

VERORDENING (EG) Nr. 1334/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 16 december 2008

inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 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 artikel 95,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽¹⁾,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ⁽²⁾,

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's ⁽³⁾ 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's ⁽⁴⁾ 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 uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's ⁽⁵⁾ 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, onder deze verordening te vallen. Ook dienen hierbinnen bepaalde voedsel ingrediënten 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 „voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen” genoemd) in levensmiddelen aanwezig zijn, alsmede het uitgangsmateriaal ervan en de levensmiddelen die ze bevatten.

(6) Onbewerkte levensmiddelen en niet-samengestelde levensmiddelen zoals specerijen, kruiden, theeën en aftreksels (bv. fruit- of kruidenthee), alsmede mengsels van specerijen en/of kruiden, theemengsels en mengsels voor aftreksels voor zover ze als zodanig worden geconsumeerd en/of niet worden toegevoegd aan levensmiddelen, vallen niet onder deze verordening.

(7) Aroma's worden gebruikt om de geur en/of smaak van voedingsmiddelen ten behoeve van de consument te verbeteren of te veranderen. Aroma's en voedsel ingrediënten 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. Waar mogelijk, moet aandacht worden besteed aan eventuele nadelige gevolgen van het gebruik van bepaalde aroma's voor kwetsbare groepen. Het gebruik van aroma's mag de consument niet misleiden en daarom moet op het etiket de aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld. Aroma's mogen echter niet zodanig worden gebruikt dat zij de consument misleiden op punten die onder meer verband houden met de aard, de versheid, de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten, de natuurlijkheid van een product of van het productieproces, of de voedingskwaliteit van het product. Bij het goedkeuren van aroma's moeten ook andere ter zake doende factoren in aanmerking worden genomen, zoals maatschappelijke, economische, traditiefactoren, ethische factoren en milieufactoren, het voorzorgsbeginsel, alsmede de uitvoerbaarheid van controles.

⁽¹⁾ PB C 168 van 20.7.2007, blz. 34.

⁽²⁾ Advies van het Europees Parlement van 10 juli 2007 (PB C 175 E van 10.7.2008, blz. 176), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 10 maart 2008 (PB C 111 E van 6.5.2008, blz. 46). Standpunt van het Europees Parlement van 8 juli 2008 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van 18 november 2008.

⁽³⁾ PB L 184 van 15.7.1988, blz. 61.

⁽⁴⁾ PB L 184 van 15.7.1988, blz. 67.

⁽⁵⁾ PB L 42 van 15.2.1991, blz. 25.

- (8) Sinds 1999 heeft eerst het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding en vervolgens de 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 voedselveiligheidsaangelegenheden ⁽¹⁾ opgerichte Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna „de Autoriteit” genoemd) adviezen uitgebracht over een aantal stoffen die van nature voorkomen in uitgangsmaterialen voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen, en die volgens het Comité van deskundigen inzake aromastoffen van de Raad van Europa aanleiding geven tot een vermoeden van toxiciteit. Stoffen waarvan het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding het vermoeden van toxiciteit heeft bevestigd, dienen als ongewenste stoffen te worden beschouwd die niet als zodanig aan levensmiddelen moeten worden toegevoegd.
- (9) 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 de noodzaak tot bescherming van de menselijke gezondheid als de onvermijdelijke aanwezigheid ervan in traditionele levensmiddelen rekening wordt gehouden.
- (10) De maximumgehalten aan bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen moeten gericht zijn op de levensmiddelen of levensmiddelen categorieën die het meest bijdragen tot de inname ervan via de voeding. Indien bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen een gevaar opleveren voor de gezondheid van de consument, dienen maximumniveaus worden vastgesteld overeenkomstig het advies van de Autoriteit. Dit zou de lidstaten in staat stellen controles op risicobasis te verrichten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ⁽²⁾. Levensmiddelenproducenten dienen met de aanwezigheid van deze stoffen rekening te houden wanneer zij voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen en/of aroma's gebruiken bij de bereiding van alle levensmiddelen om ervoor te zorgen dat levensmiddelen die niet veilig zijn, niet in de handel worden gebracht.
- (11) Op communautair niveau dienen voorschriften te worden vastgesteld om het gebruik van bepaald plantaardig, dierlijk, microbiologisch of mineraal uitgangsmateriaal dat gevaar kan opleveren voor de gezondheid van de mens, bij de productie van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen en de toepassingen daarvan bij de levensmiddelenproductie te verbieden of aan banden te leggen.
- (12) De risicobeoordelingen moeten worden uitgevoerd door de Autoriteit.
- (13) Met het oog op harmonisering 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. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ⁽³⁾.
- (14) Aromastoffen zijn welomschreven chemische stoffen, met inbegrip van door chemische synthese verkregen of door chemische procedés geïsoleerde aromastoffen en natuurlijke aromastoffen. 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 aromastoffen wordt momenteel een beoordelingsprogramma van aromastoffen uitgevoerd ⁽⁴⁾. 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. 1331/2008 bedoelde lijst op te nemen.
- (15) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan welomschreven chemische stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés, 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 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 wel te worden geëvalueerd en goedgekeurd.
- (16) 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 voldoende kan worden aangetoond dat ze tot op heden niet zijn gebruikt voor de vervaardiging van aroma's, worden voor de toepassing van deze verordening als voedingsmiddel beschouwd, ook al zijn een aantal van deze uitgangsmaterialen, zoals rozenhout en aardbeiblad, wellicht niet voor levensmiddelen als zodanig gebruikt. Zij hoeven niet te worden geëvalueerd.

