

UREDBA (ES) št. 1334/2008 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA**z dne 16. decembra 2008****o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, uredb (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKI PARLAMENT IN SVET EVROPSKE UNIJE STA –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti in zlasti člena 95 Pogodbe,

ob upoštevanju predloga Komisije,

ob upoštevanju mnenja Evropskega ekonomsko-socialnega odbora ⁽¹⁾,v skladu s postopkom, določenim v členu 251 Pogodbe ⁽²⁾,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Direktivo Sveta 88/388/EGS z dne 22. junija 1988 o približevanju zakonodaje držav članic o aromah za uporabo v živilih in izhodnih surovinah za njihovo proizvodnjo ⁽³⁾ bi bilo treba posodobiti glede na tehnični in znanstveni razvoj. Zaradi večje jasnosti in učinkovitosti bi bilo treba Direktivo 88/388/EGS nadomestiti s to uredbo.

(2) Sklep Sveta 88/389/EGS z dne 22. junija 1988 o seznamu izhodnih surovin in snovi, uporabljenih pri proizvodnji arom, ki ga sestavi Komisija ⁽⁴⁾, predvideva sestavo navedenega seznama v 24 mesecih po sprejetju Sklepa. Navedeni sklep je obsoleten in bi ga bilo treba razveljaviti.

(3) Direktiva Komisije 91/71/EGS z dne 16. januarja 1991 o dopolnitvi Direktive Sveta 88/388/EGS o približevanju zakonodaje držav članic o aromah za uporabo v živilih in izhodnih surovinah za njihovo proizvodnjo ⁽⁵⁾ določa pravila za označevanje arom. Ta pravila se nadomestijo s to uredbo, direktivo pa bi bilo treba razveljaviti.

(4) Prosti pretok varnih in zdravstveno ustreznih živil je pomemben vidik notranjega trga in znatno prispeva k zdravju in dobremu počutju državljanov ter njihovim družbenim in gospodarskim interesom.

(5) Za varovanje zdravja ljudi bi morala ta uredba zajemati arome, izvirne snovi za arome in živila, ki vsebujejo arome. Zajemati bi morala tudi nekatere sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, ki se dodajajo živilom predvsem za dodajanje arome in znatno prispevajo k vsebnosti nekaterih nezaželenih naravno prisotnih snovi v živilih (v nadaljnjem besedilu „sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi“), njihove izvirne snovi in živila, ki jih vsebujejo.

(6) Neobdelana živila, ki niso bila podvržena nobenemu postopku obdelave, in nesestavljena živila, kot so začimbe, zelišča, čaji in poparki (npr. sadni ali zeliščni čaj) ter mešanice začimb in/ali zelišč, mešanice čajev in mešanice za poparke, če so kot taki namenjeni prehrani in/ali se ne dodajajo živilom, ne spadajo na področje uporabe te uredbe.

(7) Arome se uporabljajo za izboljšanje ali spreminjanje vonja in/ali okusa živil v korist potrošnika. Arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi bi se smele uporabljati le, če izpolnjujejo merila iz te uredbe. Biti morajo varne za uporabo, zato bi bilo treba za nekatere arome opraviti oceno tveganja, preden se dovoli njihova uporaba v živilih. Če je mogoče, bi bilo treba nameniti pozornost vprašanju, ali bi uporaba določenih arom lahko imela škodljive posledice za ranljive skupine. Uporaba arom potrošnikov ne sme zavajati, zato bi bilo treba njihovo prisotnost v živilu vedno navesti z ustrezno označbo. Zlasti se arom ne bi smelo uporabljati na tak način, da bi se zavajalo potrošnika glede vprašanj, povezanih med drugim z vrsto, svežostjo ali kakovostjo uporabljenih sestavin, naravnostjo izdelka oziroma proizvodnega postopka ali prehransko kakovostjo izdelka, vendar ni omejeno izključno nanje. Pri odobritvi arom bi se morali upoštevati tudi drugi dejavniki v zvezi z obravnavanim primerom, med drugim družbeni, gospodarski, etični, okoljski dejavniki in dejavniki, povezani s tradicijami, ter previdnostno načelo in možnost izvajanja nadzora.

⁽¹⁾ UL C 168, 20.7.2007, str. 34.

⁽²⁾ Mnenje Evropskega parlamenta z dne 10. julija 2007 (UL C 175 E, 10.7.2008, str. 176), Skupno stališče Sveta z dne 10. marca 2008 (UL C 111 E, 6.5.2008, str. 46) in Stališče Evropskega parlamenta z dne 8. julija 2008 (še ni objavljeno v Uradnem listu). Sklep Sveta z dne 18. novembra 2008.

⁽³⁾ UL L 184, 15.7.1988, str. 61.

⁽⁴⁾ UL L 184, 15.7.1988, str. 67.

⁽⁵⁾ UL L 42, 15.2.1991, str. 25.

- (8) Znanstveni odbor za hrano in pozneje Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu „Agencija“), ustanovljena z Uredbo (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane ⁽¹⁾, že od leta 1999 podajata mnenja o raznih naravno prisotnih snoveh v izvornih snoveh za arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, ki po mnenju odbora strokovnjakov za aromatične snovi pri Svetu Evrope povzročajo zaskrbljenost zaradi toksikoloških lastnosti. Snovi, za katere je Znanstveni odbor za hrano potrdil zaskrbljenost zaradi toksikoloških lastnosti, bi bilo treba obravnavati kot nezaželeni snovi, ki se kot take ne smejo dodajati živilom.
- (9) Zaradi naravne prisotnosti v rastlinah so nezaželeni snovi lahko prisotni v aromatičnih pripravkih in sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi. Rastline se tradicionalno uporabljajo kot živila ali sestavine živil. Treba bi bilo določiti ustrezne najvišje dovoljene vsebnosti za prisotnost teh nezaželenih snovi v živilih, ki najbolj prispevajo k vnosu teh snovi v človeško telo, ob upoštevanju potrebe po varovanju zdravja ljudi in njihove neizogibne prisotnosti v tradicionalnih živilih.
- (10) Pri določanju najvišjih dovoljenih vsebnosti za nekatere nezaželeni naravno prisotni snovi bi se bilo treba osredotočiti na živila ali kategorije živil, ki največ prispevajo k prehranskemu vnosu teh snovi. Če bi bilo zdravje potrošnikov zaradi dodatnih naravno prisotnih nezaželenih snovi ogroženo, bi bilo treba na podlagi mnenja Agencije določiti najvišje dovoljene vsebnosti. Države članice bi morale organizirati nadzor na podlagi tveganja v skladu z Uredbo (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali ⁽²⁾. Proizvajalci živil morajo vedno, kadar sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi in/ali arome uporabljajo za pravo živil, upoštevati prisotnost teh snovi in tako zagotoviti, da se živila, ki niso varna, ne dajo v promet.
- (11) Na ravni Skupnosti bi bilo treba uvesti določbe z namenom, da se prepove ali omeji uporaba nekaterih rastlinskih, živalskih, mikrobioloških ali mineralnih snovi, ki vzbujajo zaskrbljenost glede zdravja ljudi, v proizvodnji arom in sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi ter njihova uporaba v proizvodnji živil.
- (12) Ocene tveganja bi morala opravljati Agencija.
- (13) Da se zagotovi usklajenost, bi bilo treba oceno tveganja ter odobritev arom in izvornih snovi, ki jih je treba ovrednotiti, izvesti v skladu s postopkom iz Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila ⁽³⁾.
- (14) Aromatične snovi so opredeljene kemične snovi, ki vključujejo aromatične snovi, pridobljene s kemično sintezo ali izolacijo z uporabo kemičnih postopkov, in naravne aromatične snovi. Program vrednotenja aromatičnih snovi je stalen program v skladu z Uredbo (ES) št. 2232/96 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. oktobra 1996 o določitvi postopka Skupnosti za aromatične snovi, uporabljene ali namenjene za uporabo v ali na živilih ⁽⁴⁾. V skladu z navedeno uredbo je treba v petih letih po sprejetju tega programa sprejeti seznam aromatičnih snovi. Določiti bi bilo treba nov rok za sprejetje navedenega seznama. Za navedeni seznam bo predlagana vključitev na seznam iz člena 2(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (15) Aromatični pripravki so arome, razen opredeljenih kemičnih snovi, ki se z ustreznimi fizikalnimi, encimskimi ali mikrobiološkimi postopki pridobivajo iz surovin rastlinskega, živalskega ali mikrobiološkega izvora bodisi v obliki neobdelanih surovin bodisi po predelavi za prehrano ljudi. Aromatičnih pripravkov iz živil ni treba ovrednotiti ali odobriti za uporabo v živilih, razen če obstaja dvom glede njihove varnosti. Varnost aromatičnih pripravkov iz neživilskih snovi pa bi bilo treba ovrednotiti in odobriti.
- (16) Uredba (ES) št. 178/2002 opredeljuje živilo kot vsako snov ali izdelek v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki, ki je namenjen za uživanje ali se upravičeno pričakuje, da ga bodo uživali ljudje. Snovi rastlinskega, živalskega ali mikrobiološkega izvora, za katere se lahko zadovoljivo dokaže, da so se doslej uporabljale za proizvodnjo arom, se v ta namen obravnavajo kot živilske snovi, čeprav se nekatere od teh izvornih snovi, na primer rožni les ali listi jagode, kot take morda ne uporabljajo za živila. Teh snovi ni treba ovrednotiti.

