



COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

Brussel, 28.7.2006
COM(2006) 427 definitief

2006/0147 (COD)

Voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG

{SEC(2006)1042}
{SEC(2006)1043}

(door de Commissie ingediend)

TOELICHTING

1) ACHTERGROND VAN HET VOORSTEL

- Motivering en doel van het voorstel

Richtlijn 88/388/EEG van de Raad geeft een definitie van aroma's, algemene voorschriften voor het gebruik ervan, etiketteringsvoorschriften en de maximumgehalten aan stoffen die reden tot bezorgdheid voor de gezondheid van de mens geven. De richtlijn bepaalt dat in het Gemeenschapsrecht inzake aroma's in de eerste plaats rekening moet worden gehouden met de eisen inzake de bescherming van de gezondheid van de mens.

De richtlijn dient ingrijpend te worden gewijzigd in het licht van de technologische en wetenschappelijke ontwikkelingen op het gebied van aroma's. Voorts moeten als gevolg van de goedkeuring van Verordening (EG) nr. 178/2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden een aantal bepalingen worden aangepast en andere worden geïntroduceerd.

Ter wille van de duidelijkheid en doelmatigheid wordt Richtlijn 88/388/EEG door dit voorstel vervangen.

Het wetgevend werkprogramma van de Commissie voor 2005 bevat een voorstel voor een nieuwe verordening betreffende aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen, dat deel uitmaakt van het pakket "voedselverbeteraars".

- Algemene context

Krachtens artikel 1 van Richtlijn 88/388/EEG is het toepassingsgebied van die richtlijn beperkt tot aroma's. Op grond van artikel 4, onder c), zijn maximumgehalten aan bepaalde ongewenste stoffen in levensmiddelen met aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen vastgesteld. De lidstaten passen deze maximumgehalten op verschillende wijze toe: sommige op levensmiddelen die slechts aroma's bevatten; andere op levensmiddelen die zowel aroma's als voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten.

De maximumgehalten dienen ook te worden aangepast in het licht van de recente wetenschappelijke adviezen van EFSA.

Het Comité van deskundigen inzake aromastoffen van de Raad van Europa heeft een voorstel gedaan voor voorwaarden voor de productie van verwerkingsaroma's en voor maximumgehalten aan bepaalde ongewenste stoffen.

Het gebruik van de term "natuuridentiek" wordt door de consument als verwarrend ervaren. Voorts verlangen de consumenten informatie over de

herkomst van natuurlijke aroma's. Het gebruik van de term 'natuurlijk' dient beperkt te blijven tot aroma's die uitsluitend van natuurlijke aromastoffen en/of aromatiserende preparaten zijn verkregen. Als de rooksmaak van levensmiddelen het gevolg is van de aanwezigheid van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht.

Het voorstel vormt samen met verordeningen inzake levensmiddelenadditieven, inzake voedingsenzymen, en inzake een uniforme procedure voor de toelating ervan deel van het pakket "voedselverbeteraars".

- Bestaande bepalingen op het door het voorstel bestreken gebied

Richtlijn 88/388/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's legt de algemene beginselen vast die van toepassing zijn op aroma's voor gebruik in levensmiddelen. Die richtlijn:

- biedt definities voor aroma's, aromastoffen, aromatiserende preparaten, verwerkingsaroma's en rookaroma's;
- legt beperkingen op aan de toevoeging en de aanwezigheid van bepaalde toxicologisch relevante stoffen in aroma's en/of levensmiddelen waaraan aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen zijn toegevoegd;
- regelt de etikettering van aroma's die bestemd zijn voor de verkoop als zodanig aan levensmiddelenproducenten en voor de verkoop als zodanig aan eindverbruikers;
- bevat een oproep tot specifiekere bepalingen inzake het uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's, aromastoffen, verwerkingsaroma's, rookaroma's en inzake productiemethoden, additieven, oplosmiddelen en technische hulpstoffen die voor aroma's worden gebruikt, analyse- en bemonsteringsmethoden en zuiverheids- en microbiologische criteria.

Op grond van dit laatste beginsel is de volgende wetgeving vastgesteld:

1. een procedure voor de opstelling van een positieve lijst van aromastoffen in of op levensmiddelen is vastgelegd bij Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad. De positieve lijst diende uiterlijk juli 2005 te worden goedgekeurd.
2. Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's.
3. Richtlijn 2003/114/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 december 2003 tot wijziging van Richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en

zoetstoffen.

- Samenhang met andere beleidsgebieden

De volgende beleidsdoelstellingen moeten worden verwezenlijkt:

- de bescherming van de gezondheid van de mens en van de consumentenbelangen;
- het scheppen van een duidelijk kader dat innovatie en nieuwe technologische ontwikkelingen mogelijk maakt, zodat de Europese industrie haar leidende positie op het gebied van aroma's kan behouden.

Deze doelstellingen zullen bijdragen tot de strategische doelstellingen van de Commissie, zoals vastgelegd in de Lissabonstrategie, het vijfjarenplan van de Commissie en het in 2000 verschenen Witboek over voedselveiligheid van de Commissie.

2) RAADPLEGING VAN BELANGHEBBENDE PARTIJEN EN EFFECTBEOORDELING

- Raadpleging van belanghebbende partijen

Wijze van raadpleging, belangrijkste geraadpleegde sectoren en algemeen profiel van de respondenten

Van de standpunten van de lidstaten en de belanghebbende partijen werd kennis genomen via overleg binnen diverse werkgroepen en door middel van gedachtewisselingen, waarbij werkdocumenten werden besproken.

Voorts werd een vragenlijst aan de diverse betrokken partijen gestuurd.

Hiertoe behoorden onder meer:

BEUC (de Europese consumentenorganisatie)

CAOBISCO (Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU)

CEPS (Comité Vins, Confédération Européenne des Producteurs de Spiritueux)

CIAA (Confederatie van de landbouw- en voedingsmiddelenindustrieën van de EU)

EACGI (European Association of the Chewing Gum Industry)

EDA (Europese zuivelorganisatie)

EFFA (European Flavour and Fragrance Association)

EHGA (European Herb Grower Association)

EHIA (European Herbal Infusion Association)

ESA (European Spice Association)

FIC Europe (European Condiment Association)

SFMA (Smoke Flavourings Manufacturers Association)

Samenvatting van de reacties en hoe daarmee rekening is gehouden

Na iedere raadpleging werden de teksten in het licht van de reacties aangepast. Er bestond consensus over het voorstel. Hierna volgt een samenvatting van de reacties:

1. Verduidelijking van het toepassingsgebied

Alle partijen zijn het erover eens dat discrepanties tussen de lidstaten vermeden zullen worden.

2. Definities van aroma's

2.1 Beperking van het gebruik van de term "natuurlijk"

Er bestaat geen eensgezindheid over de consequenties van de nieuwe definitie van aromastoffen, waarbij geen onderscheid meer wordt gemaakt tussen natuuridentieke en kunstmatige aromastoffen.

De argumenten ten gunste van de nieuwe definitie zijn: hierdoor wordt verwarring vermeden; het begrip "natuurlijk" is zo alleen van toepassing op werkelijk natuurlijke producten; er bestaat geen toxicologische basis om dit onderscheid te maken en het betekent een extra administratieve belasting. Door dit begrip te schrappen zal de wetgeving vereenvoudigd worden.

De argumenten tegen hebben met name betrekking op het feit dat de verticale wetgeving, die geen kunstmatige aroma's in bepaalde categorieën levensmiddelen toestaat, gewijzigd zal moeten worden.

2.2 Invoering van de categorie "Overige aroma's"

Bedrijven die nieuwe aroma's ontwikkelen, spreken zich uit voor deze categorie, aangezien het hierdoor mogelijk wordt nieuwe aroma's te ontwikkelen, die niet onder de andere definities vallen.

Ook consumentenorganisaties zijn hier voorstander van omdat er zo meer transparantie ontstaat en de veiligheid wordt gewaarborgd.

3. Nieuwe etiketteringsvoorschriften

3.1 Aan etikettering verbonden kosten

Het eventuele effect van de nieuwe bepalingen wordt gering geacht. Eventuele kosten kunnen door een overgangperiode beperkt blijven.

3.2 Consumentenvoorlichting

Zowel de lidstaten als de consumentenorganisaties zijn de mening toegedaan dat het voorstel tot gevolg zal hebben dat de consument beter wordt voorgelicht over de aard van de gebruikte aroma's.

De levensmiddelenindustrie en vooral de branche-organisaties zijn minder enthousiast of zijn zelfs gekant tegen dit nieuwe etiketteringsvoorschrift.

4. Maximumgehalten aan toxicologisch relevante stoffen

De controles van de lidstaten zullen doeltreffender worden, aangezien de aandacht zal uitgaan naar levensmiddelen die het meest bijdragen tot de inname van toxicologisch relevante stoffen en niet langer naar voedingsmiddelen en dranken in het algemeen.

5. Toezicht op de inname

De lidstaten vrezen dat er voor het toezicht op de inname van de in bijlage II vermelde stoffen en van stoffen waarvoor beperkingen ten aanzien van het gebruik zijn vastgesteld, extra middelen benodigd zullen zijn.

- Bijeenbrengen en benutten van deskundigheid

Er behoefde geen beroep te worden gedaan op externe deskundigen.

