettuja aromiaineita koskevan yhteisön menettelyn määrittämisestä 28 päivänä lokakuuta 1996 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2232/96 ⁽⁴⁾ mukaisesti. Mainitun asetuksen mukaisesti päätös aromiaineiden luettelosta tehdään viiden vuoden kuluessa kyseisen ohjelman hyväksymisestä. Luettelon hyväksymiselle olisi asetettava uusi määräaika. Ehdotus kyseiseksi luetteloksi tehdään tarkoituksena sen sisällyttäminen asetuksen (EY) N:o 1331/2008 2 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun luetteloon.
- (15) Aromivalmisteita ovat aromit, jotka eivät ole määriteltyjä kemiallisia aineita ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja. Elintarvikkeista valmistetuille aromivalmisteille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista valmistettujen aromivalmisteiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ja hyväksyttävä.
- (16) Elintarvikkeella tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi. Kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevia raaka-aineita, joiden osalta voidaan riittävästi osoittaa, että niitä on tähän saakka käytetty aromien valmistuksessa, pidetään tässä yhteydessä elintarvikeraaka-aineina, vaikka joitakin näistä raaka-aineista, kuten ruusu-puuta tai mansikan lehtiä, ei olisikaan käytetty elintarvikkeissa sellaisenaan. Niitä ei tarvitse arvioida.

⁽¹⁾ EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 165, 30.4.2004, s. 1, oikaisu EUVL L 191, 28.5.2004, s. 1.

⁽³⁾ Katso tämän virallisen lehden sivu 1.

⁽⁴⁾ EYVL L 299, 23.11.1996, s. 1.

- (17) Myöskään paistoaromeille, jotka on valmistettu elintarvikkeista hyväksytyissä olosuhteissa, ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa, ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista valmistettujen tai tiettyjen edellytysten vastaisesti tuotettujen paistoaromien turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ja hyväksyttävä.
- (18) Elintarvikkeissa käytettävistä tai käytettäväksi tarkoitetuista savuaromeista 10 päivänä marraskuuta 2003 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2065/2003 ⁽¹⁾ vahvistetaan menettelyt savuaromien turvallisuusarviointia ja hyväksyntää varten sekä luettelon laatimiseksi primaarisista savukondensaateista ja primaarisista tervafraktioista, joita on sallittua käyttää yhteisössä niin, että kaikkien muiden vastaavien tuotteiden käyttö on kielletty.
- (19) Aromien lähtöaineet kuten hiilihydraatit, oligo-peptidit ja aminohapot antavat elintarvikkeeseen makua niiden kemiallisten reaktioiden seurauksena, joita tapahtuu elintarvikkeen käsittelyn aikana. Elintarvikkeista valmistetuille aromien lähtöaineille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista valmistettujen aromien lähtöaineiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ja hyväksyttävä.
- (20) Muita aromeja, jotka eivät kuulu edellä esitettyjen aromien määritelmien piiriin, voidaan käyttää elintarvikkeissa sillä edellytyksellä, että niille on suoritettu arviointi- ja hyväksymismenettely. Esimerkkinä voisi olla aromit, joita syntyy kuumentamalla öljyä tai rasvaa hyvin nopeasti äärimmäisen kuumaksi, jolloin saadaan aikaan grillimäinen aromi.
- (21) Kasvi-, eläin-, mineraali- tai mikrobiologista alkuperää olevia raaka-aineita, jotka eivät ole elintarvikkeita, voidaan sallia käytettävän aromien valmistuksessa vain, jos niiden turvallisuus on tieteellisesti arvioitu. Voi olla tarpeen sallia vain raaka-aineen tiettyjen osien käyttö taikka sallia käyttö tietyin edellytyksin.
- (22) Aromit voivat sisältää elintarvikelisiä aineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ⁽²⁾ mukaisesti sallittuja elintarvikelisiä aineita ja/tai muita elintarvikkeiden ainesosia, jotka on sisällytetty teknisiä syitä kuten niiden varastointia, standardointia, laimentamista tai liukenemistä ja stabilointia varten.
- (23) Aromi tai raaka-aine, joka kuuluu muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1829/2003 ⁽³⁾ soveltamisalaan, olisi hyväksyttävä sekä mainitun asetuksen että tämän asetuksen mukaisesti.
- (24) Aromeihin sovelletaan edelleen pakkausmerkintöjä koskevia yleisiä velvoitteita, jotka on vahvistettu myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä maaliskuuta 2000 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2000/13/EY ⁽⁴⁾ ja soveltuvin osin muuntogeenisten organismien jäljitettävyydestä ja merkitsemisestä ja muuntogeenisistä organismeista valmistettujen elintarvikkeiden ja rehujen jäljitettävyydestä 22 päivänä syyskuuta 2003 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1829/2003 ja asetuksessa (EY) N:o 1830/2003 ⁽⁵⁾. Tässä asetuksessa olisi lisäksi vahvistettava erityiset säännökset niiden aromien pakkausmerkinnöistä, jotka myydään sellaisinaan valmistajalle tai lopullisille kuluttajille.
- (25) Aromiaineita tai aromivalmisteita saisi kutsua ”luontaisiksi” vain silloin, kun ne täyttävät tietyt edellytykset, joiden avulla varmistetaan, että kuluttajia ei johdeta harhaan.
- (26) Tietoja koskevilla vaatimuksilla olisi varmistettava, että kuluttajat eivät tule johdetuiksi harhaan luontaisten aromien valmistuksessa käytettyjen raaka-aineiden osalta. Varsinkin jos termiä luontainen käytetään kuvaamaan aromia, käytettävien aromiainesten olisi oltava kokonaan peräisin luonnosta. Lisäksi aromien raaka-aineet olisi merkittävä pakkaukseen lukuun ottamatta tapauksia, joissa niitä ei tunnistettaisi aromissa tai elintarvikkeen maussa. Jos raaka-aine mainitaan, vähintään 95 prosenttia aromiaineksesta olisi saatava mainitusta raaka-aineesta. Koska aromien käyttö ei saisi johtaa kuluttajia harhaan, jäljelle jäävää enintään 5 prosentin osuutta voidaan käyttää ainoastaan standardointiin tai antamaan aromille esimerkiksi tuorempi, kirpeämpi, kypsempi tai vihreämpi vivahde. Jos mainitusta raaka-aineesta saatua aromiainesta on käytetty alle 95 prosenttia ja raaka-aine voidaan yhä tunnistaa, se olisi ilmoitettava mainitsemalla, että raaka-aineeseen on lisätty muita luontaisia aromeja, esimerkiksi siinä tapauksessa, että kakaouutteeseen on lisätty muita aromeja antamaan banaanimainen vivahde.
- (27) Kuluttajille on ilmoitettava, johtuuko elintarvikkeen savunmaku savuaromien käytöstä. Direktiivin 2000/13/EY mukaisesti elintarvikkeen pakkausmerkinnät eivät saa aiheuttaa kuluttajassa sekaannusta siitä, onko tuote savustettu perinteiseen tapaan savun avulla vai käsitelty savuaromeilla. Direktiiviä 2000/13/EY on tarpeen muuttaa sen mukaisesti, mitä aromin ja savuaromin määritelmistä ja termin ”luontainen” käytöstä aromien kuvauksissa säädetään tässä asetuksessa.