⁽¹⁾ UL L 31, 1.2.2002, str. 1.

⁽²⁾ UL L 165, 30.4.2004, str. 1. Popravljen različica v UL L 191, 28.5.2004, str. 1.

⁽³⁾ Glej stran 1 tega Uradnega lista.

⁽⁴⁾ UL L 299, 23.11.1996, str. 1.

- (17) Arom, pridobljenih s toplotnim procesom, proizvedenih iz živil pod določenimi pogoji, prav tako ni treba ovrednotiti ali odobriti za uporabo v in na živilih, razen če obstaja dvom glede njihove varnosti. Varnost arom, pridobljenih s toplotnim procesom, ki so proizvedene iz neživilskih snovi oziroma ne izpolnjujejo nekaterih pogojev proizvodnje, pa je treba ovrednotiti in odobriti.
- (18) Uredba (ES) št. 2065/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. novembra 2003 o aromah dima, ki se uporabljajo ali so namenjene uporabi v ali na živilih ⁽¹⁾, določa postopek za oceno varnosti in odobritev arom dima ter si prizadeva za uvedbo seznama primarnih dimnih kondenzatov in primarnih katranskih frakcij, katerih uporaba je dovoljena ob izključitvi vseh ostalih.
- (19) Predhodniki arom, kot so ogljikovi hidrati, oligopeptidi in aminokisline, dajo živilu aromo zaradi kemičnih reakcij, do katerih pride med obdelavo živila. Predhodnikov arom, proizvedenih iz živil, ni treba ovrednotiti ali odobriti za uporabo v in na živilih, razen če obstaja dvom glede njihove varnosti. Varnost predhodnikov arom iz neživilskih snovi pa je treba ovrednotiti in odobriti.
- (20) Druge arome, ki ne spadajo med zgoraj opredeljene arome, se lahko uporabljajo v in na živilih, potem ko se zanje opravi postopek vrednotenja in odobritve. Tak primer so arome, pridobljene z zelo kratkotrajnim segrevanjem olja ali maščob na izjemno visoki temperaturi, kar proizvede aromo, ki spominja na žar.
- (21) Snovi rastlinskega, živalskega, mikrobiološkega ali mineralnega izvora, ki niso živila, se lahko odobrijo za proizvodnjo arom, potem ko se njihova varnost znanstveno ovrednoti. Morda je treba odobriti uporabo le nekaterih delov teh surovin ali določiti pogoje za uporabo.
- (22) Arome lahko vsebujejo aditive za živila, dovoljene v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽²⁾, in/ali druge sestavine živil za tehnološke namene, na primer za njihovo hrambo, standardizacijo, redčenje ali raztapljanje in stabilizacijo.
- (23) Aromo ali izvorno snov, ki spada na področje uporabe Uredbe (ES) št. 1829/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. septembra 2003 o gensko spremenjenih živilih in krmi ⁽³⁾, bi bilo treba odobriti v skladu z navedeno uredbo ter v skladu s to uredbo.
- (24) Za arome še vedno veljajo splošne obveznosti označevanja iz Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonodaje držav članic o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil ⁽⁴⁾ ter, odvisno od primera, Uredbe (ES) št. 1829/2003 oziroma Uredbe (ES) št. 1830/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. septembra 2003 o sledljivosti in označevanju gensko spremenjenih organizmov ter sledljivosti živil in krme, proizvedenih iz gensko spremenjenih organizmov ⁽⁵⁾. Poleg tega bi bilo treba posebne določbe za označevanje arom, ki se kot take prodajo proizvajalcu ali končnemu potrošniku, vključiti v to uredbo.
- (25) Aromatične snovi ali aromatični pripravki so lahko označeni kot „naravni“, le če izpolnjujejo nekatera merila, ki preprečujejo zavajanje potrošnikov.
- (26) Posebne zahteve po informacijah bi morale preprečiti zavajanje potrošnikov glede izvorne snovi, uporabljene za proizvodnjo naravnih arom. Zlasti pa bi morale biti uporabljene aromatične sestavine povsem naravnega izvora, če naj se za opis arome uporabi izraz „naravna“. Poleg tega bi bilo treba označiti vir arom, razen če navedenih izvornih snovi v aromi ali okusu živila ni prepoznati. Če je vir naveden, bi moralo biti iz te snovi pridobljenih vsaj 95 % aromatične sestavine. Ker uporaba arom ne bi smela zavajati potrošnika, se lahko preostalih največ 5 % uporabi le za standardizacijo ali na primer za bolj svež, oster, zrel ali zelen odtenek arome. Če je bilo uporabljenih manj kot 95 % aromatične sestavine iz navedenega vira, aromo vira pa je še vedno mogoče prepoznati, bi bilo treba vir navesti z izjavo, da so bile dodane druge naravne arome, na primer ekstrakt kakava, v katerem so dodane druge naravne arome, ki dajejo odtenek banane.
- (27) Potrošnike bi bilo treba obvestiti, če je okus po dimljenju pri posameznem živilu posledica dodatka arom dima. V skladu z Direktivo 2000/13/ES označevanje potrošnika ne sme zmešati glede tega, ali je izdelek dimljen konvencionalno s svežim dimom ali je obdelan z aromami dima. Direktivo 2000/13/ES bi bilo treba prilagoditi opredelitvam arom, arom dima in izrazu „naravne“ za opis arom, določenih v tej uredbi.

