

EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (EK) Nr. 1334/2008**(2008. gada 16. decembris)****par aromatizētājiem un dažām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā un uz tās un par grozījumiem Padomes Regulā (EEK) Nr. 1601/91, Regulās (EK) Nr. 2232/96 un (EK) Nr. 110/2008 un Direktīvā 2000/13/EK****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 95. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ⁽¹⁾,saskaņā ar Līguma 251. pantā noteikto procedūru ⁽²⁾,

tā kā:

- (1) Ņemot vērā zinātnes un tehnikas attīstību, ir jāatjaunina Padomes Direktīva 88/388/EEK (1988. gada 22. jūnijs) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz aromatizētājiem, ko izmanto pārtikā un izejmateriālos to ražošanai ⁽³⁾. Skaidrības un efektivitātes labad Direktīva 88/388/EEK būtu jāaizstāj ar šo regulu.
- (2) Padomes Lēmumā 88/389/EEK (1988. gada 22. jūnijs) par izejmateriālu un vielu, ko izmanto aromatizētāju gatavošanā, inventāru, kuru ievieš Komisija ⁽⁴⁾, šā inventāra ieviešana paredzēta 24 mēnešos no minētā lēmuma pieņemšanas. Šobrīd minētais lēmums ir novecojis un būtu jāatceļ.
- (3) Komisijas Direktīvā 91/71/EEK (1991. gada 16. janvāris), ar kuru papildina Padomes Direktīvu 88/388/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz garšvielām, ko izmanto pārtikas produktos, un izejmateriāliem to ražošanai ⁽⁵⁾, paredzēti noteikumi par aromatizētāju marķējumu. Minētos noteikumus aizstāj ar šo regulu, un tagad minētā direktīva būtu jāatceļ.

- (4) Nekaitīgas un veselīgas pārtikas brīva aprīte ir nozīmīgs iekšējā tirgus aspekts, kam ir būtiska ietekme uz cilvēku veselību, labklājību, kā arī viņu sociālajām un ekonomiskajām interesēm.

- (5) Lai aizsargātu cilvēku veselību, šai regulai būtu jāattiecas uz aromatizētājiem, aromatizētāju izejmateriāliem un pārtiku, kas satur aromatizētājus. Tai būtu jāattiecas arī uz dažām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām, kas ir pievienotas pārtikai, galvenokārt aromāta piešķiršanai, un kas ievērojami veicina noteiktu nevēlamu vielu klātbūtni, ko tā dabīgi satur (turpmāk "pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām"), to izejmateriālos un pārtikā, kas tos satur.

- (6) Šī regula neattiecas uz pārtikas izejmateriāliem, kam nav veikta nekāda apstrāde, un pārtiku ar tikai vienu sastāvdaļu, tādu kā garšvielas, garšaugi, tējas un infūziju uzlējumi (piemēram, augļu vai zāļu tēja), kā arī garšvielu un/vai garšaugu maisījumi, tējas maisījumi un infūziju uzlējumu maisījumi, ja vien tos patērē neapstrādātus, un/vai nepievieno pārtikai.

- (7) Aromatizētājus izmanto, lai patērētāju interesēs uzlabotu vai mainītu pārtikas smaržu un/vai garšu. Aromatizētājus un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām drīkstētu lietot vienīgi tad, ja tie atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Lietotajiem aromatizētājiem ir jābūt nekaitīgiem, un tādēļ noteiktiem aromatizētājiem būtu jāveic riska novērtējums, pirms tiem piešķir atļauju lietošanai pārtikā. Ciktāl tas iespējams, uzmanība būtu jāpievērš tam, vai noteiktu aromatizētāju lietošanai varētu būt negatīva ietekme uz jutīgām grupām. Aromatizētāju lietojums nedrīkst maldināt patērētājus, un tādēļ vienmēr ar atbilstīgu marķējumu būtu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikai. Jo īpaši aromatizētājus nedrīkstētu lietot tā, ka tie maldinātu patērētāju attiecībā uz jautājumiem, kas cita starpā, saistīti ar lietoto sastāvdaļu īpašībām, svaigumu, kvalitāti, produkta dabīgumu vai ražošanas procesu, vai arī produkta uzturvērtības kvalitāti, taču ne tikai minētie jautājumi. Apstiprinot aromatizētājus, būtu jāņem vērā arī citi ar konkrēto jautājumu saistīti faktori, tostarp sociāli, ekonomiski, ar tradīcijām saistīti, kā arī ētikas un vides faktori, piesardzības princips un kontroļu īstenošana.

⁽¹⁾ OV C 168, 20.7.2007., 34. lpp.

⁽²⁾ Eiropas Parlamenta 2007. gada 10. jūlija Atzinums (OV C 175 E, 10.7.2008., 176. lpp.), Padomes 2008. gada 10. marta Kopējā nostāja (OV C 111 E, 6.5.2008., 46. lpp.), Eiropas Parlamenta 2008. gada 8. jūlija Nostāja (Oficiālajā Vēstnesī vēl nav publicēta) un Padomes 2008. gada 18. novembra Lēmums.

⁽³⁾ OV L 184, 15.7.1988., 61. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 184, 15.7.1988., 67. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 42, 15.2.1991., 25. lpp.

- (8) Kopš 1999. gada Pārtikas zinātniskā komiteja un vēlāk Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde (turpmāk "Iestāde"), kas izveidota ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 (2002. gada 28. janvāris), ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu ⁽¹⁾, ir sniegusi atzinumus par daudzām vielām, ko dabīgi satur aromatizētāju izejmateriāli un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kas saskaņā ar Eiropas Padomes Aromātvielu ekspertu komitejas atzinumu ir toksiskas. Vielas, kuras Pārtikas zinātniskā komiteja atzinusi par toksiskām, būtu jāuzskata par nevēlamām, un tās nedrīkstētu tīrā veidā pievienot pārtikai.
- (9) Tā kā augi var dabīgi saturēt nevēlamas vielas, tās var nokļūt aromatizējošos preparātos un pārtikas sastāvdaļās ar aromatizētāju īpašībām. Augus tradicionāli izmanto kā pārtiku vai pārtikas sastāvdaļas. Būtu jānosaka šo nevēlamo vielu maksimāli pieļaujamais daudzums tajā pārtikā, ar kuru cilvēki visvairāk uzņem šīs vielas, ņemot vērā gan vajadzību aizsargāt cilvēku veselību, gan arī šo vielu neizbēgamu klātbūtni tradicionālajā pārtikā.
- (10) Nosakot maksimālo pieļaujamo daudzumu dažām nevēlamām vielām, ko produkti dabīgi satur, būtu jākoncentrējas uz to pārtiku vai pārtikas kategorijām, ko visbiežāk lieto uzturā. Ja kādas citas nevēlamas vielas, ko produkti dabīgi satur, radītu apdraudējumu patērētāju veselībai, būtu jānosaka maksimālais pieļaujamais daudzums, iepriekš saņemot Iestādes atzinumu. Dalībvalstīm būtu jāorganizē uz risku balstītas kontroles saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 882/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem ⁽²⁾. Pārtikas ražotājiem ir pienākums ņemt vērā šo vielu klātbūtni, izmantojot pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām un/vai aromatizētājus jebkuras pārtikas gatavošanā, lai nodrošinātu, ka tirgū ne-nonāk pārtika, kas nav nekaitīga.
- (11) Būtu jāparedz noteikumi Kopienas līmenī, lai aizliegtu vai ierobežotu tādu konkrētu augu, dzīvnieku, mikrobioloģisku vai minerālvielu materiālu lietošanu, kuri rada bažas par cilvēku veselību, aromatizētāju un pārtikas sastāvdaļu ar aromatizējošām īpašībām ražošanā, un ierobežotu to izmantošanu pārtikas ražošanā.
- (12) Riska novērtējums būtu jāveic Iestādei.
- (13) Saskaņotības nodrošināšanai riska novērtēšana, kā arī to aromatizētāju un izejmateriālu apstiprināšana, kuriem nepieciešams novērtējums, būtu jāveic saskaņā ar procedūru, kas noteikta Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1331/2008 (2008. gada 16. decembris), ar ko nosaka vienotu atļauju piešķiršanas procedūru attiecībā uz pārtikas piedevām, fermentiem un aromatizētājiem ⁽³⁾.
- (14) Aromatizējošas vielas ir vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras ietver aromatizējošas vielas, ko iegūst ķīmiskas sintēzes vai ķīmiskas izdalīšanas procesu rezultātā, kā arī dabīgas aromatizējošas vielas. Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 2232/96 (1996. gada 28. oktobris), ar ko nosaka Kopienas procedūru attiecībā uz garšvielām, kuras lieto vai kuras paredzētas lietošanai pārtikas produktu sastāvā vai to dekorēšanai ⁽⁴⁾, pašlaik tiek īstenota aromatizējošo vielu novērtēšanas programma. Piecos gados no minētās programmas pieņemšanas saskaņā ar šo regulu ir jāpieņem aromatizējošu vielu saraksts. Šā saraksta pieņemšanai būtu jānosaka jauns termiņš. Šo sarakstu ierosinās iekļaut sarakstā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1331/2008 2. panta 1. punktā.
- (15) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, kas nav noteiktas ķīmiskas vielas un kas iegūti no augu, dzīvnieku vai mikrobioloģiskas izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstīgus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā vai pēc apstrādes patēriņam. No pārtikas ražotiem aromatizējošiem preparātiem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikā vai uz tās, ja nav šaubu par to nekaitīgumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromatizējošu preparātu nekaitīgums būtu jānovērtē un jāapstiprina.
- (16) Regulā (EK) Nr. 178/2002 pārtika ir definēta kā jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā. Augu, dzīvnieku vai mikrobioloģiskas izcelsmes materiālus, par kuriem var pietiekami pierādīt, ka tie līdz šim lielā mērā izmantoti aromatizētāju ražošanai, uzskata par pārtikas materiāliem minētajam mērķim, pat ja kādi no šiem izejmateriāliem, piemēram, palisandrs un zemeņu lapas, nevar tikt izmantoti kā pārtika. Tie nav jānovērtē.

