

POSIÇÃO COMUM (CE) N.º 9/2008**de 10 de Março de 2008**

adoptada pelo Conselho tendo em vista a aprovação do Regulamento (CE) n.º ... do Parlamento Europeu e do Conselho, de ..., relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera os Regulamentos (CEE) n.º 1576/89 e (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 2232/96 e a Directiva 2000/13/CE

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2008/C 111 E/04)

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o artigo 95.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu ⁽¹⁾,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado ⁽²⁾,

Considerando o seguinte:

- (1) A Directiva 88/388/CEE do Conselho, de 22 de Junho de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros no domínio dos aromas destinados a serem utilizados nos géneros alimentícios e dos materiais de base para a respectiva produção ⁽³⁾ tem de ser actualizada, tendo em conta os desenvolvimentos técnicos e científicos. Por questões de clareza e eficácia, a Directiva 88/388/CEE deverá ser substituída pelo presente regulamento.
- (2) A Decisão 88/389/CEE do Conselho, de 22 de Junho de 1988, relativa ao estabelecimento pela Comissão de um inventário de substâncias e materiais de base utilizados na preparação de aromas ⁽⁴⁾ prevê o estabelecimento desse inventário no prazo de 24 meses a contar da sua aprovação. Esta decisão está obsoleta e deverá ser revogada.
- (3) A Directiva 91/71/CEE da Comissão, de 16 de Janeiro de 1991, que completa a Directiva 88/388/CEE do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros no domínio dos aromas destinados a serem utilizados nos géneros alimentícios e dos materiais de base para a respectiva produção ⁽⁵⁾, define regras para a rotulagem dos aromas. Estas regras são substituídas pelo presente regulamento e a directiva deverá ser revogada.

(4) A livre circulação de géneros alimentícios seguros e são constitui um aspecto essencial do mercado interno, contribuindo significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos.

(5) A fim de proteger a saúde humana, o presente regulamento deverá abranger os aromas, os materiais de base para a respectiva produção e os géneros alimentícios que contêm aromas. Deverá também abranger certos ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, que são adicionados aos géneros alimentícios com o principal objectivo de dar aroma e que contribuem significativamente para a presença, nos géneros alimentícios, de determinadas substâncias indesejáveis naturalmente presentes (a seguir designadas «ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes»), os seus materiais de base e os géneros alimentícios que os contenham.

(6) Os géneros alimentícios em bruto, que não sejam submetidos a qualquer tratamento de transformação, os géneros alimentícios não compostos, tais como especiarias, ervas, chás e infusões (por exemplo, infusões de frutas ou ervas), bem como as misturas de especiarias e/ou ervas, misturas de chás e misturas para infusões, desde que se consumam como tais e/ou não se adicionem aos géneros alimentícios, não serão abrangidos pelo âmbito de aplicação do presente regulamento.

(7) Os aromas alimentares e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes deverão ser utilizados unicamente se preencherem os critérios definidos no presente regulamento. Devem ser de utilização segura; por conseguinte, alguns aromas deverão ser sujeitos a uma avaliação de risco antes de serem autorizados nos géneros alimentícios. Não devem induzir os consumidores em erro e a sua presença nos géneros alimentícios deverá, pois, ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada. A indução dos consumidores em erro inclui, mas não se limita a questões relacionadas com a natureza, a frescura, a qualidade dos ingredientes utilizados, o carácter natural do produto ou do processo de produção ou as qualidades nutricionais do produto. A autorização dos aromas deverá também tomar em consideração outros factores relevantes para a matéria em apreço, incluindo os factores sociais, económicos, tradicionais, éticos e ambientais e a exequibilidade dos controlos.

(8) Desde 1999, o Comité Científico da Alimentação Humana e, subsequentemente, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (a seguir designada «Autoridade») instituída pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios

⁽¹⁾ JO C 168 de 20.7.2007, p. 34.

⁽²⁾ Parecer do Parlamento Europeu de 10 de Julho de 2007 (ainda não publicado no Jornal Oficial), posição comum do Conselho, de 10 de Março de 2008, posição do Parlamento Europeu, de ... (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Conselho, de ...

⁽³⁾ JO L 184 de 15.7.1988, p. 61. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ JO L 184 de 15.7.1988, p. 67.

⁽⁵⁾ JO L 42 de 15.2.1991, p. 25.

e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos alimentos ⁽¹⁾. formularam pareceres sobre várias substâncias naturalmente presentes em materiais de base utilizados na produção de aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que, segundo o Comité de Peritos em Substâncias Aromatizantes do Conselho da Europa, suscitam apreensão do ponto de vista toxicológico. As substâncias cujo risco toxicológico foi confirmado pelo Comité Científico da Alimentação Humana deverão ser consideradas substâncias indesejáveis, pelo que não deverão ser adicionadas como tais aos géneros alimentícios.

- (9) Em virtude da sua presença natural em vegetais, as substâncias indesejáveis podem existir em preparados aromatizantes e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes. Os vegetais são usados tradicionalmente como géneros alimentícios ou ingredientes alimentares. Há que estabelecer teores máximos adequados para a presença destas substâncias indesejáveis nos géneros alimentícios que mais contribuem para a sua ingestão pelos seres humanos, tendo simultaneamente em conta o imperativo de proteger a saúde humana e a sua presença inevitável em géneros alimentícios tradicionais.
- (10) Os teores máximos para certas substâncias indesejáveis naturalmente presentes devem focalizar-se nos géneros alimentícios ou nas categorias alimentares que mais contribuem para a sua ingestão alimentar. Deste modo, os Estados-Membros poderão organizar controlos com base nos riscos, em consonância com o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ⁽²⁾. Os produtores de géneros alimentícios estão porém sujeitos à obrigação de ter em conta a presença destas substâncias quando usarem ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes e/ou aromas na preparação de qualquer tipo de género alimentício, para assegurar que os géneros alimentícios que não são seguros não são colocados no mercado.
- (11) Deverão ser aprovadas disposições a nível comunitário para proibir ou restringir a utilização de certos materiais de origem vegetal, animal, microbiológica ou mineral que suscitam apreensão em termos de saúde humana na produção de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, bem como as respectivas aplicações na produção de géneros alimentícios.
- (12) Deverão ser realizadas avaliações de risco pela Autoridade.

⁽¹⁾ JO L 31 de 1.2.2002, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 575/2006 da Comissão (JO L 100 de 8.4.2006, p. 3).

⁽²⁾ JO L 165 de 30.4.2004, p. 1, (rectificação no JO L 191 de 28.5.2004, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 do Conselho (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

- (13) A fim de assegurar a harmonização, a avaliação de risco e a autorização dos aromas e dos materiais de base que têm de ser sujeitos a avaliação deverão ser efectuadas pelo procedimento previsto no Regulamento (CE) n.º .../2008, de ..., que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares ⁽³⁾.
- (14) As substâncias aromatizantes são substâncias químicas definidas, que incluem substâncias aromatizantes obtidas por síntese química ou isoladas por processos químicos e substâncias aromatizantes naturais. De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2232/96 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece um procedimento comunitário aplicável no domínio das substâncias aromatizantes utilizadas ou que se destinem a serem utilizadas nos géneros alimentícios ⁽⁴⁾, está em curso um programa de avaliação de substâncias aromatizantes. Esse regulamento prevê a aprovação de uma lista de substâncias aromatizantes nos cinco anos seguintes à adopção do programa. Deverá ser definido um novo prazo para a aprovação dessa lista. Será proposto incluir essa lista na lista referida no n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 ^(*).
- (15) As preparações aromatizantes são aromas que não são substâncias químicas definidas, obtidos por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados, a partir de materiais de origem vegetal, animal ou microbiológica sem qualquer transformação ou transformados para consumo humano. As preparações aromatizantes produzidas a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Todavia, a segurança dos preparados aromatizantes produzidos a partir de materiais não alimentares deverá ser avaliada e autorizada.
- (16) O Regulamento (CE) n.º 178/2002 define como «género alimentício» qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser. Os materiais de origem vegetal, animal ou microbiológica cuja utilização para a produção de aromas esteja hoje em dia suficientemente demonstrada são considerados materiais alimentares para este fim, mesmo que alguns destes materiais de base, tais como a madeira de rosa e as folhas de morangueiro, possam não ter sido necessariamente utilizados na alimentação como tais. Estes materiais não carecem de avaliação.
- (17) Do mesmo modo, os aromas obtidos por tratamento térmico a partir de géneros alimentícios em condições especificadas não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados

⁽³⁾ Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

⁽⁴⁾ JO L 299 de 23.11.1996, p. 1. Regulamento com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

^(*) Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

nos e sobre os géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Todavia, a segurança dos aromas obtidos por tratamento térmico a partir de materiais não alimentares ou não conformes com certas condições de produção deve ser avaliada e autorizada.