⁽¹⁾ UL L 309, 26.11.2003, str. 1.

⁽²⁾ Glej stran 16 tega Uradnega lista.

⁽³⁾ UL L 268, 18.10.2003, str. 1.

⁽⁴⁾ UL L 109, 6.5.2000, str. 29.

⁽⁵⁾ UL L 268, 18.10.2003, str. 24.

- (28) Za ovrednotenje varnosti aromatičnih snovi za zdravje ljudi je bistveno poznati informacije o uživanju in uporabi aromatičnih snovi. Zato bi bilo treba redno preverjati količino aromatičnih snovi, ki se dodajajo živilom.
- (29) Ukrepe, potrebne za izvajanje te uredbe, je treba sprejeti v skladu s Sklepom Sveta 1999/468/ES z dne 28. junija 1999 o določitvi postopkov za uresničevanje Komisiji podeljenih izvedbenih pooblastil ⁽¹⁾.
- (30) Komisiji bi bilo zlasti treba podeliti pooblastila za spremembo prilog te uredbe in za sprejetje ustreznih prehodnih ukrepov v zvezi z uvedbo seznama Skupnosti. Ker so ti ukrepi splošnega obsega in so namenjeni spremenjanju nebitvenih določb te uredbe, med drugim z njenim dopolnjevanjem z novimi nebitvenimi določbami, jih je treba sprejeti v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 5a Sklepa 1999/468/ES.
- (31) Kadar v nujnih primerih ni mogoče upoštevati običajnih rokov za regulativni postopek s pregledom, bi bilo treba Komisiji omogočiti uporabo nujnega postopka iz člena 5a(6) Sklepa 1999/468/ES za sprejetje ukrepov iz člena 8(2) in sprememb prilog II do V k tej uredbi.
- (32) Priloge II do V k tej uredbi bi bilo treba po potrebi prilagoditi znanstvenemu in tehničnemu napredku, in sicer ob upoštevanju informacij, ki jih zagotovijo proizvajalci in uporabniki arom in/ali so rezultat spremljanja in nadzora v državah članicah.
- (33) Da bi se zakonodaja Skupnosti na področju arom razvijala in posodabljala na skladen in učinkovit način, je treba zbirati podatke, izmenjavati informacije in usklajevati delo med državami članicami. V ta namen bi bilo koristno izvesti študije za obravnavo posebnih vprašanj, da se olajša postopek odločanja. Primerno bi bilo, da takšne študije financira Skupnost kot del svojega proračunskega postopka. Financiranje takih ukrepov zajema Uredba (ES) št. 882/2004.
- (34) Do uvedbe seznama Skupnosti bi bilo treba zagotoviti vrednotenje in odobritev aromatičnih snovi, ki niso zajete v programu vrednotenja iz Uredbe (ES) št. 2232/96. Zato bi bilo treba določiti prehodno ureditev. V skladu s to ureditvijo bi bilo treba takšne aromatične snovi ovrednotiti in odobriti v skladu s postopkom iz Uredbe (ES) št. 1331/2008. Vendar se v navedeni uredbi določeni roki, v katerih mora Agencija sprejeti mnenje, Komisija pa
- Stalnemu odboru za prehranjevalno verigo in zdravje živali predložiti osnutek uredbe o posodobitvi seznama Skupnosti, ne bi smeli uporabljati, ker je treba dati prednost stalnemu programu vrednotenja.
- (35) Ker cilja te uredbe, in sicer določitve pravil Skupnosti o uporabi arom in nekaterih sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi v in na živilih, države članice ne morejo zadovoljivo doseči in ker ta cilj zaradi enotnosti trga in visoke ravni varstva potrošnikov lažje doseže Skupnost, Skupnost lahko sprejme ukrepe v skladu z načelom subsidiarnosti iz člena 5 Pogodbe. Skladno z načelom sorazmernosti iz navedenega člena ta uredba ne prekoračuje okvirov, ki so potrebni za doseganje navedenega cilja.
- (36) Uredbo Sveta (EGS) št. 1601/91 z dne 10. junija 1991 o določitvi splošnih pravil za opredelitev, opis in predstavitve aromatiziranih vin, aromatiziranih pijač na osnovi vina in aromatiziranih mešanih pijač iz vinskih proizvodov ⁽²⁾ in Uredbo (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. januarja 2008 o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ⁽³⁾ je treba prilagoditi nekaterim novim opredelitvam iz te uredbe.
- (37) Uredbe (EGS) št. 1601/91, (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktivo 2000/13/ES bi bilo treba ustrezno spremeniti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

POGLAVJE I

VSEBINA, PODROČJE UPORABE IN OPREDELITEV POJMOV

Člen 1

Vsebina

Ta uredba določa pravila za arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih z namenom zagotoviti učinkovito delovanje notranjega trga in hkrati visoko raven varovanja zdravja ljudi in visoko raven varstva potrošnikov, vključno z zaščito interesov potrošnikov in poštenim ravnanjem v trgovini z živili, pri tem pa se po potrebi upošteva varstvo okolja.

⁽¹⁾ UL L 184, 17.7.1999, str. 23.

⁽²⁾ UL L 149, 14.6.1991, str. 1.

⁽³⁾ UL L 39, 13.2.2008, str. 16.

Za navedene namene ta uredba določa:

- (a) seznam Skupnosti z aromami in izvornimi snovmi, odobrenimi za uporabo v in na živilih, ki je določen v Prilogi I (v nadaljnjem besedilu „seznam Skupnosti“);
- (b) pogoje uporabe arom in sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi v in na živilih;
- (c) pravila za označevanje arom.

Člen 2

Področje uporabe

1. Ta uredba se uporablja za:

- (a) arome, ki se uporabljajo ali so namenjene za uporabo v ali na živilih, brez poseganja v natančnejše določbe iz Uredbe (ES) št. 2065/2003;
- (b) sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi;
- (c) živila, ki vsebujejo arome in/ali živilske sestavine z aromatičnimi lastnostmi;
- (d) izvirne snovi za arome in/ali izvirne snovi za sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi.

2. Ta uredba se ne uporablja za:

- (a) snovi, ki imajo izključno sladek, kisel ali slan okus;
- (b) neobdelana živila;
- (c) nesestavljena živila in mešanice, med drugim mešanice svežih, posušenih ali zamrznjenih začimb in/ali zelišč, mešanice čaja in mešanice za poparke kot take, če niso bili uporabljeni kot živilske sestavine.