⁽¹⁾ OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 165, 30.4.2004., 1. lpp.

⁽³⁾ Skatīt šā Oficiālā Vēstneša 1 lpp.

⁽⁴⁾ OV L 299, 23.11.1996., 1. lpp.

- (17) Tāpat arī termiskās apstrādes aromatizētājiem, kas iegūti no pārtikas, izmantojot īpašus apstrādes apstākļus, nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikā, ja vien nerodas bažas par to nekaitīgumu. Tomēr tādu termiskās apstrādes aromatizētāju nekaitīgums, kas ražoti no nepārtikas materiāliem vai neatbilst īpašiem apstrādes apstākļiem, pirms apstiprināšanas būtu jānovērtē un jāapstiprina.
- (18) Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 2065/2003 (2003. gada 10. novembris) par kūpināšanas aromatizētājiem, ko izmanto vai kas ir paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem ⁽¹⁾, noteikta nekaitīguma novērtējuma un kūpināšanas aromatizētāju apstiprinājuma procedūra, un tā tiecas izveidot primāro dūmu kondensātu un primāro darvas daļu izsmeljošu sarakstu, kuru izmantošana ir atļauta.
- (19) Aromātu prekursori, tādi kā ogļhidrāti, oligopeptīdi un aminoskābes, pārtikai aromātu piešķir ķīmisku reakciju rezultātā, kuras notiek pārtikas pārstrādes laikā. No pārtikas ražotiem aromātu prekursoriem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikā vai uz tās, ja vien nerodas bažas par to nekaitīgumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromātu prekursoru nekaitīgums būtu jānovērtē pirms to apstiprināšanas.
- (20) Citus aromatizētājus, kas nav iekļauti iepriekšminēto aromatizētāju definīcijās, var izmantot pārtikā vai uz tās pēc novērtēšanas un apstiprināšanas procedūras. Piemērs varētu būt aromatizētāji, kas iegūti, eļļu vai taukus karsējot ārkārtīgi augstā temperatūrā ļoti īsā laikposmā, tādējādi piešķirot grauzdēšanas aromātu.
- (21) Augu, dzīvnieku, mikrobioloģiskas vai minerālvielu izcelsmes materiālu, kas nav pārtika, var apstiprināt aromatizētāju ražošanai vienīgi pēc tam, kad zinātniski novērtēts tā nekaitīgums. Varētu būt nepieciešams apstiprināt tikai noteiktu materiāla daļu izmantošanu vai paredzēt izmantošanas nosacījumus.
- (22) Aromatizētāji var saturēt pārtikas piedevas, kas atļautas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām ⁽²⁾ un/vai citas pārtikas sastāvdaļas, kas izmantojamas tehnoloģiskiem mērķiem, tādiem kā glabāšana, standartizācija, atšķaidīšana vai šķīdināšana un stabilizācija.
- (23) Aromatizētājiem vai izejmateriāliem, uz ko attiecas Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1829/2003 (2003. gada 22. septembris) par ģenētiski modificētu pārtiku un barību ⁽³⁾, atļaujas būtu jāpiešķir saskaņā gan ar minētos regulu, gan ar šo regulu.
- (24) Uz aromatizētājiem attiecas vispārējas marķēšanas prasības, kas paredzētas Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2000/13/EK (2000. gada 20. marts) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu ⁽⁴⁾ un, attiecīgos gadījumos, Regulā (EK) Nr. 1829/2003 un Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1830/2003 (2003. gada 22. septembris), kas attiecas uz ģenētiski modificētu organismu izsekojamību un marķēšanu, kā arī no ģenētiski modificētiem organismiem ražotu pārtikas un lopbarības produktu izsekojamību ⁽⁵⁾. Papildus tam šajā regulā būtu jāietver īpaši noteikumi par tādu aromatizētāju marķēšanu, ko pārdod ražotājam vai galapatērētājam.
- (25) Aromatizējošas vielas vai aromatizējoši preparāti būtu jāmarķē kā "dabīgi" vienīgi tad, ja tie atbilst noteiktiem kritērijiem, kas nodrošina, ka patērētāji netiek maldināti.
- (26) Īpašām informācijas prasībām būtu jānodrošina, ka patērētāji netiek maldināti par dabīgu aromatizētāju ražošanai izmantotiem izejmateriāliem. Jo īpaši, ja jēdziens "dabīgs" ir izmantots, lai aprakstītu aromātu, izmantotajām aromatizējošajām sastāvdaļām vajadzētu būt pilnīgi dabīgas izcelsmes. Turklāt marķējumā būtu jānorāda aromatizētāja izejmateriāls, izņemot gadījumus, kas minētie izejmateriāli nav identificējami pārtikas aromātā vai garšā. Ja izejmateriāls ir minēts, vismaz 95 % no aromatizējošās sastāvdaļas vajadzētu būt iegūtiem no minētā materiāla. Tā kā aromatizētāju lietošana nedrīkstētu maldināt patērētājus, pārējo daudzumu, augstākais, 5 % var izmantot vienīgi standartizācijai vai lai aromatizētājam piešķirtu, piemēram, svaigāku, sīvāku, nobriedušāku vai nenobriedušāku piegaršu. Ja ir izmantots mazāk par 95 % no aromatizējošās sastāvdaļas, kas iegūta no minētā izejmateriāla, un izejmateriāla garšu joprojām var atpazīt, izejmateriāls būtu jānorāda kopā ar norādi par to, ka ir pievienoti citi, ne tikai dabīgi aromatizētāji, piemēram, kakao ekstrakts, kam pievienoti citi dabīgie aromatizētāji, lai piešķirtu banānu garšu.
- (27) Patērētājiem vajadzētu būt informētiem, ja noteiktas pārtikas kūpinājuma garšu rada tai pievienoti kūpināšanas aromatizētāji. Saskaņā ar Direktīvu 2000/13/EK marķējumam nevajadzētu maldināt patērētāju par to, vai pārtika ir tradicionāli kūpināta ar svaigiem dūmiem, vai arī apstrādāta ar kūpināšanas aromatizētājiem. Direktīva 2000/13/EK ir jāpielāgo aromatizētāju, kūpināšanas aromatizētāju un termina "dabīgs" definīcijām, lai raksturotu šajā regulā noteiktos aromatizētājus.

⁽¹⁾ OV L 309, 26.11.2003., 1. lpp.