- (18) O Regulamento (CE) n.º 2065/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Novembro de 2003, relativo aos aromas de fumo utilizados ou destinados a serem utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios ⁽¹⁾ prevê um procedimento para a avaliação da segurança e a autorização dos aromas de fumo e visa estabelecer uma lista de condensados primários de fumo e de fracções primárias de alcatrão cuja utilização é autorizada com exclusão de todos os outros.
- (19) Os precursores de aromas, tais como hidratos de carbono, oligopéptidos e aminoácidos conferem aroma aos géneros alimentícios através de reacções químicas que ocorrem durante a transformação desses géneros alimentícios. Os precursores de aromas produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Todavia, a segurança dos precursores de aromas produzidos a partir de materiais não alimentares deverá ser avaliada e autorizada.
- (20) Podem ser utilizados nos e sobre os géneros alimentícios outros aromas que não correspondem a nenhuma definição anteriormente mencionada, após terem sido sujeitos a um procedimento de avaliação e autorização. Pode referir-se como exemplo os aromas obtidos aquecendo óleo ou gordura a uma temperatura extremamente elevada durante um período muito curto, o que produz um aroma semelhante a grelhado.
- (21) Os materiais de origem vegetal, animal, microbiológica ou mineral que não são géneros alimentícios só podem ser autorizados na produção de aromas após a sua segurança ter sido avaliada cientificamente. Poderá ser necessário autorizar a utilização de apenas certas partes dos materiais ou definir condições para a sua utilização.
- (22) Os aromas podem conter aditivos alimentares permitidos pelo Regulamento (CE) n.º .../2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de ..., relativo aos aditivos alimentares ⁽²⁾ e/ou outros ingredientes alimentares para fins tecnológicos, tais como armazenagem, normalização, diluição ou dissolução e estabilização.
- (23) Os aromas ou materiais de base abrangidos pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais

geneticamente modificados ⁽³⁾, devem estar sujeitos ao procedimento de autorização previsto no referido regulamento no que se refere à avaliação de segurança da modificação genética, enquanto que a sua autorização final deverá ser concedida ao abrigo do presente regulamento.

- (24) Os aromas permanecem sujeitos às obrigações gerais de rotulagem previstas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ⁽⁴⁾, e, consoante o caso, no Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e no Regulamento (CE) n.º 1830/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade de géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados ⁽⁵⁾. Além disso, o presente regulamento deverá estabelecer disposições específicas sobre a rotulagem de aromas vendidos como tais ao fabricante ou ao consumidor final.
- (25) As substâncias ou preparados aromatizantes só deverão ser rotulados com a menção «natural» se satisfizerem determinados critérios que garantam que os consumidores não são induzidos em erro.
- (26) Deverão ser estabelecidos requisitos específicos em matéria de informação que garantam que os consumidores não são induzidos em erro quanto aos materiais de base utilizados na produção de aromas naturais. Em especial, se o termo «natural» for usado para descrever um aroma, os componentes aromatizantes utilizados deverão ser inteiramente de origem natural. Além disso, a base dos aromas deverá constar do rótulo, excepto se os materiais de base a referir não forem reconhecíveis no aroma ou sabor do género alimentício. Se a base for mencionada, pelo menos 95 % do componente aromatizante deverá ter sido obtido a partir do material referido. Os restantes 5 %, no máximo, poderão apenas ser usados para fins de normalização ou para conferir, por exemplo, um aroma mais fresco, picante, maduro ou verde ao aroma. Quando se tiver usado menos de 95 % do componente aromatizante derivado da base referida e o aroma da base ainda puder ser reconhecido, a base deve ser indicada com a menção de que foram adicionados outros aromas naturais, como, por exemplo, extracto de cacau, ao qual foram adicionados outros aromatizantes naturais para conferir um aroma a banana. Caso se indique um material de base na descrição dos aromatizantes naturais, a fracção do componente aromatizante que não deriva dessa base específica não deverá reproduzir ou imitar o aroma da base referida.

⁽¹⁾ JO L 309 de 26.11.2003, p. 1.

⁽²⁾ Ver página 10 do presente Jornal Oficial.

⁽³⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 1. Regulamento com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1981/2006 da Comissão (JO L 368 de 23.12.2006, p. 99).

⁽⁴⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2007/68/CE da Comissão (JO L 310 de 28.11.2007, p. 11).

⁽⁵⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 24.

- (27) Se o sabor a fumado de um determinado género alimentício se dever à adição de aromas de fumo, os consumidores deverão ser informados do facto. Nos termos da Directiva 2000/13/CE, a rotulagem não deverá induzir o consumidor em erro quanto ao facto de o produto ser fumado convencionalmente com fumo fresco ou tratado com aromas de fumo. Aquela directiva tem de ser adaptada para ter em conta as definições estabelecidas no presente regulamento no que respeita aos aromas, aos aromas de fumo e à utilização do termo «natural» para a descrição dos aromas.
- (28) A fim de avaliar a segurança das substâncias aromatizantes para a saúde humana, é crucial dispor-se de informações sobre o consumo e a utilização dessas substâncias. Por conseguinte, deverá verificar-se regularmente as quantidades de substâncias aromatizantes adicionadas aos géneros alimentícios.
- (29) As medidas necessárias à execução do presente regulamento deverão ser aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ⁽¹⁾.
- (30) Em especial, deverá ser atribuída competência à Comissão para alterar os anexos do presente regulamento e para aprovar as medidas transitórias adequadas no que respeita ao estabelecimento da lista comunitária. Atendendo a que têm alcance geral e se destinam a alterar elementos não essenciais do presente regulamento, nomeadamente, completando-o mediante o aditamento de novos elementos não essenciais, essas medidas devem ser aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo previsto no artigo 5.º A da Decisão 1999/468/CE.
- (31) Quando, por imperativos de urgência, os prazos normalmente aplicáveis no âmbito do procedimento de regulamentação com controlo não possam ser cumpridos, a Comissão deverá poder aplicar o procedimento de urgência previsto no n.º 6 do artigo 5.º A da Decisão 1999/468/CE para a aprovação das medidas descritas no n.º 2 do artigo 8.º e as alterações aos anexos II a V do presente regulamento.
- (32) Os anexos II a V do presente regulamento deverão ser adaptados, consoante necessário, ao progresso científico e técnico, tendo em conta as informações fornecidas pelos produtores e utilizadores de aromas e/ou resultantes da monitorização e dos controlos efectuados pelos Estados-Membros.
- (33) A fim de desenvolver e actualizar a legislação comunitária relativa aos aromas de forma eficaz e proporcionada, é necessário recolher dados, partilhar informações e coordenar os trabalhos dos Estados-Membros. Para esse efeito, pode revelar-se útil realizar estudos sobre questões específicas, tendo em vista facilitar o processo de tomada de decisões. É oportuno que a Comunidade financie esses estudos no âmbito do seu processo orçamental. O financiamento destas medidas está coberto pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004.
- (34) Na pendência do estabelecimento da lista comunitária, deverão ser tomadas medidas para a avaliação e a autorização de substâncias aromatizantes que não estejam abrangidas pelo programa de avaliação previsto no Regulamento (CE) n.º 2232/96. Por conseguinte, há que definir um regime transitório. No âmbito desse regime, aquelas substâncias aromatizantes deverão ser avaliadas e autorizadas pelo procedimento previsto no Regulamento (CE) n.º .../2008 (*). Contudo, não deverão ser aplicáveis os prazos previstos nesse regulamento para que a Autoridade emita o respectivo parecer e a Comissão apresente ao Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal um projecto de regulamento que actualize a lista comunitária, pois deve ser dada prioridade ao programa de avaliação em curso.
- (35) Atendendo a que o objectivo do presente regulamento, a saber, o estabelecimento de normas comunitárias relativas à utilização de aromas alimentares e certos ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes nos e sobre os géneros alimentícios, não pode ser suficientemente realizado pelos Estados-Membros e pode, pois, por razões de unidade do mercado e de elevado nível de protecção dos consumidores, ser mais bem alcançado ao nível comunitário, a Comunidade pode tomar medidas em conformidade com o princípio da subsidiariedade consagrado no artigo 5.º do Tratado. Em conformidade com o princípio da proporcionalidade consagrado no mesmo artigo, o presente regulamento não excede o necessário para atingir aqueles objectivos.
- (36) O Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho, de 29 de Maio de 1989, que estabelece as regras gerais relativas à definição, à designação e à apresentação das bebidas espirituosas ⁽²⁾, e o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, de 10 de Junho de 1991, que estabelece as regras gerais relativas à definição, designação e apresentação dos vinhos aromatizados, das bebidas aromatizadas à base de vinho e dos *cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas ⁽³⁾, têm de ser adaptados a determinadas novas definições estabelecidas no presente regulamento.
- (37) Os Regulamentos (CEE) n.º 1576/89, (CEE) n.º 1601/91 e (CE) n.º 2232/96 e a Directiva 2000/13/CE deverão ser alterados em conformidade,

⁽¹⁾ JO L 184 de 17.7.1999, p. 23, (rectificação no JO L 269 de 19.10.1999, p. 45). Decisão com a redacção que lhe foi dada pela Decisão 2006/512/CE (JO L 200 de 22.7.2006, p. 11).