- Effectbeoordeling

De verwachte gevolgen van de diverse opties hebben betrekking op economische en sociale aspecten. De verschillende bestudeerde opties zullen naar verwachting geen gevolgen hebben voor het milieu.

1. Status quo ante

1.1 Economisch effect

In economisch opzicht zullen er zich negatieve gevolgen voordoen:

Nieuwe technologische ontwikkelingen worden niet gestimuleerd.

Ter vermijding van belemmeringen voor de handel met derde landen zijn duidelijke bepalingen noodzakelijk die recht doen aan de meest recente wetenschappelijke en technologische

ontwikkelingen.

De Europese industrie zou haar leidende positie op de wereldmarkt kunnen verliezen.

1.2 Maatschappelijk effect

De gezondheid van de consumenten wordt niet adequaat beschermd omdat:

er bij de maximumgehalten aan toxicologisch relevante stoffen geen rekening wordt gehouden met de meest recente wetenschappelijke adviezen;

er ten aanzien van de maximumgehalten aan toxicologisch relevante stoffen in voedingsmiddelen en dranken in het algemeen geen op risico gebaseerde controle mogelijk is;

er niet aan de vraag van de consument naar informatiever etikettering wordt tegemoetgekomen.

2. Niet-regulering

2.1 Economisch effect

Momenteel bestaat er wetgeving inzake aroma's. Richtsnoeren kunnen niet prevaleren boven bestaande wetgeving. Dit zou tot een tegenstrijdige en verwarrende situatie voor de sector kunnen leiden en negatieve economische gevolgen kunnen hebben.

2.2 Maatschappelijk effect

Richtsnoeren zouden in strijd met de geldende wetgeving kunnen zijn en daarom niet het meest doeltreffende middel ter bescherming van de gezondheid van de consument.

Een onduidelijke juridische situatie zal ertoe leiden dat de consument minder vertrouwen in aroma's heeft.

3. Deregulering van de aroma's

3.1 Economisch effect

Dit zou tot gevolg kunnen hebben dat elke lidstaat zijn eigen uitvoeringsvoorschriften vaststelt. Daar de risicoperceptie van lidstaat tot lidstaat kan verschillen, zou dit tot een ondoelmatig functioneren van de interne markt kunnen leiden.

3.2 Maatschappelijk effect

Verschillende benaderingen van de veiligheidsevaluatie in de diverse lidstaten kunnen verwarrend zijn voor de consumenten en

verschillende niveaus van bescherming en een verlies aan vertrouwen in bepaalde lidstaten en in de interne markt tot gevolg hebben.

4. Wijziging van Richtlijn 88/388/EEG van de Raad

4.1 Economisch effect

Zoals uiteengezet in 5 zouden de noodzakelijke wijzigingen van de huidige richtlijn gunstige economische gevolgen kunnen hebben.

Wijzigingen van de bijlagen I en II en andere bepalingen betreffende de bescherming van de volksgezondheid en de handel zouden nog via medebeslissing moeten worden goedgekeurd. Voor de opstelling van een positieve lijst met ongeveer 2 600 in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen is echter een efficiënter toelatingsprocedure nodig.

De hoeveelheid noodzakelijke wijzigingen zou tot onduidelijke wetgeving kunnen leiden.

4.2 Maatschappelijk effect

Naar verwachting zullen een uitgebreid systeem voor de veiligheidsevaluatie van aroma's, aanpassing van de maximumgehalten voor toxicologisch relevante stoffen aan de meest recente wetenschappelijke inzichten, en controles op die stoffen in levensmiddelen die de grootste risico's opleveren, positieve gevolgen voor de volksgezondheid hebben.

5. Voorstel voor een nieuwe verordening

5.1 Economisch effect

5.1.1 Effect op de administratieve eisen voor bedrijven

De beëindiging van het onderscheid tussen natuuridentieke en kunstmatige aromastoffen, die beide door chemische synthese worden verkregen, zal als gevolg van de harmonisatie van de bepalingen in alle lidstaten tot minder administratieve eisen leiden.

Er moet nog extra werk worden verzet om aan de ten behoeve van de etikettering van aroma's voorgestelde wijzigingen te voldoen. Dit werk zal echter van tijdelijke aard zijn, totdat de etikettering in overeenstemming is gebracht met de nieuwe voorschriften. Bovendien zijn deze werkzaamheden beperkt in verhouding tot de aldus verkregen grotere, door de consument als positief ervaren transparantie.

Ter beperking van de inspanningen en kosten wordt een overgangperiode voor de aanpassing aan de nieuwe etiketteringsvoorschriften voorgesteld.

5.1.2 Effect op innovatie en onderzoek

De specifieke bepalingen inzake het gebruik en de toelating van aroma's verduidelijken wanneer aroma's aan een veiligheidsevaluatie moeten worden onderworpen. Bepaalde aroma's komen per definitie niet voor evaluatie in aanmerking. Hierdoor zal de industrie de aan de ontwikkeling van nieuwe aroma's verbonden kosten nauwkeuriger kunnen inschatten.

In het voorstel wordt ook uiteengezet welke preparaten als "natuurlijk" op het etiket kunnen worden vermeld. Dit is van belang voor de verdere ontwikkeling en productie van nieuwe natuurlijke aroma's.

De nieuwe categorie "Overige aroma's" wordt als een positieve ontwikkeling op het gebied van innovatie en onderzoek beschouwd. Als er nieuwe categorieën aroma's worden ontwikkeld, kunnen deze worden toegelaten wanneer de veiligheid ervan is geëvalueerd.

5.1.3 Effect op huishoudens

De consument zal beter over de aard van de in levensmiddelen aanwezige aroma's worden voorgelicht.

Naar verwachting zal de voorgestelde verordening niet van invloed zijn op de prijzen van levensmiddelen.

5.1.4 Effect op derde landen en internationale betrekkingen

Het voorstel zal bijdragen tot een verdere harmonisatie van de wetgeving inzake aroma's, tot de totstandkoming van een uniforme markt binnen de EU en tot een voorspelbare situatie voor de importeurs.

Door de harmonisatie van de wetgeving inzake aroma's zal de Europese Unie haar positie tegenover derde landen bij de onderhandelingen over de opneming van aroma's in het systeem van de Codex Alimentarius versterken.

De Europese Gemeenschap zal haar leidende positie bij de productie en ontwikkeling van aroma's kunnen handhaven.

5.1.5 Effect op overheidsinstanties

De lidstaten zullen hun controles efficiënter kunnen

uitvoeren, aangezien zij zich daarbij volledig kunnen richten op die levensmiddelen die het meest bijdragen tot de inname van toxicologisch relevante stoffen.

Een aanpassing van de nationale wetgevingen is noodzakelijk in de landen waar aan bepaalde categorieën levensmiddelen slechts natuurlijke of natuuridentieke aromastoffen mogen worden toegevoegd. Door deze vereenvoudiging zal het aantal administratieve voorschriften echter afnemen.

De lidstaten vrezen dat er voor het toezicht op de inname van de in bijlage II vermelde stoffen en van stoffen waarvoor beperkingen ten aanzien van het gebruik zijn vastgesteld, extra middelen benodigd zullen zijn. Dit is echter onontbeerlijk om te kunnen garanderen dat de verordening een effectieve bijdrage levert aan de bescherming van de gezondheid van de consument.

De lidstaten hebben geen informatie over de benodigde middelen verstrekt. De financiële consequenties van het specifieke toezicht op de inname van aroma's kan aanzienlijk worden verminderd door dit toezicht in combinatie met het reeds op grond van de EU-wetgeving verplichte toezicht op additieven uit te voeren.

5.2 Maatschappelijk effect

Als resultaat van een uitgebreid systeem van veiligheidsevaluaties van aroma's op communautair niveau worden positieve gevolgen voor de volksgezondheid verwacht.

Bij de controles op de naleving van de grenswaarden van toxicologisch relevante stoffen zullen levensmiddelen die grote risico's opleveren centraal staan, waardoor de gezondheid van de consument efficiënter beschermd wordt.

De wetgeving kan worden aangepast als uit de bevindingen van het toezicht op de inname blijkt dat deze uit veiligheidsoogpunt verontrustend is.

De Commissie heeft conform haar werkprogramma een effectbeoordeling uitgevoerd, waarvan het verslag toegankelijk is onder: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm.

3) JURIDISCHE ELEMENTEN VAN HET VOORSTEL

- Samenvatting van de voorgestelde maatregel(en)

Door de verordening zal de interne markt voor op of in levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's en bepaalde voedselingrediënten met

aromatiserende eigenschappen beter functioneren. Voorts zal op basis van deze verordening een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid kunnen worden gewaarborgd en zullen de consumentenbelangen worden beschermd.

- Rechtsgrondslag

Artikel 95 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap.

- Subsidiariteitsbeginsel

Het subsidiariteitsbeginsel is van toepassing voorzover het voorstel geen gebieden bestrijkt die onder de exclusieve bevoegdheid van de Gemeenschap vallen.

De doelstellingen van het voorstel kunnen om de volgende reden(en) niet voldoende door de lidstaten worden verwezenlijkt:

Maatregelen van de lidstaten zouden verwarrend zijn voor de consumenten en verschillende niveaus van bescherming en een verlies aan vertrouwen in bepaalde lidstaten en in de interne markt tot gevolg kunnen hebben.