Člen 3

Opredelitev pojmov

1. Za namene te uredbe se uporabljajo opredelitve pojmov iz uredb (ES) št. 178/2002 in (ES) št. 1829/2003.

2. Za namene te uredbe se uporabljajo tudi naslednje opredelitve:

- (a) „arome“ pomenijo izdelke, ki:
 - (i) kot taki niso namenjeni prehrani in se dodajajo živilu, da mu dajo ali spremenijo vonj in/ali okus;

- (ii) so proizvedeni ali sestavljeni iz naslednjih kategorij: aromatičnih snovi, aromatičnih pripravkov, arom, pridobljenih s toplotnim procesom, arom dima, predhodnikov arom ali drugih arom oziroma njihovih mešanic;

- (b) „aromatična snov“ pomeni opredeljeno kemično snov z aromatičnimi lastnostmi;

- (c) „naravna aromatična snov“ pomeni aromatično snov, ki se z ustreznimi fizikalnimi, encimskimi ali mikrobiološkimi postopki pridobiva iz surovin rastlinskega, živalskega ali mikrobiološkega izvora bodisi v nepredelani obliki ali po predelavi za prehrano ljudi z enim ali več tradicionalnimi postopki za pripravo živil, naštetimi v Prilogi II. Naravne aromatične snovi so snovi, ki so naravno prisotne in jih najdemo v naravi;

- (d) „aromatični pripravek“ pomeni izdelek, ki ni aromatična snov, pridobljen iz:

- (i) živila z ustreznimi fizikalnimi, encimskimi ali mikrobiološkimi postopki bodisi v obliki neobdelanih surovin ali po predelavi za prehrano ljudi z enim ali več tradicionalnimi postopki za pripravo živil, naštetimi v Prilogi II,

in/ali

- (ii) surovine rastlinskega, živalskega ali mikrobiološkega izvora, ki ni živilo, z ustreznimi fizikalnimi, encimskimi ali mikrobiološkimi postopki, pri čemer se surovina uporabi takšna, kot je, ali pripravi z enim ali več tradicionalnimi postopki za pripravo živil, naštetimi v Prilogi II;

- (e) „aroma, pridobljena s toplotnim procesom“ pomeni izdelek, pridobljen po toplotni obdelavi iz mešanice sestavin, ki same nimajo nujno aromatičnih lastnosti in od katerih vsaj ena vsebuje dušik (amino skupina), druga pa je reducirajoči sladkor; sestavine za proizvodnjo arom, pridobljenih s toplotnim procesom, so lahko:

- (i) živila

in/ali

- (ii) izvirne snovi, ki ni živilo;

- (f) „aroma dima“ pomeni izdelek, pridobljen s frakcioniranjem in prečiščevanjem kondenziranega dima, pri čemer nastajajo primarni dimni kondenzati, primarne katranske frakcije in/ali arome dima, kot so opredeljeni v točkah (1), (2) in (4) člena 3 Uredbe (ES) št. 2065/2003;

- (g) „predhodnik arome“ pomeni izdelek, ki sam nima nujno aromatičnih lastnosti in se namerno dodaja živilu le za ustvarjanje arome, tako da razpade ali reagira z drugimi sestavinami med obdelavo živila; pridobljen je lahko iz:

(i) živilo

in/ali

(ii) izvorna snov, ki ni živilo;

- (h) „druga aroma“ pomeni aromo, ki se doda ali je namenjena za dodajanje živilu, da mu doda vonj in/ali okus, in ki ne spada v opredelitve (b) do (g);

- (i) „sestavina živil z aromatičnimi lastnostmi“ pomeni sestavino živil, ki ni aroma; živilu se lahko doda predvsem zaradi dodajanja arome ali spremembe arome in znatno prispeva k prisotnosti nekaterih naravno prisotnih nezaželenih snovi v živilu;

- (j) „izvorna snov“ pomeni snov rastlinskega, živalskega, mikrobiološkega ali mineralnega izvora, iz katere se proizvajajo arome ali sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi; lahko je:

(i) živilo

ali

(ii) izvorna snov, ki ni živilo;

- (k) „ustrezen fizikalni postopek“ pomeni fizikalni postopek, ki namerno ne spreminja kemične narave sestavin arome, brez poseganja v seznam tradicionalnih postopkov priprave živil iz Priloge II, in med drugim ne vključuje uporabe singletnega kisika, ozona, anorganskih katalizatorjev, kovinskih katalizatorjev, organokovinskih reagentov in/ali UV-sevanja.

3. V opredelitvah iz odstavka 2(d), (e), (g) in (j) se za namene te uredbe izvirne snovi, za katere doslej obstaja veliko dokazov o uporabi za proizvodnjo arom, obravnavajo kot živila.

4. Arome lahko vsebujejo aditive za živila, dovoljene v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008, in/ali druge sestavine živil, dodane za tehnološke namene.

POGLAVJE II

POGOJI ZA UPORABO AROM, SESTAVIN ŽIVIL Z AROMATIČNIMI LASTNOSTMI IN IZVORNIH SNOVI

Člen 4

Splošni pogoji za uporabo arom ali sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi

V ali na živilih se lahko uporabljajo le arome ali sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, ki izpolnjujejo naslednje pogoje:

- (a) na podlagi razpoložljivih znanstvenih dokazov ne ogrožajo zdravja potrošnikov in

- (b) njihova uporaba ne zavaja potrošnikov.

Člen 5

Prepoved arom in/ali živil, ki niso skladna s to uredbo

Nihče ne sme dati v promet arome oziroma živila, v katerem je prisotna taka aroma in/ali sestavina živil z aromatičnimi lastnostmi, če njihova uporaba ni v skladu s to uredbo.

Člen 6

Vsebnost nekaterih snovi

1. Snovi iz dela A Priloge III se kot take ne dodajajo živilom.

2. Brez poseganja v Uredbo (ES) št. 110/2008 najvišje dovoljene vsebnosti nekaterih snovi, ki so naravno prisotne v aromah in/ali sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi, v sestavljenih živilih iz dela B Priloge III ne smejo biti presežene zaradi uporabe arom in/ali sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi v in na teh živilih. Najvišje dovoljene vsebnosti snovi iz Priloge III se uporabljajo za živila, kakor se tržijo, razen če ni drugače navedeno. Z odstopanjem od tega načela se za posušena in/ali zgoščena živila, ki jih je treba pripraviti, uporabljajo najvišje dovoljene vsebnosti za živila, kakor so pripravljena v skladu z navodili na označbi, ob upoštevanju najmanjšega faktorja razredčenja.

3. Podrobna pravila za izvajanje odstavka 2 se lahko sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom iz člena 21(2), po potrebi potem, ko svoje mnenje poda Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu „Agencija“).

Člen 7

Uporaba nekaterih izvornih snovi

1. Izvirne snovi iz dela A Priloge IV se ne uporabljajo za proizvodnjo arom in/ali sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi.

2. Arome in/ali sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, proizvedene iz izvornih snovi iz dela B Priloge IV, se lahko uporabljajo le pod pogoji iz navedene priloge.

Člen 8

Arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, ki jih ni treba ovrednotiti in odobriti

1. Naslednje arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi se lahko uporabljajo v ali na živilih brez ovrednotenja in odobritve na podlagi te uredbe, če izpolnjujejo zahteve člena 4:

- (a) aromatični pripravki iz člena 3(2)(d)(i);
- (b) arome, pridobljene s toplotnim procesom, iz člena 3(2)(e)(i), ki izpolnjujejo pogoje za proizvodnjo arom, pridobljenih s toplotnim procesom, in so v skladu z najvišjimi dovoljenimi vsebnostmi za nekatere snovi v aromah, pridobljenih s toplotnim procesom, kakor je določeno v Prilogi V;
- (c) predhodniki arom iz člena 3(2)(g)(i);
- (d) sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi.