⁽¹⁾ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.

⁽³⁾ Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

⁽⁴⁾ PB L 299 van 23.11.1996, blz. 1.

- (17) Via een thermisch procedé verkregen aroma's die onder gespecificeerde omstandigheden van levensmiddelen zijn vervaardigd, hoeven evenmin een evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van via een thermisch procedé verkregen aroma's die van een niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd of die niet voldoen aan bepaalde productievoorwaarden, dient echter te worden geëvalueerd en goedgekeurd.
- (18) 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⁽¹⁾ bevat een procedure 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.
- (19) Aromaprecursoren zoals koolhydraten, oligopeptiden en aminozuren geven geur en/of smaak aan levensmiddelen door middel van chemische reacties die tijdens de productie van de levensmiddelen optreden. Van levensmiddelen vervaardigde aromaprecursoren hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in 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 te worden geëvalueerd en goedgekeurd.
- (20) Andere aroma's, die niet onder de definities van de eerder genoemde aroma's vallen, mogen in levensmiddelen worden gebruikt nadat zij een evaluatie- en goedkeuringsprocedure hebben ondergaan. Het kan bijvoorbeeld gaan om aroma's die zijn verkregen door de zeer korte verhitting van olie of vet tot extreem hoge temperaturen, wat een grillsmak verleent.
- (21) 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.
- (22) Aroma's kunnen voor technische doeleinden, zoals het opslaan, standaardiseren, verdunnen of oplossen en stabiliseren ervan, de bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven⁽²⁾ toegestane levensmiddelenadditieven en/of andere voedsel-ingrediënten bevatten.
- (23) 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 diervoeders⁽³⁾ moet overeenkomstig die verordening worden toegelaten, alsmede op grond van deze verordening.
- (24) Voor aroma's blijven de algemene etiketteringsvoorschriften gelden overeenkomstig 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 reclame⁽⁴⁾ en, in voorkomend geval, Verordening (EG) nr. 1829/2003 en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders⁽⁵⁾. Voorts moeten in deze verordening specifieke etiketteringsvoorschriften worden vastgesteld voor aroma's die als zodanig aan de producent of aan de eindverbruiker worden verkocht.
- (25) Aromastoffen of aromatiserende preparaten mogen op het etiket alleen als „natuurlijk” worden aangeduid indien zij voldoen aan bepaalde criteria die waarborgen dat de consument niet wordt misleid.
- (26) Specifieke informatievoorschriften moeten garanderen dat de consument niet wordt misleid ten aanzien van het voor de productie van natuurlijke aroma's gebruikte uitgangsmateriaal. Indien de term „natuurlijk” ter aanduiding van een aroma wordt gebruikt, moeten de aromatiserende componenten volledig van natuurlijke oorsprong zijn. Tevens dient het uitgangsmateriaal van het aroma op het etiket te staan, behalve wanneer het vermelde uitgangsmateriaal niet zou worden herkend in de geur en/of smaak van het levensmiddel. Indien een uitgangsmateriaal wordt vermeld, dient ten minste 95 % van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal verkregen te zijn. Aangezien het gebruik van aroma's de consument niet mag misleiden, mag het resterende deel van ten hoogste 5 % alleen worden gebruikt voor standaardisering of om het aroma bijvoorbeeld een frissere, pikantere, rijpere, groenere toets te geven. Wanneer minder dan 95 % van de uit het vermelde uitgangsmateriaal afkomstige aromatiserende component wordt gebruikt en het aroma van het uitgangsmateriaal nog steeds herkenbaar is, moet het uitgangsmateriaal bekend worden gemaakt tezamen met de vermelding dat andere natuurlijke aroma's zijn toegevoegd, bijvoorbeeld cacao-extract waaraan andere natuurlijke aroma's zijn toegevoegd om een bananensmaak te geven.
- (27) Als de rooksmak van een bepaald levensmiddel het gevolg is van de toevoeging van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht. Overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG dient de etikettering 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. Richtlijn 2000/13/EG moet worden aangepast aan de in deze verordening vastgelegde definities van aroma's, rookaroma's en aan de term „natuurlijk” als beschrijving van aroma's.

