

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B** **RÈGLEMENT (CE) N° 1334/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**
du 16 décembre 2008

relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 354 du 31.12.2008, p. 34)

Rectifié par:

► **C1** Rectificatif, JO L 105 du 27.4.2010, p. 115 (1334/2008)



**RÈGLEMENT (CE) N° 1334/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN
ET DU CONSEIL**

du 16 décembre 2008

relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 95,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social européen ⁽¹⁾,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité ⁽²⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production ⁽³⁾ doit être actualisée, compte tenu des progrès techniques et scientifiques. Pour des raisons de clarté et d'efficacité, il y a lieu de remplacer la directive 88/388/CEE par le présent règlement.
- (2) La décision 88/389/CEE du Conseil du 22 juin 1988 concernant l'établissement, par la Commission, d'un inventaire des substances et matériaux de base utilisés pour la préparation d'arômes ⁽⁴⁾ prévoit que l'inventaire en question doit être établi dans les vingt-quatre mois suivant son adoption. Cette décision est à présent obsolète et il convient de l'abroger.
- (3) La directive 91/71/CEE de la Commission du 16 janvier 1991 complétant la directive 88/388/CEE du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production ⁽⁵⁾ établit les règles d'étiquetage des arômes. Ces règles étant remplacées par le présent règlement, il convient d'abroger cette directive.
- (4) La libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines constitue un aspect essentiel du marché intérieur et contribue de façon notable à la santé et au bien-être des citoyens, ainsi qu'à leurs intérêts sociaux et économiques.
- (5) Pour protéger la santé humaine, le présent règlement devrait s'appliquer aux arômes, à leurs matériaux de base et aux denrées alimentaires qui les contiennent. Il devrait également couvrir certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont ajoutés aux aliments dans le but principal de leur conférer une saveur et qui contribuent de manière significative à la présence dans ces aliments de certaines substances indésirables d'occurrence

⁽¹⁾ JO C 168 du 20.7.2007, p. 34.

⁽²⁾ Avis du Parlement européen du 10 juillet 2007 (JO C 175 E du 10.7.2008, p. 176), position commune du Conseil du 10 mars 2008 (JO C 111 E du 6.5.2008, p. 46), position du Parlement européen du 8 juillet 2008 (non encore parue au Journal officiel) et décision du Conseil du 18 novembre 2008.

⁽³⁾ JO L 184 du 15.7.1988, p. 61.

⁽⁴⁾ JO L 184 du 15.7.1988, p. 67.

⁽⁵⁾ JO L 42 du 15.2.1991, p. 25.

▼B

naturelle (ci-après dénommés «ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes»), leurs matériaux de base et les denrées alimentaires qui les contiennent.

- (6) Les denrées alimentaires brutes qui n'ont subi aucun traitement de transformation et les denrées alimentaires non composées, telles que les épices, herbes, thés et infusions (aux fruits ou aux plantes), ainsi que les mélanges d'épices et/ou d'herbes, les mélanges de thés et les mélanges pour infusions, dans la mesure où ils sont consommés en l'état et/ou qu'ils ne sont pas ajoutés aux aliments, n'entrent pas dans le champ d'application du présent règlement.
- (7) Les arômes sont utilisés pour améliorer ou modifier l'odeur et/ou le goût des aliments pour le bénéfice du consommateur. Les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ne devraient être utilisés que s'ils satisfont aux critères établis dans le présent règlement. Ils doivent être d'un usage sûr; en conséquence, certains arômes doivent faire l'objet d'une évaluation des risques avant d'être autorisés pour l'alimentation humaine. Dans la mesure du possible, il convient d'examiner particulièrement si l'utilisation de certains arômes pourrait avoir des conséquences négatives pour certains groupes vulnérables. L'utilisation d'arômes ne devrait pas induire le consommateur en erreur; en conséquence, leur présence dans les denrées alimentaires devrait toujours être indiquée par un étiquetage approprié. Les arômes ne devraient notamment pas être utilisés afin d'induire le consommateur en erreur notamment en ce qui concerne la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel d'un produit ou de son processus de fabrication ou la qualité nutritionnelle du produit. D'autres éléments pertinents, tels que des facteurs sociaux, économiques, traditionnels, éthiques et environnementaux, le principe de précaution ainsi que la faisabilité des contrôles, devraient également être pris en compte dans le cadre de l'autorisation des arômes.
- (8) Depuis 1999, le comité scientifique de l'alimentation humaine, puis l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée «l'Autorité») instituée par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires⁽¹⁾, ont émis des avis sur diverses substances, naturellement présentes dans les matériaux de base des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, qui, selon le comité d'experts sur les matières aromatisantes du Conseil de l'Europe, suscitent des préoccupations sur le plan toxicologique. Les substances dont le caractère toxicologiquement préoccupant a été confirmé par le comité scientifique de l'alimentation humaine devraient être considérées comme des substances indésirables qui ne devraient pas être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires.
- (9) En raison de leur présence naturelle dans les plantes, des substances indésirables pourraient se retrouver dans des préparations aromatisantes et dans des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes. Les plantes sont traditionnellement utilisées comme denrées ou ingrédients alimentaires. Il convient de fixer des teneurs maximales appropriées en ces substances indésirables dans les denrées alimentaires qui contribuent le plus à leur ingestion par l'homme, compte tenu à la fois de la nécessité de protéger la santé humaine et du caractère inévitable de la présence des substances en question dans les denrées alimentaires traditionnelles.