(*) Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

⁽²⁾ JO L 160 de 12.6.1989, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2005.

⁽³⁾ JO L 149 de 14.6.1991, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2005.

APROVARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

OBJECTO, ÂMBITO DE APLICAÇÃO E DEFINIÇÕES

Artigo 1.º

Objecto

O presente regulamento estabelece normas relativas aos aromas alimentares e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, com o objectivo de assegurar o funcionamento eficaz do mercado interno, bem como um elevado nível de protecção da saúde humana e dos interesses dos consumidores, incluindo práticas equitativas no comércio de géneros alimentícios, tendo em conta, sempre que adequado, a protecção do ambiente.

Para o efeito, o presente regulamento prevê:

- a) uma lista comunitária de aromas e materiais de base autorizados para utilização nos e sobre os géneros alimentícios, constante do anexo I (a seguir designada «lista comunitária»);
- b) condições de utilização de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes nos e sobre os géneros alimentícios;
- c) normas relativas à rotulagem dos aromas.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento é aplicável a:
 - a) aromas utilizados ou destinados a ser utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, sem prejuízo de disposições mais específicas previstas no Regulamento (CE) n.º 2065/2003;
 - b) ingredientes alimentares com propriedades aromas;
 - c) géneros alimentícios que contenham aromas e/ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes;
 - d) materiais de base para aromas e/ou para ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.
2. O presente regulamento não é aplicável a:
 - a) substâncias que apresentem exclusivamente um sabor doce, ácido ou salgado;
 - b) géneros alimentícios crus;
 - c) géneros alimentícios não compostos e misturas de especiarias e/ou ervas, misturas de chás e misturas para infusões como tais, desde que não tenham sido usadas como ingredientes alimentares.

Artigo 3.º

Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, são aplicáveis as definições constantes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002 e (CE) n.º 1829/2003.

2. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- a) «aromas» os produtos:
 - i) não destinados a serem consumidos como tais e que são adicionados aos géneros alimentícios para lhes conferir cheiro e/ou sabor;
 - ii) feitos ou constituídos pelas seguintes categorias: substâncias aromatizantes, preparações aromatizantes, aromas obtidos por tratamento térmico, aromas de fumo, precursores de aromas ou outros aromas ou suas misturas;
- b) «substância aromatizante», uma substância química definida que possui propriedades aromatizantes;
- c) «substância aromatizante natural», uma substância aromatizante obtida por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais crus de origem vegetal, animal ou microbiológica ou transformados para consumo humano por um ou mais dos processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios enumerados no anexo II; as substâncias aromatizantes naturais correspondem a substâncias cuja presença é natural e que foram identificadas na natureza;
- d) «preparação aromatizante», um produto, que não seja uma substância aromatizante, obtido a partir de:
 - i) géneros alimentícios, por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais crus ou transformados para consumo humano por um ou mais dos processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios enumerados no anexo II;e/ou
 - ii) materiais de origem vegetal, animal ou microbiológica, que não sejam géneros alimentícios, por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados, sendo os materiais utilizados como tais ou preparados por um ou mais dos processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios enumerados no anexo II;
- e) «aroma obtido por tratamento térmico», qualquer produto obtido por aquecimento a partir de uma mistura de ingredientes que não possuem necessariamente por si próprios propriedades aromatizantes e dos quais pelo menos um contenha azoto (amino) e outro seja um açúcar redutor; os ingredientes utilizados para a produção de aromatizantes obtidos por tratamento térmico podem ser:
 - i) géneros alimentícios;e/ou
 - ii) materiais de base que não sejam géneros alimentícios;
- f) «aroma de fumo», um produto obtido por fraccionamento e purificação de um fumo condensado que produza condensados primários de fumo, fracções primárias de alcatrão e/ou aromas de fumo derivados, tal como definidos nos pontos 1, 2 e 4 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 2065/2003;

g) «precursor de aroma», um produto que não possui necessariamente por si próprio propriedades aromatizantes adicionado intencionalmente aos géneros alimentícios com o único objectivo de produzir aroma por decomposição ou reacção com outros componentes durante a transformação dos géneros alimentícios; pode ser obtido a partir de:

i) géneros alimentícios;

e/ou

ii) materiais de base que não sejam géneros alimentícios;

h) «outro aroma», um aroma adicionado ou destinado a ser adicionado aos géneros alimentícios para lhes conferir um determinado cheiro e/ou sabor e que não é abrangido pelas definições das alíneas b) a g);

i) «ingrediente alimentar com propriedades aromatizantes», um ingrediente alimentar, que não seja um aroma, que pode ser adicionado aos géneros alimentícios com o principal objectivo de lhes conferir aroma ou alterar o aroma que têm e que contribui significativamente para a presença, nos géneros alimentícios, de determinadas substâncias indesejáveis naturalmente presentes;

j) «material de base», um material de origem vegetal, animal, microbiológica ou mineral a partir do qual são produzidos aromas ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes; pode tratar-se de:

i) um género alimentício;

ou

ii) um material de base que não seja um género alimentício;

k) «processo físico adequado», um processo físico que não altera intencionalmente a natureza química dos componentes do aroma e não envolve, nomeadamente, a utilização de oxigénio atómico, ozono, catalisadores inorgânicos, catalisadores metálicos, reagentes organometálicos e/ou radiações UV.

3. Para efeitos das definições enumeradas nas alíneas d), e), g) e j) do n.º 2, os materiais de base, com evidência significativa de utilização na produção de aromas são considerados géneros alimentícios, para efeitos do presente regulamento.

4. Os aromas podem conter aditivos alimentares autorizados pelo Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) e/ou outros ingredientes alimentares incorporados para fins tecnológicos.

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DE AROMAS, INGREDIENTES ALIMENTARES COM PROPRIEDADES AROMATIZANTES E MATERIAIS DE BASE

Artigo 4.º

Condições gerais para a utilização de aromas ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes

Só podem ser utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios aromas ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que satisfaçam as seguintes condições:

(*) Ver página 10 do presente Jornal Oficial.

a) não representem, com base nos dados científicos disponíveis, uma preocupação em termos de segurança para a saúde dos consumidores; e

b) a sua utilização não induza o consumidor em erro.

Artigo 5.º

Proibição de aromas não conformes e/ou de géneros alimentícios não conformes

Não é permitido colocar no mercado um aroma ou qualquer género alimentício em que um aroma e/ou ingrediente com propriedades aromatizantes esteja presente se a sua utilização não respeitar o disposto no presente regulamento.

Artigo 6.º

Presença de determinadas substâncias

1. As substâncias enumeradas na Parte A do anexo III não devem ser adicionadas como tais aos géneros alimentícios.

2. Sem prejuízo do Regulamento (CEE) n.º 1576/89, os teores máximos de determinadas substâncias, naturalmente presentes em aromas e/ou em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, nos géneros alimentícios compostos enumerados na Parte B do anexo III não devem ser ultrapassados em resultado da utilização, nos e sobre os géneros alimentícios, de aromas e/ou de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes. Os teores máximos das substâncias enumeradas no anexo III aplicam-se aos géneros alimentícios tal como comercializados, salvo menção em contrário. Em derrogação deste princípio, no que se refere aos géneros alimentícios secos e/ou concentrados que é necessário reconstituir, os teores máximos aplicam-se aos géneros alimentícios tal como reconstituídos de acordo com as instruções constantes do rótulo, tendo em conta o factor mínimo de diluição.

3. Se for caso disso, podem ser aprovadas regras de execução do n.º 2, pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 21.º e na sequência do parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (a seguir designada «Autoridade»).

Artigo 7.º

Utilização de determinados materiais de base

1. Os materiais de base enumerados na Parte A do anexo IV não devem ser utilizados para a produção de aromas e/ou de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.

2. Os aromas e/ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes produzidos a partir de materiais de base enumerados na Parte B do anexo IV só podem ser utilizados nas condições estabelecidas no mesmo anexo.

Artigo 8.º

Aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes não sujeitos a avaliação e autorização

1. Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes a seguir indicados podem ser utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios sem terem sido objecto de avaliação e autorização nos termos do presente regulamento, desde que satisfaçam os critérios enumerados no artigo 4.º:

- a) preparações aromatizantes referidas no artigo 3.º, n.º 2, alínea d), subalínea i);
- b) aromas obtidos por tratamento térmico referidos no artigo 3.º, n.º 2, alínea e), subalínea i) e que satisfazem as condições para a produção de aromas obtidos por tratamento térmico e os teores máximos de determinadas substâncias nesses aromas fixados no anexo V;
- c) precursores de aroma referidos no artigo 3.º, n.º 2, alínea g), subalínea i);
- d) ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.