⁽¹⁾ EUVL L 309, 26.11.2003, s. 1.

⁽²⁾ Katso tämän virallisen lehden sivu 16.

⁽³⁾ EUVL L 268, 18.10.2003, s. 1.

⁽⁴⁾ EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29.

⁽⁵⁾ EUVL L 268, 18.10.2003, s. 24.

- (28) Jotta aromiaineiden turvallisuutta ihmisten terveyden kannalta voitaisiin arvioida, on erittäin tärkeää saada tietoja aromiaineiden kulutuksesta ja käytöstä. Siksi elintarvikkeisiin lisättävien aromiaineiden määrät olisi tarkastettava säännöllisesti.
- (29) Tämän asetuksen täytäntöönpanemiseksi tarvittavista toimenpiteistä olisi päätettävä menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY ⁽¹⁾ mukaisesti.
- (30) Komissiolle olisi erityisesti siirrettävä toimivalta muuttaa tämän asetuksen liitteitä ja hyväksyä yhteisön luettelon laatimista koskevia asianmukaisia siirtymätoimenpiteitä. Koska nämä toimenpiteet ovat laajakantoisia ja niiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, myös täydentämällä sitä uusilla muilla kuin keskeisillä osilla, ne on hyväksyttävä päätöksen 1999/468/EY 5 a artiklassa säädettyä valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen.
- (31) Kun valvonnan käsittävään sääntelymenettelyyn tavallisesti kuuluvia määräaikoja ei erittäin kiireellisissä tapauksissa voida noudattaa, komission olisi tämän asetuksen 8 artiklan 2 kohdassa kuvattuja toimenpiteitä ja tämän asetuksen liitteisiin II–V tehtäviä muutoksia hyväksyttäessä voitava soveltaa päätöksen 1999/468/EY 5 a artiklan 6 kohdassa säädettyä kiireellistä menettelyä.
- (32) Tämän asetuksen liitteet II–V olisi tarpeen mukaan mukautettava tieteen ja tekniikan kehitykseen ottamalla huomioon aromien tuottajilta ja käyttäjiltä saadut ja/tai jäsenvaltioiden valvonnasta ja tarkastuksista ilmi käyneet tiedot.
- (33) Jotta aromeja koskevaa yhteisön lainsäädäntöä voidaan kehittää ja päivittää oikeasuhteisesti ja tehokkaasti, on tarpeen kerätä tietoja ja jakaa niitä sekä koordinoita jäsenvaltioiden toimia. Tässä tarkoituksessa voi olla hyödyllistä suorittaa tutkimuksia, joissa käsitellään päätöksentekomenettelyn helpottamiseen tähtääviä erityisaiheita. Yhteisön olisi voitava rahoittaa tällaisia tutkimuksia osana talousarviomenettelyään. Tällaisten toimien rahoitus kuuluu asetuksen (EY) N:o 882/2004 soveltamisalaan.
- (34) Siihen saakka kunnes yhteisön luettelo laaditaan, olisi säädettävä sellaisten aromiaineiden arvioinnista ja hyväksymisestä, jotka eivät kuulu asetuksella (EY) N:o 2232/96 säädetyn arviointiohjelman piiriin. Siksi olisi vahvistettava siirtymäjärjestelmä. Kyseisessä järjestelmässä aromiaineet olisi arvioitava ja hyväksyttävä asetuksella (EY) N:o 1331/2008 säädetyn menettelyn mukaisesti.

Mainitussa asetuksessa säädettyjä määräaikoja, joiden kuluessa viranomaisen on annettava lausuntonsa ja komission toimitettava elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevälle pysyvälle komitealle luonnos asetukseksi, jolla päivitetään yhteisön luetteloa, ei kuitenkaan sovelleta, sillä etusijalle olisi asetettava meneillään oleva arviointiohjelma.

- (35) Jäsenvaltiot eivät voi riittävällä tavalla saavuttaa tämän asetuksen tavoitetta, eli aromeja ja tiettyjä elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, koskevien yhteisön sääntöjen vahvistamista, vaan se voidaan markkinoiden yhtenäisyyden ja kuluttajansuojan korkean tason varmistamiseksi saavuttaa paremmin yhteisön tasolla, joten yhteisö voi toteuttaa toimenpiteitä perustamissopimuksen 5 artiklassa vahvistetun toissijaisuusperiaatteen mukaisesti. Mainitussa artiklassa vahvistetun suhteellisuusperiaatteen mukaisesti tässä asetuksessa ei ylitetä sitä, mikä on tämän tavoitteen saavuttamiseksi tarpeen.
- (36) Maustettujen viinien, maustettujen viinipohjaisten juomien ja maustettujen viinistä valmistettujen juomasekoitusten määritelmää, kuvausta ja esittelyä koskevista yleisistä säännöistä 10 päivänä kesäkuuta 1991 annettua neuvoston asetusta (ETY) N:o 1601/91 ⁽²⁾ ja tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta 15 päivänä tammikuuta 2008 annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 110/2008 ⁽³⁾ olisi mukautettava tiettyihin tässä asetuksessa vahvistettuihin määritelmiin.
- (37) Asetukset (ETY) N:o 1601/91, (EY) N:o 2232/96 ja (EY) N:o 110/2008 sekä direktiivi 2000/13/EY olisi muutettava vastaavasti,

OVAT ANTANEET TÄMÄN ASETUKSEN:

I LUKU

KOHDE, SOVELTAMISALA JA MÄÄRITELMÄT

1 artikla

Kohde

Tässä asetuksessa vahvistetaan säännöt, jotka koskevat elintarvikkeissa käytettäviä aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, jotta varmistetaan sisämarkkinoiden tehokas toiminta, samalla kun varmistetaan ihmisten terveyden suojelun ja kuluttajansuojan korkea taso, mukaan lukien kuluttajien etujen suojeleminen ja oikeudenmukaiset käytännöt elintarvikkeiden kaupassa, tarvittaessa ympäristönsuojelu huomioon ottaen.

⁽²⁾ EYVL L 149, 14.6.1991, s. 1.

⁽³⁾ EUVL L 39, 13.2.2008, s. 16.

⁽¹⁾ EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.

Tässä tarkoituksessa tässä asetuksessa säädetään:

- a) yhteisön luettelosta, joka sisältää sellaiset aromit ja raaka-aineet, joiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua; luettelo vahvistetaan liitteessä I, jäljempänä "yhteisön luettelo";
- b) ehdoista, jotka koskevat aromien ja ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä elintarvikkeissa;
- c) aromien pakkausmerkintöjä koskevista säännöistä.