⁽¹⁾ JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

▼B

- (10) Des teneurs maximales en certaines substances indésirables d'occurrence naturelle devraient être fixées essentiellement pour les denrées alimentaires ou les catégories d'aliments qui contribuent le plus à l'ingestion de ces substances. Dans le cas où certaines substances indésirables naturellement présentes posent un problème de sécurité pour la santé des consommateurs, la Commission devrait, après avis de l'Autorité, fixer des teneurs maximales pour ces substances. Les États membres devraient organiser des contrôles en fonction du risque, conformément au règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires⁽¹⁾. Les fabricants de produits alimentaires ont l'obligation de tenir compte de la présence de ces substances lorsqu'ils utilisent des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes et/ou des arômes pour la préparation de tous les produits alimentaires, afin de veiller à ce que des denrées alimentaires non sûres ne soient pas mises sur le marché.
- (11) Il convient d'établir au niveau communautaire des dispositions interdisant ou limitant l'emploi de certaines matières végétales, animales, microbiologiques ou minérales préoccupantes pour la santé humaine dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, ainsi que leurs applications dans la production de denrées alimentaires.
- (12) Il convient que l'Autorité procède à des évaluations des risques.
- (13) Dans un souci d'harmonisation, il convient de procéder à l'évaluation des risques et à l'autorisation des arômes et des matériaux de base soumis à évaluation selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° 1331/2008 du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires⁽²⁾.
- (14) Les substances aromatisantes sont des substances chimiques définies, ce qui inclut les substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique ou isolées par des procédés chimiques, et les substances aromatisantes naturelles. Un programme d'évaluation des substances aromatisantes est en cours d'exécution conformément au règlement (CE) n° 2232/96 du Parlement européen et du Conseil du 28 octobre 1996 fixant une procédure communautaire dans le domaine des substances aromatisantes utilisées ou destinées à être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires⁽³⁾. Ce règlement prévoit qu'une liste des substances aromatisantes est arrêtée dans les cinq années suivant l'adoption du programme d'évaluation. Il y a lieu de fixer un nouveau délai pour l'adoption de cette liste. Il sera proposé d'incorporer cette liste dans la liste visée à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (15) Les préparations aromatisantes sont des arômes, autres que des substances chimiques définies, qui sont obtenues par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine. Les préparations aromatisantes produites à partir de denrées alimentaires ne doivent pas systématiquement faire l'objet d'une procédure d'évaluation ou d'autorisation pour être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité. En revanche, la sécurité des préparations aromatisantes produites à partir de matières non alimentaires doit faire l'objet d'une évaluation et d'une autorisation.

(1) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1; rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.

(2) Voir page 1 du présent Journal officiel.

(3) JO L 299 du 23.11.1996, p. 1.

▼B

- (16) Le règlement (CE) n° 178/2002 définit comme denrée alimentaire toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Les matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, dont l'utilisation pour la production d'arômes est suffisamment démontrée à ce jour, sont considérées à cet égard comme des denrées alimentaires, même si certains de ces matériaux de base, comme le bois de rose et les feuilles de fraisier, ne sont pas nécessairement utilisés en l'état dans l'alimentation. Ces matières ne doivent pas faire l'objet d'une évaluation systématique.
- (17) De la même manière, les arômes obtenus par traitement thermique à partir de denrées alimentaires dans des conditions spécifiques ne doivent pas systématiquement faire l'objet d'une procédure d'évaluation ou d'une autorisation pour être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité. En revanche, la sécurité des arômes obtenus par traitement thermique à partir de matières non alimentaires ou ne respectant pas certaines conditions de production devrait faire l'objet d'une évaluation et d'une autorisation.
- (18) Le règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires ⁽¹⁾ fixe une procédure pour l'évaluation de sécurité et l'autorisation des arômes de fumée et prévoit l'établissement d'une liste des condensats de fumée primaires et de fractions de goudron primaires autorisés, dont l'utilisation est autorisée à l'exclusion de tous les autres.
- (19) Les précurseurs d'arôme tels que les hydrates de carbone, les oligopeptides et les acides aminés confèrent une saveur aux denrées alimentaires par des réactions chimiques qui se produisent pendant la transformation de ces denrées. Les précurseurs d'arôme produits à partir de denrées alimentaires ne doivent pas systématiquement faire l'objet d'une évaluation ou d'une procédure d'autorisation pour être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité. En revanche, la sécurité des précurseurs d'arôme produits à partir de matières non alimentaires devrait faire l'objet d'une évaluation et d'une autorisation.
- (20) Les autres arômes qui n'entrent dans la définition d'aucun des arômes susmentionnés peuvent être utilisés dans et sur les denrées alimentaires après avoir fait l'objet d'une procédure d'évaluation et d'autorisation. Il s'agit par exemple des arômes obtenus en chauffant pendant une durée très courte, à une température extrêmement élevée, de l'huile ou de la graisse, ce qui donne un arôme de grillé.
- (21) Les matières d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale autres que les denrées alimentaires ne peuvent être autorisées pour la production d'arômes qu'après une évaluation scientifique de leur sécurité. Il pourrait être nécessaire d'autoriser l'utilisation de certaines parties de la matière uniquement ou de fixer des conditions d'utilisation.
- (22) Les arômes peuvent contenir les additifs alimentaires tels qu'autorisés par le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux additifs alimentaires ⁽²⁾ et/ou d'autres ingrédients alimentaires utilisés à des fins technologiques telles que le stockage, la standardisation, la dilution ou la dissolution et la stabilisation.

⁽¹⁾ JO L 309 du 26.11.2003, p. 1.

⁽²⁾ Voir page 16 du présent Journal officiel.