⁽²⁾ Skatīt šā Oficiālā Vēstneša 16 lpp.

⁽³⁾ OV L 268, 18.10.2003., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 268, 18.10.2003., 24. lpp.

- (28) Aromatizējošu vielu nekaitīguma novērtēšanai attiecībā uz nekaitīgumu cilvēku veselībai ļoti būtiska ir informācija par patēriņu un aromatizējošu vielu izmantošanu. Tāpēc regulāri būtu jāpārbauda pārtikai pievienoto aromatizējošu vielu daudzums.
- (29) Šīs regulas īstenošanai vajadzīgie pasākumi būtu jāpieņem saskaņā ar Padomes Lēmumu 1999/468/EK (1999. gada 28. jūnijs), ar kuru nosaka Komisijai piešķirto ieviešanas pilnvaru īstenošanas kārtību ⁽¹⁾.
- (30) Jo īpaši Komisija būtu jāpilnvaro grozīt šīs regulas pielikumus un pieņemt pienācīgus pārejas pasākumus attiecībā uz Kopienas saraksta izveidi. Šie pasākumi, kuri ir vispārīgi un kuru mērķis ir grozīt nebūtiskus šīs regulas elementus, *inter alia*, to papildinot ar jauniem nebūtiskiem elementiem, ir jāpieņem saskaņā ar Lēmuma 1999/468/EK 5.a pantā paredzēto regulatīvo kontroles procedūru.
- (31) Ja nenovēršamu steidzamu iemeslu dēļ regulatīvās kontroles procedūras parastos termiņus nav iespējams ievērot, Komisijai būtu jāvar piemērot Lēmuma 1999/468/EK 5.a panta 6. punktā paredzēto steidzamības procedūru, lai pieņemtu 8. panta 2. punktā aprakstītos pasākumus un grozījumus šīs regulas II līdz V pielikumā.
- (32) Šīs regulas II līdz V pielikumu vajadzības gadījumā būtu jāpielāgo zinātnes un tehnikas attīstībai, ņemot vērā aromatizētāju ražotāju un lietotāju sniegto informāciju un/vai saistībā ar dalībvalstu veiktu uzraudzību un kontrolēm.
- (33) Lai efektīvi un samērīgi izstrādātu un atjauninātu Kopienas tiesību aktus par aromatizētājiem, ir jāvāc dati, jāapmainās ar informāciju un jākoordinē darbs starp dalībvalstīm. Šim nolūkam varētu būt lietderīgi veikt pētījumus, lai risinātu specifiskus jautājumus ar mērķi atvieglot lēmumu pieņemšanas procesu. Kopienai būtu jāfinansē šādi pētījumi kā daļa no budžeta procedūras. Uz šādu pasākumu finansēšanu attiecas Regula (EK) Nr. 882/2004.
- (34) Līdz laikam, kamēr izveido Kopienas sarakstu, būtu jānosaka to aromatizējošo vielu novērtēšanas un apstiprināšanas kārtība, kas nav iekļautas Regulā (EK) Nr. 2232/96 paredzētajā novērtēšanas programmā. Tāpēc būtu jānosaka pagaidu režīms. Saskaņā ar šo režīmu tādas aromatizējošas vielas būtu jānovērtē un jāapstiprina, ņemot vērā Regulā (EK) Nr. 1331/2008 noteikto procedūru. Tomēr nebūtu jāpiemēro termiņi, kas minētajā regulā paredzēti lestādes atzinuma pieņemšanai un Komisijai regulas, ar kuru

aktualizē Kopienas sarakstu, priekšlikuma iesniegšanai Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejai, jo būtu jādod priekšroka pašlaik īstenojamajai novērtēšanas programmai.

- (35) Ņemot vērā to, ka šīs regulas mērķi – proti, paredzēt Kopienas noteikumus par aromatizētāju un noteiktu pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā vai uz tās – nevar pietiekami labi sasniegt atsevišķās dalībvalstīs, un to, ka tirgus vienotības un patērētāju augsta līmeņa aizsardzības interesēs minēto mērķi var labāk sasniegt Kopienas līmenī, Kopiena var pieņemt pasākumus saskaņā ar Līguma 5. pantā noteikto subsidiaritātes principu. Saskaņā ar minētajā pantā noteikto proporcionalitātes principu šajā regulā paredz vienīgi tos pasākumus, kas ir vajadzīgi minētā mērķa sasniegšanai.
- (36) Padomes Regula (EEK) Nr. 1601/91 (1991. gada 10. jūnijs), ar ko nosaka vispārīgus noteikumus par aromatizētu vīnu, aromatizētus vīnus saturošu dzērienu un aromatizētus vīnus saturošu kokteiļu definēšanu un to nosaukumu un noformējumu veidošanu ⁽²⁾, un Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 110/2008 (2008. gada 15. janvāris) par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību ⁽³⁾ ir jāpielāgo noteiktām jaunām definīcijām, kas paredzētas šajā regulā.
- (37) Attiecīgi būtu jāgroza Regulas (EEK) Nr. 1601/91, (EK) Nr. 2232/96 un (EK) Nr. 110/2008, kā arī Direktīva 2000/13/EK,

IR PIEŅĒMUŠI ŠO REGULU.

I NODAĻA

PRIEKŠMETS, PIEMĒROŠANAS JOMA UN DEFINĪCIJAS

1. pants

Priekšmets

Šajā regulā paredzēti noteikumi par aromatizētājiem un pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā un uz tās, lai nodrošinātu iekšējā tirgus efektīvu darbību, vienlaikus nodrošinot augstu cilvēku veselības aizsardzības līmeni un augstu patērētāju aizsardzības līmeni, tostarp patērētāju interešu aizsardzību un godīgu pārtikas tirdzniecības praksi, attiecīgā gadījumā ņemot vērā vides aizsardzību.

⁽²⁾ OV L 149, 14.6.1991., 1. lpp.

⁽³⁾ OV L 39, 13.2.2008., 16. lpp.

⁽¹⁾ OV L 184, 17.7.1999., 23. lpp.

Šajā nolūkā regulā noteikti:

- a) Kopienas saraksts ar aromatizētājiem un izejmateriāliem, kas apstiprināti izmantošanai pārtikā vai uz tās – I pielikumā (turpmāk “Kopienas saraksts”);
- b) noteikumi par aromatizētāju un pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām izmantošanu pārtikā vai uz tās;
- c) noteikumi par aromatizētāju marķējumu.

2. pants

Darbības joma

1. Šī regula attiecas uz:

- a) aromatizētājiem, ko izmanto vai kas paredzēti izmantošanai pārtikā vai uz tās, neskarot sīkāk izstrādātus noteikumus, kas paredzēti Regulā (EK) Nr. 2065/2003;
- b) pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām;
- c) pārtiku ar aromatizētājiem un/vai pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām;
- d) aromatizētāju izejmateriāliem un/vai pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām izejmateriāliem.

2. Šī regula neattiecas uz:

- a) vielām, kurām ir tikai salda, skāba vai sāļa garša;
- b) jēlu/svaigu pārtiku;
- c) pārtiku ar tikai vienu sastāvdaļu un maisījumiem, piemēram, bet ne tikai, svaigām, kaltētām vai saldētām garšvielām un/vai garšaugiem, tējas maisījumiem tīrā veidā, ja vien tie nav izmantoti kā pārtikas sastāvdaļas.

3. pants

Definīcijas

1. Šajā regulā piemēro definīcijas, kas noteiktas Regulās (EK) Nr. 178/2002 un (EK) Nr. 1829/2003.