2 artikla

Soveltamisala

1. Tätä asetusta sovelletaan

- a) aromeihin, joita käytetään tai on tarkoitus käyttää elintarvikkeissa, sanotun kuitenkin rajoittamatta asetukseen (EY) N:o 2065/2003 sisältyvien tarkempien säännösten soveltamista;
- b) elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia;
- c) elintarvikkeisiin, jotka sisältävät aromeja ja/tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia;
- d) aromien raaka-aineisiin ja/tai sellaisten elintarvikkeiden ainesosien raaka-aineisiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.

2. Tätä asetusta ei sovelleta

- a) aineisiin, joilla on yksinomaan makea, hapan tai suolainen maku;
- b) raakoihin elintarvikkeisiin;
- c) koostamattomiin elintarvikkeisiin ja sekoituksiin, kuten tuoreisiin, kuivattuihin tai pakastettuihin mausteisiin ja/tai yrtteihin, eikä tee- ja yrttiteesekeoituksiin sellaisenaan edellyttäen, että niitä ei ole käytetty elintarvikkeiden ainesosina.

3 artikla

Määritelmät

1. Tässä asetuksessa sovelletaan määritelmiä, jotka on vahvistettu asetuksissa (EY) N:o 178/2002 ja (EY) N:o 1829/2003.

2. Tässä asetuksessa sovelletaan lisäksi seuraavia määritelmiä:

- a) "aromilla" tarkoitetaan tuotetta,
 - i) jota ei ole tarkoitettu kulutettavaksi sellaisenaan ja jota lisätään elintarvikkeeseen antamaan tai muuttamaan tuoksua ja/tai makua;

- ii) joka on valmistettu tai joka koostuu seuraavista aineryhmistä: aromiaineet, aromivalmisteet, paistoaromit, savuaromit, aromien lähtöaineet, muut aromit tai niiden seokset;

- b) "aromiaineella" tarkoitetaan määriteltyä kemiallista ainetta, jolla on aromaattisia ominaisuuksia;

- c) "luontaisella aromiaineella" tarkoitetaan aromiainetta, jota saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla liitteessä II mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä. Luontaiset aromiaineet vastaavat luonnossa esiintyviä aineita, jotka on tunnistettu luonnossa;

- d) "aromivalmisteella" tarkoitetaan tuotetta, joka ei ole aromiaine ja jota saadaan

- i) soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä elintarvikkeesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla liitteessä II mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä;

ja/tai

- ii) kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta, joka ei ole elintarvike ja joka on saatu soveltuvalla fysikaalisella, entsyymaattisella tai mikrobiologisella menetelmällä elintarvikkeesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla liitteessä II mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä;

- e) "paistoaromilla" tarkoitetaan valmistetta, jota saadaan kuumentamalla seosta, jonka ainesosilla ei välttämättä ole aromaattisia ominaisuuksia, mutta joista vähintään yksi ainesosa sisältää tyypeä (amino) ja toinen ainesosa on pelkistävä sokeri; paistoaromien valmistuksessa käytettävät ainesosat voivat olla:

- i) elintarvikkeita;

ja/tai

- ii) muita raaka-aineita kuin elintarvikkeita;

- f) "savuaromilla" tarkoitetaan valmistetta, jota saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta savusta, jolloin saadaan asetuksen (EY) N:o 2065/2003 3 artiklan 1, 2 ja 4 kohdan mukaisia primaarisia savukondensaatteja, primaarisia tervafraktioita ja/tai primaarituotteista saatuja savuaromeja;

g) "aromin lähtöaineella" tarkoitetaan valmistetta, jolla ei välttämättä ole aromaattisia ominaisuuksia ja jota tarkoituksellisesti lisätään elintarvikkeeseen ainoana tarkoituksena tuottaa elintarvikkeen valmistuksen aikana makua hajoamisen tai muiden ainesosien kanssa reagoimisen seurauksena; lähtöaine voi olla saatu

i) elintarvikkeesta

ja/tai

ii) muusta raaka-aineesta kuin elintarvikkeesta;

h) "muulla aromilla" tarkoitetaan aromia, jota lisätään tai on tarkoitus lisätä elintarvikkeeseen antamaan tuoksua ja/tai makua ja joka ei kuulu b–g alakohdassa esitettyjen määritelmien piiriin;

i) "elintarvikkeen ainesosalla, jolla on aromaattisia ominaisuuksia" tarkoitetaan muuta sellaista elintarvikkeen ainesosaa kuin aromia, jota voidaan lisätä elintarvikkeeseen pääasiallisena tarkoituksena antaa elintarvikkeelle makua tai muuttaa sen makua ja jolla on merkittävä vaikutus tiettyjen luontaisesti esiintyvien epäsuotavien aineiden pitoisuuksiin elintarvikkeissa;

j) "raaka-aineella" tarkoitetaan kasvi-, eläin-, mineraali- tai mikrobiologista alkuperää olevaa ainetta, josta valmistetaan aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia; se voi olla:

i) elintarvike

tai

ii) muu raaka-aine kuin elintarvike;

k) "soveltuvalle fysikaalisella menetelmällä" tarkoitetaan fysikaalista menetelmää, jossa aromin komponenttien kemiallista luonnetta ei tarkoituksellisesti muuteta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta liitteessä II olevaa perinteisiä ruoanvalmistusmenetelmiä koskevaa luetteloa, ja jossa ei käytetä muun muassa singlettihappoa, otsonia, epäorgaanisia katalyyttejä, metallikatalyyttejä, organometallisia reagensseja ja/tai ultraviolettisäteilyä.

3. Edellä 2 kohdan d, e, g ja j alakohdassa esitettyjä määritelmiä sovellettaessa raaka-aineita, joita on tähän saakka todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa, pidetään tässä asetuksessa elintarvikkeina.

4. Aromit voivat sisältää asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti sallittuja elintarvikelisiä aineita ja/tai muita elintarvikkeiden ainesosia, jotka on sisällytetty teknisistä syistä.

II LUKU

AROMIEN, ELINTARVIKKEIDEN AINESOSIEN, JOILLA ON AROMAATTISIA OMINAISUUKSIA, JA RAAKA-AINEIDEN KÄYTTÖÄ KOSKEVAT EDELLYTYKSET

4 artikla

Aromien ja elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä koskevat yleiset edellytykset

Elintarvikkeissa on sallittua käyttää vain sellaisia aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

a) ne eivät käytettävissä olevien tieteellisten tietojen perusteella aiheuta turvallisuusriskiä kuluttajien terveydelle; ja

b) niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.