▼B

- (23) Tout arôme ou matériau de base relevant du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ⁽¹⁾ doit être autorisé conformément audit règlement ainsi que conformément au présent règlement.
- (24) Les arômes restent soumis aux obligations générales d'étiquetage prévues par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ⁽²⁾ et, le cas échéant, par le règlement (CE) n° 1829/2003 et le règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés ⁽³⁾. En outre, les dispositions spécifiques concernant l'étiquetage des arômes vendus en tant que tels au fabricant ou au consommateur final devraient figurer dans le présent règlement.
- (25) Les substances aromatisantes ou les préparations aromatisantes ne peuvent être déclarés «naturels» sur l'étiquetage que si elles respectent certains critères garantissant que le consommateur n'est pas induit en erreur.
- (26) Il convient d'établir des exigences spécifiques en matière d'information garantissant que le consommateur n'est pas induit en erreur quant au matériau de base utilisé pour la production d'arômes naturels. En particulier, si le qualificatif «naturel» est employé dans la désignation d'un arôme, les agents aromatisants utilisés devraient être entièrement d'origine naturelle. En outre, la source des arômes devrait être déclarée dans leur désignation, sur l'étiquette, excepté lorsque le matériau de base ne peut pas être reconnu dans l'arôme ou le goût de la denrée alimentaire. Si la source de l'arôme est mentionnée, au moins 95 % de la partie aromatisante devrait être obtenue à partir du matériau de base visé. Comme l'utilisation d'arômes ne devrait pas induire le consommateur en erreur, les 5 % maximum restants ne peuvent être utilisés que pour les besoins de la standardisation ou, par exemple, pour conférer à l'arôme une note fraîche, piquante, mûre ou verte, plus importante. Lorsque moins de 95 % de la partie aromatisante provenant du matériau de base visé dans la désignation de l'arôme est mise en œuvre, et que la flaveur du matériau de base est encore reconnaissable, celui-ci doit être mentionné dans la désignation de l'arôme, avec l'indication que d'autres arômes naturels ont été ajoutés, par exemple de l'extrait de cacao auquel d'autres arômes naturels ont été ajoutés pour obtenir une note aromatique de banane.
- (27) Si le goût fumé d'une denrée alimentaire particulière est dû à l'adjonction d'arômes de fumée, il convient d'en informer le consommateur. Conformément à la directive 2000/13/CE l'étiquetage ne devrait pas amener le consommateur à confondre un produit fumé de manière traditionnelle à l'aide de fumée fraîchement produite avec un produit traité à l'aide d'arômes de fumée. La directive 2000/13/CE doit être adaptée pour tenir compte des définitions établies dans le présent règlement en ce qui concerne les arômes, les arômes de fumée et l'utilisation du qualificatif «naturel» pour la désignation des arômes.
- (28) Pour évaluer la sécurité des substances aromatisantes pour la santé humaine, il est essentiel de disposer d'informations sur la consommation et l'utilisation de ces substances. Il convient donc de vérifier régulièrement les quantités de substances aromatisantes ajoutées aux denrées alimentaires.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

⁽³⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 24.

▼B

- (29) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ⁽¹⁾.
- (30) Il convient en particulier d'habiliter la Commission à modifier les annexes du présent règlement et à arrêter les mesures transitoires appropriées en ce qui concerne l'établissement de la liste communautaire. Ces mesures ayant une portée générale et ayant pour objet de modifier des éléments non essentiels du présent règlement, y compris en le complétant par l'ajout de nouveaux éléments non essentiels, elles doivent être arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 5 *bis* de la décision 1999/468/CE.
- (31) Lorsque, pour des raisons d'urgence impérieuse, les délais normalement applicables dans le cadre de la procédure de réglementation avec contrôle ne peuvent pas être respectés, la Commission devrait pouvoir appliquer la procédure d'urgence prévue à l'article 5 *bis*, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE pour l'adoption des mesures visées à l'article 8, paragraphe 2, et des modifications à apporter aux annexes II à V du présent règlement.
- (32) Les annexes II à V du présent règlement devraient être adaptées en tant que de besoin en fonction des progrès scientifiques et techniques, compte tenu des informations fournies par les fabricants et les utilisateurs d'arômes et/ou résultant de la surveillance et des contrôles effectués par les États membres.
- (33) Pour élaborer et actualiser la législation communautaire relative aux arômes de manière proportionnée et efficace, il est nécessaire de recueillir des données, de partager des informations et de coordonner des travaux entre les États membres. À cette fin, il peut être utile de réaliser des études portant sur des sujets spécifiques en vue de faciliter le processus décisionnel. Il convient que la Communauté finance de telles études dans le contexte de sa procédure budgétaire. Le financement de telles mesures est couvert par le règlement (CE) n° 882/2004.
- (34) Dans l'attente de l'établissement de la liste communautaire, il y a lieu d'arrêter des dispositions pour l'évaluation et l'autorisation des substances aromatisantes ne relevant pas du programme d'évaluation prévu par le règlement (CE) n° 2232/96. Il convient donc d'établir un régime transitoire. Dans le cadre de ce régime, les substances aromatisantes susvisées doivent être évaluées et autorisées selon la procédure énoncée dans le règlement (CE) n° 1331/2008. Toutefois, les délais impartis par ledit règlement à l'Autorité pour adopter son avis et à la Commission pour présenter au comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale un projet de règlement actualisant la liste communautaire ne doivent pas s'appliquer, car il convient de donner la priorité au programme d'évaluation en cours.
- (35) Étant donné que l'objectif du présent règlement, à savoir l'établissement de règles communautaires relatives à l'utilisation des arômes et de certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimentaires, ne peut pas être réalisé de manière suffisante par les États membres et peut donc, dans le but d'assurer l'unité du marché et un niveau élevé de protection des consommateurs, être mieux réalisé au niveau communautaire, la Communauté peut prendre des mesures conformément au principe de subsidiarité consacré à l'article 5 du traité. Conformément au principe de proportionnalité tel qu'énoncé audit article, le présent règlement n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre cet objectif.

⁽¹⁾ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

▼B

- (36) Le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles⁽¹⁾ et le règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses⁽²⁾ doivent être adaptés à certaines nouvelles définitions établies dans le présent règlement.
- (37) Il convient de modifier en conséquence le règlement (CEE) n° 1601/91, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE,

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

Article premier

Objet

Le présent règlement établit les règles relatives aux arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans et sur les denrées alimentaires dans le but d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine et un niveau élevé de protection des consommateurs, y compris la défense des intérêts des consommateurs et la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de l'environnement.

À ces fins, le règlement prévoit:

- a) une liste communautaire des arômes et des matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée (ci-après dénommée «liste communautaire»), à l'annexe I;
- b) les conditions d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimentaires;
- c) les règles d'étiquetage des arômes.

Article 2

Champ d'application

1. Le présent règlement s'applique:
 - a) aux arômes utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, sans préjudice de dispositions plus spécifiques prévues dans le règlement (CE) n° 2065/2003;
 - b) aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes;
 - c) aux denrées alimentaires contenant des arômes et/ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes;
 - d) aux matériaux de base des arômes et/ou aux matériaux de base des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

⁽¹⁾ JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.