De doelstellingen van het voorstel kunnen om de volgende reden(en) beter door een optreden van de Gemeenschap worden verwezenlijkt.

Er moet een positieve lijst met omstreeks 2 600 aromastoffen worden opgesteld. Jaarlijks worden 100 aanvragen om toelating verwacht. Dit vereist een geharmoniseerde en gecentraliseerde aanpak.

Met het oog op de efficiëntie van de toelatingsprocedure en de effectieve werking van de interne markt lijkt een optreden van de Unie de meest aangewezen weg om de doelstellingen te verwezenlijken.

Een gecentraliseerde toelatingsprocedure is de beste manier om een soepele werking van de interne markt voor op en in levensmiddelen gebruikte en te gebruiken aroma's en tegelijkertijd de bescherming van de gezondheid en de belangen van de consument te verwezenlijken.

Het voorstel is derhalve in overeenstemming met het subsidiariteitsbeginsel.

- Evenredigheidsbeginsel

Het voorstel is om de volgende reden(en) in overeenstemming met het evenredigheidsbeginsel.

Om de controlecapaciteit van de lidstaten beter te benutten en de op risico gebaseerde controles beter te organiseren zal de aandacht in de eerste plaats uitgaan naar in toxicologisch relevante levensmiddelen aanwezige aroma's en stoffen.

De veiligheidsevaluatie van aroma's beperkt zich tot aromastoffen, niet-traditionele preparaten en uitgangsmateriaal van plantaardige en dierlijke

herkomst, met uitzondering van levensmiddelen.

Het is alleen verplicht op het etiket “aroma’s”, “rookaroma’s” en het uitgangsmateriaal van natuurlijke aroma’s te vermelden.

- Keuze van instrumenten

Voorgestelde instrumenten: verordening.

Andere instrumenten zouden om de volgende reden(en) ongeschikt zijn.

Door Richtlijn 88/388/EEG is op het gebied van aroma's al een hoge mate van harmonisatie bereikt. Een verordening wordt het meest adequate middel geacht om de blijvende doeltreffende werking van de interne markt en tegelijkertijd de bescherming van de menselijke gezondheid en van de consumentenbelangen te garanderen.

4) GEVOLGEN VOOR DE BEGROTING

De Gemeenschap kan de invoering van een geharmoniseerd beleid en systeem op het gebied van levensmiddelenaroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen financieren, met inbegrip van:

de ontwikkeling van een geschikte databank voor het verzamelen en opslaan van alle informatie betreffende de communautaire wetgeving inzake aroma's,

de uitvoering van de onderzoeken die noodzakelijk zijn ter voorbereiding en verdere ontwikkeling van de wetgeving inzake aroma's,

de uitvoering van de onderzoeken die noodzakelijk zijn ten behoeve van de harmonisatie van de procedures en van de besluitvormingscriteria en gegevensvereisten om de taakverdeling tussen de lidstaten te vergemakkelijken en om richtsnoeren op deze terreinen vast te stellen.

5) AANVULLENDE INFORMATIE

- Intrekking van bestaande wetgeving

De goedkeuring van het voorstel heeft de intrekking van de bestaande wetgeving tot gevolg.

- Europese Economische Ruimte

De voorgestelde maatregel betreft een onderwerp dat onder de EER-overeenkomst valt en moet daarom ook gaan gelden voor de Europese Economische Ruimte.

Voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG

(Voor de EER relevante tekst)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op de artikelen 37 en 95,

Gezien het voorstel van de Commissie¹,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité²,

Volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Richtlijn 88/388/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's³ dient in het licht van de technische en wetenschappelijke ontwikkelingen te worden aangepast. Ter wille van de duidelijkheid en doelmatigheid dient Richtlijn 88/388/EEG door deze verordening te worden vervangen.
- (2) Besluit 88/389/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de opstelling door de Commissie van een lijst van stoffen en uitgangsmaterialen die worden gebruikt voor de bereiding van aroma's⁴ stelt de opstelling van die lijst binnen 24 maanden na de aanneming van dat besluit in het vooruitzicht. Dat besluit is thans achterhaald en moet worden ingetrokken.
- (3) Bij Richtlijn 91/71/EEG van de Commissie van 16 januari 1991 tot aanvulling van Richtlijn 88/388/EEG van de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de

¹ PB C [...] van [...], blz. [...].

² PB C [...] van [...], blz. [...].

³ PB L 184 van 15.7.1988, blz. 61. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

⁴ PB L 184 van 15.7.1988, blz. 67.

uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's⁵ wordt de etikettering van aroma's geregeld. Die regeling wordt vervangen door deze verordening en de richtlijn moet thans worden ingetrokken.

- (4) Het vrije verkeer van veilig en gezond voedsel is een wezenlijk aspect van de interne markt, dat een aanzienlijke bijdrage levert aan de gezondheid en het welzijn van de burgers en aan hun sociale en economische belangen.
- (5) Met het oog op de bescherming van de gezondheid van de mens dienen aroma's, uitgangsmaterialen voor aroma's en levensmiddelen die aroma's bevatten binnen het toepassingsgebied van deze verordening te vallen. Ook dienen hierbinnen bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen te vallen die aan levensmiddelen worden toegevoegd met als belangrijkste doel er geur en/of smaak aan te geven en die er in aanzienlijke mate toe bijdragen dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen (hierna "voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen" genoemd) in levensmiddelen aanwezig zijn, alsmede het uitgangsmateriaal ervan en de levensmiddelen die ze bevatten.
- (6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden en daarom moet op het etiket de aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld.
- (7) Sinds 1999 heeft eerst het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding en vervolgens de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid adviezen uitgebracht over een aantal stoffen die van nature voorkomen in uitgangsmaterialen voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen⁶, die volgens het Comité van deskundigen inzake aromastoffen van de Raad van Europa toxicologisch relevant zijn. Stoffen waarvan het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft bevestigd dat zij toxicologisch relevant zijn, dienen als ongewenste stoffen te worden beschouwd die niet als zodanig aan levensmiddelen moeten worden toegevoegd.
- (8) Daar ongewenste stoffen van nature in planten voorkomen, kunnen zij in aromatiserende preparaten en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen aanwezig zijn. De planten worden traditioneel gebruikt als levensmiddel of voedselingrediënt. Er moeten passende maximumgehalten worden vastgesteld aan deze ongewenste stoffen in levensmiddelen die het meest bijdragen aan de inname door de mens van deze stoffen, waarbij zowel met noodzaak tot de bescherming van de menselijke gezondheid als de onvermijdelijke aanwezigheid ervan in traditionele levensmiddelen rekening wordt gehouden.
- (9) Op communautair niveau dienen voorschriften te worden vastgesteld om het gebruik van bepaald plantaardig of dierlijk uitgangsmateriaal dat gevaar kan opleveren voor de gezondheid van de mens bij de productie van aroma's en voedselingrediënten met

⁵ PB L 42 van 15.2.1991, blz. 25.

⁶ http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm

aromatiserende eigenschappen en de toepassingen daarvan bij de levensmiddelenproductie te verbieden of aan banden te leggen.

- (10) De risicobeoordelingen moeten worden uitgevoerd door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna “de Autoriteit” genoemd), die is opgericht bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden⁷.
- (11) Met het oog op harmonisatie dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's⁸.
- (12) Aromastoffen zijn chemisch welbepaalde stoffen met aromatiserende eigenschappen. Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen⁹ wordt momenteel een beoordelingsprogramma van aromastoffen uitgevoerd. Volgens die verordening moet binnen vijf jaar na de aanneming van dat programma een lijst van aromastoffen worden vastgesteld. Voor de aanneming van die lijst moet een nieuwe termijn worden vastgesteld. Voorgesteld zal worden om die lijst in de in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. [...] bedoelde lijst op te nemen.
- (13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of minerale oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient vóór de goedkeuring wel te worden geëvalueerd.
- (14) In Verordening (EG) nr. 178/2002 wordt onder levensmiddel verstaan: alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, worden voor de toepassing van deze verordening als voedingsmiddel beschouwd, ook al zijn een aantal van deze uitgangsmaterialen, zoals

⁷ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1642/2003 (PB L 245 van 29.9.2003, blz. 4).

⁸ PB L [...] van [...], blz. [...].

⁹ PB L 299 van 23.11.1996, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

rozenhout, stukjes eikenhout en aardbeiblاد, wellicht niet voor levensmiddelen als zodanig gebruikt. Zij hoeven niet te worden geëvalueerd.