5 artikla

Vaatimustenvastaisten aromien ja/tai elintarvikkeiden kieltäminen

Kukaan ei saa saattaa markkinoille aromia tai elintarviketta, joka sisältää tällaista aromia ja/tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, jos niiden käyttö ei ole tämän asetuksen mukaista.

6 artikla

Tiettyjen aineiden esiintyminen

1. Liitteessä III olevassa A osassa lueteltuja aineita ei saa lisätä elintarvikkeisiin sellaisenaan.

2. Rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 110/2008 soveltamista tiettyjen aromeissa ja/tai elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, luontaisesti esiintyvien aineiden enimmäismäärät liitteessä III olevassa B osassa luetelluissa koostetuissa elintarvikkeissa eivät saa ylittyä siksi, että kyseisissä elintarvikkeissa käytetään aromeja ja/tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia. Liitteessä III vahvistettuja aineiden enimmäismääriä sovelletaan kaupan pidettäviin elintarvikkeisiin, jollei toisin ilmoiteta. Tästä periaatteesta poiketen sellaisten kuivattujen ja/tai tiivistettyjen elintarvikkeiden osalta, jotka on palautettava ennalleen, enimmäismääriä sovelletaan pakkausmerkinnöissä olevien ohjeiden mukaan ennalleen palautettuihin tuotteisiin ottaen huomioon vähimmäislaimennuskerroin.

3. Yksityiskohtaisia sääntöjä 2 kohdan täytäntöönpanoa varten voidaan tarvittaessa antaa Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä "viranomainen", lausunnon perusteella 21 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä noudattaen.

7 artikla

Tiettyjen raaka-aineiden käyttö

1. Liitteessä IV olevassa A osassa lueteltuja raaka-aineita ei saa käyttää, kun valmistetaan aromeja ja/tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.

2. Aromeja ja/tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, jotka on valmistettu liitteessä IV olevassa B osassa luetelluista raaka-aineista, saa käyttää vain kyseisessä liitteessä ilmoitettujen edellytysten mukaisesti.

8 artikla

Arviointi- ja hyväksymismenettelyn piiriin kuulumattomat aromit ja elintarvikkeiden ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia

1. Seuraavia aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää elintarvikkeissa ilman tämän asetuksen mukaista arviointia ja hyväksyntää sillä edellytyksellä, että ne ovat 4 artiklan mukaisia:

- a) 3 artiklan 2 kohdan d alakohdan i alakohdassa tarkoitettut aromivalmisteet;
- b) 3 artiklan 2 kohdan e alakohdan i alakohdassa tarkoitettut paistoaromit, jotka ovat liitteessä V vahvistettujen, paistoaromien valmistusta ja tiettyjen aineiden enimmäismääriä koskevien säännösten mukaisia;
- c) 3 artiklan 2 kohdan g alakohdan i alakohdassa tarkoitettujen aromien lähtöaineet;
- d) elintarvikkeiden ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.

2. Sen estämättä, mitä 1 kohdassa säädetään, viranomaisen on suoritettava aromia tai elintarvikkeen ainesosaa, jolla on aromaattisia ominaisuuksia, koskeva riskinarviointi, jos komissio, jäsenvaltio tai viranomainen esittää epäilyjä 1 kohdassa tarkoitettujen aromien tai ainesosan turvallisuudesta. Tällöin asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4, 5 ja 6 artiklaa sovelletaan tarvittavin muutoksina. Komissio hyväksyy tarvittaessa 21 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittävää sääntelymenettelyä noudattaen viranomaisen lausunnon perusteella toimenpiteitä, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, myös täydentämällä sitä. Toimenpiteet vahvistetaan tapauksen mukaan liitteissä III, IV ja/tai V. Jos on kyse erittäin kiireellisestä tapauksesta, komissio voi käyttää 21 artiklan 4 kohdassa tarkoitettua kiireellistä menettelyä.

III LUKU

YHTEISÖN LUETTELO AROMEISTA JA RAAKA-AINEISTA, JOIDEN KÄYTTÖ ELINTARVIKKEISSA ON SALLITTUA

9 artikla

Arviointi- ja hyväksymismenettelyn piiriin kuuluvat aromit ja raaka-aineet

Tätä lukua sovelletaan:

- a) aromiaineisiin;
- b) 3 artiklan 2 kohdan d alakohdan ii alakohdassa tarkoitettuihin aromivalmisteisiin;
- c) paistoaromeihin, jotka on saatu kuumentamalla sellaisia ainesosia, jotka kuuluvat kokonaan tai osittain 3 artiklan 2 kohdan e alakohdan ii alakohdan soveltamisalaan ja/tai joiden osalta paistoaromien valmistukseen ja/tai liitteessä V vahvistettuihin tiettyjen epäsuotavien aineiden enimmäismääriin liittyvät edellytykset eivät täyty;
- d) 3 artiklan 2 kohdan g alakohdan ii alakohdassa tarkoitettuihin aromien lähtöaineisiin;
- e) 3 artiklan 2 kohdan h alakohdassa tarkoitettuihin muihin aromeihin;
- f) 3 artiklan 2 kohdan j alakohdan ii alakohdassa tarkoitettuihin raaka-aineisiin, jotka eivät ole elintarvikkeita.

10 artikla

Yhteisön luettelo aromeista ja raaka-aineista

Edellä 9 artiklassa tarkoitetuista aromeista ja raaka-aineista vain niitä, jotka sisältyvät yhteisön luetteloon, voidaan soveltuviin tapauksissa pitää kaupan sellaisenaan ja käyttää elintarvikkeissa luettelossa määriteltyjen edellytysten mukaisesti.

11 artikla

Aromien ja raaka-aineiden sisällyttäminen yhteisön luetteloon

1. Aromi tai raaka-aine voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon asetuksessa (EY) N:o 1331/2008 vahvistettua menettelyä noudattaen vain, jos se täyttää 4 artiklassa asetetut edellytykset.

2. Aromista tai raaka-aineesta on annettava yhteisön luettelossa seuraavat tiedot:

- a) hyväksytyin aromin tai raaka-aineen nimitys;
- b) tarvittaessa edellytykset, joiden täytyessä aromia voidaan käyttää.

3. Yhteisön luetteloa muutetaan asetuksessa (EY) N:o 1331/2008 tarkoitetun menettelyn mukaisesti.

12 artikla

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluvat aromit ja raaka-aineet

1. Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluva aromi tai raaka-aine voidaan sisällyttää liitteessä I olevaan yhteisön luetteloon tämän asetuksen mukaisesti ainoastaan sen jälkeen, kun sille on myönnetty lupa asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukaisesti.

2. Kun yhteisön luetteloon jo sisällytetty aromi on tuotettu eri raaka-aineesta, joka kuuluu asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan, se ei edellytä tämän asetuksen mukaista uutta lupaa, kunhan uudelle raaka-aineelle on myönnetty lupa asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukaisesti ja aromi on tämän asetuksen mukaisesti vahvistettujen eritelmien mukainen.