2. Šajā regulā piemēro arī šādas definīcijas:

- a) “aromatizētāji” ir produkti:
 - i) kas nav paredzēti patēriņam tīrā veidā, bet tiek pievienoti pārtikai, lai piešķirtu vai mainītu smaržu un/vai garšu;

- ii) izgatavoti vai sastāv no šādām kategorijām: aromatizējošām vielām, aromatizējošiem preparātiem, termiskās apstrādes aromatizētājiem, kūpināšanas aromatizētājiem, aromātu prekursoriem, citiem aromatizētājiem vai to maisījumiem;

- b) “aromatizējoša viela” ir viela ar noteiktu ķīmisku sastāvu ar aromatizējošām īpašībām;

- c) “dabīga aromatizējoša viela” ir tāda aromatizējoša viela, kas atbilstīgu fizikālu, fermentatīvu vai mikrobioloģisku procesu rezultātā ir iegūta no augu, dzīvnieku vai mikrobioloģiskas izcelsmes materiāla vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes cilvēka patēriņam, izmantojot vienu vai vairākus tradicionālus pārtikas sagatavošanas procesus, kas minēti II pielikumā. Dabīgas aromatizējošas vielas atbilst vielām, kas pārtikā ir dabīgi, un to klātbūtne ir identificēta dabā;

- d) “aromatizējoši preparāti” ir produkti, izņemot aromatizējošas vielas, kas iegūti no:

- i) pārtikas atbilstīgu fizikālu, fermentatīvu vai mikrobioloģisku procesu rezultātā neapstrādātā veidā vai pēc apstrādes cilvēka patēriņam, izmantojot vienu vai vairākus tradicionālus pārtikas sagatavošanas procesus, kas minēti II pielikumā;

un/vai

- ii) augu, dzīvnieku vai mikrobioloģiskas izcelsmes materiāla, izņemot pārtiku, iegūti atbilstīgu fizikālu, fermentatīvu vai mikrobioloģisku procesu rezultātā, materiālu iegūstot vienā vai vairākos tradicionālos pārtikas sagatavošanas procesos, kas ir minēti II pielikumā;

- e) “termiskās apstrādes aromatizētāji” ir produkti, kas termiskās apstrādes rezultātā iegūti no tādu sastāvdaļu maisījuma, kurām nav noteikti jāpiemīt aromatizējošām īpašībām, no kurām vismaz viena satur slāpekli (amino-), bet otra ir reducējošais cukurs; termiskās apstrādes aromatizētāju ražošanas sastāvdaļas var būt:

- i) pārtika;

un/vai

- ii) izejmateriāli, kas nav pārtika;

- f) “kūpināšanas aromatizētāji” ir produkti, kas iegūti no dūmu kondensātiem frakcionētas destilācijas un attīrīšanas procesos, pie kuriem pieder primārie dūmu kondensāti, primārās darvas frakcijas, un/vai gatavi kūpināšanas aromatizētāji saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 2065/2003 3. panta 1., 2. un 4. punktu;

g) "aromātu prekursori" ir produkti, kuriem var nebūt aromati-zējošu īpašību un kurus pievieno pārtikai ar nolūku iegūt aromātu, pārtikas pārstrādes laikā sašķeļot citas sastāvdaļas vai reaģējot ar tām; tos var iegūt no:

i) pārtikas;

un/vai

ii) izejmateriāliem, kas nav pārtika;

h) "citi aromatizētāji" ir aromatizētāji, kas pievienoti vai paredzēti pievienošanai pārtikai, lai tai piedotu smaržu un/vai garšu, un kas nav iekļauti definīcijās b) līdz g) apakšpunktā;

i) "pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām" ir pārtikas sastāvdaļas, kuras nav aromatizētāji un kuras var pievienot pārtikai tikai tāpēc, lai piedotu tai aromātu vai to izmainītu, un kuras ievērojami veicina noteiktu nevēlamu vielu klātbūtni, ko tās dabīgi satur;

j) "izejmateriāli" ir augu, dzīvnieku, mikrobioloģiskas vai minerālvietu izcelsmes izejmateriāli, no kuriem tiek ražoti aroma-tizētāji vai pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām; tie var būt:

i) pārtika;

vai

ii) izejmateriāli, kas nav pārtika;

k) "atbilstīgs fizikāls process" ir tāds fizikāls process, kurā nenotiek aromatizētāju sastāvdaļu apzināta ķīmiskā sastāva pār-veidošana, neskarot tradicionālo pārtikas produktu sagatavošanas procesu sarakstu II pielikumā, un kurā neiz-manto, *inter alia*, atomāro skābekli, ozonu, neorganisku vielu vai metālu katalizatorus, metālorganiskus reagentus un/vai UV starojumu.

3. Definīcijās 2. punkta d), e), g) un j) apakšpunktā izejmate-riālus, kurus līdz šim lielā mērā izmantoja aromatizētāju ražošanā, šajā regulā uzskata par pārtiku.

4. Aromatizētāji var saturēt pārtikas piedevas, kas atļautas ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008 un/vai citas pārtikas sastāvdaļas, kas ietvertas tehnoloģiskiem mērķiem.

II NODAĻA

AROMATIZĒTĀJU, PĀRTIKAS SASTĀVDAĻU AR AROMATIZĒTĀJU ĪPAŠĪBĀM UN IZEJMATĒRIĀLU IZMANTOŠANAS NOSACĪJUMI

4. pants

Vispārīgi nosacījumi aromatizētāju vai pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai

Pārtikā vai uz tās var izmantot vienīgi tādus aromatizētājus vai pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kas atbilst šādām prasībām:

a) pamatojoties uz pieejamiem zinātniskajiem pierādījumiem, tie nerada apdraudējumu patērētāju veselībai; un

b) to izmantošana nemaldina patērētājus.

5. pants

Neatbilstīgu aromatizētāju un/vai neatbilstīgas pārtikas aizliegums

Neviena persona nelaiž tirgū aromatizētāju vai jebkādu pārtiku, kurā ir šāds aromatizētājs un/vai pārtikas sastāvdaļa ar aromati-zētāja īpašībām, ja to izmantojums neatbilst šai regulai.

6. pants

Noteiktu vielu klātbūtne

1. Pārtikai nedrīkst pievienot III pielikuma A daļā minētās vie-las tīrā veidā.

2. Neskarot Regulu (EK) Nr. 110/2008, maksimālais pieļauja-mais dažu tādu vielu daudzums, kas ir aromatizētāju un pārtikas ar aromatizētāju īpašībām dabīga sastāvdaļa, III pielikuma B daļā minētajos salikta sastāva pārtikā nedrīkst tikt pārsniegts, aroma-tizētājus un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām izman-tojot pārtikā vai uz tās. III pielikumā minēto vielu maksimāli pieļaujamaais daudzums attiecas uz tirdzniecībā laistu pārtiku, ja vien nav norādīts citādi. Atkāpjoties no šā principa, žāvētai un/vai koncentrētai pārtikai, kuras sākotnējā forma ir jāatjauno, maksi-māli pieļaujamaais daudzums ir daudzums atjaunotajā pārtikā at-bilstīgi instrukcijām uz marķējuma, ņemot vērā minimālo atšķaidījuma faktoru.

3. Sīki izstrādātus noteikumus 2. punkta īstenošanai var pie-ņemt saskaņā ar 21. panta 2. punktā minēto regulatīvo procedū-ru, vajadzības gadījumā ievērojot Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (turpmāk "Iestāde") atzinumu.

7. pants

Konkrētu izejmateriālu izmantojums

1. Izejmateriālus, kas ir minēti IV pielikuma A daļā, neizmanto aromatizētāju un/vai pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām ražošanai.

2. Aromatizētājus un/vai pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kas ražoti no IV pielikuma B daļā minētajiem izejmateriāliem, var izmantot, vienīgi ievērojot šajā pielikumā paredzētos noteikumus.

8. pants

Aromatizētāji un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kuriem nav prasīta novērtēšana un apstiprināšana

1. Saskaņā ar šo regulu turpmāk norādītos aromatizētājus un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var izmantot pārtikā vai uz tās bez novērtējuma un apstiprinājuma, ja tie atbilst 4. pantam:

- a) aromatizējošus preparātus, kas ir minēti 3. panta 2. punkta d) apakšpunkta i) punktā;
- b) termiskās apstrādes aromatizētājus, kas ir minēti 3. panta 2. punkta e) apakšpunkta i) punktā un kas atbilst termiskās apstrādes aromatizētāju ražošanas noteikumiem, un dažu V pielikumā noteikto vielu maksimāli pieļaujamais daudzums termiskās apstrādes aromatizētājos nepārsniedz tajā norādītos līmeņus;
- c) aromātu prekursorus, kas ir minēti 3. panta 2. punkta g) apakšpunkta i) punktā;
- d) pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām.