- (15) Via een thermisch procédé verkregen aroma's die onder toegelaten omstandigheden van levensmiddelen zijn vervaardigd hoeven eveneens geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van via een thermisch procédé verkregen aroma's die van een niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal of onder niet-toegelaten omstandigheden zijn vervaardigd, dient echter vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.
- (16) Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's¹⁰ stelt een procedure vast voor de veiligheidsevaluatie en goedkeuring van rookaroma's en beoogt de opstelling van een lijst van primaire rookcondensaten en primaire teerfracties waarvan het gebruik is toegestaan, met uitsluiting van alle andere stoffen.
- (17) Aromaprecursoren geven geur en/of smaak aan levensmiddelen door middel van chemische reacties die tijdens de productie van levensmiddelen optreden. Van levensmiddelen vervaardigde aromaprecursoren hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromaprecursoren die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient echter vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.
- (18) Andere aroma's, die niet onder de definities van de eerder genoemde aroma's vallen, mogen in en op levensmiddelen worden gebruikt nadat zij een evaluatie- en goedkeuringsprocedure hebben ondergaan.
- (19) De productie van aroma's van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke, microbiologische of minerale oorsprong, die geen levensmiddelen zijn, mag slechts worden toegestaan nadat de veiligheid ervan wetenschappelijk beoordeeld is. Het zou noodzakelijk kunnen zijn om toestemming te verlenen voor het gebruik van slechts bepaalde delen van de uitgangsmaterialen of voorwaarden voor het gebruik ervan vast te stellen.
- (20) Een aroma of een uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders¹¹ moet overeenkomstig die verordening worden toegelaten, alvorens het op grond van deze verordening wordt goedgekeurd.
- (21) Aromastoffen of aromatiserende preparaten mogen alleen op het etiket als "natuurlijk" worden aangeduid indien zij voldoen aan bepaalde criteria die waarborgen dat de consument niet wordt misleid.

¹⁰ PB L 309 van 26.11.2003, blz. 1.

¹¹ PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.

- (22) Specifieke informatievoorschriften moeten garanderen dat de consument niet wordt misleid ten aanzien van het voor de productie van natuurlijke aroma's gebruikte uitgangsmateriaal. Zo moet bijvoorbeeld als vanilline van hout is verkregen het uitgangsmateriaal worden vermeld.
- (23) Als de rooksmaak van een bepaald levensmiddel het gevolg is van de toevoeging van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht. Overeenkomstig artikel 5 van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame¹² dient de verkoopbenaming van een product geen verwarring bij de consument te doen ontstaan over de vraag of het product op traditionele wijze met verse rook dan wel met rookaroma's is behandeld. Die richtlijn moet worden aangepast aan de in deze verordening vastgelegde definities van aroma's, rookaroma's en aan het begrip "natuurlijk" als beschrijving van aroma's.
- (24) Voor de evaluatie van de veiligheid van aromastoffen voor de menselijke gezondheid is informatie over de consumptie en het gebruik van aromastoffen onontbeerlijk. De hoeveelheden aan levensmiddelen toegevoegde aromastoffen moeten daarom regelmatig worden gecontroleerd.
- (25) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen moeten worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden¹³.
- (26) De bijlagen II tot en met V moeten worden aangepast aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang.
- (27) Om de communautaire wetgeving inzake aroma's op evenredige en doeltreffende wijze te ontwikkelen en aan te passen is het noodzakelijk om gegevens te verzamelen, informatie uit te wisselen en de werkzaamheden tussen de lidstaten te coördineren. Met het oog daarop kan het nuttig zijn onderzoeken uit te voeren naar specifieke kwesties om zo het besluitvormingsproces te vergemakkelijken. De Gemeenschap dient deze onderzoeken in het kader van haar begrotingsprocedure te kunnen financieren. De financiering van dergelijke maatregelen is geregeld in Verordening (EG) nr. 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn¹⁴ en derhalve zal Verordening (EG) nr. 882/2004 de rechtsgrondslag voor bovengenoemde maatregelen zijn.
- (28) In afwachting van de opstelling van de communautaire lijst moeten de aromastoffen die niet vallen onder het beoordelingsprogramma overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96, kunnen worden geëvalueerd en goedgekeurd. Daarom dient er een overgangsregeling te worden vastgesteld. Volgens die regeling moeten aromastoffen overeenkomstig de procedure van Verordening (EG) nr. [procedureverordening]

¹² PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/89/EG (PB L 308 van 25.11.2003, blz. 15).

¹³ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

¹⁴ PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1.

worden geëvalueerd en goedgekeurd.. Van de toepassing van de termijnen die in die verordening worden voorzien voor de Autoriteit om advies uit te brengen en voor de Commissie om een ontwerp-verordening ter actualisering van de communautaire lijst voor te leggen aan het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, moet echter worden afgezien, omdat er prioriteit moet worden gegeven aan het lopende beoordelingsprogramma.

- (29) Aangezien de doelstelling van de te nemen maatregel, namelijk de vaststelling van een communautaire regeling inzake het gebruik van aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in en op levensmiddelen, niet in voldoende mate door de lidstaten kan worden verwezenlijkt en derhalve vanwege de eenheid van de markt en een hoog niveau van consumentenbescherming beter door de Gemeenschap kan worden verwezenlijkt, kan de Gemeenschap overeenkomstig het in artikel 5 van het Verdrag neergelegde subsidiariteitsbeginsel maatregelen nemen. Overeenkomstig het in dat artikel neergelegde evenredigheidsbeginsel gaat deze verordening niet verder dan wat nodig is om deze doelstellingen te verwezenlijken.
- (30) Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad van 29 mei 1989 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gedistilleerde dranken¹⁵ en Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad van 10 juni 1991 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten¹⁶ moeten aan bepaalde, in deze verordening vastgestelde definities worden aangepast.
- (31) De Verordeningen (EEG) nr. 1576/89, (EEG) nr. 1601/91 en (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG dienen dienovereenkomstig te worden gewijzigd,

¹⁵ PB L 160 van 12.6.1989, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 2003.

¹⁶ PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003.

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ONDERWERP, TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

Artikel 1 *Onderwerp*

Deze verordening geeft voorschriften voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in en op levensmiddelen om de doeltreffende werking van de interne markt en een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en de bescherming van de consument te waarborgen.

Hiertoe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

- a) een communautaire lijst van voor gebruik in en op levensmiddelen goedgekeurde aroma's en uitgangsmaterialen overeenkomstig bijlage I (hierna "de communautaire lijst" genoemd);
- b) de gebruiksvoorwaarden voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in en op levensmiddelen;
- c) voorschriften voor de etikettering van aroma's.

Artikel 2 *Toepassingsgebied*

1. Deze verordening heeft betrekking op:
 - a) in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's, met uitzondering van rookaroma's, die vallen binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 2065/2003;
 - b) voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen;
 - c) levensmiddelen die aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten;
 - d) uitgangsmaterialen van aroma's en van voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen;
2. Deze verordening is niet van toepassing op:
 - a) stoffen die uitsluitend een zoete, zure of zoute smaak hebben;
 - b) rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen.

3. In voorkomend geval kan volgens de in artikel 18, lid 2, bedoelde procedure worden bepaald of een bepaalde stof of een bepaald mengsel van stoffen, een bepaald uitgangsmateriaal of soort levensmiddelen al dan niet binnen het toepassingsgebied van deze verordening valt.

Artikel 3
Definities

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en nr. 1829/2003.
2. Voorts wordt verstaan onder:
 - a) “aroma’s”: producten
 - i) die niet bedoeld zijn om als zodanig geconsumeerd te worden en die aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven;
 - ii) die uit de volgende categorieën zijn vervaardigd of bestaan: aromastoffen, aromatiserende preparaten, via een thermisch procédé verkregen aroma’s, rookaroma’s, aromaprecursoren of overige aroma’s of mengsels daarvan;
 - b) “aromastof”: een chemisch welbepaalde stof met aromatiserende eigenschappen;
 - c) “natuurlijke aromastof”: een aromastof die door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés is verkregen van een uitgangsmateriaal van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen;
 - d) “aromatiserend preparaat”: een ander product dan een aromastof, verkregen van:
 - i) levensmiddelen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen en/of geschikte fysische procédés;

en/of
 - ii) andere uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong dan levensmiddelen, verkregen door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen en of geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés;

- e) “via een thermisch procédé verkregen aroma”: een product verkregen na een hittebehandeling van een mengsel van bestanddelen die niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezitten en waarvan er ten minste één stikstof (aminogroepen) bevat en een ander een reducerende suiker is; de ingrediënten voor de productie van via een thermisch procédé verkregen aroma kunnen zijn:
- i) levensmiddelen;
 - en/of
 - ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;
- f) “rookaroma”: een product, verkregen door fractionering en zuivering van gecondenseerde rook, waardoor primaire rookcondensaten, primaire teerfracties en/of afgeleide rookaroma’s als omschreven in artikel 3, punten 1, 2 en 4, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 worden verkregen;
- g) “aromaprecursor”: een product dat niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezit en dat opzettelijk aan levensmiddelen wordt toegevoegd met als enig doel om hieraan door ontleding of door een reactie met andere bestanddelen tijdens de productie ervan een aroma te geven; het kan worden verkregen van:
- i) levensmiddelen;
 - en/of
 - ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;
- h) “overig aroma”: een aroma dat toegevoegd wordt of bestemd is om te worden toegevoegd aan levensmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven, en dat niet onder de definities onder b) tot en met g) valt;
- i) “voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen”: een ander voedselingrediënt dan aroma’s dat aan levensmiddelen kan worden toegevoegd met als voornaamste doel om er geur en/of smaak aan te geven of de geur en/of smaak ervan te wijzigen;
- j) “uitgangsmateriaal”: een product van plantaardige, dierlijke, microbiologische of minerale oorsprong waarvan aroma’s of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:
- i) levensmiddelen;
 - of
 - ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;

- k) “geschikt fysisch procédé”: een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd en waarbij geen singlet-zuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, metaalkatalysatoren, organometaal-reagentia en/of UV-straling worden gebruikt.
3. Voor de toepassing van de definities in lid 2, onder d), e), g), en j), worden uitgangsmaterialen waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, als levensmiddelen beschouwd.
4. In voorkomend geval kan volgens de in artikel 18, lid 2, bedoelde procedure worden bepaald of een bepaalde stof al dan niet tot een in lid 2, onder b) tot en met j), vermelde categorie behoort.