2. Não obstante o disposto no n.º 1, se a Comissão, a Autoridade ou um Estado-Membro manifestarem dúvidas quanto à segurança de um aroma ou ingrediente alimentar com propriedades aromatizantes referido no n.º 1, a Autoridade deve realizar uma avaliação de risco desse aroma ou ingrediente alimentar. Os artigos 4.º e 6.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) são então aplicáveis com as necessárias adaptações. Se for caso disso, a Comissão deve aprovar, na sequência do parecer da Autoridade, medidas que têm por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento, nomeadamente completando-o, pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 21.º. Essas medidas são enunciadas nos anexos III, IV e/ou V, conforme adequado. Por imperativos de urgência, a Comissão pode recorrer ao procedimento de urgência a que se refere o n.º 4 do artigo 21.º.

CAPÍTULO III

LISTA COMUNITÁRIA DE AROMAS E MATERIAIS DE BASE AUTORIZADOS PARA UTILIZAÇÃO NOS E SOBRE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 9.º

Aromas e materiais de base sujeitos a avaliação e autorização

O presente capítulo é aplicável a:

- a) substâncias aromatizantes;
- b) preparações aromatizantes referidas no artigo 3.º, n.º 2, alínea d), subalínea ii);

(*) Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

c) aromas obtidos por tratamento térmico através do aquecimento dos ingredientes, que são parcial ou totalmente abrangidos pelo artigo 3.º, n.º 2, alínea e), subalínea ii) e/ou que não satisfazem as condições para a produção de aromas obtidos por tratamento térmico e/ou os teores máximos de determinadas substâncias indesejáveis nesses aromas fixados no anexo V;

d) precursores de aroma referidos no artigo 3.º, n.º 2, alínea g), subalínea ii);

e) outros aromas referidos na alínea h) do n.º 2 do artigo 3.º;

f) materiais de base que não sejam géneros alimentícios referidos no artigo 3.º, n.º 2, alínea j), subalínea ii).

Artigo 10.º

Lista comunitária de aromas e materiais de base

Se for caso disso, dos aromas e materiais de base referidos no artigo 9.º, só os que constam da lista comunitária podem ser colocados no mercado enquanto tais e utilizados nos géneros alimentícios nas condições de utilização nela especificadas.

Artigo 11.º

Inclusão de aromas e materiais de base na lista comunitária

1. Um aroma ou material de base só pode ser incluído na lista comunitária, pelo procedimento previsto no Regulamento (CE) n.º .../2008 (*), se satisfizer as condições definidas no artigo 4.º do presente regulamento.

2. A entrada relativa a cada aroma ou material de base na lista comunitária deve especificar:

- a) a identificação do aroma ou do material de base autorizado;
- b) se for caso disso, as condições em que o aroma pode ser utilizado.

3. A lista comunitária é alterada pelo procedimento previsto no Regulamento (CE) n.º .../2008 (*).

Artigo 12.º

Aromas ou materiais de base abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1829/2003

Um aroma ou material de base abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária do anexo I, nos termos do presente regulamento, depois de ter sido autorizado ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1829/2003.

*Artigo 13.º***Decisões interpretativas**

Sempre que necessário, pode ser decidido, pelo procedimento de regulamentação a que se refere no n.º 2 do artigo 21.º:

- a) se uma determinada substância ou mistura de substâncias, material ou tipo de género alimentício pertence ou não a uma das categorias enunciadas no n.º 1 do artigo 2.º;
- b) a que categoria específica, das enunciadas nas alíneas b) a j) do n.º 2 do artigo 3.º, pertence uma determinada substância;
- c) se um determinado produto pertence ou não a uma categoria alimentar ou é um género alimentício constante do anexo I ou da Parte B do anexo III.

CAPÍTULO IV

ROTULAGEM*Artigo 14.º***Rotulagem de aromas não destinados à venda ao consumidor final**

1. Os aromas não destinados à venda ao consumidor final só podem ser comercializados coma rotulagem prevista nos artigos 15.º e 16.º, que deve ser facilmente visível, claramente legível e indelével. As informações previstas no artigo 15.º devem ser apresentadas numa língua de fácil compreensão para os compradores.

2. O Estado-Membro em que o produto é comercializado pode, ao abrigo do disposto no Tratado, impor no seu território que as informações referidas no artigo 15.º constem numa ou mais línguas oficiais da Comunidade por ele determinadas. Tal não obsta a que as informações constantes do rótulo figurem em várias línguas.

*Artigo 15.º***Requisitos gerais de rotulagem de aromas não destinados à venda ao consumidor final**

1. Caso os aromas não destinados à venda ao consumidor final sejam comercializados separadamente ou misturados com outros aromas e/ou outros ingredientes alimentares e/ou lhes sejam adicionadas outras substâncias nos termos do n.º 4 do artigo 3.º, as respectivas embalagens ou recipientes devem incluir as seguintes informações:

- a) a denominação de venda: quer o termo «aroma», quer uma denominação mais específica ou uma descrição do aroma;
- b) a menção «para alimentos», ou a menção «utilização limitada aos alimentos», ou uma referência mais específica à utilização alimentar a que o aroma se destina;

c) se for caso disso, as condições especiais de armazenagem e/ou de utilização;

d) uma indicação que permita identificar o lote;

e) a enumeração, por ordem decrescente de peso:

- i) das categorias de aromas presentes; e
- ii) do nome de cada uma das restantes substâncias ou materiais presentes no produto ou, se for caso disso, do respectivo número E;

f) o nome ou a firma e o endereço do fabricante, embalador ou vendedor;

g) uma indicação da quantidade máxima de cada componente ou grupo de componentes sujeitos a uma limitação quantitativa nos géneros alimentícios e/ou informação adequada em termos claros e facilmente compreensíveis que permita ao comprador assegurar o cumprimento do presente regulamento ou de outra legislação comunitária aplicável;

h) a quantidade líquida;

i) a data de durabilidade mínima ou a data-limite de utilização;

j) caso seja relevante, informações sobre o aroma ou outras substâncias referidas no presente artigo e enumeradas no anexo III-A da Directiva 2000/13/CE relativamente à indicação dos ingredientes presentes nos géneros alimentícios.

2. Em derrogação ao disposto no n.º 1, as informações exigidas nas alíneas e) e g) desse número podem constar apenas dos documentos relativos à remessa a apresentar no acto de entrega ou antes dela, desde que a menção «não destinado à venda a retalho» figure, em lugar bem visível, na embalagem ou no recipiente do produto em questão.

3. Em derrogação ao disposto no n.º 1, caso os aromas sejam fornecidos a granel, todas as informações podem constar apenas dos documentos relativos à remessa a apresentar no acto de entrega.

*Artigo 16.º***Requisitos específicos para a utilização do termo «natural»**

1. Se o termo «natural» for usado para descrever um aroma na denominação de venda referida na alínea a) do n.º 1 do artigo 15.º, é aplicável o disposto nos n.ºs 2 a 6.

2. O termo «natural» só pode ser utilizado para descrever um aroma se o componente aromatizante incluir exclusivamente preparações aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

3. O termo «substância(s) aromatizante(s) natural(ais)» só pode ser usado para aromas cujo componente aromatizante contenha exclusivamente substâncias aromatizantes naturais.

4. O termo «natural» só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um género alimentício, categoria alimentar ou base aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos 95 % por p/p do componente aromatizante tiver sido obtido a partir do material de base referido. A fracção de 5 % (p/p), no máximo, do componente aromatizante derivada de outros materiais de base não deve reproduzir o aroma do material de base referido.

A descrição deve ser formulada do seguinte modo: «aroma natural [de género(s) alimentício(s) ou categoria alimentar ou material(ais)] de base».

5. A designação «aroma natural [de género(s) alimentício(s) ou categoria alimentar ou material(ais)] de base com outros aromas naturais» só pode ser usada se o componente aromatizante for parcialmente derivado do material de base referido, cujo aroma seja facilmente reconhecível.

6. O termo «aroma natural» só pode ser usado se o componente aromatizante for derivado de diferentes materiais de base e nos casos em que uma referência aos materiais de base não reflecta o seu aroma ou sabor.