2. Neskarot 1. punktu, ja Komisija, dalībvalsts vai Iestāde pauž bažas par 1. punktā minēto aromatizētāju vai pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām nekaitīgumu, Iestāde veic šādu aromatizētāju vai pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām riska novērtēšanu. Tad *mutatis mutandis* piemēro Regulas (EK) Nr. 1331/2008 4., 5. un 6. pantu. Vajadzības gadījumā Komisija, ievērojot Iestādes atzinumu, saskaņā ar 21. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru pieņem pasākumus, kas paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, *inter alia*, to papildinot. Šādus pasākumus paredz, attiecīgi, III, IV un/vai V pielikumā. Nenovēršamu steidzamu iemeslu dēļ Komisija var piemērot 21. panta 4. punktā minēto steidzamības procedūru.

III NODAĻA

KOPIENAS SARAKSTS AR APSTIPRINĀTIEM AROMATIZĒTĀJIEM UN IZEJMATERIĀLIEM IZMANTOŠANAI PĀRTIKĀ UN UZ TĀS

9. pants

Aromatizētāji un izejmateriāli, kuri ir jānovērtē un jāapstiprina

Šī nodaļa attiecas uz:

- a) aromatizējošām vielām;
- b) aromatizējošiem preparātiem, kas ir minēti 3. panta 2. punkta d) apakšpunkta ii) punktā;
- c) termiskās apstrādes aromatizētājiem, kas iegūti, termiski apstrādājot sastāvdaļas, kuras daļēji vai pilnībā atbilst 3. panta 2. punkta e) apakšpunkta ii) punktam, un/vai attiecībā uz kuriem nav ievēroti termiskās apstrādes aromatizētāju ražošanas nosacījumi un/vai V pielikumā noteikto nevēlamo vielu maksimāli pieļaujamais daudzums;
- d) aromātu prekursoriem, kas minēti 3. panta 2. punkta g) apakšpunkta ii) punktā;
- e) citiem aromatizētājiem, kas ir minēti 3. panta 2. punkta h) apakšpunktā;
- f) izejmateriāliem, izņemot pārtiku, kas minēta 3. panta 2. punkta j) apakšpunkta ii) punktā.

10. pants

Kopienas saraksts ar aromatizētājiem un izejmateriāliem

Laist tirgū un izmantot pārtikā vai uz tās var vienīgi tos 9. pantā minētos aromatizētājus un izejmateriālus tīrā veidā, kas ir iekļauti Kopienas sarakstā, attiecīgā gadījumā atbilstīgi tur precizētajiem nosacījumiem.

11. pants

Aromatizētāju un izejmateriālu iekļaušana Kopienas sarakstā

1. Saskaņā ar Regulā (EK) Nr. 1331/2008 noteikto procedūru aromatizētājus vai izejmateriālus var iekļaut Kopienas sarakstā vienīgi tad, ja tie atbilst šīs regulas 4. pantam.

2. Ierakstā Kopienas sarakstā par katru aromatizētāju vai izejmateriālu norāda:

- a) apstiprinātā aromatizētāja vai izejmateriāla identifikāciju;
- b) vajadzības gadījumā, aromatizētāja izmantošanas noteikumus.

3. Kopienas sarakstu groza saskaņā ar procedūru, kas minēta Regulā (EK) Nr. 1331/2008.

12. pants

Aromatizētāji vai izejmateriāli, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003

1. Aromatizētājus vai izejmateriālus, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā I pielikumā saskaņā ar šo regulu vienīgi pēc to apstiprināšanas saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1829/2003.

2. Ja Kopienas sarakstā jau iekļautu aromatizētāju ražo no citiem izejmateriāliem, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, nav nepieciešams saņemt jaunu atļauju saskaņā ar šo regulu, ja vien uz jauno izejmateriālu attiecas atļauja, kas izsniegta saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1829/2003, un ja aromatizētājs atbilst saskaņā ar šo regulu noteiktajām specifikācijām

13. pants

Interpretācijas lēmumi

Vajadzības gadījumā saskaņā ar 21. panta 2. punktā paredzēto regulatīvo procedūru var lemt par to:

- a) vai minētā viela vai vielu maisījums, pārtikas materiāls vai veids ietilpst 2. panta 1. punktā uzskaitītajās kategorijās;
- b) pie kuras no 3. panta 2. punkta b) līdz j) apakšpunktā definētajām īpašajām kategorijām minētā viela pieder;
- c) vai konkrēta pārtika pieder pie pārtikas kategorijas vai kā pārtika ir minēta I vai III pielikuma B daļā.

IV NODAĻA

MARĶĒJUMS

14. pants

Tādu aromatizētāju marķējums, kas nav paredzēti pārdošanai galapatērētājiem

1. Aromatizētājus, kas nav paredzēti pārdošanai galapatērētājiem, var tirgot vienīgi ar 15. un 16. pantā minēto marķējumu, kam ir jābūt labi redzamam, salasāmam un neizdzēšamam. Informācija, kas noteikta 15. pantā, ir pircējiem viegli saprotamā valodā.

2. Savā teritorijā dalībvalsts, kurā produktu tirgo, saskaņā ar Līgumu nosaka, ka 15. pantā paredzēto informāciju sniedz vienā vai vairākās Kopienas oficiālajās valodās, kuras nosaka attiecīgā dalībvalsts. Tas neliedz norādīt šādu informāciju vairākās valodās.

15. pants

Vispārējas marķēšanas prasības aromatizētājiem, kas nav paredzēti pārdošanai galapatērētājiem

1. Ja aromatizētājus, kas nav paredzēti pārdošanai galapatērētājiem, pārdod atsevišķi vai maisījumā ar citiem aromatizētājiem un/vai ar citām pārtikas sastāvdaļām un/vai kam piejauktas citas vielas saskaņā ar 3. panta 4. punktu, tad uz to iepakojuma vai taras ir šāda informācija:

- a) preces tirdzniecības nosaukums: vārds "aromatizētājs" vai konkrētāks aromatizētāja nosaukums vai apraksts;
- b) uzraksts "lietošanai pārtikā" vai arī "ierobežotai lietošanai pārtikā", vai konkrētāka norāde par tā paredzēto izmantošanas veidu pārtikā;
- c) vajadzības gadījumos īpaši glabāšanas un/vai lietošanas noteikumi;
- d) ražošanas partija vai sērija;
- e) dilstošā secībā pēc masas – saraksts, kurā norāda:
 - i) izmantoto aromatizētāju kategorijas; un
 - ii) visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi, kas ir produkta sastāvā, vai attiecīgos gadījumos to E numurs;
- f) ražotāja, iepakotāja, vai pārdevēja vārds un uzvārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese;
- g) katras tādas sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas maksimālais daudzums, uz ko attiecas kvantitatīvi ierobežojumi pārtikā un/vai attiecīga informācija skaidrā un viegli saprotamā veidā, kas ļauj pircējam nodrošināt, lai netiktu pārkāpta šī regula vai kādi citi Kopienas tiesību akti, kas uz to attiecas;
- h) neto daudzums;
- i) minimālo derīguma termiņu vai "izlietot līdz" datumu;
- j) attiecīgā gadījumā informāciju par aromatizētājiem vai citām vielām, kas minētas šajā pantā un ietvertas Direktīvas 2000/13/EK III a pielikumā attiecībā uz norādēm par pārtikas sastāvdaļām.

2. Atkāpjoties no 1. punkta, informāciju, kas noteikta tā e) un g) apakšpunktā, var norādīt vienīgi tajos preču sūtījuma pavaddokumentos, ko saņem reizē ar sūtījumu vai pirms tā, ja uz attiecīgā produkta iepakojuma vai taras labi redzamā vietā ir norāde "nav paredzēts mazumtirdzniecībai".

3. Atkāpjoties no 1. punkta, ja aromatizētājus piegādā cisternās, visu informāciju var norādīt vienīgi preču sūtījuma pavaddokumentos, ko piegādā reizē ar sūtījumu.