⁽²⁾ JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

▼B

2. Le présent règlement ne s'applique pas:
- a) aux substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé;
 - b) aux denrées alimentaires brutes;
 - c) aux denrées alimentaires non composées et notamment, sans toutefois s'y limiter, aux mélanges d'épices et/ou d'herbes fraîches, séchées ou surgelées, aux mélanges de thés et aux mélanges pour infusion en tant que tels, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients alimentaires.

*Article 3***Définitions**

1. Aux fins du présent règlement, les définitions établies dans les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 1829/2003 s'appliquent.
2. Aux fins du présent règlement, les définitions suivantes s'appliquent également:
- a) on entend par «arômes», des produits:
 - i) non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci;
 - ii) issus ou constitués des catégories suivantes: substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme ou autres arômes ou leurs mélanges;
 - b) on entend par «substance aromatisante» une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes;
 - c) on entend par «substance aromatisante naturelle» une substance aromatisante obtenue par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II. Les substances aromatisantes naturelles correspondent aux substances qui sont naturellement présentes et ont été identifiées dans la nature;
 - d) on entend par «préparation aromatisante» un produit, autre qu'une substance aromatisante, obtenu à partir:
 - i) de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II;et/ou
 - ii) de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise en l'état ou préparée par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II;

▼B

- e) on entend par «arôme obtenu par traitement thermique» un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être:
- i) de denrées alimentaires;
- et/ou
- ii) de matériaux de base non alimentaires;
- f) on entend par «arôme de fumée» un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires et/ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'article 3, points 1), 2) et 4), du règlement (CE) n° 2065/2003;
- g) on entend par «précurseur d'arôme» un produit ne possédant pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes, ajouté intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire; il peut être obtenu à partir:
- i) de denrées alimentaires;
- et/ou
- ii) de matériaux de base non alimentaires;
- h) on entend par «autre arôme» un arôme ajouté ou destiné à être ajouté à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût et n'entrant pas dans le champ des définitions b) à g);
- i) on entend par «ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes» un ingrédient alimentaire autre que les arômes et pouvant être ajouté à des denrées alimentaires dans le but principal de leur conférer une saveur ou de modifier leur saveur et qui contribue de manière significative à la présence de certaines substances naturelles indésirables dans les denrées alimentaires;
- j) on entend par «matériau de base» une matière d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale à partir de laquelle sont produits des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes; il peut s'agir:
- i) de denrées alimentaires;
- ou
- ii) de matériaux de base non alimentaires;
- k) on entend par «procédé physique approprié» un procédé physique qui ne modifie pas intentionnellement la nature chimique des composants de l'arôme, sans préjudice de la liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires visée à l'annexe II, et ne fait pas intervenir, entre autres, de l'oxygène singulet, de l'ozone, des catalyseurs inorganiques, des catalyseurs métalliques, des réactifs organométalliques et/ou des rayons ultraviolets.

3. Aux fins des définitions établies au paragraphe 2, points d), e), g) et j), les matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes est largement démontrée à ce jour sont considérés comme des denrées alimentaires aux fins du présent règlement.

▼B

4. Les arômes peuvent contenir des additifs alimentaires tels qu'autorisés par le règlement (CE) n° 1333/2008 et/ou d'autres ingrédients alimentaires incorporés à des fins technologiques.

CHAPITRE II

CONDITIONS D'UTILISATION DES ARÔMES, DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES POSSÉDANT DES PROPRIÉTÉS AROMATISANTES ET DES MATÉRIAUX DE BASE

Article 4

Conditions générales d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes

Seuls peuvent être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui remplissent les conditions suivantes:

- a) selon les preuves scientifiques disponibles, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur et;
- b) leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.

Article 5

Interdiction des arômes et/ou denrées alimentaires non conformes

Nul n'est autorisé à mettre sur le marché un arôme ou toute denrée alimentaire contenant un tel arôme et/ou ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes si leur utilisation n'est pas conforme au présent règlement.

Article 6

Présence de certaines substances

1. Les substances figurant sur la liste de l'annexe III, partie A, ne sont pas ajoutées en l'état aux denrées alimentaires.
2. Sans préjudice des dispositions du règlement (CE) n° 110/2008, les quantités maximales en certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et/ou dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, dans les denrées alimentaires composées figurant sur la liste de l'annexe III, partie B, ne doivent pas être dépassées par suite de l'utilisation d'arômes et/ou d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur ces denrées alimentaires. Les teneurs maximales des substances visées à l'annexe III s'appliquent aux denrées alimentaires telles qu'elles sont commercialisées, sauf indication contraire. Par dérogation à ce principe, pour les denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées, les niveaux maximum s'appliquent aux denrées alimentaires reconstituées conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, compte tenu du facteur de dilution minimum.
3. Les modalités d'application du paragraphe 2 peuvent être arrêtées selon la procédure de réglementation visée à l'article 21, paragraphe 2, suivant l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée l'«Autorité»), si nécessaire.

Article 7

Utilisation de certains matériaux de base

1. Les matériaux de base figurant sur la liste de l'annexe IV, partie A, ne sont pas utilisés pour la production d'arômes et/ou d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

▼B

2. Les arômes et/ou les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de matériaux de base figurant sur la liste de l'annexe IV, partie B, peuvent être utilisés exclusivement dans les conditions prévues dans cette annexe.