Artigo 17.º

Rotulagem de aromas destinados à venda ao consumidor final

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 2000/13/CE, na Directiva 89/396/CEE, do Conselho de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício ⁽¹⁾ e no Regulamento (CE) n.º 1829/2003, os aromas vendidos separadamente ou misturados com outros aromas e/ou outros ingredientes alimentares e/ou aos quais tenham sido adicionadas outras substâncias, destinados à venda ao consumidor final, só podem ser comercializados se as suas embalagens incluírem a menção «para alimentos» ou «utilização limitada aos alimentos» ou uma referência mais específica à utilização alimentar a que o aroma se destina, que deve ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

2. Se o termo «natural» for usado para descrever um aroma na denominação de venda referida na alínea a) do n.º 1 do artigo 15.º, é aplicável o disposto no artigo 16.º.

Artigo 18.º

Outros requisitos de rotulagem

Os artigos 14.º a 17.º não afectam as disposições legislativas, regulamentares ou administrativas mais pormenorizadas ou mais extensas relativas à metrologia ou à apresentação, classificação, embalagem e rotulagem de substâncias e preparados perigosos ou ao transporte de tais substâncias.

⁽¹⁾ JO L 186 de 30.6.1989, p. 21. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 92/11/CEE (JO L 65 de 11.3.1992, p. 32).

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES PROCESSUAIS E DE EXECUÇÃO

Artigo 19.º

Informações a comunicar pelos operadores das empresas do sector alimentar

1. O produtor ou utilizador de uma substância aromatizante ou os seus representantes devem, a pedido da Comissão, informá-la da quantidade de substância adicionada aos géneros alimentícios na Comunidade, durante um período de 12 meses, bem como dos teores de utilização para cada categoria alimentar na Comunidade. A Comissão põe essas informações à disposição dos Estados-Membros.

2. Se for caso disso, em relação a um aroma já autorizado ao abrigo do presente regulamento e que seja preparado através de métodos de produção ou com matérias-primas significativamente diferentes dos incluídos na avaliação de risco da Autoridade, o produtor ou utilizador deve, antes de comercializar o aroma, apresentar à Comissão os dados necessários para permitir que a Autoridade efectue uma avaliação do aroma relativamente ao método de produção modificado ou às características alteradas.

3. O produtor ou utilizador de aromas e/ou materiais de base deve informar imediatamente a Comissão de quaisquer novas informações de carácter científico ou técnico que possam afectar a avaliação da segurança do aroma e/ou dos materiais de base.

4. As regras de execução do n.º 1 são aprovadas pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 21.º.

Artigo 20.º

Controlo a assegurar e relatórios a apresentar pelos Estados-Membros

1. Os Estados-Membros devem estabelecer sistemas de controlo do consumo e utilização dos aromas constantes da lista comunitária e do consumo das substâncias enumeradas no anexo III, numa abordagem baseada no risco, e comunicar com a devida frequência os dados recolhidos à Comissão e à Autoridade.

2. Depois de consultada a Autoridade, é aprovada, pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 21.º até ... (*), uma metodologia comum para a recolha de informações pelos Estados-Membros relativamente ao consumo e à utilização de aromas constantes da lista comunitária e das substâncias enumeradas no anexo III.

(*) Dois anos após a data de entrada em vigor do presente regulamento.

Artigo 21.º

Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º.

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os n.ºs 1 a 4 do artigo 5.ºA e o artigo 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º.

4. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os n.ºs 1, 2, 4 e 6 do artigo 5.ºA e o artigo 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º.

Artigo 22.º

Alterações aos anexos II a V

As alterações aos anexos II a V do presente regulamento destinadas a ter em conta os progressos científicos e técnicos e que tenham por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 21.º, na sequência do parecer da Autoridade, se for caso disso.

Por imperativos de urgência, a Comissão pode recorrer ao procedimento de urgência a que se refere o n.º 4 do artigo 21.º.

Artigo 23.º

Financiamento comunitário de políticas harmonizadas

A base jurídica para o financiamento das medidas decorrentes do presente regulamento é a alínea c) do n.º 1 do artigo 66.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 24.º

Revogação

1. A Directiva 88/388/CEE, a Decisão 88/389/CEE e a Directiva 91/71/CEE são revogadas a partir de ... (*).

2. O Regulamento (CE) n.º 2232/96 é revogado a partir da data de aplicação da lista referida no n.º 2 do artigo 2.º do mesmo regulamento.

3. As remissões para os actos revogados devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.

(*) Dois anos após a data de entrada em vigor do presente regulamento.

Artigo 25.º

Introdução da lista de substâncias aromatizantes na lista comunitária de aromas e materiais de base e regime transitório

1. A lista comunitária é estabelecida através da introdução da lista de substâncias aromatizantes referida no n.º 2 do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 2232/96 no anexo I do presente regulamento no momento da sua aprovação.

2. Até ao estabelecimento da lista comunitária, aplica-se o Regulamento (CE) n.º .../2008 (**) para a avaliação e a autorização de substâncias aromatizantes que não estejam abrangidas pelo programa de avaliação previsto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 2232/96.

Em derrogação desse procedimento, os prazos de seis e nove meses referidos, respectivamente, no n.º 1 do artigo 5.º e no artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (**) não se aplicam a essa avaliação e autorização.

3. Quaisquer medidas transitórias adequadas que tenham por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento, nomeadamente completando-o, são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 21.º.

Artigo 26.º

Alteração ao Regulamento (CEE) n.º 1576/89

O Regulamento (CEE) n.º 1576/89 é alterado do seguinte modo:

1) A alínea m) do n.º 4 do artigo 1.º é alterada do seguinte modo:

a) na alínea a) do ponto 1, o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Podem ser utilizadas, em complemento, outras substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de ..., relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera os Regulamentos (CEE) n.º 1576/89 e (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 2232/96 e a Directiva 2000/13/CE (*), e/ou plantas aromáticas ou partes de plantas aromáticas, devendo, no entanto, ser perceptíveis as características organolépticas do zimbro, mesmo que sejam por vezes atenuadas;

(*) JO L ...»;

b) a alínea a) do ponto 2 passa a ter a seguinte redacção:

«A bebida pode receber a denominação de “gin” se for obtida por aromatização de um álcool etílico de origem agrícola que tenha as características organolépticas adequadas com substâncias aromatizantes definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (***), e/ou preparações aromatizantes definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º desse mesmo regulamento, de forma a que seja predominante o sabor do zimbro»;

(**) Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

(***) Presente regulamento.

- c) na alínea b) do ponto 2, o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«A bebida pode ser denominada “gin destilado” se o produto for obtido exclusivamente pela redistilação de álcool etílico de origem agrícola de qualidade apropriada com as características organolépticas requeridas e com um título alcoométrico inicial de pelo menos 96 % vol, nos alambiques tradicionalmente utilizados para o gin, na presença de bagas de zimbro e outros produtos vegetais naturais, devendo o sabor a zimbro ser preponderante. A denominação “gin destilado” pode igualmente ser aplicada à mistura do produto dessa destilação com álcool etílico de origem agrícola com a mesma composição, pureza e título alcoométrico. Podem ser igualmente utilizados, na aromatização do gin destilado, substâncias aromatizantes e/ou preparações aromatizantes tal como especificadas na alínea a). O *London Gin* é um tipo de gin destilado.».

- 2) No artigo 1.º, n.º 4, alínea n), ponto 1, o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Podem ser utilizadas, como complemento, outras substâncias aromatizantes definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) e/ou preparações aromatizantes tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º desse regulamento, mas o sabor de alcaravia deve ser predominante.».

- 3) Na alínea p) do n.º 4 do artigo 1.º, o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«A bebida espirituosa com um sabor amargo preponderante obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com substâncias aromatizantes tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) e/ou preparações aromatizantes tal como definidas na alínea d) do n.º 2 do artigo 3.º desse mesmo regulamento.».

- 4) Na alínea u) do n.º 4 do artigo 1.º, o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«A bebida espirituosa obtida a partir da aromatização de álcool etílico de origem agrícola com aromas de cravo-de-cabecinha e/ou canela, segundo um dos seguintes métodos: maceração e/ou destilação ou redistilação do álcool em presença de partes das plantas acima referidas, adição de substâncias aromatizantes, tal como definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*), de cravo-de-cabecinha ou canela, ou uma combinação destes métodos.».

- 5) No n.º 5 do artigo 4.º, o primeiro e segundo parágrafos, com excepção das listas constantes das alíneas a) e b), são substituídos pelos seguintes:

(*) Presente regulamento.

«Para a elaboração das bebidas espirituosas definidas no n.º 4 do artigo 1.º, com exclusão das bebidas espirituosas definidas nas alíneas m), n) e p) desse mesmo número, só podem ser utilizadas substâncias e preparações aromatizantes naturais, definidas nas alíneas c) e d) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*). Todavia, as substâncias aromatizantes definidas na alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) são autorizadas para os licores, com as seguintes excepções:».