HOOFDSTUK II

VOORWAARDEN VOOR HET GEBRUIK VAN AROMA'S, VOEDSELINGREDIËNTEN MET AROMATISERENDE EIGENSCHAPPEN EN UITGANGSMATERIALEN

Artikel 4

Algemene voorwaarden voor het gebruik van aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen

In of op levensmiddelen mogen slechts aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden gebruikt die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- a) zij leveren volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens geen gevaar voor de gezondheid van de consument op;
- b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend.

Artikel 5

Aanwezigheid van bepaalde stoffen

1. In deel A van bijlage III vermelde stoffen worden niet als zodanig aan levensmiddelen toegevoegd.
2. De maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in de in deel B van bijlage III vermelde samengestelde levensmiddelen mogen niet worden overschreden als gevolg van het gebruik van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in en op die levensmiddelen.

De maximumgehalten zijn van toepassing voor de samengestelde levensmiddelen die gereed voor consumptie worden aangeboden of die volgens de gebruiksaanwijzing van de producent bereid zijn.

3. Bepalingen ter uitvoering van lid 2 kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 18, lid 2.

Artikel 6

Gebruik van bepaalde uitgangsmaterialen

1. In deel A van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen niet worden gebruikt voor de vervaardiging van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.
2. Aroma's en voedselingrediënten die zijn vervaardigd van in deel B van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen slechts onder de in die bijlage aangegeven voorwaarden worden gebruikt.

Artikel 7

Aroma's die niet hoeven te worden geëvalueerd en goedgekeurd

1. De volgende aroma's mogen zonder goedkeuring overeenkomstig deze verordening in en op levensmiddelen worden gebruikt, mits zij voldoen aan artikel 4:
 - a) in artikel 3, lid 2, onder d), i), bedoelde aromatiserende preparaten;
 - b) in artikel 3, lid 2, onder e), i), bedoelde via een thermisch procédé verkregen aroma's die voldoen aan de productievoorwaarden voor via een thermisch procédé verkregen aroma's en aan de in bijlage V vermelde maximumgehalten aan bepaalde stoffen in via een thermisch procédé verkregen aroma's;
 - c) in artikel 3, lid 2, onder g), i), bedoelde aromaprecursoren;
 - d) voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.
2. Onverminderd het bepaalde in lid 1 wordt, indien de Commissie, een lidstaat of de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna "de Autoriteit" genoemd) de veiligheid van een in lid 1 bedoeld aroma of voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen in twijfel trekt, een risicobeoordeling van een dergelijk aroma of voedselingrediënt door de Autoriteit uitgevoerd. De artikelen 4 tot en met 6 van Verordening (EG) nr. [procedureverordening] zijn dan van overeenkomstige toepassing.

Zo nodig stelt de Commissie in aansluiting op het advies van de Autoriteit maatregelen vast overeenkomstig de procedure van artikel 18, lid 2. Deze maatregelen worden al naar het geval in de bijlagen III, IV of V opgenomen.

HOOFDSTUK III

COMMUNAUTAIRE LIJST VAN VOOR GEBRUIK IN OF OP LEVENSMIDDELEN GOEDGEKEURDE AROMA'S EN UITGANGSMATERIALEN

Artikel 8

Aroma's en uitgangsmaterialen die moeten worden geëvalueerd en goedgekeurd

Dit hoofdstuk heeft betrekking op:

- a) aromastoffen;
- b) in artikel 3, lid 2, onder d), ii), bedoelde aromatiserende preparaten;
- c) via een thermisch procédé verkregen aroma's die door verhitting van geheel of gedeeltelijk onder artikel 3, lid 2, onder e), ii), vallende ingrediënten zijn ontstaan of die niet voldoen aan de productievoorwaarden voor via een thermisch procédé verkregen aroma's of aan de in bijlage V vermelde maximumgehalten aan bepaalde ongewenste stoffen;
- d) in artikel 3, lid 2, onder g), ii), bedoelde aromaprecursoren;
- e) in artikel 3, lid 2, onder h), bedoelde overige aroma's;
- f) in artikel 3, lid 2, onder j), ii), bedoelde andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen.

Artikel 9

Communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen

De in artikel 8 bedoelde aroma's en uitgangsmaterialen mogen slechts als zodanig in de handel worden gebracht en in of op levensmiddelen worden gebruikt wanneer zij in de communautaire lijst zijn opgenomen.

Artikel 10

Opneming van aroma's en uitgangsmaterialen in de communautaire lijst

1. Een aroma of uitgangsmateriaal mag slechts in de communautaire lijst overeenkomstig de procedure van Verordening (EG) nr. (uniforme procedure) worden opgenomen indien het aan de voorwaarden van artikel 4 voldoet.
2. Bij een in de communautaire lijst opgenomen aroma of uitgangsmateriaal wordt het volgende vermeld:
 - a) de identificatie van het goedgekeurde aroma dan wel uitgangsmateriaal;
 - b) zo nodig de voorwaarden waaronder het aroma mag worden gebruikt;

3. De communautaire lijst wordt overeenkomstig de in Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's bedoelde procedure gewijzigd.

Artikel 11

Aroma's of uitgangsmaterialen die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 vallen

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag slechts op de communautaire lijst worden geplaatst nadat het overeenkomstig artikel 7 van die verordening is toegelaten.

HOOFDSTUK IV

ETIKETTERING

AFDELING 1

ETIKETTERING VAN AROMA'S DIE NIET BESTEMD ZIJN VOOR VERKOOP AAN DE EINDVERBRUIKER

Artikel 12

Etikettering van voedingsenzymen die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's mogen alleen in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking, recipiënten of begeleidende documenten ervan de in de artikelen 13 en 14 voorgeschreven informatie op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.

Artikel 13

Algemene informatievoorschriften inzake de etikettering van aroma's

1. Op de verpakking of de recipiënten van niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's wordt de volgende informatie aangebracht:
 - a) de verkoopbenaming: hetzij de term "aroma", hetzij een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma,
 - b) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;
 - c) de vermelding "voor gebruik in levensmiddelen" of "voor levensmiddelen, beperkt gebruik" of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen;

- d) een lijst, in dalende volgorde van het aandeel in het gewicht, van:
 - i) de categorieën aanwezige aroma's; en
 - ii) de naam van alle andere stoffen, of, in voorkomend geval, het betreffende E-nummer;
 - e) een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke en begrijpelijke informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving na te leven;
 - f) zo nodig de bijzondere voorwaarden voor bewaring en gebruik;
 - g) de datum van minimale houdbaarheid;
 - h) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;
 - i) de nettohoeveelheid.
2. In afwijking van lid 1 heeft de in lid 1, onder c) tot en met g), genoemde informatie alleen in de vóór of bij levering te verstrekken documenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding “bestemd voor de vervaardiging van levensmiddelen, niet voor de verkoop in de detailhandel” op een goed zichtbare plaats van de verpakking of de recipiënt van het betrokken product voorkomt.

Artikel 14

Specifieke informatievoorschriften inzake de verkoopbenaming van aroma's

1. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 13, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming overeenkomstig de leden 2 tot en met 6.
2. Het begrip “natuurlijk” mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.
3. Het begrip “natuurlijke aromastof(fen)” mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.
4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelencategorie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste 90 gewichtsprocent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

De aromatiserende component mag aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

De benaming luidt “natuurlijk <<levensmiddel(en) of levensmiddelencategorie of grondstof(fen)>> aroma”.

5. “Natuurlijk << levensmiddel(en) of levensmiddelen­categorie of grondstof(fen)>> aroma met andere natuurlijke aroma’s” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig is en/of gemakkelijk herkenbaar is.

De aromatiserende component mag aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

6. Het begrip “natuurlijk aroma” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de reuk of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

De aromatiserende component mag aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

AFDELING 2

ETIKETTERING VAN AROMA’S DIE BESTEMD ZIJN VOOR VERKOOP AAN DE EINDVERBRUIKER

Artikel 15

Etikettering van voedingsenzymen die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma’s slechts in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking de vermelding “voor gebruik in levensmiddelen” of “voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.
2. Het begrip “natuurlijk” wordt slechts gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 13, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming overeenkomstig artikel 14.

HOOFDSTUK V

PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING

Artikel 16

Rapportage door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven of hun vertegenwoordigers melden de Commissie de hoeveelheden aromastoffen die jaarlijks in de Gemeenschap aan levensmiddelen worden toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmiddelen­categorie.