*Article 8***Arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes non soumis à évaluation et autorisation**

1. Les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes cités ci-après peuvent être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires sans faire l'objet d'une évaluation et d'une autorisation en application du présent règlement, à la condition qu'ils soient conformes à l'article 4:

- a) les préparations aromatisantes visées à l'article 3, paragraphe 2, point d) i);
- b) les arômes obtenus par traitement thermique visés à l'article 3, paragraphe 2, point e) i), qui respectent les conditions de production et les teneurs maximales en certaines substances qui leur sont applicables, telles que fixées à l'annexe V;
- c) les précurseurs d'arôme visés à l'article 3, paragraphe 2, point g) i);
- d) les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

2. Nonobstant le paragraphe 1, si la Commission, un État membre ou l'Autorité exprime des doutes quant à la sécurité d'un arôme ou d'un ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes visé au paragraphe 1, l'Autorité procède à une évaluation des risques concernant la substance en question. Les articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 1331/2008 s'appliquent alors mutatis mutandis. Le cas échéant, la Commission arrête toute mesure, suivant l'avis de l'Autorité, qui a pour objet de modifier des aspects non essentiels du présent règlement, y compris en le complétant, selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 21, paragraphe 3. Ces mesures sont énumérées, suivant le cas, aux annexes III, IV et/ou V. Pour des raisons d'urgence impérieuse, la Commission peut recourir à la procédure d'urgence prévue à l'article 21, paragraphe 4.

CHAPITRE III

LISTE COMMUNAUTAIRE DES ARÔMES ET MATÉRIAUX DE BASE DONT L'UTILISATION DANS OU SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES EST AUTORISÉE*Article 9***Arômes et matériaux de base soumis à évaluation et à autorisation**

Le présent chapitre s'applique:

- a) aux substances aromatisantes;
- b) aux préparations aromatisantes visées à l'article 3, paragraphe 2, point d) ii);
- c) aux arômes obtenus par traitement thermique qui sont produits en chauffant des ingrédients relevant partiellement ou entièrement de l'article 3, paragraphe 2, point e) ii), et/ou qui ne respectent pas les conditions de production et/ou les teneurs maximales en certaines substances indésirables qui leur sont applicables, fixées à l'annexe V;
- d) aux précurseurs d'arôme visés à l'article 3, paragraphe 2, point g) ii);

▼B

- e) aux autres arômes visés à l'article 3, paragraphe 2, point h);
- f) aux matériaux de base non alimentaires visés à l'article 3, paragraphe 2, point j) ii).

*Article 10***Liste communautaire des arômes et matériaux de base**

Parmi les arômes et matériaux de base visés à l'article 9, seuls ceux qui figurent sur la liste communautaire peuvent être mis sur le marché en l'état et utilisés dans ou sur les denrées alimentaires selon les conditions d'utilisation spécifiées dans cette liste, le cas échéant.

*Article 11***Inclusion des arômes et matériaux de base dans la liste communautaire**

1. Pour être inclus dans la liste communautaire selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° 1331/2008, un arôme ou matériau de base doit répondre aux conditions fixées à l'article 4 du présent règlement.
2. L'entrée relative à un arôme ou matériau de base figurant sur la liste communautaire précise:
 - a) l'identification de l'arôme ou du matériau de base autorisé;
 - b) s'il y a lieu, les conditions dans lesquelles l'arôme peut être utilisé.
3. La liste communautaire est modifiée selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° 1331/2008.

*Article 12***Arômes ou matériaux de base relevant du règlement (CE) n° 1829/2003**

1. Un arôme ou un matériau de base entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 ne peut être inclus dans la liste communautaire figurant à l'annexe I conformément au présent règlement que s'il fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.
2. Quand un arôme figurant déjà sur la liste communautaire, est produit par une source différente entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003, il ne requiert pas de nouvelle autorisation au titre du présent règlement, dès lors que la nouvelle source a fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et que l'arôme satisfait aux spécifications établies conformément au présent règlement.

*Article 13***Décisions d'interprétation**

S'il y a lieu, il peut être déterminé, conformément à la procédure de réglementation visée à l'article 21, paragraphe 2:

- a) si une substance ou un mélange de substances, un matériau ou un type de denrée alimentaire entre dans l'une des catégories visées à l'article 2, paragraphe 1;

▼B

- b) à quelle catégorie particulière, définie à l'article 3, paragraphe 2, points b) à j), appartient une substance donnée;
- c) si un produit particulier appartient à une catégorie d'aliments ou est une denrée alimentaire visée à l'annexe I ou à l'annexe III, partie B.

CHAPITRE IV

ÉTIQUETAGE

*Article 14***Étiquetage des arômes non destinés à la vente au consommateur final**

1. Les arômes non destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leur étiquetage comporte les mentions prévues aux articles 15 et 16, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Les informations prévues à l'article 15 doivent être libellées en des termes facilement compréhensibles par l'acheteur.
2. L'État membre dans lequel le produit est commercialisé peut, conformément aux règles du traité, imposer sur son territoire que les informations visées à l'article 15 figurent dans une ou plusieurs langues qu'il détermine parmi les langues officielles de la Communauté. La disposition susvisée ne fait pas obstacle à la mention de ces informations dans plusieurs langues.

*Article 15***Exigences générales en matière d'étiquetage concernant les arômes non destinés à la vente au consommateur final**

1. Les arômes non destinés à la vente au consommateur final, vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires et/ou auxquels sont ajoutés d'autres substances, conformément à l'article 3, paragraphe 4, portent sur leur emballage ou récipient les informations suivantes:
 - a) la dénomination de vente: soit le terme «arôme», soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;
 - b) soit la mention «pour denrées alimentaires», soit la mention «pour denrées alimentaires, utilisation limitée», soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné;
 - c) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation;
 - d) une mention permettant d'identifier le lot;
 - e) l'énumération par ordre décroissant d'importance pondérale:
 - i) des catégories d'arômes présentes; et
 - ii) du nom de chacune des autres substances ou matières contenues dans le produit ou, le cas échéant, de leur numéro E;
 - f) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur;

▼B

- g) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires et/ou des informations appropriées, libellées en des termes explicites et facilement compréhensibles, qui permettent à l'acheteur de se conformer au présent règlement ou à d'autres actes communautaires pertinents;
- h) la quantité nette;
- i) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;
- j) s'il y a lieu, des informations sur tout arôme ou toute autre substance visé au présent article et figurant sur la liste de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

2. Par dérogation au paragraphe 1, les informations prévues aux points e) et g) dudit paragraphe peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot qui doivent être fournis lors de la livraison ou avant celle-ci, à condition que l'emballage ou le récipient du produit en question comporte de manière bien visible la mention «non destiné à la vente au détail».