(1) PB L 309 van 26.11.2003, blz. 1.

(2) Zie bladzijde 16 van dit Publicatieblad.

(3) PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.

(4) PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

(5) PB L 268 van 18.10.2003, blz. 24.

- (28) 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.
- (29) 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 uitvoeringsbevoegdheden ⁽¹⁾.
- (30) In het bijzonder moet aan de Commissie de bevoegdheid worden gegeven de bijlagen bij deze verordening aan te passen en met betrekking tot de opstelling van de communautaire lijst passende overgangsmaatregelen vast te stellen. Daar het maatregelen van algemene strekking betreft tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door haar aan te vullen met nieuwe niet-essentiële onderdelen, moeten zij worden vastgesteld volgens de in artikel 5 bis van Besluit 1999/468/EG bepaalde regelgevingsprocedure met toetsing.
- (31) Wanneer om dwingende urgente redenen de normaal voor de regelgevingsprocedure met toetsing toepasselijke termijnen niet kunnen worden nageleefd, moet de Commissie, voor de aanneming van de maatregelen als bedoeld in artikel 8, lid 2, en voor aanpassingen van de bijlagen II tot en met V bij deze verordening de in artikel 5 bis, lid 6, van Besluit 1999/468/EG vastgestelde urgentieprocedure kunnen toepassen.
- (32) De bijlagen II tot en met V moeten waar nodig worden aangepast aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang in het licht van de door aromaproductanten en -gebruikers verstrekte informatie en/of het resultaat van het toezicht en de controles van de lidstaten.
- (33) 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.
- (34) 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. 1331/2008 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.
- (35) Aangezien de doelstelling van deze verordening, namelijk de vaststelling van een communautaire regeling inzake het gebruik van aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen in levensmiddelen, niet voldoende 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 hetgeen nodig is om deze doelstelling te bereiken.
- (36) 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 aanbestedingsvorm van gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten ⁽²⁾ en Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken ⁽³⁾ moeten aan bepaalde, in deze verordening vastgestelde definities worden aangepast.
- (37) De Verordeningen (EEG) nr. 1601/91, (EG) nr. 2232/96 en (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG dienen dienovereenkomstig te worden gewijzigd,

HEBLEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ONDERWERP, TOEPASSINGSGEBIED EN BEGRIPOMSCHRIJVINGEN

Artikel 1

Toepassingsgebied

Deze verordening stelt voorschriften vast voor aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen om de doeltreffende werking van de interne markt, maar ook een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en een hoog niveau van consumentenbescherming te waarborgen, inclusief de bescherming van de belangen van de consument en eerlijke praktijken in de levensmiddelenhandel, rekening houdend, indien van toepassing, met de bescherming van het milieu.

⁽²⁾ PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.

⁽¹⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

Hier toe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

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

Artikel 2

Werkingsfeer

1. Deze verordening is van toepassing op:

- a) in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's, onverminderd de meer specifieke bepalingen van Verordening (EG) nr. 2065/2003;
- b) voedsel-ingrediënten met aromatiserende eigenschappen;
- c) levensmiddelen die aroma's en/of voedsel-ingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten;
- d) uitgangsmaterialen van aroma's en/of uitgangsmaterialen van voedsel-ingrediënten met aromatiserende eigenschappen.

2. Deze verordening is niet van toepassing op:

- a) stoffen die uitsluitend een zoete, zure of zoute smaak hebben;
- b) onbewerkte levensmiddelen;
- c) niet-samengestelde levensmiddelen en mengsels zoals, maar niet uitsluitend van verse, gedroogde of diepgevroren specerijen en/of kruiden, theemengsel en mengsels voor aftreksels als dusdanig voor zover ze niet als voedsel-ingrediënten worden gebruikt.

Artikel 3

Definities

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en (EG) nr. 1829/2003.