2. Ne glede na odstavek 1 Agencija opravi oceno tveganja arom ali sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi iz odstavka 1, če Komisija, država članica ali Agencija izrazi dvome glede varnosti teh arom ali sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi. V tem primeru se smiselno uporabljajo členi 4, 5 in 6 Uredbe (ES) št. 1331/2008. Če je potrebno, Komisija po prejemu mnenja Agencije sprejme ukrepe, namenjene spreminjanju nebitvenih določb te uredbe, med drugim z njenim dopolnjevanjem, v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 21(3). Takšni ukrepi se določijo v prilogah III, IV in/ali V, kjer je ustrezno. V nujnih primerih lahko Komisija uporabi nujni postopek iz člena 21(4).

POGLAVJE III

SEZNAM SKUPNOSTI Z AROMAMI IN IZVORNIMI SNOVMI, ODOBRENIMI ZA UPORABO V ALI NA ŽIVILIH

Člen 9

Arome in izvirne snovi, ki jih je treba ovrednotiti in odobriti

To poglavje se uporablja za:

- (a) aromatične snovi;
- (b) aromatične pripravke iz člena 3(2)(d)(ii);
- (c) arome, pridobljene s toplotnim procesom, pridobljene s segrevanjem sestavin, ki delno ali v celoti spadajo na področje uporabe člena 3(2)(e)(ii) in/ali ne izpolnjujejo pogojev za proizvodnjo arom, pridobljenih s toplotnim procesom, in/ali niso v skladu z najvišjimi dovoljenimi vsebnostmi za nekatere nezaželene snovi iz Priloge V;
- (d) predhodnike arom iz člena 3(2)(g)(ii);
- (e) druge arome iz člena 3(2)(h);
- (f) izvirne snovi, ki niso živila, iz člena 3(2)(j)(ii).

Člen 10

Seznam Skupnosti z aromami in izvornimi snovmi,

Le tiste arome in izvirne snovi iz člena 9, ki so na seznamu Skupnosti, se lahko kot take dajejo v promet in uporabljajo v ali na živilih, po potrebi v skladu s pogoji uporabe s seznama.

Člen 11

Vključitev arom in izvornih snovi na seznam Skupnosti

1. Aroma ali izvorna snov se lahko v skladu s postopkom iz Uredbe (ES) št. 1331/2008 vključi na seznam Skupnosti le, če izpolnjuje pogoje iz člena 4 te uredbe.

2. Pri vključitvi arome ali izvorne snovi na seznam Skupnosti se navede:

- (a) identifikacijo odobrene arome ali izvorne snovi;
- (b) po potrebi pogoje, pod katerimi se aroma lahko uporablja.

3. Seznam Skupnosti se spremeni v skladu s postopkom iz Uredbe (ES) št. 1331/2008.

Člen 12

Arome ali izvorne snovi, ki spadajo na področje uporabe Uredbe (ES) št. 1829/2003

1. Aroma ali izvorna snov, ki spada na področje uporabe Uredbe (ES) št. 1829/2003, se lahko v skladu s to uredbo vključi na seznam Skupnosti iz Priloge I šele po odobritvi v skladu z Uredbo (ES) št. 1829/2003.

2. Kadar je aroma, ki je že vključena v seznam Skupnosti, proizvedena iz drugega vira, ki spada v področje uporabe Uredbe (ES) št. 1829/2003, zanjo ni potrebna ponovna odobritev v skladu s to uredbo, če je novi vir odobren v skladu z Uredbo (ES) št. 1829/2003 in je aroma skladna s specifikacijami, določenimi v skladu s to uredbo.

Člen 13

Razlagalne odločitve

Kadar je potrebno, se lahko v skladu z regulativnim postopkom iz člena 21(2) sprejmejo odločitve glede naslednjega:

- (a) ali določena snov ali mešanica snovi, surovina ali vrsta živila spada v kategorije, navedene v členu 2(1);
- (b) v katero izmed kategorij, opredeljenih v členu 3(2)(b) do (j), spada določena snov;
- (c) ali določen izdelek spada v kategorijo živil ali ne oziroma ali predstavlja živilo iz Priloge I ali dela B Priloge III.

POGLAVJE IV

OZNAČEVANJE

Člen 14

Označevanje arom, ki niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku

1. Arome, ki niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku, se lahko tržijo le, če so v skladu z označbo, določeno v členih 15 in 16, ki mora biti dobro vidna, jasno berljiva in neizbrisna. Informacije iz člena 15 so v jeziku, ki je kupcem lahko razumljiv.

2. Država članica, v kateri se izdelek trži, lahko na svojem ozemlju v skladu s Pogodbo določi, da se informacije iz člena 15 navedejo v enem ali več uradnih jezikih Skupnosti, ki jih določi navedena država članica. To ne izključuje navajanja teh informacij v več jezikih.

Člen 15

Splošne zahteve glede označevanja arom, ki niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku

1. Kadar se arome, ki niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku, prodajajo posamično ali v mešanici arom in/ali mešanici z drugimi sestavinami živil in/ali so jim dodane druge snovi v skladu s členom 3(4), so na njihovi embalaži ali posodi navedene naslednje informacije:

- (a) prodajno ime: beseda „aroma“ ali natančnejše ime oziroma opis arome;
- (b) navedba „za živila“ ali navedba „za omejeno uporabo v živilih“ ali podrobnejši opis namena uporabe v živilih;
- (c) če je potrebno, posebni pogoji za shranjevanje in/ali uporabo;
- (d) označba serije ali lota;
- (e) seznam v padajočem vrstnem redu glede na težo:
 - (i) kategorij prisotnih arom in
 - (ii) imen vseh drugih snovi ali surovin v izdelku ali, če je ustrezno, njihova E-številka;
- (f) ime ali firma in naslov proizvajalca, pakirnice ali prodajalca;
- (g) navedba najvišje dovoljene vsebnosti za vsako sestavino ali skupino sestavin, za katero velja količinska omejitev pri uporabi v živilu, in/ali ustreznih informacij, navedenih z jasnimi in razumljivimi izrazi, da se kupcu omogoči ravnanje v skladu s to uredbo ali drugo ustrezno zakonodajo Skupnosti;
- (h) neto količina;
- (i) datum minimalne trajnosti ali datum uporabe;
- (j) kadar je ustrezno, informacije o aromi ali drugih snoveh iz tega člena in navedenih v Prilogi III a k Direktivi 2000/13/ES v zvezi z navedbo sestavin, ki so prisotne v živilih.

2. Z odstopanjem od odstavka 1 so lahko informacije iz točk (e) in (g) navedenega odstavka navedene le v spremnih dokumentih pošiljke, ki se predložijo hkrati s pošiljko ali pred pošiljko, pod pogojem, da je navedba „ni za prodajo na drobno“ na dobro vidnem delu embalaže ali posode zadevnega izdelka.

3. Z odstopanjem od odstavka 1 se lahko za arome, ki se pošljejo v cisternah, vse informacije navedejo le v spremnih dokumentih pošiljke, ki se predložijo hkrati s pošiljko.

Člen 16

Posebne zahteve za uporabo izraza „naraven“

1. Če se za opis arome v prodajnem imenu iz člena 15(1)(a) uporabi izraz „naravna“, se uporabljajo določbe iz odstavkov 2 do 6 tega člena.

2. Izraz „naravna“ za opis arome se lahko uporablja le, če aromatična sestavina vsebuje samo aromatične pripravke in/ali naravne aromatične snovi.