16. pants

Īpaši noteikumi attiecībā uz termina “dabīgs” izmantojumu

1. Ja terminu “dabīgs” lieto aromatizētāja raksturošanai 15. panta 1. punkta a) apakšpunktā minētajā preces aprakstā, piemēro šā panta 2. līdz 6. punktu.
2. Aromatizētāja raksturošanai norādi “dabīgs” var izmantot vienīgi tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa satur vienīgi aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromatizējošas vielas.
3. Terminu “dabīga(-as) aromatizējoša(-as) viela(-as)” var izmantot vienīgi tiem aromatizētājiem, kuros aromatizējošās sastāvdaļa satur vienīgi dabīgas aromatizējošas vielas.
4. Terminu “dabīgs” var izmantot vienīgi norādot pārtikas, pārtikas kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelsmes aromatizētāju izejmateriālu, ja aromatizējošās sastāvdaļas iegūtas no attiecīgi norādītā izejmateriāla pilnībā vai vismaz 95 % (pēc masas) apmērā. Maksimālais aromatizējošo sastāvdaļu apjoms 5 % (pēc masas), kas iegūts no citiem izejmateriāliem, nekaitē minētā izejmateriāla garšu.
- Apraksts ir “dabīgs “pārtika vai pārtikas kategorija, vai izejmateriāls(-i)” aromatizētājs”.
5. Termins “dabīgs “pārtika vai pārtikas kategorija, vai izejmateriāls(-i)” aromatizētājs ar citiem dabīgiem aromatizētājiem” izmantojams vienīgi tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa ir daļēji iegūta no attiecīgi norādītā izejmateriāla, un tā aromātu var viegli atpazīt.
6. Terminu “dabīgs aromatizētājs” var izmantot vienīgi tad, ja aromatizētāja sastāvdaļa ir iegūta no dažādiem izejmateriāliem un ja norādītie izejmateriāli neraksturotu tā smaržu vai garšu.

17. pants

Tādu aromatizētāju marķējums, kas paredzēti pārdošanai galapatērētājam

1. Neskarot Direktīvu 2000/13/EK, Padomes Direktīvu 89/396/EEK (1989. gada 14. jūnijs) par norādēm vai zīmēm, kas identificē pārtikas produkta partiju⁽¹⁾ un Regulu (EK) Nr. 1829/2003, aromatizētājus, ko pārdod atsevišķi vai maisījumā ar citiem aromatizētājiem un/vai sajaucot ar citām pārtikas sastāvdaļām un/vai kam pievienotas citas vielas, un kas paredzēti pārdošanai galapatērētājam, var laist tirgū vienīgi tad, ja uz to iepakojuma ir labi redzams, salasāms un neizdzēšams uzraksts “lietošanai pārtikā” vai “ierobežotai lietošanai pārtikā”, vai konkrētāka norāde par paredzēto izmantošanas veidu pārtikā.

2. Ja terminu “dabīgs” izmanto, lai aprakstītu aromatizētāju 15. panta 1. punkta a) apakšpunktā minētajā preces aprakstā, piemēro 16. pantu.

⁽¹⁾ OV L 186, 30.6.1989., 21. lpp.

18. pants

Citas marķēšanas prasības

Šīs direktīvas 14. līdz 17. pantu piemēro, neskarot sīkāk izstrādātus vai plašākus normatīvos vai administratīvos aktus attiecībā uz bīstamu vielu un preparātu svaru un mērīšanu vai noformējumu, klasificēšanu, iepakojumu un marķēšanu, vai attiecībā uz šādu vielu un preparātu pārvadāšanu.

V NODAĻA

PROCEDŪRAS NOTEIKUMI UN ĪSTENOŠANA

19. pants

Pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku ziņojumi

1. Aromatizējošas vielas ražotājs vai lietotājs vai šāda ražotāja vai lietotāja pārstāvis pēc Komisijas lūguma informē to par vielas daudzumu, kas pievienots pārtikai Kopienā 12 mēnešu laikposmā. Šādā sakarā sniegtu informāciju uzskata par konfidencialu, ciktāl šāda informācija nav vajadzīga nekaitīguma novērtējumam

Informāciju par izmantošanas daudzumiem attiecībā uz īpašām pārtikas kategorijām Kopienā Komisija dara pieejamu dalībvalstīm.

2. Vajadzības gadījumā attiecībā uz aromatizētāju, kas jau apstiprināts saskaņā ar šo regulu un kas sagatavots ar ražošanas metodēm vai izejmateriāliem, kas būtiski atšķiras no tiem, kas iekļauti Iestādes riska novērtējumā, pirms tā laišanas tirdzniecībā ražotājs vai lietotājs iesniedz Komisijai vajadzīgos datus, lai ļautu veikt aromatizētāja izvērtēšanu attiecībā uz mainītu ražošanas metodi vai īpatnībām, un šo izvērtēšanu veic Iestāde.

3. Aromatizētāju un/vai izejmateriālu ražotājs vai lietotājs nekavējoties informē Komisiju par jebkādu jaunu zinātnisku vai tehnisku informāciju, kar ir viņam zināma vai pieejama un kas varētu ietekmēt aromatizējošas vielas nekaitīguma novērtējumu.

4. Sīki izstrādātus noteikumus par 1. punkta īstenošanu pieņem saskaņā ar 21. panta 2. punktā minēto regulatīvo procedūru.

20. pants

Dalībvalstu veiktā uzraudzība un ziņojumi

1. Dalībvalstis izveido sistēmas, saskaņā ar kurām uzrauga Kopienas sarakstā iekļauto aromatizētāju patēriņu un lietojumu, kā arī III pielikumā minēto vielu patēriņu, izmantojot uz risku balstītu pieeju, un iegūtos rezultātus regulāri paziņo Komisijai un Iestādei.

2. Iepriekš apspriežoties ar Iestādi, saskaņā ar 21. panta 2. punktā minēto regulatīvo procedūru līdz 2011. gada 20. janvārim pieņem visām dalībvalstīm kopīgu informācijas apkopošanas metodoloģiju par Kopienas sarakstā minēto aromatizētāju un III pielikumā minēto vielu patēriņu un lietojumu.

21. pants

Komiteja

1. Komisijai palīdz Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgā komiteja.

2. Ja ir atsauce uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5. un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. pantu.

Lēmuma 1999/468/EK 5. panta 6. punktā paredzētais termiņš ir trīs mēneši.

3. Ja ir atsauce uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5.a panta 1. līdz 4. punktu un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. pantu.

4. Ja ir atsauce uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5.a panta 1., 2., 4. un 6. punktu un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. pantu.

22. pants

II līdz V pielikuma grozījumi

Grozījumus šīs regulas II līdz V pielikumā ar mērķi atspoguļot zinātnisku un tehnisku progresu, kuri paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, pieņem saskaņā ar 21. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru, vajadzības gadījumā ņemot vērā Iestādes atzinumu.

Nenovēršamu steidzamu iemeslu dēļ Komisija var izmantot 21. panta 4. punktā minēto steidzamības procedūru.

23. pants

Kopienas finansējums saskaņotai politikai

Juridiskais pamats no minētās regulas izrietošo pasākumu finansēšanai ir Regulas (EK) Nr. 882/2004 66. panta 1. punkta c) apakšpunkts.

VI NODAĻA

PĀREJAS UN NOBEIGUMA NOTEIKUMI

24. pants

Atcelšana

1. Ar šo Direktīvu 88/388/EEK, Lēmumu 88/389/EEK un Direktīvu 91/71/EEK atceļ no 2011. gada 20. janvāra.

2. Ar šo Regulu (EK) Nr. 2232/96 atceļ no dienas, kad sāk piemērot šīs regulas 2. panta 2. punktā minēto sarakstu.

3. Atsauces uz atceltajiem tiesību aktiem uzskata par atsaucēm uz šo regulu.

25. pants

Aromatizējošu vielu saraksta iekļaušana Kopiena sarakstā ar aromatizētājiem un izejmateriāliem un pārejas režīms

1. Kopienas sarakstu izveido, šīs regulas pieņemšanas laikā ievieojot Regulas (EK) Nr. 2232/96 2. panta 2. punktā minēto aromatizējošo vielu sarakstu šīs regulas I pielikumā.

2. Līdz Kopienas saraksta izveidei Regulu (EK) Nr. 1331/2008 piemēro to aromatizējošo vielu novērtēšanai un apstiprināšanai, kuras nav iekļautas Regulas (EK) Nr. 2232/96 4. pantā paredzētajā novērtēšanas programmā.