2. Voor de toepassing van deze verordening gelden voorts de volgende definities:

- 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 of die te wijzigen;

- ii) die uit de volgende categorieën zijn vervaardigd of bestaan: aromastoffen, aromatiserende preparaten, via een thermisch procedé verkregen aroma's, rookaroma's, aromaprecursoren of overige aroma's of mengsels daarvan;

- b) „aromastof”: een welomschreven chemische stof met aromatiserende eigenschappen;

- c) „natuurlijke aromastof”: een aromastof die door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés 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. Natuurlijke aromastoffen komen overeen met stoffen die van nature aanwezig zijn in de natuur en daar ook geïdentificeerd zijn;

- d) „aromatiserend preparaat”: een ander product dan een aromastof, verkregen van:

- i) levensmiddelen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés, 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

- ii) andere uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong dan levensmiddelen, verkregen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés, en hetzij als zodanig gebruikt, hetzij bereid volgens een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen;

- e) „via een thermisch procedé 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 procedé 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 en dat er in aanzienlijke mate toe bijdraagt dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen in levensmiddelen aanwezig zijn;

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 procedé”: een fysisch procedé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd, onverminderd de lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen van bijlage II, en waarbij onder meer geen singletzuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, metaalkatalysatoren, organometaalreagentia 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 in de zin van deze verordening beschouwd.

4. Aroma's kunnen bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 toegestane levensmiddelenadditieven en/of andere voedselingrediënten bevatten die om technische redenen worden toegevoegd.

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 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; en

b) het gebruik ervan misleidt de consument niet.

Artikel 5

Verbod op aroma's en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen

Het in de handel brengen van aroma's, levensmiddelen die aroma's bevatten en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen waarvan het gebruik niet voldoet aan deze verordening, is verboden.

Artikel 6

Aanwezigheid van bepaalde stoffen

1. In deel A van bijlage III vermelde stoffen worden niet als zodanig aan levensmiddelen toegevoegd.

2. Onverminderd Verordening (EG) nr. 110/2008, mogen de maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in de in deel B van bijlage III vermelde samengestelde levensmiddelen niet worden overschreden als gevolg van het gebruik van aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in die levensmiddelen. Tenzij anders is vermeld, zijn de maximumgehalten van de stoffen in bijlage III bij toepassing op de levensmiddelen zoals die op de markt worden gebracht. Bij gedroogde en/of geconcentreerde levensmiddelen die gereconstitueerd moeten worden, gelden de maximumgehalten, in afwijking van dit beginsel, voor het volgens de aanwijzingen op het etiket gereconstitueerde levensmiddel, rekening houdend met de minimale verdunningsfactor.

3. Bepalingen ter uitvoering van lid 2 kunnen, na advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna „de Autoriteit” genoemd), worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 21, lid 2.

*Artikel 7***Gebruik van bepaalde uitgangsmaterialen**

1. In deel A van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen niet worden gebruikt voor de vervaardiging van aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.

2. Aroma's en/of 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 8***Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen die niet hoeven te worden geëvalueerd en goedgekeurd**

1. De volgende aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen zonder evaluatie en goedkeuring overeenkomstig deze verordening in levensmiddelen worden gebruikt, mits zij voldoen aan artikel 4:

- a) de in artikel 3, lid 2, onder d), i), bedoelde aromatiserende preparaten;
- b) de in artikel 3, lid 2, onder e), i), bedoelde via een thermisch procedé verkregen aroma's die voldoen aan de productievoorwaarden voor via een thermisch procedé verkregen aroma's en aan de in bijlage V vermelde maximumgehalten aan bepaalde stoffen in via een thermisch procedé verkregen aroma's;
- c) de 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 Autoriteit 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, 5 en 6 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 zijn dan van overeenkomstige toepassing. Zo nodig stelt de Commissie, ingevolge het advies van de Autoriteit, maatregelen vast tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door aanvulling ervan, volgens de in artikel 21, lid 3, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. Deze maatregelen worden al naar het geval in de bijlagen III, IV en/of V opgenomen. Om dwingende urgente redenen kan de Commissie gebruikmaken van de in artikel 21, lid 4, bedoelde urgentieprocedure.

HOOFDSTUK III

COMMUNAUTAIRE LIJST VAN VOOR GEBRUIK IN LEVENSMIDDELEN GOEDGEKEURDE AROMA'S EN UITGANGSMATERIALEN*Artikel 9***Aroma's en uitgangsmaterialen die moeten worden geëvalueerd en goedgekeurd**

Dit hoofdstuk heeft betrekking op:

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

*Artikel 10***Communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen**

De in artikel 9 bedoelde aroma's en uitgangsmaterialen mogen slechts als zodanig in de handel worden gebracht en in levensmiddelen worden gebruikt indien zij in de communautaire lijst zijn opgenomen en, in voorkomend geval, voldoen aan de in de lijst gestelde voorwaarden.

*Artikel 11***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. 1331/2008 worden opgenomen indien het aan de voorwaarden van artikel 4 van deze verordening 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. 1331/2008 bedoelde procedure gewijzigd.