13 artikla

Tulkintapäätökset

Jäljempänä 21 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä noudattaen voidaan tarvittaessa päättää,

- a) kuuluuko tietty aine tai seos, raaka-aine taikka tiettyntyyppinen elintarvike 2 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun ryhmään;
- b) mihin 3 artiklan 2 kohdan b–j alakohdassa tarkoitettuun ryhmään jokin tietty aine kuuluu;
- c) kuuluuko tietty tuote johonkin liitteessä I taikka liitteessä III olevassa B osassa tarkoitettuun elintarvikeryhmään tai onko se jokin niissä tarkoitetuista elintarvikkeista.

IV LUKU

PAKKAUSMERKINNÄT

14 artikla

Sellaisten aromien pakkausmerkinnät, joita ei ole tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille

1. Aromeja, joita ei ole tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille, voidaan pitää kaupan ainoastaan, jos niissä on 15 ja 16 artiklassa säädetty helposti näkyvä, selvästi luettava ja pysyvällä tavalla merkitty pakkausmerkintä. Jäljempänä 15 artiklassa säädetty tiedot on esitettävä ostajien helposti ymmärtämällä kielellä.

2. Jäsenvaltio, jonka alueella tuotetta pidetään kaupan, voi omalla alueellaan perustamissopimuksen mukaisesti säätää, että 15 artiklassa säädetty tiedot on annettava kyseisen jäsenvaltion määräämällä yhdellä tai useammalla yhteisön virallisella kielellä. Tämä ei estä ilmoittamasta kyseisiä tietoja useilla kielillä.

15 artikla

Sellaisten aromien yleiset pakkausmerkintävaatimukset, joita ei ole tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille

1. Kun aromeja, joita ei ole tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille, myydään sellaisinaan tai toisiinsa ja/tai muihin elintarvikkeiden ainesosiin sekoitettuina ja/tai niihin on lisätty muita aineita 3 artiklan 4 kohdan mukaisesti, niiden pakkauksissa tai astioissa on oltava seuraavat tiedot:

- a) myyntikuvaus: joko sana ”aromi” tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus;
- b) maininta ”elintarvikekäyttöön” tai ”rajoitettuun elintarvikekäyttöön” taikka tarkemmat tiedot sen aiotusta elintarvikekäytöstä;
- c) tarvittaessa erityiset varastointia ja/tai käyttöä koskevat vaatimukset;
- d) erän tunnistemerkintä;
- e) painon mukaan alenevassa järjestyksessä luettelo seuraavista:
 - i) esiintyvät aromiryhmät ja
 - ii) kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai, silloin kun se on tarkoituksenmukaista, E-numero;
- f) valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite;
- g) merkintä kunkin sellaisen ainesosan tai ainesosaryhmän enimmäismäärästä, jonka määrä elintarvikkeessa on rajoitettu, ja/tai selkeästi ja helpotajuisesti ilmaistuna muut tarkoituksenmukaiset tiedot, joiden avulla ostaja kykenee noudattamaan tätä asetusta tai muita asiaan liittyviä yhteisön säännöksiä;
- h) nettomäärä;
- i) vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöpäivä;
- j) soveltuissa tapauksissa elintarvikkeisiin sisältyvien ainesosien merkintöjen osalta tiedot aromeista tai muista aineista, joihin viitataan tässä artiklassa ja jotka luetaan direktiivin 2000/13/EY liitteessä III a.

2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, kyseisen kohdan e ja g alakohdassa vaaditut tiedot voidaan antaa vain lähetykseen liitetyissä asiakirjoissa, jotka toimitetaan lähetyksen mukana tai sitä ennen, edellyttäen, että kyseisen tuotteen pakkauksen tai astian helposti näkyvässä osassa on merkintä ”ei vähittäismyyntiin”.

3. Poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, kun aromit toimitetaan tankeissa, kaikki tavaraerää koskevat tiedot voidaan antaa vain lähetykseen liitetyissä asiakirjoissa, jotka toimitetaan lähetyksen mukana.

16 artikla

Termin ”luontainen” käyttöä koskevat erityisvaatimukset

1. Jos termiä ”luontainen” käytetään 15 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa myyntikuvauksessa aromin kuvaamiseksi, sovelletaan tämän artiklan 2–6 kohdan säännöksiä.

2. Termiä ”luontainen” voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiaine sisältää yksinomaan aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

3. Termiä ”luontainen aromiaine” voidaan käyttää vain sellaisista aromeista, joiden aromiaine sisältää yksinomaan luontaisia aromiaineita.

4. Termiä ”luontainen” voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi- tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos aromiaine on saatu painon mukaan yksinomaan tai vähintään 95-prosenttisesti mainitusta raaka-aineesta.

Kuvauksen on oltava muodoltaan seuraava: ”luontainen ’elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)’ aromi”.

5. Ilmausta ”luontainen ’elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)’aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja” voidaan käyttää vain, jos aromiaine on osittain peräisin mainitusta raaka-aineesta, jonka maku on helposti tunnistettavissa.

6. Termiä ”luontainen aromi” voidaan käyttää vain, jos aromiaine on saatu eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua.

17 artikla

Lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen aromien pakkausmerkinnät

1. Rajoittamatta direktiivin 2000/13/EY, elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä 14 päivänä kesäkuuta 1989 annetun neuvoston direktiivin 89/396/ETY⁽¹⁾ ja asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamista aromeja, jotka on tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille sellaisinaan tai sekoitettuna toisiinsa ja/tai muihin elintarvikkeiden ainesosiin, ja/tai joihin on lisätty muita aineita, saa pitää kaupan vain, jos niiden pakkauksissa on helposti näkyvällä, selvästi luettavalla ja pysyvällä tavalla esitettyä merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”rajoitettuun elintarvikekäyttöön” taikka tarkemat tiedot aiotusta elintarvikekäytöstä.

2. Jos termiä ”luontainen” käytetään 15 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa myyntikuvauksessa aromin kuvaamiseksi, sovelletaan 16 artiklan säännöksiä.

⁽¹⁾ EYVL L 186, 30.6.1989, s. 21.

18 artikla

Muut pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset

Edellä olevat 14–17 artikla eivät rajoita painoja tai mittoja koskevien tai vaarallisten aineiden ja valmisteiden esillepanoon, luokiteluun, pakkaamiseen ja pakkausmerkintöihin tai niiden kuljetukseen sovellettavien yksityiskohtaisempien tai laajalaisempien lakien, asetusten tai hallinnollisten määräysten soveltamista.

V LUKU

MENETTELYSÄÄNNÖKSET JA TÄYTÄNTÖÖNPANO

19 artikla

Elintarvikealan toimijoiden ilmoitusvelvollisuus

1. Aromiaineen valmistajan tai käyttäjän tai näiden edustajien on komission pyynnöstä ilmoitettava sille, kuinka paljon aromiainetta on 12 kuukauden jakson aikana lisätty elintarvikkeisiin. Tässä yhteydessä toimitettuja tietoja käsitellään luottamuksellisesti, siltä osin kuin niitä ei tarvita turvallisuusarviointia varten.