Artigo 27.º

Alteração ao Regulamento (CEE) n.º 1601/91

O n.º 1 do artigo 2.º é alterado do seguinte modo:

- 1) Na alínea a), o primeiro subtravessão do terceiro travessão passa a ter a seguinte redacção:

«— substâncias aromatizantes e/ou preparações aromatizantes tal como definidas nas alíneas b) e d) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de ... relativo aos aromas alimentares e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera os Regulamentos (CEE) n.º 1576/89 e (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 2232/96 e a Directiva 2000/13/CE (**) e/ou

(**) JO L ...».

- 2) Na alínea b), o primeiro subtravessão do segundo travessão passa a ter a seguinte redacção:

«— substâncias aromatizantes e/ou preparações aromatizantes tal como definidas nas alíneas b) e d) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) e/ou».

- 3) Na alínea c), o primeiro subtravessão do segundo travessão passa a ter a seguinte redacção:

«— substâncias aromatizantes e/ou preparações aromatizantes tal como definidas nas alíneas b) e d) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) e/ou».

Artigo 28.º

Alteração ao Regulamento (CE) n.º 2232/96

O n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 2232/96, passa a ter a seguinte redacção:

«1. A lista das substâncias aromatizantes referida no n.º 2 do artigo 2.º é aprovada nos termos do procedimento previsto no artigo 7.º, o mais tardar até 31 de Dezembro de 2008».

Artigo 29.º

Alteração à Directiva 2000/13/CE

Na Directiva 2000/13/CE, o anexo III passa a ter a seguinte redacção:

«ANEXO III

DESIGNAÇÃO DOS AROMAS NA LISTA DE INGREDIENTES

1. Sem prejuízo do disposto no ponto 2, os aromas devem ser designados da seguinte forma:

- pelo termo “aromas”, ou por uma designação ou descrição mais específica do aroma, se o componente aromatizante contiver aroma tal como definidos nas alíneas b), c), d), e), f), g) e h) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de ... relativo aos aromas alimentares e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera os Regulamentos (CEE) n.º 1576/89 e (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 2232/96 e a Directiva 2000/13/CE (*),
- pelo termo “aroma(s) de fumo”, se o componente aromatizante contiver aromas tal como definidos na alínea f) do n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*) e conferir aos géneros alimentícios um aroma a fumado.

2. O termo “natural” é utilizado para descrever um aroma na acepção do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º .../2008 (*).

(*) JO L ...».

Artigo 30.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor vinte dias após a sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de ... (*).

Os artigos 10.º, 26.º e 27.º são aplicáveis a partir da data de aplicação da lista comunitária.

O artigo 22.º é aplicável a partir da data de entrada em vigor do presente regulamento. Os géneros alimentícios legalmente colocados no mercado ou rotulados antes de ... (*) que não respeitem o presente regulamento podem ser comercializados até à sua data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas,

Pelo Parlamento Europeu
O Presidente

Pelo Conselho
O Presidente

(*) Dois anos após a data de entrada em vigor do presente regulamento.

ANEXO I

LISTA COMUNITÁRIA DE AROMAS E MATERIAIS DE BASE AUTORIZADOS PARA UTILIZAÇÃO NOS E SOBRE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

ANEXO II

LISTA DE PROCESSOS TRADICIONAIS DE PREPARAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Trituração	Revestimento
Aquecimento, cozedura, assadura, fritura (até 240 °C à pressão atmosférica) e cozedura sob pressão (até 120 °C)	Arrefecimento
Corte	Destilação/rectificação
Secagem	Emulsificação
Evaporação	Extracção, incluindo extracção por solventes nos termos da Directiva 88/344/CEE
Fermentação	Filtração
Moagem	
Infusão	Maceração
Processos microbiológicos	Mistura
Descasque	Percolação
Prensagem	Refrigeração/Congelação
Torrefacção/Grelhagem	Espremedura
Demolha	

ANEXO III

PRESENÇA DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS

PARTE A: Substâncias que não devem ser adicionadas como tais aos géneros alimentícios

Ácido agárico

Aloína

Capsaicina

1,2-benzopirona, cumarina

Hipericina

Beta-azarona

1-alil-4-metoxibenzeno, estragol

Ácido cianídrico

Mentofurano

4-alil-1,2-dimetoxibenzeno, metileugenol

Pulegona

Quassina

1-alil-3,4-metileno-dioxibenzeno, safrol

Teucrina A

Tuiona (alfa e beta)

PARTE B: Teores máximos de determinadas substâncias, naturalmente presentes em aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, em certos géneros alimentícios compostos tal como consumidos aos quais foram adicionados aromas e/ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes

Esses teores máximos não serão aplicáveis aos géneros alimentícios compostos, preparados e consumidos no próprio local, a que não foram adicionados aromas, e que contenham apenas ervas e especiarias como ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.

Nome da substância	Géneros alimentícios compostos nos quais a presença da substância é limitada	Teor máximo mg/kg
Beta-azarona	Bebidas alcoólicas	1,0
1-alil-4-metoxibenzeno, estragol	Lacticínios	50
	Frutas, produtos hortícolas (incluindo cogumelos, raízes, tubérculos e leguminosas), frutos de casca rijã e sementes transformados	50
	Produtos da pesca	50
	Bebidas não alcoólicas	10
Ácido cianídrico	Nogado, maçapão ou seus sucedâneos ou produtos similares	50
	Frutos de caroço em lata	5
	Bebidas alcoólicas	35
Mentofurano	Confeitos que contenham hortelã ou hortelã-pimenta, à excepção de microconfeitos destinados a refrescar o hálito	500
	Microconfeitos destinados a refrescar o hálito	3 000
	Pastilha elástica	1 000
	Bebidas alcoólicas que contenham hortelã ou hortelã-pimenta	200
4-alil-1,2-dimetoxibenzeno metileugenol	Lacticínios	20
	Preparados de carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça	15
	Preparados de peixe e produtos derivados de peixe	10
	Sopas e molhos	60
	Salgados prontos a consumir	20
	Bebidas não alcoólicas	1

Nome da substância	Géneros alimentícios compostos nos quais a presença da substância é limitada	Teor máximo mg/kg
Pulegona	Confeitos que contenham hortelã ou hortelã-pimenta, à excepção de microconfeitos destinados a refrescar o hálito	250
	Microconfeitos destinados a refrescar o hálito	2 000
	Pastilha elástica	350
	Bebidas não alcoólicas que contenham hortelã ou hortelã-pimenta	20
	Bebidas alcoólicas que contenham hortelã ou hortelã-pimenta	100
Quassina	Bebidas não alcoólicas	0,5
	Produtos de panificação	1
	Bebidas alcoólicas	1,5
1-alil-3,4-metileno-dioxibenzol, safrol	Preparados de carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça	15
	Preparados de peixe e produtos derivados de peixe	15
	Sopas e molhos	25
	Bebidas não alcoólicas	1
Teucrina A	Bebida espirituosa com sabor amargo ou «bitter» ⁽¹⁾	5
	Licores ⁽²⁾ com sabor amargo	5
	Outras bebidas alcoólicas	2
Tuiona (alfa e beta)	Bebidas alcoólicas, à excepção das produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i>	10
	Bebidas alcoólicas produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i>	35
	Bebidas não alcoólicas produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i>	0,5
Cumarina	Produtos de pastelaria tradicionais ou sazonais cujo rótulo indique que contêm canela	50
	Cereais para o pequeno-almoço, incluindo «muesli»	20
	Produtos de pastelaria fina, excepto os produtos de pastelaria tradicionais ou sazonais cujo rótulo indique que contêm canela	15
	Sobremesas	5

⁽¹⁾ Tal como definidas na alínea p) do n.º 4 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho.

⁽²⁾ Tal como definidos na alínea r) do n.º 4 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho.

ANEXO IV

LISTA DE MATERIAIS DE BASE CUJA UTILIZAÇÃO NA PRODUÇÃO DE AROMAS E DE INGREDIENTES ALIMENTARES COM PROPRIEDADES AROMATIZANTES ESTÁ SUJEITA A RESTRIÇÕES

PARTE A: Materiais de base que não devem ser utilizados na produção de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes

Material de base	
Nome latino	Nome comum
<i>Acorus calamus</i> L. (variedade tetraplóide)	Variedade tetraplóide de Calamus

PARTE B: Condições de utilização de aromatizantes e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes produzidos a partir de determinados materiais de base

Material de base		Condições de utilização
Nome latino	Nome comum	
<i>Quassia amara</i> L. e <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quássia	Os aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes produzidos a partir deste material de base só podem ser utilizados na produção de bebidas e de produtos de panificação
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz ou <i>Fomes officinalis</i>	Cogumelo agárico branco	Os aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes produzidos a partir deste material de base só podem ser utilizados na produção de bebidas alcoólicas
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Hipericão	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Carvalhinha	

ANEXO V

CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE AROMAS OBTIDOS POR TRATAMENTO TÉRMICO E TEORES MÁXIMOS DE DETERMINADAS SUBSTÂNCIAS NESSES AROMAS

PARTE A: Condições para a produção:

- a) A temperatura dos produtos durante o tratamento não deve exceder 180 °C.
- b) A duração do tratamento térmico não deve exceder 15 minutos a 180 °C, com tempos correspondentemente mais longos a temperaturas inferiores, isto é, o dobro do tempo de aquecimento para cada diminuição de temperatura de 10 °C, até um máximo de 12 horas.
- c) O pH durante o tratamento não deve exceder 8,0.