3. Par dérogation au paragraphe 1, lorsque des arômes sont fournis en conteneurs, toutes les informations peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir lors de la livraison.

*Article 16***Exigences spécifiques liées à l'emploi du qualificatif «naturel»**

- 1. Si le qualificatif «naturel» est utilisé pour désigner un arôme dans la dénomination de vente visée à l'article 15, paragraphe 1, point a), les dispositions des paragraphes 2 à 6 du présent article s'appliquent.
- 2. Le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé pour désigner un arôme que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances aromatisantes naturelles.
- 3. La désignation «substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)» ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles.

▼C1

4. Le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95 % p/p à partir du matériau de base visé.

▼B

La désignation est formulée comme suit: «arôme naturel de "denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source"».

5. La désignation «arôme naturel de "denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source" avec autres arômes naturels» ne peut être utilisée que si la partie aromatisante provient en partie du matériau de base visé, la flaveur de celui-ci étant facilement reconnaissable.

6. Les termes «arôme naturel» ne peuvent être utilisés que si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la référence aux matériaux de base ne reflète pas leur arôme ou leur goût.



Article 17

Étiquetage des arômes destinés à la vente au consommateur final

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, de la directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire ⁽¹⁾ et du règlement (CE) n° 1829/2003, les arômes vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires et/ou auxquels sont ajoutés d'autres substances, qui sont destinés à la vente au consommateur final, ne peuvent être commercialisés que si leur emballage comporte en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles, la mention «pour utilisation dans les denrées alimentaires» ou «pour denrées alimentaires: utilisation limitée», ou une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné.

2. Si le qualificatif «naturel» est utilisé pour désigner un arôme dans la dénomination de vente visée à l'article 15, paragraphe 1, point a), l'article 16 s'applique.

Article 18

Autres exigences en matière d'étiquetage

Les articles 14 à 17 sont sans préjudice des dispositions législatives, réglementaires ou administratives plus détaillées ou plus étendues relatives à la métrologie ou à la présentation, à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage de substances et préparations dangereuses ou au transport de telles substances ou préparations.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS PROCÉDURALES ET MISE EN APPLICATION

Article 19

Informations à communiquer par les opérateurs du secteur alimentaire

1. Les fabricants ou les utilisateurs d'une substance aromatisante, ou leurs représentants, communiquent, à la Commission, à la demande de celle-ci, la quantité de substance ajoutée aux denrées alimentaires dans la Communauté au cours d'une période de douze mois. Les informations fournies dans ce contexte sont traitées comme confidentielles dans la mesure où elles ne sont pas nécessaires à l'évaluation de sécurité.

Les informations portant sur les niveaux d'utilisation dans des catégories spécifiques de denrées alimentaires dans la Communauté sont mises à la disposition des États membres par la Commission.

2. Le cas échéant, le fabricant ou l'utilisateur d'un arôme déjà autorisé en vertu du présent règlement et préparé au moyen de méthodes de fabrication ou de matières premières sensiblement différentes de celles visées dans l'évaluation des risques effectuée par l'Autorité soumet à la Commission, avant la commercialisation de l'arôme, les données permettant à l'Autorité de procéder à une évaluation de cet arôme eu égard à la méthode de fabrication ou aux caractéristiques modifiées.

3. Le fabricant ou l'utilisateur d'arômes et/ou de matériaux de base est tenu de transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle donnée scientifique ou technique qui lui est connue et accessible, et susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette matière aromatisante.

⁽¹⁾ JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

▼B

4. Les modalités d'application du paragraphe 1 sont arrêtées selon la procédure de réglementation visée à l'article 21, paragraphe 2.

*Article 20***Suivi et rapports par les États membres**

1. Les États membres mettent en place un système de suivi de la consommation et de l'utilisation des arômes figurant sur la liste communautaire, ainsi que de la consommation des substances incluses dans la liste de l'annexe III, selon une approche fondée sur le risque, et présentent leurs résultats à la Commission et à l'Autorité selon une fréquence appropriée.

2. Après consultation de l'Autorité, une méthode commune de collecte d'informations par les États membres sur la consommation et l'utilisation des arômes figurant sur la liste communautaire et des substances figurant sur la liste de l'annexe III est adoptée selon la procédure de réglementation visée à l'article 21, paragraphe 2, au plus tard le 20 janvier 2011.

*Article 21***Comité**

1. La Commission est assistée par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 *bis*, paragraphes 1 à 4, et l'article 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

4. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 *bis*, paragraphes 1, 2, 4 et 6, et l'article 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

*Article 22***Modification des annexes II à V**

Les modifications à apporter aux annexes II à V du présent règlement afin de tenir compte des progrès scientifiques et techniques, et qui ont pour objet de modifier des éléments non essentiels du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 21, paragraphe 3, suivant l'avis de l'Autorité, le cas échéant.

Pour des raisons d'urgence impérieuse, la Commission peut recourir à la procédure d'urgence prévue à l'article 21, paragraphe 4.

*Article 23***Financement communautaire des politiques harmonisées**

La base juridique pour le financement des mesures engendrées par ce règlement est l'article 66, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 882/2004.



CHAPITRE VI

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

*Article 24***Abrogation**

1. La directive 88/388/CEE, la décision 88/389/CEE et la directive 91/71/CEE sont abrogées à compter du 20 janvier 2011.
2. Le règlement (CE) n° 2232/96 est abrogé à partir de la date d'entrée en vigueur de la liste visée à l'article 2, paragraphe 2, dudit règlement.
3. Les références aux actes abrogés s'entendent comme faites au présent règlement.

*Article 25***Introduction de la liste de substances aromatisantes dans la liste communautaire des arômes et matériaux de base et régime transitoire**

1. L'établissement de la liste communautaire s'effectue par l'introduction de la liste des substances aromatisantes visée à l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2232/96 dans l'annexe I du présent règlement au moment de son adoption.
2. Dans l'attente de l'établissement de la liste communautaire, le règlement (CE) n° 1331/2008 s'applique pour l'évaluation et l'autorisation des substances aromatisantes non soumises au programme d'évaluation prévu à l'article 4 du règlement (CE) n° 2232/96.