Komissio toimittaa jäsenvaltioiden saataville tiedot siitä, paljonko aromiainetta käytetään yhteisössä tietyissä elintarvikeryhmissä.

2. Aromin valmistajan tai käyttäjän on soveltuvissa tapauksissa ennen aromin saattamista markkinoille toimitettava komissiolle tämän asetuksen mukaisesti hyväksyttyä sellaista aromia, jonka valmistuksessa käytetään tuotantomenetelmiä tai lähtöaineita, jotka ovat merkittävästi erilaisia kuin viranomaisen suorittamassa riskinarvioinnissa, koskevat tarpeelliset tiedot, jotta viranomainen voi arvioida aromia muutetun tuotantomenetelmän tai muiden ominaisuuksien kannalta.

3. Aromin ja/tai raaka-aineen valmistajan tai käyttäjän on viipymättä ilmoitettava komissiolle uusista tieteellisistä tai teknisistä tiedoista, jotka ovat valmistajan tai käyttäjän tiedossa ja käytettävissä ja jotka saattavat vaikuttaa aromiaineen turvallisuusarviointiin.

4. Yksityiskohtaiset säännöt 1 kohdan täytäntöönpanoa varten annetaan 21 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenetelyä noudattaen.

20 artikla

Jäsenvaltioiden seuranta- ja ilmoitusvelvollisuus

1. Jäsenvaltioiden on luotava riskiin perustuvaa lähestymistapaa soveltaen järjestelmät, joiden avulla voidaan seurata yhteisön luetteloon sisältyvien aromien kulutusta ja käyttöä sekä liitteessä III lueteltujen aineiden kulutusta, ja ilmoitettava havainnoitua sopivin aikavälein komissiolle ja viranomaiselle.

2. Kun viranomaista on kuultu, otetaan 21 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua sääntelymenettelyä noudattaen käyttöön yhteiset menetelmät tietojen keräämiseksi yhteisön luetteloon sisältyvien aromien ja liitteessä III lueteltujen aineiden kulutuksesta ja käytöstä viimeistään 20 päivänä tammikuuta 2011.

21 artikla

Komitea

1. Komissiota avustaa elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea.

2. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 ja 7 artiklaa ottaen huomioon mainitun päätöksen 8 artiklan säännökset.

Päätöksen 1999/468/EY 5 artiklan 6 kohdassa säädetyn määräajaksi vahvistetaan kolme kuukautta.

3. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 a artiklan 1–4 kohtaa ja 7 artiklaa ottaen huomioon mainitun päätöksen 8 artiklan säännökset.

4. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 a artiklan 1, 2, 4 ja 6 kohtaa sekä 7 artiklaa ottaen huomioon mainitun päätöksen 8 artiklan säännökset.

22 artikla

Muutokset liitteisiin II–V

Muutokset, joilla tarvitaan tämän asetuksen liitteiden II–V mukauttamiseksi tieteen ja tekniikan kehitykseen ja joilla muutetaan tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, hyväksytään 21 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittelevää sääntelymenettelyä noudattaen viranomaisen antaman lausunnon jälkeen.

Jos on kyse erittäin kiireellisestä tapauksesta, komissio voi käyttää 21 artiklan 4 kohdassa tarkoitettua kiireellistä menettelyä.

23 artikla

Yhteisön rahoitus yhdenmukaistetuille poliitikoille

Tästä asetuksesta johtuvien tointen rahoituksen oikeusperustana on asetuksen (EY) N:o 882/2004 66 artiklan 1 kohdan c alakohta.

VI LUKU

SIIRTYMÄ- JA LOPPUKÄÄNNÖKSET

24 artikla

Kumottavat säädökset

1. Kumotaan direktiivi 88/388/ETY, päätös 88/389/ETY ja direktiivi 91/71/ETY 20 päivästä tammikuuta 2011 alkaen.

2. Kumotaan asetus (EY) N:o 2232/96 sen 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua luettelon soveltamispäivästä alkaen.

3. Viittauksia kumottuihin säädöksiin pidetään viittauksina tähän asetukseen.

25 artikla

Aromiaineiden luettelon liittäminen aromeja ja raaka-aineita koskevaan yhteisön luetteloon ja siirtymäjärjestelyyn

1. Yhteisön luettelo vahvistetaan liittämällä asetuksen (EY) N:o 2232/96 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu aromiaineiden luettelo tämän asetuksen liitteeseen I, kun se hyväksytään.

2. Siihen saakka kunnes yhteisön luettelo vahvistetaan, sellaisten aromiaineiden arviointiin ja hyväksymiseen, jotka eivät kuulu asetuksen (EY) N:o 2232/96 4 artiklassa säädetyn arviointiohjelman piiriin, sovelletaan asetusta (EY) N:o 1331/2008.

Poikkeuksena edellä tarkoitettua menettelyä asetuksen (EY) N:o 1331/2008 5 artiklan 1 kohdassa ja 7 artiklassa tarkoitettua yhdeksän kuukauden määräaikaa ei sovelleta mainittuun arviointiin ja hyväksyntään.

3. Asianmukaiset siirtymätoimenpiteet, joiden tarkoituksena on muuttaa tämän asetuksen muita kuin keskeisiä osia, myös täydentämällä sitä, hyväksytään 21 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua valvonnan käsittelevää sääntelymenettelyä noudattaen.

26 artikla

Asetuksen (ETY) N:o 1601/91 muuttaminen

Muutetaan 2 artiklan 1 kohta seuraavasti:

1) Korvataan a alakohdan kolmannen luettelakohdan ensimmäinen luettelakohta seuraavasti:

— elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008 (*) 3 artiklan 2 kohdan b ja d alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai aromivalmisteita ja/tai;

(*) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34.”

2) Korvataan b alakohdan toisen luettelakohdan ensimmäinen luettelakohta seuraavasti:

— asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b ja d alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai aromivalmisteita ja/tai”;

3) Korvataan c alakohdan toisen luettelakohdan ensimmäinen luettelakohta seuraavasti:

— asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b ja d alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai aromivalmisteita ja/tai”.

27 artikla

Asetuksen (EY) N:o 2232/96 muuttaminen

Korvataan asetuksen (EY) N:o 2232/96 5 artiklan 1 kohta seuraavasti:

- "1. Päätös 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettusta aromiaineiden luettelosta tehdään 7 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti 31 päivään joulukuuta 2010 mennessä."

28 artikla

Asetuksen (EY) N:o 110/2008 muuttaminen

Muutetaan asetus (EY) N:o 110/2008 seuraavasti:

- 1) Korvataan 5 artiklan 2 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) sisältää elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tiettyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008 (*) 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja mainitun asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita;

(*) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34."