3. Izraz „naravna(-e) aromatična(-e) snov(-i)“ se lahko uporablja le za arome, katerih aromatična sestavina vsebuje izključno naravne aromatične snovi.

4. Izraz „naraven“ se lahko uporablja skupaj s sklicevanjem na živilo, kategorijo živil ali rastlinski ali živalski vir arome le, če je aromatična sestavina pridobljena izključno iz navedene izvirne snovi ali vsaj iz 95 % v m/m te izvirne snovi.

Označba se glasi „naravna aroma, živila(-) ali kategorije živil ali izvirne(-ih) snovi(-)“.

5. Izraz „Naravna aroma, živila(-) ali kategorije živila ali izvirne(-ih) snovi(-)“ z drugimi naravnimi aromami se lahko uporablja le, če je aromatična sestavina delno pridobljena iz navedene izvirne snovi in je njena aroma jasno prepoznavna.

6. Izraz „naravna aroma“ se lahko uporablja le, če je aromatična sestavina pridobljena iz različnih izvornih snovi in če sklicevanje na izvirne snovi ne nakazuje njihove arome ali okusa.

Člen 17

Označevanje arom, namenjenih za prodajo končnemu potrošniku

1. Brez poseganja v Direktivo 2000/13/ES, Direktivo Sveta 89/396/EGS z dne 14. junija 1989 o označbah ali znakih za identifikacijo serije, v katero spada živilo⁽¹⁾, in Uredbo (ES) št. 1829/2003 se arome, ki se prodajajo posamično ali v mešanici arom in/ali mešanici z drugimi sestavinami živil in/ali ki so jim dodane druge snovi ter so namenjene za prodajo končnemu potrošniku, lahko tržijo le, če je na embalaži navedba „za živilo“ ali „za omejeno uporabo v živilih“ ali podrobnejši opis namena uporabe v živilih, ki mora biti dobro viden, jasno berljiv in neizbrisen.

2. Če se za opis arome v prodajnem imenu iz člena 15(1)(a) uporabi izraz „naravna“, se uporablja člen 16.

⁽¹⁾ UL L 186, 30.6.1989, str. 21.

Člen 18

Druge zahteve glede označevanja

Členi 14 do 17 se uporabljajo brez poseganja v podrobnejše ali obsežnejše zakone ali druge predpise o teži in dimenzijah ali o predstavitvi, razvrstitvi, pakiranju in označevanju nevarnih snovi in pripravkov ali o prevozu takšnih snovi in pripravkov.

POGLAVJE V

POSTOPKOVNE DOLOČBE IN IZVAJANJE

Člen 19

Poročanje s strani nosilcev živilske dejavnosti

1. Proizvajalec ali uporabnik aromatične snovi oziroma njen predstavnik Komisijo na njeno zahtevo obvesti o količini snovi, dodani živilom v Skupnosti v obdobju 12 mesecev. Tako predložene informacije se obravnavajo kot zaupne, razen če se te informacije zahtevajo za oceno varnosti.

Komisija da informacije o vsebnosti za posamezne kategorije živil v Skupnosti na voljo državam članicam.

2. Če je ustrezno, proizvajalec ali uporabnik za aromo, ki je bila že odobrena v skladu s to uredbo in je pripravljena s proizvodnimi metodami ali iz vhodnih snovi, ki se znatno razlikujejo od tistih, ki so vključene v oceno tveganja Agencije, Komisiji še pred trženjem arome predloži potrebne podatke, na podlagi katerih lahko Agencija ovrednoti aromo glede na spremenjeno proizvodno metodo ali lastnosti.

3. Proizvajalec ali uporabnik arom in/ali izvornih snovi Komisijo nemudoma obvesti o kakršnih koli novih znanstvenih ali tehničnih informacijah, ki jih pozna in so mu dostopne in ki bi lahko vplivale na oceno varnosti aromatične snovi.

4. Podrobna pravila za izvajanje odstavka 1 se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom iz člena 21(2).

Člen 20

Spremljanje in poročanje s strani držav članic

1. Države članice vzpostavijo sisteme za spremljanje uživanja in uporabe arom s seznama Skupnosti in uživanja snovi iz Priloge III, pri čemer uporabijo pristop, ki temelji na oceni tveganja, ter o svojih ugotovitvah dovolj pogosto poročajo Komisiji in Agenciji.

2. Po posvetovanju z Agencijo se do 20. januarja 2011 v skladu z regulativnim postopkom iz člena 21(2) sprejme skupna metodologija za zbiranje informacij v državah članicah o uživanju in uporabi arom s seznama Skupnosti in snovi iz Priloge III.

Člen 21

Odbor

1. Komisiji pomaga Stalni odbor za prehranjevalno verigo in zdravje živali.

2. Pri sklicevanju na ta odstavek se uporabljata člena 5 in 7 Sklepa 1999/468/ES, ob upoštevanju določb člena 8 Sklepa.

Rok iz člena 5(6) Sklepa 1999/468/ES je tri mesece.

3. Pri sklicevanju na ta odstavek se uporabljata člen 5a(1) do (4) in člen 7 Sklepa 1999/468/ES, ob upoštevanju določb člena 8 Sklepa.

4. Pri sklicevanju na ta odstavek se uporabljata člen 5a(1), (2), (4) in (6) in člen 7 Sklepa 1999/468/ES, ob upoštevanju določb člena 8 Sklepa.

Člen 22

Spremembe prilog II do V

Spremembe prilog II do V k tej uredbi, ki bodo upoštevale znanstveni in tehnični napredek, namenjene spreminjanju nebitvenih določb te uredbe, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 21(3), po potrebi po prejemu mnenja Agencije.

V nujnih primerih lahko Komisija uporabi nujni postopek iz člena 21(4).

Člen 23

Financiranje usklajenih politik s strani Skupnosti

Pravna podlaga za financiranje ukrepov iz te uredbe je člen 66(1)(c) Uredbe (ES) št. 882/2004.

POGLAVJE VI

PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

Člen 24

Razveljavitve

1. Direktiva 88/388/EGS, Sklep 88/389/EGS in Direktiva 91/71/EGS se razveljavijo z 20. januarjem 2011.

2. Uredba (ES) št. 2232/96 se razveljavi z začetkom uporabe seznama iz člena 2(2) navedene uredbe.

3. Sklicevanja na razveljavljene akte se štejejo kot sklicevanja na to uredbo.

Člen 25

Vključitev seznama aromatičnih snovi na seznam Skupnosti z aromami in izvornimi snovmi ter prehodna ureditev

1. Seznam Skupnosti se uvede z vključitvijo seznama aromatičnih snovi iz člena 2(2) Uredbe (ES) št. 2232/96 v Prilogo I k tej uredbi na dan njenega sprejetja.

2. Do uvedbe seznama Skupnosti se za vrednotenje in odobritev aromatičnih snovi, ki niso vključene v program vrednotenja iz člena 4 Uredbe (ES) št. 2232/96, uporablja Uredba (ES) št. 1331/2008.

Z odstopanjem od navedenega postopka se obdobje devetih mesecev iz člena 5(1) in člena 7 Uredbe (ES) št. 1331/2008 ne uporablja za takšno vrednotenje in odobritev.

3. Vsi ustrezni prehodni ukrepi, namenjeni spreminjanju nebitvenih določb te uredbe, med drugim z njenim dopolnjevanjem, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 21(3).