Artikel 12

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

1. Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag overeenkomstig onderhavige verordening alleen op de communautaire lijst worden geplaatst indien daarvoor een goedkeuring overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 is verleend.

2. Indien een aroma dat reeds in de communautaire lijst is opgenomen uit een andere bron wordt geproduceerd die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, dan is er geen nieuwe vergunning overeenkomstig deze verordening vereist zolang de nieuwe bron valt onder een vergunning overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 en de aroma voldoet aan de bij onderhavige Verordening vastgestelde specificaties.

Artikel 13

Interpretatiebesluiten

Waar noodzakelijk, kan volgens de in artikel 21, lid 2, bedoelde regelgevingsprocedure worden besloten:

- of een bepaalde stof of een bepaald mengsel van stoffen, een bepaald uitgangsmateriaal of soort levensmiddelen al dan niet in de categorieën van artikel 2, lid 1, valt;
- in welke van de in artikel 3, lid 2, punten b) tot en met j), omschreven categorieën een bepaalde stof valt;
- of een bepaald product in een categorie levensmiddelen valt dan wel een in bijlage I of bijlage III, deel B, bedoeld levensmiddel is.

HOOFDSTUK IV

ETIKETTERING

Artikel 14

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

1. Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's mogen alleen in de handel worden gebracht met de in de artikelen 15 en 16 voorgeschreven duidelijk zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare etikettering. De in artikel 15 bedoelde informatie wordt in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal gesteld.

2. Op zijn eigen grondgebied mag de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht, overeenkomstig het Verdrag voorschrijven dat de in artikel 15 bedoelde informatie in een of meer door die lidstaat vast te stellen officiële talen wordt vermeld. Dit vormt geen beletsel om deze informatie in verscheidene talen te vermelden.

Artikel 15

Algemene etiketteringsvoorschriften voor niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's

1. Indien niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of met andere voedsel ingrediënten worden verkocht en/of indien er overeenkomstig artikel 3, lid 4, andere stoffen aan zijn toegevoegd, wordt op de verpakking of de recipiënten ervan de volgende informatie vermeld:

- de verkoopbenaming: hetzij de term „aroma”, hetzij een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma;
- de vermelding „voor levensmiddelen” of „in levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het gebruik ervan in levensmiddelen;
- zo nodig, de bijzondere voorwaarden voor de bewaring en/of het gebruik;
- een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;
- een lijst, in dalende volgorde van het aandeel in het gewicht, van:
 - de categorieën aanwezige aroma's; en
 - de naam van alle andere stoffen, of, in voorkomend geval, het betreffende E-nummer;
- de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;
- een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke, gemakkelijk te begrijpen informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving na te leven;
- de nettohoeveelheid;
- de datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum;
- in voorkomend geval, informatie over een aroma of andere stoffen overeenkomstig dit artikel en zoals vermeld in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG wat de vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen betreft.

2. In afwijking van lid 1 hoeft de in lid 1, onder e) en g), genoemde informatie alleen in de vóór of bij levering te verstrekken documenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding „niet voor de verkoop in de detailhandel” op een goed zichtbare plaats van de verpakking of de recipiënt van het betrokken product voorkomt.

3. In afwijking van lid 1 hoeft, wanneer aroma's in tankwagens worden geleverd, alle informatie alleen te worden vermeld in de bij levering te verstrekken begeleidende documenten betreffende de partij.

*Artikel 16***Specifieke voorschriften ten aanzien van het gebruik van de term „natuurlijk”**

1. Indien de term „natuurlijk” wordt gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 15, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming, zijn de leden 2 tot en met 6 van dit artikel van toepassing.
2. De term „natuurlijk” mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.
3. De term „natuurlijke aromastof(fen)” mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.
4. De term „natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen-categorie of een plantaardige of dierlijke aromagroundstof indien de aromatiserende component uitsluitend of ten minste voor 95 gewichtsprocent uit het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

De benaming luidt „natuurlijk levensmiddel(en) of levensmiddelen-categorie of grondstof(fen) aroma”.

5. De term „natuurlijk levensmiddel(en) of levensmiddelen-categorie of grondstof(fen) aroma met andere natuurlijke aroma's” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig, en de geur en/of smaak daarvan gemakkelijk herkenbaar is.
6. De term „natuurlijk aroma” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de geur of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

*Artikel 17***Etikettering van voedingsenzymen die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker**

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren⁽¹⁾ en Verordening (EG) nr. 1829/2003, mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's die afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of andere voedselingredienten en/of waaraan andere stoffen zijn toegevoegd, slechts in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking de vermelding „voor levensmiddelen” of „voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of meer specifieke aanduidingen inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.
2. Indien de term „natuurlijk” wordt gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 15, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming is artikel 16 van toepassing.