2. Bepalingen ter uitvoering van lid 1 kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 18, lid 2.

Artikel 17

Toezicht van en rapportage door de lidstaten

1. De lidstaten voeren systemen in voor het toezicht op de consumptie en het gebruik van de in de communautaire lijst opgenomen aroma's en op de consumptie van de in bijlage III vermelde stoffen en brengen jaarlijks verslag uit van hun bevindingen aan de Commissie en aan de Autoriteit.
2. Na raadpleging van de Autoriteit kan een gemeenschappelijke methodologie voor de verzameling van informatie door de lidstaten over de consumptie en het gebruik van in de communautaire lijst opgenomen aroma's en van de in bijlage III vermelde stoffen overeenkomstig de procedure van artikel 18, lid 2, worden vastgesteld.

Artikel 18

Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid (hierna "het comité" genoemd).
2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.
3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 19

Wijziging van de bijlagen II tot en met V

Wijzigingen van de bijlagen II tot en met V bij deze verordening worden overeenkomstig de procedure van artikel 18, lid 2, in het licht van de wetenschappelijke en technische vooruitgang vastgesteld.

Artikel 20

Communautaire financiering van geharmoniseerd beleid

De rechtsgrondslag voor de financiering van de maatregelen die voortvloeien uit deze Verordening is artikel 66, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 882/2004.

HOOFDSTUK VI

OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN

Artikel 21 Intrekking

1. Richtlijn 88/388/EEG, Besluit 88/389/EEG en Richtlijn 91/71/EEG worden ingetrokken.

Verordening (EG) nr. 2232/96 wordt ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van de in artikel 2, lid 2, van die verordening genoemde lijst.

2. Verwijzingen naar de ingetrokken besluiten gelden als verwijzingen naar deze verordening.

Artikel 22

Opstelling van de communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen en overgangsregeling

1. De communautaire lijst wordt opgesteld door bij de vaststelling van deze verordening de in artikel 2, lid 2, van Verordening (EG) nr. 2232/96 genoemde lijst van aromastoffen in bijlage I bij deze verordening op te nemen.
2. Tot de opstelling van de communautaire lijst is Verordening (EG) nr. [...] [de uniforme procedure] van toepassing op de evaluatie en goedkeuring van aromastoffen die niet vallen onder het beoordelingsprogramma overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 2232/96.

In afwijking van die procedure gelden de in artikel 5, lid 1, en artikel 7 van Verordening (EG) nr. [...] [de uniforme procedure] genoemde termijnen van respectievelijk zes en negen maanden niet voor deze evaluatie en goedkeuring.

3. Volgens de procedure van artikel 18, lid 2, kunnen geschikte overgangsmaatregelen worden genomen.

Artikel 23
Wijziging van Verordening (EG) nr. 1576/89

Verordening (EEG) nr. 1576/89 wordt als volgt gewijzigd:

1. Artikel 1, lid 4, onder m), wordt als volgt gewijzigd:

a) Punt 1, onder a), tweede alinea, wordt vervangen door:

“Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of planten of plantendelen met aromatische eigenschappen, maar de organoleptische eigenschappen van de jeneverbes moeten, ook al is het in mindere mate, waarneembaar zijn.”

b) Punt 2, onder a), wordt vervangen door:

“de drank mag gin worden genoemd indien het product wordt verkregen door aromatisering van organoleptisch geschikte ethylalcohol uit landbouwproducten met aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, op zodanige wijze dat de smaak van jeneverbessen overheerst.”

c) Punt 2, onder b), eerste alinea, wordt vervangen door:

“de drank mag “gedistilleerde gin” worden genoemd indien het product uitsluitend wordt verkregen door herdistillatie van organoleptisch geschikte ethylalcohol van geschikte kwaliteit uit landbouwproducten met een aanvankelijk alcoholgehalte van ten minste 96 % vol in vanouds voor gin gebruikte distilleerkolven in aanwezigheid van jeneverbessen en andere natuurlijke plantaardige producten, op voorwaarde dat de smaak van jeneverbessen overheerst. De benaming “gedistilleerde gin” mag ook worden gebruikt voor een mengsel van het product van een dergelijke distillatie en ethylalcohol uit landbouwproducten met dezelfde samenstelling, dezelfde zuiverheid en hetzelfde alcoholgehalte. Voor de aromatisering van gedistilleerde gin mogen daarnaast worden gebruikt, aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of aromatiserende preparaten zoals die onder a) nader zijn omschreven. London Gin is een type gedistilleerde gin.”

2. In artikel 1, lid 4, onder n), punt 1, wordt de tweede alinea vervangen door:

“Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt, andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, maar de smaak van karwij moet overheersen.”

3. In artikel 1, lid 4, onder p), wordt de eerste alinea vervangen door:

“gedistilleerde drank met een overheersend bittere smaak die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening.”

4. In artikel 1, lid 4, onder u), wordt de eerste alinea vervangen door:

“een gedistilleerde drank die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aroma's van kruidnagels en/of kaneel volgens een van onderstaande procédés: aftrekking en/of distillatie, herdistillatie van alcohol over delen van bovengenoemde planten, toevoeging van aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] van kruidnagels of kaneel of een combinatie van deze methoden.”

5. In artikel 4, lid 5, worden de eerste en tweede alinea, met uitzondering van de lijsten in de punten a), en b), vervangen door:

"Voor de bereiding van gedistilleerde dranken als gedefinieerd in artikel 1, lid 4, mogen alleen natuurlijke aromastoffen en aromatiserende preparaten zoals omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. [...] worden gebruikt, met uitzondering van de in artikel 1, lid 4, onder m), n) en p), gedefinieerde gedistilleerde dranken.

Voor likeuren, met uitzondering van likeuren die worden vermeld op onderstaande lijst, mogen evenwel alle aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening worden gebruikt.”

Artikel 24 *Wijziging van Verordening (EG) nr. 1601/91*

Artikel 2, lid 1, wordt als volgt gewijzigd:

1. Onder a) wordt het eerste substreepje van het derde streepje vervangen door:

“— aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. [...] en/of”

2. Onder b) wordt het eerste substreepje van het tweede streepje vervangen door:

“— aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. [...] en/of”

3. Onder c) wordt het eerste substreepje van het tweede streepje vervangen door:

“— aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. [...] en/of”

Artikel 25
Wijziging van Verordening (EG) nr. 2232/96

Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 2232/96 wordt vervangen door:

- “1. De in artikel 2, lid 2, bedoelde lijst van aromastoffen wordt uiterlijk 31 december 2008 overeenkomstig de procedure van artikel 7 vastgesteld.”

Artikel 26
Wijziging van Richtlijn 2000/13/EG

Bijlage III bij Richtlijn 2000/13/EG wordt vervangen door:

“Bijlage III

AANDUIDING VAN AROMA'S IN DE LIJST VAN INGREDIËNTEN

1. Onverminderd punt 2 worden aroma's aangeduid met de termen:
 - “aroma(s)” of een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), d), e), g), en h), van Verordening (EG) nr. [...] van het Europees Parlement en de Raad* [Verordening inzake aroma's];
 - “rookaroma(s) indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. [...] [Verordening inzake aroma's] en het levensmiddel een rooksmak verleent.
 2. De term “natuurlijk” voor de beschrijving van aroma's wordt gebruikt overeenkomstig artikel 14 van Verordening (EG) nr. [...] [Verordening inzake aroma's].”
- * PB L [...] van [...], blz. [...].

Artikel 27
Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van [datum invullen] [*24 maanden na de inwerkingtreding*]. De artikelen 9, 23 en 24 zijn echter van toepassing vanaf de datum van toepassing van de communautaire lijst.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, op

Voor het Europees Parlement
De Voorzitter

Voor de Raad
De Voorzitter

BIJLAGE I

**Communautaire lijst van voor gebruik in en op levensmiddelen goedgekeurde aroma's
en uitgangsmaterialen**

BIJLAGE II

Lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen door middel waarvan natuurlijke aromastoffen en natuurlijke aromatiserende preparaten worden verkregen

Hakken	Omhullen
Koken, bakken, braden (tot maximaal 240 °C)	Koelen
Snijden	Distillatie/rectificatie
Drogen	Emulgatie
Verdampen	Extractie, met inbegrip van vloeistofextractie
Gisten	Filteren
Malen	Verhitten
Infusie	Maceratie
Microbiologische procédés	Mengen
Pellen	Percoleren
Persen	Diepvriezen/bevriezen
Roosteren/grillen	Uitknijpen
Weken	

BIJLAGE III

Aanwezigheid van bepaalde stoffen

Deel A: Stoffen die niet als zodanig aan levensmiddelen mogen worden toegevoegd

Agarinezuur

Capsaïcine

Hypericine

Bèta-asaron

1-Allyl-4-methoxybenzeen

Waterstofcyanide

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen

Pulegon

Quassine

1-Allyl-3,4-methyleendioxybenzeen, safrool

Teucrin A

Thujon (alfa- en bèta-)

Deel B: Maximumgehalten aan bepaalde stoffen, die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen, in bepaalde samengestelde levensmiddelen waaraan aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen zijn toegevoegd

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte[mg/kg]
Bèta-asaron	Alcoholhoudende dranken	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzeen	Zuivelproducten	50
	Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddestoelen, zwammen, wortels, knollen, peulvruchten en leguminosen), noten en zaden	50
	Visproducten	50
	Niet-alcoholhoudende dranken	10
Waterstofcyanide	Noga, marsepein of vervangingsmiddelen ervan of soortgelijke producten	50
	Ingeblikte steenvruchten	5
	Alcoholhoudende dranken	35
Menthofuran	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	500
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹⁷	3000
	Kauwgom	1000
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen	Zuivelproducten	20
	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Vis en visproducten	10
	Soepen en sauzen	60
	Kant-en-klare hapjes	20
	Niet-alcoholhoudende dranken	1

¹⁷ Snoepgoed met een intensieve smaak; gewicht per snoepje niet meer dan 1 g.