Par dérogation à cette procédure, le délai de neuf mois prévu à l'article 5, paragraphe 1, et à l'article 7 du règlement (CE) n° 1331/2008 ne s'applique pas à cette évaluation et à cette autorisation.
3. Toute mesure transitoire appropriée, qui a pour objet de modifier des éléments non essentiels du présent règlement, y compris en le complétant, est arrêtée selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 21, paragraphe 3.

*Article 26***Modification du règlement (CEE) n° 1601/91**

L'article 2, paragraphe 1, est modifié comme suit:

1. Au point a), le troisième tiret, premier alinéa, est remplacé par le texte suivant:

«— substances aromatisantes et/ou de préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° 1334/2008, du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les arômes et certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans et sur les denrées alimentaires (*), et/ou

(*) JO L 354, 31.12.2008, p. 34».

▼B

2. Au point b), le deuxième tiret, premier alinéa, est remplacé par le texte suivant:

«— substances aromatisantes et/ou de préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° 1334/2008, et/ou».
3. Au point c), le deuxième tiret, premier alinéa, est remplacé par le texte suivant:

«— substances aromatisantes et/ou de préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° 1334/2008, et/ou».

*Article 27***Modification du règlement (CE) n° 2232/96**

L'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2232/96 est remplacé par le texte suivant:

«1. La liste des substances aromatisantes visée à l'article 2, paragraphe 2, est arrêtée, conformément à la procédure prévue à l'article 7, avant le 31 décembre 2010 au plus tard.»

*Article 28***Modification du règlement (CE) n° 110/2008**

Le règlement (CE) n° 110/2008 est modifié comme suit:

1. À l'article 5, paragraphe 2, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) contenir des substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires (*) et des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement;
- (*) JO L 354, 31.12.2008, p. 34».
2. À l'article 5, paragraphe 3, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) contenir un ou plusieurs arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1334/2008;».
 3. À l'annexe I, le point 9 est remplacé par le texte suivant:

«9) *Aromatisation*

On entend par "aromatisation" l'opération qui consiste à utiliser dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 1334/2008».
 4. L'annexe II est modifiée comme suit:
 - a) Au paragraphe 19, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) D'autres substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008, et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, et/ou des plantes aromatiques ou des parties de plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément, mais les caractères organoleptiques des baies de genévrier doivent être perceptibles, même s'ils sont parfois atténués;».

▼B

b) Au paragraphe 20, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) Seules les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et/ou les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, sont utilisées pour la production de gin, de sorte que le goût des baies de genévrier soit prédominant;».

c) Au paragraphe 21, point a), le point ii) est remplacé par le texte suivant:

«ii) le mélange du produit de cette distillation et d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant la même composition, la même pureté et le même titre alcoométrique; les substances aromatisantes et/ou les préparations aromatisantes visées dans la catégorie 20, point c), peuvent également être utilisées pour l'aromatisation du gin distillé.»

d) Au paragraphe 23, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) D'autres substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées en complément, mais le goût du carvi doit être prépondérant.»

e) Au paragraphe 24, le point c) est remplacé par le texte suivant:

«c) D'autres substances aromatisantes naturelles telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées en complément, mais l'arôme de ces boissons est dû en grande partie aux distillats de graines de carvi (*Carum carvi* L.) et/ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens* L.), l'utilisation d'huiles essentielles étant interdite.»

f) Au paragraphe 30), le point a) est remplacé par le texte suivant:

«a) Les boissons spiritueuses au goût amer ou bitter sont des boissons spiritueuses au goût amer prépondérant, obtenues par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec des substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement.»

g) Au paragraphe 32, le point c), le premier alinéa et la phrase introductive du deuxième alinéa sont remplacés par le texte suivant:

«c) Les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur. Toutefois, seules les substances aromatisantes naturelles telles que définies à l'article, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 1334/2008 et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, sont utilisées dans la préparation des liqueurs suivantes:».

▼B

- h) Au paragraphe 41, le point c) est remplacé par le texte suivant:
- «c) Seules les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 1334/2008 et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), dudit règlement, peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat.»
- i) Au paragraphe 44), le point a) est remplacé par le texte suivant:
- «a) Le väkevã glögi ou spritglögg est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole à l'aide d'arôme de clous de girofle et/ou de cannelle, et ce par un recours à l'un des procédés suivants: macération et/ou distillation, redistillation de l'alcool en présence d'éléments des plantes indiquées ci-dessus, ajout de substances aromatisantes de clous de girofle ou de cannelle telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 1334/2008, ou une combinaison de ces procédés.»
- j) Au paragraphe 44, le point c) est remplacé par le texte suivant:
- «c) D'autres arômes, substances aromatisantes et/ou préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b), d) et h) du règlement (CE) n° 1334/2008 peuvent également être utilisés, mais l'arôme des épices précités doit être prédominant.»
- k) Ne concerne pas la version française.

*Article 29***Modification de la directive 2000/13/CE**

L'annexe III de la directive 2000/13/CE est remplacée par le texte suivant:

«ANNEXE III

DÉSIGNATION DES ARÔMES DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS

- Sans préjudice du paragraphe 2, les arômes sont désignés sous les termes:
 - “arômes” ou une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme, si l'élément aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, points b), c), d), e), f), g) et h) du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les arômes et certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans et sur les denrées alimentaires (*);
 - “arôme(s) de fumée”, ou “arôme(s) de fumée produit(s) à partir de ‘denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source’” (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre), si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 1334/2008 et confère un arôme de fumée aux denrées alimentaires.
- Le qualificatif “naturel” est utilisé pour désigner un arôme conformément à l'article 16 du règlement (CE) n° 1334/2008.

(*) JO L 354, 31.12.2008, p. 34.»