⁽¹⁾ PB L 186 van 30.6.1989, blz. 21.

*Artikel 18***Overige etiketteringsvoorschriften**

De artikelen 14 tot en met 17 gelden onverminderd meer gedetailleerde of uitgebreidere wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen inzake metrologie of inzake de presentatie, indeling, verpakking en etikettering van gevaarlijke stoffen en preparaten of het vervoer ervan.

HOOFDSTUK V

PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING*Artikel 19***Rapportage door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven**

1. Op verzoek van de Commissie delen de producenten of gebruikers van een aromastof of de vertegenwoordigers van deze producenten of gebruikers aan de Commissie mee welke hoeveelheden van deze stof in een periode van twaalf maanden in de Gemeenschap aan levensmiddelen is toegevoegd. De in dit kader verstrekte informatie wordt als vertrouwelijk behandeld indien deze niet voor de veiligheidsbeoordeling vereist is.

Informatie over de gebruikte hoeveelheden voor afzonderlijke levensmiddelen-categorieën in de Gemeenschap wordt door de Commissie beschikbaar gesteld aan de lidstaten.

2. Voor een aroma dat reeds is goedgekeurd overeenkomstig deze verordening en dat is bereid met productiemethoden of uitgangsmaterialen die significant verschillen van die welke in het kader van de risicobeoordeling van de Autoriteit werden beoordeeld, verstrekt een producent of gebruiker in voorkomend geval, alvorens het aroma in de handel te brengen, de Commissie de noodzakelijke gegevens ten behoeve van een door de Autoriteit te verrichten evaluatie van het aroma in het licht van de gewijzigde productiemethode of de gewijzigde kenmerken.

3. Producenten en gebruikers van een aroma en/of een uitgangsmateriaal stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe, hen bekende en voor hen beschikbare wetenschappelijke of technische informatie die van invloed zou kunnen zijn op de beoordeling van de veiligheid van aromastoffen.

4. Bepalingen ter uitvoering van lid 1 worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 21, lid 2.

*Artikel 20***Toezicht van en rapportage door de lidstaten**

1. De lidstaten voeren systemen in voor het op risico's gebaseerde 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 zo vaak als nodig verslag uit van hun bevindingen aan de Commissie en aan de Autoriteit.

2. Uiterlijk op 20 januari 2011 wordt, na raadpleging van de Autoriteit, 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 regelgevingsprocedure van artikel 21, lid 2, vastgesteld.

Artikel 21

Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.

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. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

4. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1, 2, 4 en 6, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

Artikel 22

Wijzigingen in de bijlagen II tot en met V

Aanpassingen van de bijlagen II tot en met V bij deze verordening ter aanpassing aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang, die beogen niet-essentiële onderdelen van deze verordening aan te passen, worden, in voorkomend geval na advies van de Autoriteit, vastgesteld volgens de in artikel 21, lid 3, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

Om dwingende urgente redenen kan de Commissie de in artikel 21, lid 4, bedoelde urgentieprocedure toepassen.

Artikel 23

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 24

Intrekkingen

1. Richtlijn 88/388/EEG, Besluit 88/389/EEG en Richtlijn 91/71/EEG worden ingetrokken vanaf 20 januari 2011.

2. 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.

3. Verwijzingen naar de ingetrokken besluiten gelden als verwijzingen naar onderhavige verordening.

Artikel 25

Opneming van de lijst van aromastoffen in de communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen en overgangsregelingen

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. 1331/2008 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 geldt de in artikel 5, lid 1, en artikel 7 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 genoemde termijn van negen maanden niet voor deze evaluatie en goedkeuring.

3. Passende overgangsmaatregelen die bedoeld zijn om niet-essentiële onderdelen van onderhavige verordening te wijzigen dan wel aan te vullen, worden vastgesteld overeenkomstig de regelgevingsprocedure met toetsing van artikel 21, lid 3.

Artikel 26

Wijzigingen in Verordening (EEG) nr. 1601/91

Artikel 2, lid 1, wordt als volgt gewijzigd:

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

„— Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen (*) en/of

(*) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34”.

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. 1334/2008 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. 1334/2008 en/of”.

Artikel 27

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 2010 overeenkomstig de procedure van artikel 7 vastgesteld.”.

Artikel 28

Wijziging van Verordening (EG) nr. 110/2008

Verordening (EG) nr. 110/2008 wordt als volgt gewijzigd:

1) Artikel 5, lid 2, onder c), wordt vervangen door:

„c) mogen alle aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedingsingrediënten met aromatische eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen (*), en aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening bevatten;

(* PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34.”