Člen 26

Sprememba Uredbe (EGS) št. 1601/91

Člen 2(1) se spremeni:

1. Prva podalinea tretje alinee točke (a) se nadomesti z naslednjim:

„— aromatičnih snovi in/ali aromatičnih pripravkov, kakor je opredeljeno v členu 3(2)(b) in (d) Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih (*) in/ali

(*) UL L 354, 31.12.2008, str. 34“;

2. prva podalinea druge alinee točke (b) se nadomesti z naslednjim:

„— aromatičnih snovi in/ali aromatičnih pripravkov, kakor je opredeljeno v členu 3(2)(b) in (d) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in/ali“;

3. prva podalinea druge alinee točke (c) se nadomesti z naslednjim:

„— aromatičnih snovi in/ali aromatičnih pripravkov, kakor je opredeljeno v členu 3(2)(b) in (d) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in/ali“.

Člen 27

Sprememba Uredbe (ES) št. 2232/96

Člen 5(1) Uredbe (ES) št. 2232/96 se nadomesti z naslednjim:

„1. Seznam aromatičnih snovi iz člena 2(2) se sprejme v skladu s postopkom iz člena 7 najpozneje do 31. decembra 2010.“

Člen 28

Sprememba Uredbe (ES) št. 110/2008

Uredba (ES) št. 110/2008 se spremeni:

1. v členu 5(2) se točka (c) nadomesti z naslednjim:

„(c) lahko vsebujejo aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih (*), in aromatične pripravke, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe;

(*) UL L 354, 31.12.2008, str. 34“;

2. v členu 5(3) se točka (c) nadomesti z naslednjim:

„(c) lahko vsebujejo eno ali več arom, kot so opredeljene v členu 3(2)(a) Uredbe (ES) št. 1334/2008“;

3. v Prilogi I se točka 9 nadomesti z naslednjim:

„9. Aromatiziranje

Aromatiziranje pomeni uporabo ene ali več arom, opredeljenih v členu 3(2)(a) Uredbe (ES) št. 1334/2008, pri pripravi žgane pijače.“;

4. Priloga II se spremeni:

(a) odstavek 19(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Dodatno se smejo uporabiti druge aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008 in/ali aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe, in/ali aromatične rastline ali deli aromatičnih rastlin, vendar morajo biti organoleptične lastnosti brina zaznavne, tudi če so včasih oslABLJENE.“;

(b) odstavek 20(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Za pripravo gina se uporabijo le aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in aromatični pripravki, kot so

opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe, tako da prevladuje okus po brinu.“;

(c) odstavek 21(a)(ii) se nadomesti z naslednjim:

„(ii) mešanica destilata in etanola kmetijskega porekla enake sestave, čistosti in vsebnosti alkohola; aromatične snovi in/ali aromatični pripravki, kakor je navedeno v kategoriji 20(c), se prav tako lahko uporabijo za aromatiziranje destilirane gina.“;

(d) odstavek 23(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Dodatno se smejo uporabiti druge aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in/ali aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe, vendar mora prevladovati okus po kumini.“;

(e) odstavek 24(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Dodatno se smejo uporabiti druge naravne aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(c) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in/ali aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe, vendar pa mora aroma teh pijač izhajati predvsem iz destilatov kumine (*Carum carvi* L.) in/ali semena kopra (*Anethum graveolens* L.), pri čemer je uporaba eteričnih olj prepovedana.“;

(f) odstavek 30(a) se nadomesti z naslednjim:

„(a) Grenke žgane pijače ali bitter so žgane pijače s prevladujočim grenkim okusom, ki se pridobivajo z aromatiziranjem etanola kmetijskega izvora z aromatičnimi snovmi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in/ali aromatičnimi pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe.“;

(g) v odstavku 32(c) se prvi pododstavek in uvodno besedilo drugega pododstavka nadomestita z naslednjim:

„(c) Pri pripravi likerja se lahko uporabljajo aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe. Vendar se pri pripravi naslednjih likerjev uporabljajo le naravne aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(c) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe.“;

(h) odstavek 41(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Pri pripravi jajčnega likerja ali advocaata ali avocata ali advokata se lahko uporabljajo samo aromatične snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(b) Uredbe (ES) št. 1334/2008, in aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(d) navedene uredbe.“;

(i) odstavek 44(a) se nadomesti z naslednjim:

„(a) Väkevä glögi ali spritglögg je žgana pijača, izdelana z aromatiziranjem etilnega alkohola kmetijskega izvora z aromo nageljnovih žbic in/ali cimeta po enem od naslednjih postopkov: maceracije in/ali destilacije, redestilacije alkohola v navzočnosti delov zgoraj navedenih rastlin, dodajanjem naravnih aromatičnih snovi, kot so opredeljene v členu 3(2)(c) Uredbe (ES) št. 1334/2008, nageljnovih žbic ali cimeta, ali kombinacije teh metod.“;

(j) odstavek 44(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Prav tako se lahko uporabijo druge arome, aromatične snovi in/ali aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(b), (d) in (h) Uredbe (ES) št. 1334/2008, vendar mora prevladovati aroma navedenih začimb.“;

(k) v točkah (c) odstavkov 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 in 46 se izraz „pripravki“ nadomesti z izrazom „aromatični pripravki“.

Člen 29

Sprememba Direktive 2000/13/ES

Priloga III k Direktivi 2000/13/ES se nadomesti z naslednjim:

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Strasbourgu, 16. decembra 2008

Za Evropski parlament
Predsednik
H.-G. PÖTTERING

„PRILOGA III

OZNAČEVANJE AROM NA SEZNAMU SESTAVIN

1. Brez poseganja v odstavek 2 se arome označujejo z izrazi:

- ‚arome‘ ali bolj natančnim imenom ali opisom arome, če aromatična sestavina vsebuje arome, kakor so opredeljene v členu 3(2)(b), (c), (d), (e), (f), (g) in (h) Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih živilskih sestavinah z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih (*);
- ‚aroma(-e) dima‘ ali ‚aroma(-e) dima, proizvedena(-e) iz živil ali kategorije živil ali izvorne(-ih) snovi“ (npr. aroma(-e) dima, proizvedena(-e) iz bukev), če aromatična sestavina vsebuje arome, kakor so opredeljene v členu 3(2)(f) Uredbe ES št. 1334/2008, in daje živilu okus po dimljenju.

2. Izraz ‚naraven‘ za opis arom se uporablja v skladu s členom 16 Uredbe (ES) št. 1334/2008.

(*) UL L 354, 31.12.2008, str. 34.“

Člen 30

Začetek veljavnosti

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske Unije*.

Uporablja se od 20. januarja 2011.

Člen 10 se začne uporabljati 18 mesecev po dnevu začetka uporabe seznama Skupnosti.

Člena 26 in 28 se uporabljata od dneva začetka uporabe seznama Skupnosti.

Člen 22 se uporablja od 20. januarja 2009. Živila, ki so zakonito dana v promet ali označena pred 20. januarjem 2011 in niso v skladu s to uredbo, se smejo tržiti do datuma minimalne trajnosti ali datuma uporabe.