Atkāpjoties no šīs procedūras, šāda veida novērtējumam un apstiprinājumam nepiemēro Regulas (EK) Nr. 1331/2008 5. panta 1. punktā un 7. pantā minēto deviņu mēnešu termiņu.

3. Visus atbilstīgus pārejas pasākumus, kas paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, *inter alia*, to papildinot, pieņem saskaņā ar 21. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru.

26. pants

Grozījumi Regulā (EEK) Nr. 1601/91

Regulas 2. panta 1. punktu groza šādi:

1. a) apakšpunkta trešā ievilkuma pirmo apakšievilkumu aizstāj ar šādu apakšievilkumu:

“— ar aromatizējošām vielām un/vai aromatizējošiem preparātiem, kas definēti 3. panta 2. punkta b) un d) apakšpunktā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1334/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas aromatizētājiem un konkrētām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāja īpašībām (*), un/vai

(*) OV L 354, 31.12.2008., 34. lpp.”

2. b) apakšpunkta otrā ievilkuma pirmo apakšievilkumu aizstāj ar šādu apakšievilkumu:

“— ar aromatizējošām vielām un/vai aromatizējošiem preparātiem, kas definēti Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) un d) apakšpunktā, un/vai”;

3. c) apakšpunkta otrā ievilkuma pirmo apakšievilkumu aizstāj ar šādu apakšievilkumu:

“— ar aromatizējošām vielām un/vai aromatizējošiem preparātiem, kas definēti Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) un d) apakšpunktā, un/vai”.

27. pants

Grozījumi Regulā (EK) Nr. 2232/96

Regulas (EK) Nr. 2232/96 5. panta 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

- “1. Šīs regulas 2. panta 2. punktā minēto aromatizējošo vielu sarakstu pieņem saskaņā ar 7. pantā minēto procedūru vēlākais līdz 2010. gada 31. decembrim.”

28. pants

Grozījumi Regulā (EK) Nr. 110/2008

Ar šo Regulu (EK) Nr. 110/2008 groza šādi:

1. Regulas 5. panta 2. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) satur aromatizējošas vielas, kā tās definētas 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1334/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas aromatizētājiem un konkrētām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāja īpašībām (*) un aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā;

(*) OV L 354, 31.12.2008., 34. lpp.”

2. Regulas 5. panta 3. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) satur vienu vai vairākus aromatizētājus, kā tie definēti Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta a) apakšpunktā;”

3. I pielikuma 9. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“9. *Aromatizācija*

Aromatizācija ir viena vai vairāku aromatizētāju, kā tie definēti Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta a) apakšpunktā, izmantošana stiprā alkoholiskā dzēriena sagatavošanā.”

4. II pielikumu groza šādi:

- a) 19. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) Turklāt var izmantot citas aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un/vai aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā, un/vai aromātiskus augus vai aromātisku augu daļas, bet kadiķogu organoleptiskajām īpašībām jābūt samanāmām arī tad, ja tās ir vājas.”;

- b) 20. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) *Gin* ražošanai izmanto tikai aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un/vai aromatizējošus

preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā, tā, lai kadiķogu garša dominētu.”;

- c) 21. punkta a) apakšpunkta ii) punktu aizstāj ar šādu punktu:

“ii) tādas destilācijas galaprodukta un lauksaimnieciskas izcelsmes spirta maisījums ar tādu pašu sastāvu, tīrību un spirta tilpumkoncentrāciju; destilētu *gin* var aromatizēt arī ar aromatizējošām vielām un/vai aromatizējošiem preparātiem, kā norādīts 20. kategorijas c) apakšpunktā.”;

- d) 23. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) turklāt var izmantot citas aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un/vai aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā, bet ķimeņu garšai ir jādominē.”;

- e) 24. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) Turklāt var izmantot citas dabīgas aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta c) apakšpunktā, un/vai aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā, bet minēto dzērienu aromātu nosaka ķimeņu (*Carum carvi* L.) un/vai diļļu (*Anethum graveolens* L.) destilāti; aizliegts izmantot ēteriskās eļļas.”;

- f) 30. punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“a) Stiprie alkoholiskie dzērieni ar rūgtu garšu jeb *bitter* ir stiprie alkoholiskie dzērieni, kuros dominē rūgta garša un kuros ražo, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu aromatizējot ar aromatizējošām vielām, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un/vai aromatizējošiem preparātiem, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā.”;

- g) 32. punkta c) apakšpunkta pirmo daļu un otrās daļas ievadfrāzi aizstāj ar šādu tekstu:

“c) Gatavojot liķieri, var izmantot aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un/vai aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā. Tomēr turpmāk norādīto liķieru gatavošanā izmanto vienīgi dabīgas aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta c) apakšpunktā, un/vai aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā.”;

h) 41. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) Gatavojot olu liķieri *advocaat* jeb *avocat*, jeb *advokat*, drīkst izmantot vienīgi aromatizējošas vielas, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b) apakšpunktā, un aromatizējošus preparātus, kā tie definēti minētās regulas 3. panta 2. punkta d) apakšpunktā.”;

i) 44. punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“a) *Vākevā glōgi* jeb *spritglōgg* ir stiprais alkoholiskais dzēriens, ko ražo, lauksaimniecības izcelsmes etilspirtu aromatizējot ar krustnagliņu un/vai kanēļa aromātvielām, izmantojot kādu no šiem procesiem: macerēšana un/vai destilācija, spirta redestilācija iepriekšminēto augu daļu klātbūtnē, dabīgu krustnagliņu vai kanēļa aromatizējošu vielu pievienošana, kā tās definētas Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta c) apakšpunktā, vai šo paņēmienu apvienojums.”;

j) 44. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

“c) Var izmantot arī citus aromatizētājus, aromatizējošas vielas un/vai aromatizējošus preparātus, kā tie definēti Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta b), d) un h) apakšpunktā, bet minēto garšvielu aromātam ir jādominē.”;

k) 25., 26., 27., 28., 29., 33., 34., 35., 36., 37., 38., 39., 40., 42., 43., 45. un 46. punkta c) apakšpunktā vārdu “preparātus” aizstāj ar vārdkopu “aromatizējošus preparātus”.

29. pants

Grozījumi Direktīvā 2000/13/EK

Direktīvas 2000/13/EK III pielikumu aizstāj ar šādu pielikumu:

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Strasbūrā, 2008. gada 16. decembrī.

Eiropas Parlamenta vārdā –
priekšsēdētājs
H.-G. PÖTTERING

“III PIELIKUMS

AROMATIZĒTĀJU APZĪMĒŠANA SASTĀVDAĻU SARAKSTĀ

1. Neskarot 2. punktu, aromatizētājus apzīmē ar šādiem terminiem:

— “aromatizētāji” vai konkrētāks aromatizētāja nosaukums vai apraksts, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromātizētājus, kas definēti 3. panta 2. punkta b), c), d), e), f) g) un h) apakšpunktā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1334/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas aromatizētājiem un konkrētām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāja īpašībām (*),

— “kūpināšanas aromatizētāji” vai “kūpināšanas aromatizētāji, kas ražoti no “pārtika(-as) vai pārtikas kategorija vai izejmateriāls(-i)”” (piem., kūpināšanas aromatizētājs, kas ražots no bērza), ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Regulas (EK) Nr. 1334/2008 3. panta 2. punkta f) apakšpunktā un piešķir pārtikai dūmu aromātu.

2. Aromatizētāju aprakstam terminu “dabīgs” izmanto saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1334/2008 16. pantu.

(*) OV L 354, 31.12.2008., 34. lpp.”

30. pants

Spēkā stāšanās

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

To piemēro no 2011. gada 20. janvāra.

Šīs regulas 10. pantu piemēro no dienas, kas ir 18 mēneši no Kopienas saraksta piemērošanas dienas.

Šīs regulas 26. un 28. pantu piemēro no Kopienas saraksta piemērošanas dienas.

Šīs regulas 22. pantu piemēro no 2009. gada 20. janvāra. Pārtiku, kas likumīgi laista tirgū vai marķēta līdz 2011. gada 20. janvārim un kas neatbilst šai regulai, drīkst laist tirgū līdz minimālā derīguma termiņa vai izlietošanas termiņa beigām.