Pulegon	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	250
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹⁷	2000
	Kauwgom	350
	Niet-alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	20
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	100
Quassine	Niet-alcoholhoudende dranken	0,5
	Bakkerijproducten	1
	Alcoholhoudende dranken	1,5
1-Allyl-3,4-methyleendioxybenzeen, saffrool	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Vis en visproducten	15
	Soepen en sauzen	25
	Niet-alcoholhoudende dranken	1
Teucrin A	Alcoholhoudende dranken	2
Thujon (alfa- en bèta-)	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	10
	Alcoholhoudende dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	35

BIJLAGE IV

Lijst van uitgangsmaterialen waaraan beperkingen zijn gesteld ten aanzien van het gebruik ervan bij de productie van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen

Deel A: Uitgangsmaterialen die niet voor de productie van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen worden gebruikt

Uitgangsmateriaal	
Wetenschappelijke naam	Gewone naam
Tetraploïde vorm van <i>Acorus calamus</i>	Tetraploïde vorm van kalmoes

Deel B: Voorwaarden voor het gebruik van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die van bepaalde uitgangsmaterialen geproduceerd zijn

Uitgangsmateriaal		Gebruiksvoorwaarden
Wetenschappelijke naam	Gewone naam	
<i>Quassia amara</i> L. en <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia	Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die van het uitgangsmateriaal zijn geproduceerd mogen alleen worden gebruikt voor de productie van dranken en bakkerijproducten.
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) <i>Kotl. et Pouz</i> <i>of Fomes officinalis</i>	Larikszwam	Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die van het uitgangsmateriaal zijn geproduceerd mogen alleen worden gebruikt voor de productie van alcoholhoudende dranken.
<i>Hypericum perforatum</i>	Sint-janskruid	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Echte gamander	

BIJLAGE V

Productievoorwaarden van via een thermisch procédé verkregen aroma's en maximumgehalten aan ongewenste stoffen in via een thermisch procédé verkregen aroma's

Deel A: Productievoorwaarden:

- a) De temperatuur van de producten mag tijdens het procédé niet meer dan 180 °C bedragen.
- b) Het thermische procédé mag niet langer dan 15 minuten bij 180 °C duren; bij lagere temperaturen kan het dienovereenkomstig worden verlengd, d.w.z. door de verhittingstijd bij iedere daling van de temperatuur met 10 °C te verdubbelen tot maximaal 12 uur.
- c) De pH-waarde mag tijdens het procédé niet meer dan 8,0 bedragen.

Deel B: Maximumgehalten aan bepaalde stoffen

Stof	Maximumgehalte µg / kg
2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo[4,5-f]chinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-Amino-1-methyl-6-fenylimidazo[4,5-b]pyridine (PhIP)	50

FINANCIEEL MEMORANDUM

1. BENAMING VAN HET VOORSTEL

Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG.

2. ABM/ABB-KADER

Betrokken beleidsterrein(en): Gezondheid en consumentenbescherming

Activiteit(en): Voedselveiligheid, diergezondheid, dierenwelzijn en de gezondheid van planten

3. BEGROTINGSONDERDELEN

3.1. Begrotingsonderdelen (beleidsuitgaven en bijbehorende uitgaven voor technische en administratieve bijstand (vroegere BA-onderdelen)) inclusief omschrijving:

17.01.04.05. Voeder- en voedselveiligheid en bijbehorende activiteiten — Uitgaven voor administratief beheer.

3.2. Duur van de actie en van de financiële gevolgen:

onbeperkte duur

3.3. Begrotingskenmerken (voeg zo nodig rijen toe):

Begrotings onderdeel	Soort uitgave		Nieuw	Bijdrage EVA	Bijdragen kandidaat-lidstaten	Rubriek financiële vooruitzichten
17.01.04.05	Verplichte	GK ¹⁸	NEE	NEE	NEE	Nr. 1a

Om de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenadditieven op een evenredige en doeltreffende wijze te kunnen ontwikkelen en actualiseren kan het nuttig zijn studies uit te voeren ter verzameling van gegevens, uitwisseling van informatie en ter coördinatie van de werkzaamheden tussen de lidstaten. Dergelijke ondersteunende uitgaven (zie 4.1 en 8.1) zijn voorzien in Verordening (EG) nr. 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen in het kader van de voor de uitvoering ervan in de periode 2007-2013 vastgelegde middelen.

¹⁸ Gesplitste kredieten

4. OVERZICHT VAN DE MIDDELEN

4.1. Financiële middelen

4.1.1. Overzicht van de vastleggingskredieten (VK) en betalingskredieten (BK)

in miljoenen euro's (tot op 3 decimalen)

Soort uitgave	Punt nr.		Jaar n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 e.v.	Totaal
Beleidsuitgaven¹⁹									
Vastleggingskredieten (VK)	8.1.	a	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Betalingskredieten (BK)		b	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Administratieve uitgaven binnen het referentiebedrag²⁰									
Technische & administratieve bijstand (NGK)	8.2.4.	c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAAL REFERENTIEBEDRAG									
Vastleggingskredieten		a+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Betalingskredieten		b+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Administratieve uitgaven die niet in het referentiebedrag zijn begrepen²¹									
Personeelsuitgaven en aanverwante uitgaven (NGK)	8.2.5.	d							
Andere niet in het referentiebedrag begrepen administratieve uitgaven (NGK)	8.2.6.	e							
Totale indicatieve kosten van de maatregel									
TOTAAL VK inclusief personeelsuitgaven		a+c+d+e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
TOTAAL BK inclusief personeelsuitgaven		b+c+d+e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

¹⁹ Uitgaven die niet onder hoofdstuk xx 01 van de betrokken titel xx vallen.

²⁰ Uitgaven in het kader van artikel xx 01 04 van titel xx.

²¹ Uitgaven in het kader van hoofdstuk xx 01, met uitzondering van de artikelen xx 01 04 en xx 01 05.

Medefinanciering

Indien het voorstel door lidstaten of uit andere bronnen (geef aan welke) wordt medegefinancierd, geef dan een raming daarvan in de onderstaande tabel (voeg extra rijen toe indien de medefinanciering uit meer dan een bron afkomstig is):

in miljoenen euro's (tot op 3 decimalen)

Medefinancieringsbron		Jaar n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 e.v.	Totaal
.....	f							
TOTAAL VK inclusief medefinanciering	a+c +d+ e+f							

4.1.2. Verenigbaarheid met de financiële programmering

- Het voorstel is verenigbaar met de bestaande financiële programmering.
- Het voorstel vergt herprogrammering van de betrokken rubriek van de financiële vooruitzichten.
- Het voorstel vergt wellicht toepassing van de bepalingen van het Interinstitutioneel Akkoord²² (flexibiliteitsinstrument of herziening van de financiële vooruitzichten).

4.1.3. Financiële gevolgen voor de ontvangsten

- Het voorstel heeft geen financiële gevolgen voor de ontvangsten
- Het voorstel heeft de volgende financiële gevolgen voor de ontvangsten:

NB: Alle gegevens en opmerkingen over de wijze van berekening van de gevolgen voor de ontvangsten moeten in een aparte bijlage worden vermeld.

in miljoenen euro's (tot op één decimaal nauwkeurig)

Begrotingsonderdeel	Ontvangsten	Vóór de actie [Jaar n-1]	Situatie na de actie					
			[Jaar n]	[n+1]	[n+2]	[n+3]	[n+4]	[n+5] ²³
	a) <i>Ontvangsten in absolute bedragen</i>							
	b) <i>Wijziging van de Δ ontvangsten</i>							

²²

Zie de punten 19 en 24 van het Interinstitutioneel Akkoord.

²³

Voeg zo nodig extra kolommen toe (wanneer de duur van de actie langer is dan 6 jaar).

(Vermeld elk betrokken begrotingsonderdeel; voeg extra regels toe wanneer er gevolgen zijn voor meer dan een begrotingsonderdeel.)

4.2. Personele middelen in voltijdequivalenten (VTE; ambtenaren, tijdelijk en extern personeel) – zie punt 8.2.1.

Jaarlijkse behoeften	Jaar n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 e.v.
Totale personele middelen in VTE	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

5. KENMERKEN EN DOELSTELLINGEN

5.1. Behoeftte waarin op korte of lange termijn moet worden voorzien

Momenteel worden aromastoffen en toxicologisch relevante stoffen beoordeeld door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA). In ongeveer tweederde van de gevallen dringt de EFSA erop aan meer gegevens betreffende de inname te verstrekken. Deze gegevens zijn noodzakelijk ten behoeve van risicomanagementbeslissingen.