Za Svet
Predsednik
B. LE MAIRE

PRILOGA I

Seznam Skupnosti z aromami in izvornimi snovmi, odobrenimi za uporabo v in na živilih

PRILOGA II

Seznam tradicionalnih postopkov priprave živil

Sekljanje	Prekrivanje
segrevanje, kuhanje, pečenje, cvrtje (do 240 °C pri atmosferskem tlaku) in kuhanje pod povečanim pritiskom (do 120 °C)	hlajenje
rezanje	destilacija/rektifikacija
sušenje	emulzifikacija
izparevanje	ekstrakcija, vključno z ekstrakcijo s topilom v skladu z Direktivo 88/344/ES
fermentacija	filtriranje
mletje	
poparjenje	maceracija
mikrobiološki postopki	mešanje
lupljenje	precejanje
stiskanje	hlajenje/zamrzovanje
praženje/pečenje na žaru	izžemanje
namakanje	

PRILOGA III

Vsebnost nekaterih snovi

Del A: Snovi, ki se kot take ne dodajajo živilom

agaricinska kislina
 aloin
 kapsaicin
 1,2-benzopiron, kumarin
 hipericin
 Beta-azaron
 1-alil-4-metoksibenzen, estragol
 Cianovodikova kislina
 Mentofovan
 4-alil-1,2-dimetoksibenzen, metilevgenol
 Pulegon
 Kvasin
 1-alil-3,4-metilen dioksibenzen, safrol
 Teukrin A
 Tujon (alfa in beta)

Del B: Najvišje dovoljene vsebnosti nekaterih snovi, ki so naravno prisotne v aromah in sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi, v nekaterih sestavljenih živilih, kot so zaužita, ki so jim bile dodane arome in/ali sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi

Ime snovi	Sestavljeno živilo, v katerem je prisotnost snovi omejena	Najvišja dovoljena vsebnost mg/kg
Beta-azaron	alkoholne pijače	1,0
1-alil-4-metoksibenzen, Estragol (*)	mlečni izdelki	50
	predelano sadje, zelenjava (vključno z gobami, glivami, koreni, gomolji, zrna stročnic in stročnicami), oreški in semena	50
	ribji izdelki	50
	brezalkoholne pijače	10
Cianovodikova kislina	nugat, marcipan ali njegovi nadomestki ali podobni izdelki	50
	konzervirano koščičasto sadje	5
	alkoholne pijače	35
Mentofovan	sladkorni izdelki z meto/poprovo meto, razen mikro sladkornih izdelkov za osvežitev daha	500
	mikro sladkorni izdelki za osvežitev daha	3 000
	žvečilni gumi	1 000
	alkoholne pijače z meto/poprovo meto	200
4-alil-1,2-dimetoksibenzen, Metilevgenol (*)	mlečni izdelki	20
	mesni pripravki in mesni izdelki, vključno s perutnino in divjačino	15
	ribji pripravki in ribji izdelki	10
	juhe in omake	60
	gotove pikantne jedi	20
	brezalkoholne pijače	1

Ime snovi	Sestavljeno živilo, v katerem je prisotnost snovi omejena	Najvišja dovoljena vsebnost mg/kg
Pulegon	sladkorni izdelki z meto/poprovo meto, razen mikro sladkornih izdelkov za osvežitev daha	250
	mikro sladkorni izdelki za osvežitev daha	2 000
	žvečilni gumi	350
	brezalkoholne pijače z meto/poprovo meto	20
	alkoholne pijače z meto/poprovo meto	100
Kvasin	brezalkoholne pijače	0,5
	pekovski izdelki	1
	alkoholne pijače	1,5
1-alil-3,4-metilen dioksibenzen, safrol (*)	mesni pripravki in mesni izdelki, vključno s perutnino in divjačino	15
	ribji pripravki in ribji izdelki	15
	juhe in omake	25
	brezalkoholne pijače	1
Teukrin A	grenke žgane pijače ali bitter ⁽¹⁾	5
	likerji ⁽²⁾ grenkega okusa	5
	druge alkoholne pijače	2
Tujon (alfa in beta)	alkoholne pijače, razen tistih, pridobljenih iz vrste Artemisia	10
	alkoholne pijače, pridobljene iz vrste Artemisia	35
	brezalkoholne pijače, pridobljene iz vrste Artemisia	0,5
Kumarin	tradicionalni in/ali sezonski pekovski izdelki, na katerih je označeno, da vsebujejo cimet	50
	„Žitni izdelki za zajtrk“, tudi müsli	20
	fini pekovski izdelki, razen tradicionalnih in/ali sezonskih pekovskih izdelkov, na katerih je označeno, da vsebujejo cimet	15
	sladice	5

(*) Mejne vrednosti se ne uporabljajo, če sestavljeno živilo ne vsebuje dodanih arom in so edine sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, ki so mu bile dodane, sveža, posušena ali zamrznjena zelišča in začimbe. Komisija po posvetovanju z državami članicami in Agencijo na podlagi podatkov, ki jih zagotovijo države članice, in najnovejših znanstvenih informacij ter ob upoštevanju uporabe zelišč, začimb in naravnih aromatičnih pripravkov po potrebi predlaga spremembe tega odstopanja.

⁽¹⁾ Kakor je opredeljeno v odstavku 30 Priloge II k Uredbi (ES) št. 110/2008.

⁽²⁾ Kakor je opredeljeno v odstavku 32 Priloge II k Uredbi (ES) št. 110/2008.

PRILOGA IV

**Seznam izvornih snovi, za katere veljajo omejitve uporabe v proizvodnji arom in sestavin živil
z aromatičnimi lastnostmi**

Del A: Izvirne snovi, ki se ne uporabljajo za proizvodnjo arom in sestavin živil z aromatičnimi lastnostmi

Izvirna snov	
Latinsko ime	Splošno ime
Tetraploid form of <i>Acorus calamus</i> L.	tetraploidna oblika pravega kolmeža

Del B: Pogoji uporabe za arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, proizvedene iz nekaterih izvornih snovi

Izvirna snov		Pogoji uporabe
Latinsko ime	Splošno ime	
<i>Quassia amara</i> L. in <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	kvasija	Arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, proizvedene iz izvorne snovi, se lahko uporabljajo le za proizvodnjo pijač in pekovskih izdelkov.
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz ali <i>Fomes officinalis</i>	bela agaricinska goba	Arome in sestavine živil z aromatičnimi lastnostmi, proizvedene iz izvorne snovi, se lahko uporabljajo le za proizvodnjo alkoholnih pijač.
<i>Hypericum perforatum</i> L.	šentjanževka	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	navadni vrednik	

PRILOGA V

Pogoji za proizvodnjo arom, pridobljenih s toplotnim procesom, in najvišje dovoljene vsebnosti za nekatere snovi v aromah, pridobljenih s toplotnim procesom

Del A: *Pogoji za proizvodnjo*

- (a) Temperatura izdelkov med obdelavo ne sme presegati 180 °C.
- (b) Toplotna obdelava ne sme trajati dlje od 15 minut pri 180 °C z ustrezno daljšim trajanjem pri nižjih temperaturah, tj. podvojitev časa segrevanja pri vsakem zmanjšanju temperature za 10 °C, do največ 12 ur.
- (c) Vrednost pH med obdelavo ne sme preseči 8,0.

Del B: *Najvišje dovoljene vsebnosti za nekatere snovi*

Snov	Najvišje dovoljene vsebnosti µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo [4,5-f] kinoksalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b]piridin (PhIP)	50