Padomes vārdā –
priekšsēdētājs
B. LE MAIRE

I PIELIKUMS

Kopienas saraksts ar aromatizētājiem un izejmateriāliem, kas apstiprināti lietošanai pārtikā vai uz tās

*II PIELIKUMS***Saraksts ar tradicionālām pārtikas gatavošanas metodēm**

Kapāšana	Pārklāšana
Karsēšana, vārīšana, cepšana, cepšana eļļā (līdz 240 °C atmosfēras spiedienā) un vārīšana spiedienā (līdz 120 °C)	Dzesēšana
Griešana	Destilēšana/rektifikācija
Žāvēšana	Emulgācija
Tvaicēšana	Ekstrakcija, tostarp šķīdinātāja ekstrakcija saskaņā ar Direktīvu 88/344/EEK
Fermentēšana	Filtrēšana
Malšana	
Uzlējumu gatavošana	Macerācija
Mikrobioloģiski procesi	Sajaukšana
Mizošana	Perkolācija
Presēšana	Atvēsināšana/saldēšana
Grauzdēšana/grilēšana	Spiešana
Mērcēšana	

III PIELIKUMS

Noteiktu vielu klātbūtne

A daļa: *Vielas, kuras nepievieno pārtikai tīrā veidā*

agaricīnskābe

aloīns

kapsaicīns

1,2-benzpiron, kumarīns,

hipericīns

beta-asarons

1-alil-4-metoksibenzols, estragols

ciānūdeņražskābe

mentofurāns

4-alil-1,2-dimetoksibenzols, metileigenols

pulegons

kvasīns

1-alil-3,4-metilēndioksibenzols, safrols

teikrīns A

tujons (alfa un beta)

B daļa: *Dažu vielu, ko dabīgi satur aromatizētāji un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, maksimāli pieļaujamais daudzums noteiktos patērētos apjomos salikta sastāva pārtikā, kurai pievienoti aromatizētāji un/vai pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām*

Vielas	Salikta sastāva pārtika, kurā vielas klātbūtne tiek ierobežota	Maksimāli pieļaujamais daudzums mg/kg
beta-asarons	Alkoholiskie dzērieni	1,0
1-alil-4-metoksibenzols	Piena produkti	50
estragol (*)	Apstrādāti augļi, dārzeņi (t. sk. sēnes, saknes, bumbuļi, kaltēti un svaigi pākšaugi), rieksti un sēklas	50
	Zivju produkti	50
	Bezalkoholiskie dzērieni	10
ciānūdeņražskābe	Nuga, marcipāns vai to aizstājēji, vai tiem līdzīgi produkti	50
	Kauleņaugļu konservi	5
	Alkoholiskie dzērieni	35
mentofurāns	Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas mikroatsvaicinātāju līdzekļus	500
	Elpas mikroatsvaicinātāji konditorejas izstrādājumi	3 000
	Košlājamā gumija	1 000
	Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni	200
4-alil-1,2-dimetoksibenzols, benzols	Piena produkti	20
metileigenols (*)	Gaļas izstrādājumi un gaļas produkti, tostarp mājputnu gaļa un nomedīto dzīvnieku gaļa	15
	Zvejniecības produkti un apstrādāti zvejniecības produkti	10
	Zupas un mērces	60
	Gatavas pikantās piedevas	20
	Bezalkoholiskie dzērieni	1

Vielā	Salikta sastāva pārtika, kurā vielas klātbūtne tiek ierobežota	Maksimāli pieļaujamais daudzums mg/kg
pulegons	Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas mikroatsvaidzinātāju līdzekļus	250
	Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi	2 000
	Košlājamā gumija	350
	Ar mētru/piparmētru aromatizēti bezalkoholiskie dzērieni	20
	Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni	100
kvasīns	Bezalkoholiskie dzērieni	0,5
	Konditorejas izstrādājumi	1
	Alkoholiskie dzērieni	1,5
1-ālil-3,4-metilēndioksibenzols, safrols (*)	Gaļas izstrādājumi un gaļas produkti, tostarp mājputnu gaļa un nomedīto dzīvnieku gaļa	15
	Zvejniecības produkti un apstrādāti zvejniecības produkti	15
	Zupas un mērces	25
	Bezalkoholiskie dzērieni	1
teikrīns A	Stipri alkoholiski dzērieni ar rūgtu garšu jeb "rūgtie" (1)	5
	Līķieri (2) ar rūgtu garšu	5
	Citi alkoholiskie dzērieni	2
tujons (alfa un beta)	Alkoholiskie dzērieni, izņemot no <i>Artemisia</i> sugām gatavotos	10
	Alkoholiskie dzērieni, kas gatavoti no <i>Artemisia</i> sugām	35
	Bezalkoholiskie dzērieni, kas gatavoti no <i>Artemisia</i> sugām	0,5
kumarīns	Tradicionālie un/vai sezonālie konditorejas izstrādājumi, uz kuru iesaiņojuma norādīts, ka tie satur kanēli	50
	Sausās brokastu pārslas, tostarp sausais graudaugu maisījums (<i>muesli</i>)	20
	Konditorejas izstrādājumi, izņemot tradicionālos un/vai sezonālos konditorejas izstrādājumus, uz kuru iesaiņojuma norādīts, ka tie satur kanēli	15
	Deserti	5

(*) Šos maksimāli pieļaujamais daudzumus neattiecinā uz salikta sastāva pārtiku, kurai nav pievienoti nekādi aromatizētāji un kuras vienīgās sastāvdaļas ar aromatizējošām īpašībām ir svaigi, kaltēti vai saldēti garšaugi un garšvielas. Pēc apspriešanās ar dalībvalstīm un Iestādi, pamatojoties uz datiem, ko darījušas pieejamas dalībvalstis, un uz jaunāko zinātnisko informāciju un ņemot vērā garšaugu un garšvielu, un dabīgo aromatizējošo preparātu izmantošanu, Komisija vajadzības gadījumā ierosina šīs atkāpes grozījumus.

(1) Kā definēts Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikuma 30. punktā.

(2) Kā definēts Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikuma 32. punktā.

IV PIELIKUMS

Izejmateriālu saraksts, kuriem noteikti ierobežojumi izmantošanai aromatizētāju un pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām ražošanā

A daļa: Izejmateriāli, kurus nedrīkst izmantot aromatizētāju un pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām ražošanā

Izejmateriāls	
Nosaukums latīņu valodā	Ikdienas nosaukums
<i>Acorus calamus</i> L tetraploīdā forma	Kalme, tetraploīdā forma

B daļa: No dažiem izejmateriāliem iegūtu aromatizētāju un pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām lietošanas noteikumi

Izejmateriāls		Lietošanas noteikumi
Nosaukums latīņu valodā	Ikdienas nosaukums	
<i>Quassia amara</i> L. un <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	kvasija	Aromatizētājus un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kas iegūti no šiem izejmateriāliem, var izmantot tikai dzērienu un konditorejas izstrādājumu ražošanai
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz vai <i>Fomes officinalis</i>	ārstniecības piepe	Aromatizētājus un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kas iegūti no šiem izejmateriāliem, var izmantot tikai alkoholisko dzērienu ražošanai
<i>Hypericum perforatum</i> L.	divšķautņu asinszāle	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	ozollapu embotiņš	

V PIELIKUMS

Termiskās apstrādes aromatizētāju ražošanas noteikumi un dažu vielu maksimāli pieļaujamais daudzums termiskās apstrādes aromatizētājos

A daļa: *Ražošanas noteikumi*

- a) Produktu temperatūra apstrādes laikā nedrīkst pārsniegt 180 °C.
- b) Termiskās apstrādes ilgums 180 °C temperatūrā nedrīkst pārsniegt 15 min, vai attiecīgi ilgāk zemākās temperatūrās, t. i., pazeminot temperatūru par 10 °C, apstrādes ilgumu var palielināt divas reizes, bet ne vairāk kā līdz 12 stundām.
- c) Apstrādes laikā pH nedrīkst pārsniegt 8,0.

B daļa: *Dažu vielu maksimāli pieļaujamais daudzums*

Viela	Maksimāli pieļaujamais daudzums µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetilidazo[4,5-f]hinoksalīns (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazo[4,5-b]piridīns (PhIP)	50