2) Artikel 5, lid 3, onder c), wordt vervangen door:

„c) een of meer aroma's zoals bedoeld in artikel 3, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 bevatten;”.

3) In bijlage I komt punt 9 als volgt te luiden:

„9. Aromatisering

Onder „aromatisering” wordt verstaan dat bij de bereiding van een gedistilleerde drank een of meer aroma's zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 worden gebruikt.”.

4) Bijlage II wordt als volgt gewijzigd:

a) punt 19, onder c), wordt vervangen door:

„c) Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, 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 20, onder c), wordt vervangen door:

„c) Bij de bereiding van gin mogen geen andere aromastoffen zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder b) van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en/of aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening worden gebruikt

en de aromatisering moet op zodanige wijze gebeuren dat de smaak van de jeneverbes overheerst.”;

c) de tekst van punt 21, onder a), ii), wordt vervangen door:

„ii) een mengsel van het product van een dergelijke distillatie en ethylalcohol uit landbouwproducten met dezelfde samenstelling, dezelfde zuiverheid en hetzelfde alcoholgehalte; om gedistilleerde gin te aromatiseren mogen ook aromastoffen en/of aromatiserende preparaten zoals bedoeld in categorie 20, onder c), worden gebruikt.”;

d) punt 23, onder c), wordt vervangen door:

„c) Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt, andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, maar de smaak van karwij moet overheersen.”;

e) punt 24, onder c), wordt vervangen door:

„c) Als aanvulling mogen andere natuurlijke aromastoffen zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en/of aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening worden gebruikt, maar het aroma van deze drank moet grotendeels afkomstig zijn van distillaten van zaad van karwij (*Carum carvi* L.) en/of van dillezaad (*Anethum graveolens* L.), waarbij het gebruik van etherische oliën is verboden.”;

f) punt 30, onder a), wordt vervangen door:

„a) Gedistilleerde drank met bittere smaak of bitter is een gedistilleerde drank met een overheersende bittere smaak die is verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten te aromatiseren met aromastoffen zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en/of aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening.”;

g) in punt 32, onder c), worden de eerste alinea en de inleidende zin van de tweede alinea vervangen door:

„c) Bij de bereiding van likeur mogen aromastoffen zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening worden gebruikt. Er mogen echter enkel natuurlijke aromastoffen zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening worden gebruikt bij de bereiding van de volgende likeuren:”;

h) punt 41, onder c), wordt vervangen door:

„c) Bij de bereiding van eierlikeur of advocaat of advocat of advocat mogen aromastoffen zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening worden gebruikt.”;

i) punt 44, onder a), wordt vervangen door:

„a) Väkevä glögi of spritglögg is een gedistilleerde drank die is verkregen door ethylalcohol uit landbouwproducten met aroma van kruidnagel en/of kaneel te aromatiseren door middel van een van de volgende procedés: aftrekking en/of distillatie, herdistillatie van alcohol over delen van bovengenoemde planten, toevoeging van aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 van kruidnagels of kaneel of een combinatie van deze methoden.”;

j) punt 44, onder c), wordt vervangen door:

„c) Andere aroma's, aromastoffen en/of aromatiserende preparaten zoals gedefinieerd in artikel 3, lid 2, onder b), d) en h), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 mogen eveneens worden gebruikt, maar het aroma van de bovengenoemde specerijen moet overheersen.”;

k) (niet van toepassing op de Nederlandstalige versie.)

Artikel 29

Wijziging van Richtlijn 2000/13/EG

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

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

Gedaan te Straatsburg, 16 december 2008.

Voor het Europees Parlement
De voorzitter
H.-G. PÖTTERING

Voor de Raad
De voorzitter
B. LE MAIRE

„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), c), d), e), f), g), en h), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen (*);

— „rookaroma(s)”, of „rookaroma(s) geproduceerd van voedingsmiddel(en) of voedingsmiddelen categorie of bron(nen)” (bv. van beukenhout geproduceerd rookaroma), indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 1334/2008 en het levensmiddel een rookmaak verleent.

2. De term „natuurlijk” voor de beschrijving van aroma's geschiedt overeenkomstig artikel 16 van Verordening (EG) nr. 1334/2008.

(*) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34”.

Artikel 30

Inwerkingtreding en vankrachtwording van het besluit

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 20 januari 2011.

Artikel 10 geldt vanaf 18 maanden na de datum van toepassing van de communautaire lijst.

De artikelen 26 en 28 zijn van toepassing vanaf de datum van toepassing van de communautaire lijst.