PARTE B: Teores máximos de determinadas substâncias

Substância	Teor máximo µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo[4,5-f] quinoxalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol[4,5-b] piridina (PhIP)	50

NOTA JUSTIFICATIVA DO CONSELHO

I. INTRODUÇÃO

Em 28 de Julho de 2006, a Comissão adoptou a sua proposta de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios ⁽¹⁾. A proposta baseia-se no artigo 95.º do Tratado que institui a Comunidade Europeia.

O Parlamento Europeu emitiu parecer em primeira leitura em 10 de Julho de 2007 ⁽²⁾.

Em 24 de Outubro de 2007, a Comissão apresentou uma proposta alterada na sequência do parecer do Parlamento Europeu em primeira leitura ⁽³⁾.

Em 10 de Março de 2008, o Conselho adoptou a sua posição comum, nos termos do n.º 2 do artigo 251.º do Tratado.

Nos seus trabalhos, o Conselho tomou ainda em consideração o parecer do Comité Económico e Social Europeu adoptado em 25 de Abril de 2007 ⁽⁴⁾.

II. OBJECTIVO DO REGULAMENTO PROPOSTO

O objectivo do regulamento proposto, que faz parte de quatro propostas destinadas a reformular as regras comunitárias em matéria de melhoradores alimentares, é actualizar as normas comunitárias relativas aos aromas alimentares e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, de forma a ter em conta os progressos tecnológicos e científicos nesta área ⁽⁵⁾, bem como os desenvolvimentos em matéria de legislação alimentar na Comunidade Europeia, em especial a nova legislação em matéria de segurança dos alimentos ⁽⁶⁾.

O regulamento proposto prevê o estabelecimento de uma lista comunitária de aromas e materiais de base autorizados para utilização, bem como normas relativas à rotulagem dos aromas.

O objectivo do regulamento proposto é assegurar o correcto funcionamento do mercado interno, incluindo práticas equitativas no comércio alimentar, bem como um elevado nível de protecção da saúde humana, dos interesses do consumidor e do ambiente.

III. ANÁLISE DA POSIÇÃO COMUM ⁽⁷⁾

1. Observações preliminares

A posição comum reflecte o resultado da análise da proposta da Comissão efectuada pelo Conselho, que introduziu uma série de alterações no texto, algumas delas inspiradas nas alterações propostas pelo Parlamento Europeu. Por sua própria iniciativa, o Conselho introduziu algumas das alterações do Parlamento Europeu em cada uma das três propostas sectoriais, a fim de harmonizar as respectivas disposições. Essas alterações podem sintetizar-se do seguinte modo:

⁽¹⁾ COM(2006) 427 final.

⁽²⁾ Doc. 11639/07 CODEC 775.

⁽³⁾ COM(2007) 671 final.

⁽⁴⁾ JO C 168 de 20.7.2007, p. 29.

⁽⁵⁾ Directiva 88/388/CEE do Conselho, de 22 de Junho de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros no domínio dos aromas destinados a serem utilizados nos géneros alimentícios e dos materiais de base para a respectiva produção [JO L 184 de 15.7.1988, p. 61. A directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1)] será substituída.

⁽⁶⁾ Aprovada pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios [JO L 31 de 1.2.2002, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1642/2003 (JO L 245 de 29.9.2003, p. 4)].

⁽⁷⁾ Além das alterações já introduzidas pelo Conselho, o artigo 26.º precisa ainda de ser actualizado devido à entrada em vigor, em 20 de Fevereiro de 2008, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Janeiro de 2008, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho (JO L 39 de 13.2.2008).

— *Preferência por uma base jurídica única: Artigo 95.º do Tratado CE*

De acordo com a jurisprudência estabelecida ⁽¹⁾, a base jurídica de um acto deve ser determinada tendo em conta a sua finalidade e o seu conteúdo. Se o exame de um acto comunitário demonstrar que este persegue uma dupla finalidade ou que tem duas componentes e se uma destas for identificável como principal ou preponderante, sendo a outra apenas acessória, o acto deverá ter por fundamento uma única base jurídica, ou seja, a exigida pela finalidade ou componente principal ou preponderante ⁽²⁾. Neste caso, o Conselho considerou que os aspectos agrícolas da proposta são apenas acessórios, enquanto que o objectivo do mercado interno constitui a finalidade ou componente principal ou preponderante e, como tal, de acordo com a jurisprudência do Tribunal de Justiça, decidiu considerar o artigo 95.º como base jurídica única.

— *Indução do consumidor em erro (em conformidade com a alteração 1, segunda parte)*

No considerando 7, o Conselho incluiu elementos que integram o conceito de indução do consumidor em erro.

— *Protecção do ambiente*

O Conselho considerou que, além das provas científicas, a autorização de aromas alimentares também deve ter em conta outros factores relevantes, como sejam a protecção do ambiente. Nos objectivos do regulamento, o Conselho incluiu ainda uma referência à protecção do ambiente.

— *Esclarecimento do âmbito de aplicação e das definições (em conformidade com a alteração 8)*

O Conselho esclareceu que os aromas de fumo não são completamente excluídos do âmbito do regulamento proposto. O Conselho optou pela aplicação complementar de dois regulamentos, ou seja, este regulamento aplicar-se-ia na falta de normas mais específicas no Regulamento (CE) n.º 2065/03 sobre os aromas de fumo ⁽³⁾.

Além disso, ficou claro que o regulamento também não se aplicará às misturas de especiarias e/ou ervas, misturas de chás e misturas para infusões, desde que não sejam utilizadas como ingredientes alimentares (em conformidade com a alteração 45).

A clarificação do n.º 2 do artigo 2.º encontra-se no considerando 6.

O Conselho deu particular atenção à precisão das definições e à sua coerência com outra legislação comunitária. Foram introduzidas clarificações em conformidade com as alterações 12 e 14. A expressão «aromas não especificados noutro local» constante da alteração 13 tem o mesmo significado que a formulação da Comissão «outros aromas», ou seja, aromas não definidos nas alíneas b) a g) do artigo 3.º. O Conselho prefere esta última, que é mais clara no contexto do artigo 13.º.

— *Introdução do procedimento de regulamentação com controlo (em conformidade com as alterações 24, 33, 34, 35)*

O Conselho adaptou a proposta às novas regras de comitologia que exigem a aplicação do procedimento de regulamentação com controlo para a adopção de medidas que completem o regulamento.

O Conselho introduziu também o procedimento de urgência para permitir à Comissão modificar, por imperativos de urgência, as restrições à utilização de aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes para os quais não é necessária aprovação e, se adequado, alterar os anexos II a V.

⁽¹⁾ Ver Processo C-45/86 Comissão/Conselho Collect.1987, p. 1493, n.º 11; Processo C-300/89 Comissão/Conselho, dito «Dióxido de titânio» Collect. 1991, p. I-2867, n.º 10; Processo C-268/94 Portugal/Conselho Collect. 1996, p. I-6177, n.º 22 e Processo C-176/03, Comissão/Conselho, Collect. 2005, p. I-0000, n.º 45.

⁽²⁾ Processo C-36/98, Espanha/Conselho, Collect. 2001, p. I-779, n.º 59; Processo C-211/01, Comissão/Conselho, Collect. 2003, p. I-8913, n.º 39; e processo C-338/01, Comissão/Conselho, Collect. 2004, p. I-4829, n.º 55.

⁽³⁾ JO L 309 de 26.11.2003, p. 1.

— *Decisões interpretativas*

O Conselho agrupou todas as disposições sobre decisões de interpretação num novo artigo único e, como não completariam o regulamento, submeteu-as ao procedimento de regulamentação sem controlo.

— *Disposição que proíbe a colocação no mercado de aromas não conformes ou géneros alimentícios que contêm tais aromas*

Por questões de clareza, de segurança jurídica e de correcto funcionamento do mercado, o Conselho inseriu um artigo sobre a proibição de colocação no mercado de enzimas alimentares não conformes, o que se coaduna com as propostas relativas a aditivos e enzimas alimentares.

— *Utilização do termo aroma «natural»*

Para salvaguardar os interesses dos consumidores, o Conselho acordou em que o termo «natural» só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um género alimentício, categoria alimentar ou base aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos 95 % por p/p do componente tiver sido obtido a partir do material de base referido (em conformidade com a alteração 29).