Om te waarborgen dat de uitvoeringsmaatregelen in het kader van Verordening (EG) nr. 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen evenredig zijn, bestaat er daarom behoefte aan het volgende:

- een geschikte databank voor het verzamelen en opslaan van alle informatie betreffende de communautaire wetgeving inzake aroma's,
- de uitvoering van onderzoeken die (bijvoorbeeld ten aanzien van de samenstelling en inname van levensmiddelen) noodzakelijk zijn ter voorbereiding en ontwikkeling van de wetgeving inzake levensmiddelenaroma's,
- de uitvoering van de onderzoeken die noodzakelijk zijn ten behoeve van de harmonisatie van de procedures en van de besluitvormingscriteria en gegevensvereisten om de taakverdeling tussen de lidstaten te vergemakkelijken en om richtsnoeren op deze terreinen vast te stellen.

5.2. Meerwaarde van het communautaire optreden, samenhang van het voorstel met andere financiële instrumenten en mogelijke synergie

De verkregen gegevens en informatie zullen ertoe bijdragen een optimale bescherming van de consument te waarborgen en tegelijkertijd de sector in staat stellen aroma's te blijven ontwikkelen en te gebruiken. Op het ogenblik zijn er onvoldoende gegevens beschikbaar om optimale beslissingen ter bescherming van de consument te nemen, zonder in overregulering te vervallen.

Binnen de geharmoniseerde markt kan dit slechts worden verwezenlijkt via een gecoördineerde aanpak die de uitwisseling van vergelijkbare informatie tussen de lidstaten mogelijk maakt.

5.3. Doelstellingen, verwachte resultaten en bijbehorende indicatoren van het voorstel in de context van het ABM

Doelstelling 1: opzetten en bijhouden van een databank en uitvoering van studies op het desbetreffende terrein in samenwerking met externe organisaties die door middel van de daartoe in aanmerking komende procedures worden geselecteerd.

Doelstelling 2: garanderen dat het gebruik van aroma's en de uitgangsmaterialen ervan niet tot onaanvaardbare risico's voor de consument en tot een onnodige belasting voor de sector leidt.

Doelstelling 3: het nemen van risicomanagementbeslissingen op basis van correcte schattingen van de inname via een gecentraliseerde databank met de meest actuele informatie over de samenstelling en het gebruik van aroma's.

5.4. Wijze van uitvoering (indicatief)

X *Gecentraliseerd beheer*

- x rechtstreeks door de Commissie
- gedelegeerd aan:
 - uitvoerende agentschappen
 - door de Gemeenschappen opgerichte organen als bedoeld in artikel 185 van het Financieel Reglement
 - nationale publiekrechtelijke organen of organen met een openbaredienstverleningstaak

- Gedeeld of gedecentraliseerd beheer***
 - met lidstaten
 - met derde landen
- Gezamenlijk beheer met internationale organisaties (geef aan welke)***

Opmerkingen:

6. TOEZICHT EN EVALUATIE

6.1. Toezicht

De inhoud van de databank en de conclusies van de bevindingen van de onderzoeken kunnen worden beoordeeld op grond van de bruikbaarheid ervan voor goede uitvoeringsmaatregelen. Een essentiële rol is weggelegd voor het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.

6.2. Evaluatie

6.2.1. Evaluatie vooraf

Een aantal gegevens is reeds opgenomen in de FLAVIS-databank die wordt gebruikt voor het lopende programma ter beoordeling van aromastoffen.

6.2.2. Naar aanleiding van een tussentijdse evaluatie of evaluatie achteraf genomen maatregelen (ervaring die bij soortgelijke activiteiten in het verleden is opgedaan)

Op basis van de met de FLAVIS-databank opgedane ervaring zullen een nieuw systeem en de gegevensverzameling worden ontwikkeld.

6.2.3. Vorm en frequentie van toekomstige evaluaties

Deze worden uitgevoerd om eventuele uitvoeringsmaatregelen voor te bereiden.

7. FRAUDEBESTRIJDINGSMAATREGELEN

8. MIDDELEN

8.1. Financiële kosten van de doelstellingen van het voorstel

Vastleggingskredieten, in miljoen euro (tot op 3 decimalen)

(Vermeld de doelstellingen, acties en outputs)	Soort output	Gem. kosten	Jaar n		Jaar n+1		Jaar n+2		Jaar n+3		Jaar n+4		Jaar n+5 e.v.		TOTAAL	
			Aantal	Totale kosten	Aantal	Totale kosten	Aantal	Totale kosten	Aantal	Totale kosten	Aantal	Totale kosten	Aantal	Totale kosten	Aantal	Totale kosten
OPERATIONELE DOELSTELLING NR. 1 ²⁴			1	0,1 ²⁵	1	0,05 ²⁶	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35
TOTALE KOSTEN			1	0,1	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35

²⁴ Zoals beschreven in punt 5.3.

²⁵ Opzetten van de databank

²⁶ Actualiseren en onderhouden van de databank en organiseren van onderzoeken op het desbetreffende gebied.

8.2. Administratieve uitgaven

8.2.1. Aantal en soort personeelsleden

Soort post		Huidig of extra personeel dat zal worden ingezet voor het beheer van de actie (aantal posten/VTE)					
		Jaar n	Jaar n+1	Jaar n+2	Jaar n+3	Jaar n+4	Jaar n+5
Ambtenaren of tijdelijk personeel ²⁷ (17 01 01)	A*/AD	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
	B*, C*/AST	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Uit art. XX 01 02 gefinancierd personeel ²⁸							
Uit art. XX 01 04/05 gefinancierd ander personeel ²⁹							
TOTAAL		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

8.2.2. Omschrijving van de taken die uit de actie voortvloeien

Onderzoek van technische en financiële verslagen, voorbereidingen van betalingsverplichtingen en geven van betalingsopdrachten.

8.2.3. Herkomst van het (statutaire) personeel

Wanneer meer dan een bron wordt vermeld, geef dan het aantal posten per bron

- X Posten die momenteel zijn toegewezen aan het beheer van het te vervangen of te verlengen programma
- Posten die al zijn toegewezen in het kader van de JBS/VOB-procedure voor jaar n
- Posten waarom in het kader van de volgende JBS/VOB-procedure zal worden gevraagd
- Bestaande posten binnen de beherende dienst die worden heringedeeld (interne herindeling)
- Posten die voor jaar n nodig zijn maar die in het kader van de JBS/VOB-procedure voor dat jaar nog niet zijn toegewezen

²⁷ Waarvan de kosten NIET door het referentiebedrag worden gedekt.

²⁸ Waarvan de kosten NIET door het referentiebedrag worden gedekt.

²⁹ Waarvan de kosten door het referentiebedrag worden gedekt.

~~8.2.4. Andere administratieve uitgaven binnen het referentiebedrag (XX 01 04/05 – Uitgaven voor administratief beheer)~~

in miljoenen euro's (tot op 3 decimalen)

Begrotingsonderdeel (nummer en omschrijving)	Jaar n	Jaar n+1	Jaar n+2	Jaar n+3	Jaar n+4	Jaar n+5 e.v.	TO- TAAL
1. Technische en administratieve bijstand (inclusief bijbehorende personeelsuitgaven)							
Uitvoerende agentschappen ³⁰							
Andere technische en administratieve bijstand							
– intern							
– <i>extern</i>							
Totaal Technische en administratieve bijstand							

~~8.2.5. Personeelsuitgaven en aanverwante uitgaven die niet in het referentiebedrag zijn begrepen~~

in miljoenen euro's (tot op 3 decimalen)

Soort personeel	Jaar n	Jaar n+1	Jaar n+2	Jaar n+3	Jaar n+4	Jaar n+5 e.v.
Ambtenaren en tijdelijk personeel (XX 01 01)						
Uit art. XX 01 02 gefinancierd personeel (hulpfunctionarissen, gedetacheerde nationale deskundigen, personeel op contractbasis, enz.) (vermeld begrotingsonderdeel)						
Totaal Personeelsuitgaven en aanverwante uitgaven die NIET in het referentiebedrag zijn begrepen						

³⁰

Verwijs naar het specifieke financieel memorandum voor de betrokken uitvoerende agentschappen.

Berekening – Ambtenaren en tijdelijke functionarissen

Verwijs zo nodig naar punt 8.2.1

Berekening – Uit artikel XX 01 02 gefinancierd personeel

Verwijs zo nodig naar punt 8.2.1

8.2.6. ~~Andere administratieve uitgaven die niet in het referentiebedrag zijn begrepen~~

in miljoenen euro's (tot op 3 decimalen)

	Jaar n	Jaar n+1	Jaar n+2	Jaar n+3	Jaar n+4	Jaar n+5 e.v.	TO-TAAL
XX 01 02 11 01 – Dienstreizen							
XX 01 02 11 02 – Conferenties en vergaderingen							
XX 01 02 11 03 – Comitès ³¹							
XX 01 02 11 04 – Studies en adviezen							
XX 01 02 11 05 - Informatiesystemen							
2. Totaal andere beheersuitgaven (XX 01 02 11)							
3. Andere uitgaven van administratieve aard (vermeld welke en verwijs naar het begrotingsonderdeel)							
Totaal Andere administratieve uitgaven die NIET in het referentiebedrag zijn begrepen							

³¹ Vermeld het soort comité en de groep waartoe het behoort.

Berekening - *Andere administratieve uitgaven die niet in het referentiebedrag zijn begrepen*