Artikel 22 is van toepassing vanaf 20 januari 2009. Levensmiddelen die niet aan het bepaalde in deze verordening voldoen, en die voor 20 januari 2011 legaal in de Gemeenschap in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum in de handel worden gebracht.

BIJLAGE I

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

BIJLAGE II

Lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen

Hakken	Omhullen
Verhitten, koken, bakken, braden (tot maximaal 240 °C bij atmosferische druk) en bereiding in een snelkookpan (tot maximaal 120 °C)	Koelen
Snijden	Distillatie/rectificatie
Drogen	Emulgatie
Verdampen	Extractie, met inbegrip van extractie door middel van oplosmiddelen overeenkomstig Richtlijn 88/344/EEC
Gisten	Filteren
Malen	
Aftrekken	Maceratie
Microbiologische procedés	Vermenging
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
 Aloïne
 Capsaicine
 1,2-Benzopyrone, cumarine
 Hypericine
 Bèta-asaron
 1-Allyl-4-methoxybenzeen, estragol
 Waterstofcyanide
 Pulegon
 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen, methyleugenol
 Menthofuran
 Quassine
 1-Allyl-3,4-methyleendioxy-benzeen, safrol
 Teucrin A
 Thujon (alfa- en bèta-)

Deel B: *Maximumgehalten aan bepaalde stoffen, die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen, in bepaalde samengestelde levensmiddelen zoals deze worden geconsumeerd en waaraan aroma's en/of voedsel ingrediënten 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, Estragol (*)	Zuivelproducten	50
	Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddenstoelen, 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)	3 000
	Kauwgom	1 000
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen, Methyleugenol (*)	Zuivelproducten	20
	Vleesbereidingen en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Visbereidingen en visproducten	10
	Soepen en sauzen	60
	Kant-en-klare hapjes	20
	Niet-alcoholhoudende dranken	1

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte mg/kg
Pulegon	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	250
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	2 000
	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, safrool (*)	Vleesbereidingen en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Visbereidingen en visproducten	15
	Soepen en sauzen	25
	Niet-alcoholhoudende dranken	1
Teucrin A	Bitter-tasting spirit drinks or bitter (1)	5
	Liqueurs (2) with a bitter taste	5
	Andere alcoholhoudende dranken	2
Thujon (alfa- en bèta-)	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van Artemisia-soorten zijn geproduceerd	10
	Alcoholhoudende dranken die van Artemisia-soorten zijn geproduceerd	35
	Niet-alcoholhoudende dranken die van Artemisia-soorten zijn geproduceerd	0,5
Cumarine	Traditionele en/of seizoengebonden bakkerijproducten, met een vermelding van kaneel in de etikettering	50
	Ontbijtgraanproducten met inbegrip van muesli	20
	Fijne bakkerijproducten met uitzondering van traditionele en/of seizoengebonden bakkerijproducten met een vermelding van kaneel in de etikettering	15
	Nagerechten	5

(*) De maximumniveaus gelden niet indien een samengesteld levensmiddel geen toegevoegde aroma's bevat en de enige toegevoegde levensmiddelenrediënten met aromatiserende eigenschappen verse, gedroogde of diepgevroren kruiden en specerijen zijn. De Commissie stelt, indien van toepassing, na raadpleging van de lidstaten en de Autoriteit en op grond van door de lidstaten ter beschikking gestelde gegevens over de nieuwste wetenschappelijke informatie en met inachtneming van het gebruik van kruiden en specerijen alsmede van natuurlijke aromatiserende bereidingen, wijzigingen van deze uitzonderingsregeling voor.

(1) Overeenkomstig de omschrijving in bijlage II, punt 30, van Verordening (EG) nr. 110/2008.

(2) Overeenkomstig de omschrijving in bijlage II, punt 32, van Verordening (EG) nr. 110/2008.

BIJLAGE IV

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

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

Uitgangsmateriaal	
Wetenschappelijke naam	Triviale naam
Tetraploïde vorm van <i>Acorus calamus</i> L.	Tetraploïde vorm van kalmoes

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

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

BIJLAGE V

Productievoorwaarden van via een thermisch procedé verkregen aroma's en maximumgehalten aan ongewenste stoffen in via een thermisch procedé verkregen aroma'sDeel A: *Productievoorwaarden*

- a) De temperatuur van de producten mag tijdens het procedé niet meer dan 180 °C bedragen.
- b) Het thermische procedé 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 procedé niet meer dan 8,0 bedragen.

Deel B: *Maximumgehalten aan bepaalde stoffen*

Inhoudelijke aspecten	Maximumgehalte µg/kg
2-amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridine (PhIP)	50