No entanto, o Conselho acrescentou que a fracção de 5 % do componente aromatizante derivada de outros materiais de base não deve reproduzir o aroma do material de base referido.

— *Autorização de enzimas abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados ⁽¹⁾ (em conformidade com as alterações 41 e 42)*

O Conselho concorda que, para qualquer substância, se proceda simultaneamente aos dois procedimentos de autorização (um para a sua utilização como aroma, o outro relativamente às modificações genéticas), o que está em conformidade com as alterações *supra*. O Conselho procedeu a algumas alterações de redacção a este princípio de forma a tornar a disposição mais compatível com o Regulamento (CE) n.º 1829/2003.

— *Rotulagem*

O Conselho integrou as disposições de rotulagem, respeitando a distinção entre a rotulagem entre empresas e os requisitos de rotulagem aplicáveis aos produtos destinados à venda ao consumidor final. Embora o Conselho tenha organizado o capítulo da rotulagem de um modo diferente do proposto pelo Parlamento Europeu, os princípios subjacentes ao seu conteúdo são os mesmos e estão em conformidade com as alterações 5, 29 e 30.

— *Medidas transitórias para os produtos que já estão no mercado (em conformidade com a alteração 39)*

O Conselho previu um período transitório de 2 anos a contar da data de entrada em vigor do regulamento proposto. Os géneros alimentícios colocados legalmente no mercado ou rotulados durante esses 2 anos podem ser comercializados até à data de durabilidade mínima ou à data-limite de utilização.

A Comissão aceitou a posição comum adoptada pelo Conselho.

2. Alterações do Parlamento Europeu

Na votação em plenário de 10 de Julho de 2007, o Parlamento Europeu aprovou 43 alterações à proposta. Na sua posição comum, o Conselho incorporou, na íntegra ou em princípio, 27 alterações.

⁽¹⁾ JO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

Alterações introduzidas na posição comum

Além das alterações referidas na parte 1 *supra*, a posição comum incorpora, na íntegra ou em princípio, outras alterações apresentadas pelo Parlamento Europeu em primeira leitura, destinadas a melhorar ou clarificar o texto da proposta, designadamente as alterações 4, 6, 7, 9, 12, 14, 31, 36, 41, 42.

Alterações não introduzidas ⁽¹⁾

O Conselho não pôde aceitar todas as alterações, algumas vezes por considerar que não contribuíam para a clareza da redacção (ver alterações 13 e 37) ou pelas razões específicas adiante delineadas:

— *Princípio da precaução* [alterações 2, 17 — considerando 13 e alínea a) do artigo 4.º]

O princípio da precaução é um dos princípios gerais subjacentes à legislação alimentar geral ⁽²⁾. Por conseguinte, aplica-se ao regulamento proposto sem que seja necessária uma referência específica. Além disso, no quadro das análises de risco, o princípio da precaução só pode ser tido em conta no contexto da gestão de riscos e nunca na fase de avaliação dos riscos, como sugere o Parlamento Europeu.

— *Definição de «processo físico adequado»* [alteração 15 — alínea k) do n.º 2 do artigo 3.º]

Os processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios enumerados no anexo II não devem ser confundidos com o processo tradicional de preparação definido na alínea k) do n.º 2 do artigo 3.º.

— *Definição de «substância aromatizante»* [alteração 49 — alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º]

O Conselho indicou, no considerando 14, quais os processos que podem ser utilizados na produção das substâncias aromatizantes. A alteração restringiria os métodos que podem ser usados.

— *Decisões sujeitas ao procedimento de comitologia de regulamentação sem controlo* [alterações 11, 16, 23, 32 — alíneas a) e b) do artigo 13.º, n.º 3 do artigo 6.º e n.º 2 do artigo 20.º]

As decisões sobre se uma determinada substância é ou não abrangida pelo âmbito de aplicação do regulamento (alteração 11), as regras sobre os métodos de implementação do controlo do anexo III-B (alteração 23) e a metodologia comum da monitorização do consumo e da utilização de aromas (alteração 32) são de carácter interpretativo e não completariam o regulamento. Por conseguinte, não são abrangidas pelo procedimento de comitologia de regulamentação com controlo.

— *Rotulagem de organismos geneticamente modificados (OGM)* [alterações 27, 28, 38 — alínea e), subalínea ii), e alínea g) do n.º 1 do artigo 15.º e n.º 2A (novo) do artigo 29.º]

Tal como referido no considerando 24, os aromas continuam sujeitos às disposições de rotulagem definidas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ⁽³⁾, e no Regulamento (CE) n.º 1829/2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados (artigos 12.º e 13.º). O Conselho insistiu em manter a coerência entre o regulamento «OGM», a Directiva 2000/13/CE (directiva «rotulagem») e o regulamento em apreço. Por conseguinte, o Conselho não aceitou as alterações 27 e 38, por já estarem abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 1829/2003. A alteração 28 não é necessária porque a expressão «restante legislação comunitária relevante» constante da alínea g) do n.º 1 do artigo 15.º já inclui o regulamento atrás referido.

⁽¹⁾ A numeração dos artigos nesta parte refere-se ao texto da posição comum.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1). Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 575/2006 (JO L 100 de 8.4.2006, p. 34).

⁽³⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2007/68/CE (JO L 310 de 28.11.2007, p. 11).

A definição de âmbito geral, tal como a proposta na alteração 52 teria de fazer parte do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e não do regulamento proposto.

— *Condições de utilização* [alterações 19 e 20 — artigo 4.º, ba) (nova) e bb) (nova)]

O Conselho não incluiu uma referência aos benefícios para o consumidor e à necessidade tecnológica como condições gerais para a utilização de aromas porque a sua implementação não teria sido possível devido a eventuais interpretações subjectivas. Estes dois aspectos já estão abrangidos pela definição de aromas, que especifica que são adicionados aos géneros alimentícios para lhes conferir cheiro e/ou sabor.

— *Rotulagem*

Embora o Conselho tenha organizado o capítulo da rotulagem de um modo diferente do proposto pelo Parlamento Europeu, os princípios subjacentes ao seu conteúdo estão em conformidade com as alterações relacionadas com os artigos 14.º a 18.º. No entanto, o Conselho não pôde aceitar as sugestões relativas à rotulagem de OGM tal como atrás explicado (alterações 27, 28, 38) nem a alteração 26, que não é coerente com outra legislação comunitária específica e poderia criar obstáculos ao comércio. A alteração 43 não está em consonância com o espírito do disposto no artigo 16.º, que se destina a prestar uma informação adequada dos consumidores e a proteger os interesses dos consumidores.

— *Entrada em vigor dos artigos 10.º, 26.º, 27.º* (alteração 44 — n.º 2 do artigo 30.º)

A alteração 44 não foi aceite porque os artigos 10.º, 26.º e 27.º só se podem aplicar depois de a lista comunitária de aromas e materiais de base autorizados se tornar aplicável. Além disso, a data de aplicação da lista comunitária só pode ser determinada depois de ter sido adoptada através do procedimento de comitologia com controlo enquanto se aguardam os resultados da avaliação pela AESA, tal como referido no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 2232/96.

— *Presença de substâncias tóxicas* [alterações 21, 40, 46 — n.º 2 do artigo 6.º, anexo III-B, n.º 2A (novo) do artigo 6.º]

As substâncias constantes do anexo III-B do regulamento proposto colocam problemas toxicológicos confirmados pelo Comité Científico da Alimentação Humana (CSAH) ou pela AESA. Atendendo a que estas substâncias constituem um problema toxicológico, devem ser regulamentadas com base nos mais recentes pareceres científicos disponíveis. O Conselho atribui a maior importância à utilização de uma abordagem baseada no risco para estabelecer limites máximos neste regulamento. Na opinião do Conselho, as alterações 21 e 40 vão contra a necessidade de garantir um elevado nível de protecção da saúde humana. O Conselho considerou que uma exclusão geral, tal como a sugerida pela alteração 46 a respeito da aplicação do anexo III-B aos géneros alimentícios compostos aos quais só foram adicionadas ervas e especiarias, seria demasiado lata e não asseguraria uma protecção suficiente dos consumidores. O Conselho considera, de acordo com o princípio da proporcionalidade, que a exclusão dos níveis máximos constantes do anexo III-B se justifica para as ervas e especiarias desde que sejam utilizadas em géneros alimentícios compostos que são preparados e consumidos no mesmo local e, por conseguinte, não afectam o comércio transfronteiras.

IV. CONCLUSÕES

O Conselho crê que a posição comum representa um pacote equilibrado que respeita os objectivos do Regulamento. Espera que os debates construtivos com o Parlamento Europeu permitam a rápida aprovação do regulamento, por forma a assegurar um elevado nível de saúde humana e de protecção do consumidor.