- 2) Korvataan 5 artiklan 3 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) sisältää yhtä tai useampaa asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan a alakohdassa määriteltyä aromia;"

- 3) Korvataan liitteessä I oleva 9 kohta seuraavasti:

"9) Maustaminen

Maustaminen on asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan a alakohdassa määritellyn yhden tai useamman aromin käyttämistä tislattujen alkoholijuomien valmistuksessa."

- 4) Muutetaan liite II seuraavasti:

- a) Korvataan 19 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) Lisäksi voidaan käyttää muita asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai mainitun asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita ja/tai aromia antavia kasveja tai aromia antavien kasvien osia, mutta katajan aistinvaraisesti havaittavien ominaisuuksien on erotuttava selvästi, vaikka ne toisinaan olisivat heikkoja."

- b) Korvataan 20 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) Ginin valmistuksessa saa käyttää ainoastaan asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai mainitun asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita siten, että katajan maku on hallitseva."

- c) Korvataan 21 kohdan a alakohtaa ii alakohta seuraavasti:

"ii) tuote, joka saadaan sekoittamalla keskenään tällaisella tislauksella saatua tislettä ja koostumukseltaan, puhtaudeltaan ja alkoholipitoisuudeltaan vastaavaa maatalousperäistä etyylialkoholia. Tislatus ginin maustamiseen voidaan myös käyttää luokassa 20 olevassa c alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai aromivalmisteita."

- d) Korvataan 23 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) Lisäksi voidaan käyttää muita asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja/tai mainitun asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita, mutta kuminan maun on oltava hallitseva."

- e) Korvataan 24 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) Lisäksi voidaan käyttää muita asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa määriteltyjä luontaisia aromiaineita ja/tai kyseisen asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita, mutta aromin on näissä juomissa oltava pääosin peräisin tisleestä, joka on valmistettu kuminan (*Carum carvi* L.) ja/tai tillin (*Anethum graveolens* L.) siemenistä; eteeristen öljyjen käyttö on kiellettyä."

- f) Korvataan 30 kohdan a alakohta seuraavasti:

"a) Katkero eli bitter on voimakkaasti karvaanmakuisen tislattu alkoholijuoma, joka on valmistettu maustamalla maatalousperäistä etyylialkoholia asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määritellyillä aromiaineilla ja/tai mainitun asetuksen 3 artiklan d alakohdassa määritellyillä aromivalmisteilla."

- g) Korvataan 32 kohdan c alakohtaa ensimmäinen alakohta ja toisen alakohtaa johdanto-osa seuraavasti:

"c) Liköörin valmistuksessa saa käyttää vain asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja kyseisen asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita. Vain asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa määriteltyjä luontaisia aromiaineita ja mainitun asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita saa kuitenkin käyttää seuraavien liköörien valmistuksessa:"

h) Korvataan 41 kohdan c alakohta seuraavasti:

”c) Munaliköörin, advocaatin, avocatin tai advokatin valmistuksessa saa käyttää vain asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa määriteltyjä aromiaineita ja mainitun asetuksen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdassa määriteltyjä aromivalmisteita.”.

i) Korvataan 44 kohdan a alakohta seuraavasti:

”a) Väkevä glögi tai spritglögg on tislattu alkoholi-juoma, joka on valmistettu maustamalla maatalous-peräistä etyylialkoholia neilikka- ja/tai kaneliaromilla käyttämällä jotakin seuraavista menetelmistä: maseroimalla ja/tai tislaamalla, alkoholia uudelleen tislaamalla yhdessä edellä mainittujen kasvien kanssa, lisäämällä asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa määriteltyä luontaista neilikka- tai kaneliaromiatinetta taikka yhdistämällä näitä menetelmiä.”.

j) Korvataan 44 kohdan c alakohta seuraavasti:

”c) Myös muita asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan b, d ja h alakohdassa määriteltyjä aromeja, aromiaineita ja/tai aromivalmisteita voidaan käyttää, mutta edellä mainittujen mausteiden maun on oltava hallitseva.”.

k) Korvataan 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43 ja 46 kohdassa kunkin kohdan c alakohdassa sana ”valmisteita” sanalla ”aromivalmisteita”.

29 artikla

Direktiivin 2000/13/EY muuttaminen

Korvataan direktiivin 2000/13/EY liite III seuraavasti:

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Strasbourgissa 16 päivänä joulukuuta 2008.

Euroopan parlamentin puolesta
Puhemies
H.-G. PÖTTERING

Neuvoston puolesta
Puheenjohtaja
B. LE MAIRE

”LIITE III

AROMIEN MERKITSEMINEN AINESOSALUETTELOON

1. Rajoittamatta 2 kohdan soveltamista aromit on merkittävä seuraavilla termeillä:

— ’aromi(t)’ tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus, jos aromiaines sisältää elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1334/2008 (*) 3 artiklan 2 kohdan b, c, d, e, f, g ja h alakohdassa määriteltyjä aromeja;

— ’savuaromi(t)’ tai ’elintarvikkeesta (elintarvikkeista) tai elintarvikeryhmästä tai raaka-aineesta (raaka-aineista)’ valmistettu (valmistetut) ’savuaromi(t)’ (esimerkiksi pyökistä valmistettu savuaromi), jos aromiaines sisältää asetuksen (EY) N:o 1334/2008 3 artiklan 2 kohdan f alakohdassa määriteltyjä aromeja ja luovuttaa elintarvikkeeseen savun maun.

2. Asetuksen (EY) N:o 1334/2008 14 artiklan säännöksiä on noudatettava käytettäessä termiä ’luontainen’ aromien kuvauksessa.

(*) EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34.”

30 artikla

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 20 päivästä tammikuuta 2011.

Asetuksen 10 artiklaa aletaan soveltaa 18 kuukauden kuluttua yhteisön luettelon soveltamispäivästä.

Asetuksen 26 ja 28 artiklaa sovelletaan yhteisön luettelon soveltamispäivästä alkaen.

Asetuksen 22 artiklaa sovelletaan 20 päivästä tammikuuta 2009 alkaen. Elintarvikkeet, jotka on laillisesti saatettu markkinoille tai varustettu pakkausmerkinnöin ennen 20 päivää tammikuuta 2011 mutta jotka eivät täytä tämän asetuksen vaatimuksia, voidaan pitää kaupan niiden vähimmäissäilyvyysajan päättymiseen tai viimeiseen myyntipäivään saakka.