*Article 30***Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 20 janvier 2011.

▼C1

L'article 10 est applicable dix-huit mois après la date d'application de la liste communautaire.

▼ **C1**

Les articles 26 et 28 sont applicables à compter de la date d'application de la liste communautaire.

▼ **B**

L'article 22 s'applique à compter du 20 janvier 2009. Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 20 janvier 2011 qui ne sont pas conformes au présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼B

ANNEXE I

Liste communautaire des arômes et matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée



ANNEXE II

Liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires

Hachage	Enrobage
Chauffage, cuisson, friture (jusqu'à 240 °C sous pression atmosphérique) et cuisson en autocuiseur (jusqu'à 120 °C)	Refroidissement
Découpage	Distillation/rectification
Séchage	Émulsification
Évaporation	Extraction, y compris l'extraction au solvant, conformément à la directive 88/344/CE
Fermentation	Filtration
Broyage	
Infusion	Macération
Processus microbiologiques	Mélange
Épluchage	Percolation
Pressurage	Réfrigération/congélation
Torréfaction/grillage	Pressage
Trempage	



ANNEXE III

Présence de certaines substances

Partie A: *Substances ne pouvant être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires*

Acide agarique
 Aloïne
 Capsaïcine
 1,2-Benzopyrone, coumarine
 Hypéricine
 Bêta-asarone
 1-Allyl-4-méthoxybenzène, estragol
 Acide cyanhydrique
 Menthofurane
 4-Allyl-1,2-diméthoxybenzène, méthyleugénol
 Pulégone
 Quassine
 1-Allyl-3,4-méthylènedioxy-benzène, safrol
 teucrine A
 Thuyone (alpha et bêta)

Partie B: *Teneurs maximales en certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, de certaines denrées alimentaires composées telles que consommées auxquelles des arômes et/ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ont été ajoutés*

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Teneur maximale mg/kg
Bêta-asarone	Boissons alcoolisées	1,0
1-Allyl-4-méthoxybenzène, Estragol (*)	Produits laitiers	50
	Fruits, légumes (y compris champignons, racines, tubercules, légumineuses séchées et légumineuses potagères), noix et semences transformés	50
	Produits à base de poisson	50
	Boissons non alcoolisées	10
Acide cyanhydrique	Nougat, massepain et ses succédanés ou produits similaires	50
	Conserves de fruits à noyaux	5
	Boissons alcoolisées	35
Menthofurane	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	500
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	3 000
	Gommes à mâcher	1 000
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	200
4-Allyl-1,2- diméthoxybenzène Méthyleugenol (*)	Produits laitiers	20
	Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Préparations et produits à base de poisson	10
	Potages et sauces	60
	«Amuses gueules» salés prêts à consommer	20
	Boissons non alcoolisées	1

▼B

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Teneur maximale mg/kg
Pulégone	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	250
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	2 000
	Gommes à mâcher	350
	Boissons non alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	20
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	100
Quassine	Boissons non alcoolisées	0,5
	Produits de boulangerie	1
	Boissons alcoolisées	1,5
1-Allyl-3,4-méthylènedioxy-benzène, saffrol (*)	Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Préparations et produits à base de poisson	15
	Potages et sauces	25
	Boissons non alcoolisées	1
Teucrine A	Boissons spiritueuses au goût amer, ou bitters ⁽¹⁾	5
	Liqueurs ⁽²⁾ au goût amer	5
	Autres boissons alcoolisées	2
Thuyone (alpha et bêta)	Boissons alcoolisées, à l'exception de celles produites à partir des espèces d'Artemisia	10
	Boissons alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	35
	Boissons non alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	0,5
Coumarine	Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50
	«Céréales pour petit déjeuner» y compris les muesli	20
	Produits de boulangerie fine excepté les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15
	Desserts	5

(*) Les quantités maximales ne s'appliquent pas lors qu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et que les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, et des épices. Après consultation des États membres et de l'Autorité, fondée sur des données fournies par les États membres concernant les informations scientifiques les plus récentes, et en tenant compte de l'utilisation d'épices et des herbes et des préparations aromatisantes naturelles, la Commission peut, le cas échéant, proposer des modifications à la présente dérogation.

⁽¹⁾ Tel que définis à l'annexe II, paragraphe 30, du règlement (CE) n° 110/2008.

⁽²⁾ Tel que définis à l'annexe II, paragraphe 32, du règlement (CE) n° 110/2008.



ANNEXE IV

Liste des matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes est soumise à des restrictions

Partie A: *Matériaux de base ne pouvant être utilisés pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes*

Matériau de base	
Dénomination latine	Dénomination courante
Acorus calamus L. (forme tétraploïde)	Acore calame (forme tétraploïde)

Partie B: *Conditions d'utilisation des arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de certains matériaux de base*

Matériau de base		Conditions d'utilisation
Dénomination latine	Dénomination courante	
Quassia amara L. et Picrasma excelsa (Sw)	Quassia	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir du matériau de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons et de produits de boulangerie.
Laricifomes officinalis (Vill.: Laricifomes officinalis (Vill.:Fr) Kotl. et Pouz, ou Fomes officinalis	Polypore officinal	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir du matériau de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées.
Hypericum perforatum L.	Millepertuis	
Teucrium chamaedrys L.	Germandrée petit-chêne	

▼B*ANNEXE V***Conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique et teneurs maximales en certaines substances de ces arômes**Partie A: *Conditions de production*

- a) La température atteinte par les produits pendant le traitement ne dépasse pas 180 °C.
- b) La durée du traitement thermique ne dépasse pas 15 minutes à 180 °C; elle augmente proportionnellement à la réduction de la température, avec un doublement de la durée du chauffage à chaque diminution de 10 °C, jusqu'à un maximum de 12 heures.
- c) La valeur de pH atteinte pendant le traitement ne dépasse pas 8,0.

Partie B: *Teneurs maximales applicables à certaines substances*

Substance	Teneur maximale µg/kg
2-amino-3,4,8-triméthylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-méthyl-6-phénylimidazol [4,5-b]pyridine (PhIP)	50