LIITE I

Yhteisön luettelo aromeista ja raaka-aineista, joiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua

LIITE II

Luettelo perinteisistä ruoanvalmistusmenetelmistä

Pilkkominen	Kuorruttaminen
Kuumentaminen, keittäminen, paistaminen, käristäminen (enintään 240 °C:n lämpötilassa) ja painekeittäminen (enintään 120 °C:n lämpötilassa)	Viilentäminen
Leikkaaminen	Tislaus/väkevöinti
Kuivaus	Emulgointi
Haihduttaminen	Uuttaminen, myös liuotinaineuutto direktiivin 88/344/ETY mukaisesti
Käyttäminen	Suodattaminen
Hienontaminen	
Hauduttaminen	Maserointi
Mikrobiologiset prosessit	Sekoittaminen
Kuoriminen	Siivilöinti
Puristaminen	Jäähdytys/jäädytys
Paahtaminen/grillaaminen	Pusertaminen
Liottaminen	

LIITE III

Tiettyjen aineiden esiintyminen

A osa: *Aineet, joita ei saa lisätä elintarvikkeisiin sellaisenaan*

Agariinihappo

Aloiini

Kapsaisiini

1,2-bentsopyroni, kumariini

Hyperisiini

Beta-asaroni

1-allyyli-4-metoksibentseeni, estragoli

Syaanivetyhappo

Mentofuraani

4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni, metyyli Eugenoli

Pulegoni

Kvassiini

1-allyyli-3,4-metyleenidioksibentseeni, safroli

Teucrin A

Tujonit (alfa ja beta)

B osa: *Tiettyjen aromeissa ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, luontaisesti esiintyvien aineiden enimmäismäärät tietyissä koostetuissa nautintavalmiissa elintarvikkeissa, joihin on lisätty aromeja ja/tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia*

Aineen nimi	Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu	Enimmäismäärä mg/kg
Beta-asaroni	Alkoholijuomat	1,0
1-allyyli-4-metoksibentseeni, estragoli (*)	Maitotuotteet	50
	Jalosteet, jotka sisältävät hedelmiä, vihanneksia (mukaan luetuina sienet, juuret, mukulat ja palkokasvit), pähkinöitä tai siemeniä	50
	Kalatuotteet	50
	Alkoholittomat juomat	10
Syaanivetyhappo	Nougat, marsipaani tai sen korvikkeet tai vastaavat valmisteet	50
	Säilötty kivi hedelmät	5
	Alkoholijuomat	35
Mentofuraani	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	500
	Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	3 000
	Purukumi	1 000
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	200
4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni, metyyli Eugenoli (*)	Maitotuotteet	20
	Lihavalmisteet ja lihatuotteet, myös siipikarjan ja riistaeläinten lihasta valmistettuna	15
	Kalavalmisteet ja kalatuotteet	10
	Keitot ja kastikkeet	60
	Kulutusvalmiit pikkusuolaiset	20
	Alkoholittomat juomat	1

Aineen nimi	Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu	Enimmäismäärä mg/kg
Pulegoni	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	250
	Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	2 000
	Purukumi	350
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholittomat juomat	20
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	100
Kvassiini	Alkoholittomat juomat	0,5
	Leipomatuotteet	1
	Alkoholijuomat	1,5
1-allyyli-3,4-metyleenidioksibentseeni, safroli (*)	Lihavalmisteet ja lihatuotteet, myös siipikarjan ja riistaeläinten lihasta valmistettuna	15
	Kalavalmisteet ja kalatuotteet	15
	Keitot ja kastikkeet	25
	Alkoholittomat juomat	1
Teucrin A	Karvaanmakuiset alkoholijuomat eli bitterit (1)	5
	Liköörit, joissa on karvas maku (2)	5
	Muut alkoholijuomat	2
Tujonit (alfa ja beta)	Alkoholijuomat, lukuun ottamatta <i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistettuja	10
	<i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistetut alkoholijuomat	35
	<i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistetut alkoholittomat juomat	0,5
Kumariini	Perinteiset ja/tai kausittaiset leivonnaiset, jotka sisältävät pakkausmerkinnän perusteella kanelia	50
	Aamiaismurot, mysli mukaan lukien	20
	Konditoriatuotteet lukuun ottamatta perinteisiä ja/tai kausittaisia leivonnaisia, jotka sisältävät pakkausmerkinnän perusteella kanelia	15
	Jälkiruoat	5

(*) Enimmäismääriä ei sovelleta, kun koostettu elintarvike ei sisällä lisättyjä aromeja ja ainoat elintarvikkeiden lisäaineet, joilla on aromattisia ominaisuuksia, joita siihen on lisätty, ovat tuoreita, kuivattuja tai pakastettuja yrttejä ja mausteita. Komissio ehdottaa tarvittaessa jäsenvaltioita ja viranomaista kuultuaan tähän poikkeukseen muutoksia, jotka perustuvat jäsenvaltioiden toimittamiin tietoihin ja uusimpaan tieteelliseen tietoon, ottaen huomioon yrttien ja mausteiden sekä luontaisten aromivalmisteiden käytön.

(1) Asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä II olevan 30 kohdan määritelmän mukaisesti.

(2) Asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä II olevan 32 kohdan määritelmän mukaisesti.

LIITE IV

Luettelo raaka-aineista, joiden käyttöön valmistettaessa aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, liittyy rajoituksia

A osa: Raaka-aineet, joita ei saa käyttää valmistettaessa aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia

Raaka-aine	
Latinankielinen nimi	Yleisnimi
<i>Acorus calamus</i> L:n tetraploidinen muoto	Kalmojuuren tetraploidi muoto

B osa: Tietyistä raaka-aineista valmistettujen aromien ja elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä koskevat edellytykset

Raaka-aine		Käyttöedellytykset
Latinankielinen nimi	Yleisnimi	
<i>Quassia amara</i> L. ja <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kvassia	Raaka-aineesta valmistettuja aromeja ja elintarvikkeen ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain juomien ja leipomatuotteiden valmistuksessa.
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) Kotl. & Pouz. tai <i>Fomes officinalis</i>	Lehtikuusenkääpä	
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Mäkikuisma	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Teurikka	

LIITE V

Paistoaromien valmistusta koskevat edellytykset ja tiettyjen aineiden enimmäismäärät paistoaromeissa

A osa: Valmistusta koskevat edellytykset

- a) Tuotteiden suurin sallittu lämpötila käsittelyn aikana on 180 °C.
- b) Lämpökäsittelyn kesto aika saa olla korkeintaan 15 minuuttia 180 °C:n lämpötilassa. Alhaisemmassa lämpötilassa aika voi olla pidempi esimerkiksi niin, että kuumennusaika kaksinkertaistuu, kun lämpötila laskee 10 °C:lla. Enimmäisaika on 12 tuntia.
- c) Suurin sallittu pH-arvo käsittelyn aikana on 8,0.

B osa: Eräiden aineiden enimmäismäärät

Aine	Enimmäismäärä µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetyyli-imidatso[4,5-f]kinoksaliini (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metyyli-6-fenyyli-imidatsoli[4,5-b]pyridiini (PhIP)	50