

## EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) NR 1334/2008

av den 16 december 2008

**om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1601/91, förordningarna (EG) nr 2232/96 och (EG) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EG**

(Text av betydelse för EES)

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR  
ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska  
gemenskapen, särskilt artikel 95,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommit-  
téns yttrande <sup>(1)</sup>,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget <sup>(2)</sup>, och

av följande skäl:

- (1) Rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer <sup>(3)</sup> behöver uppdateras till följd av den tekniska och vetenskapliga utvecklingen. Av tydlighetsskäl och effektivitetsskäl bör direktiv 88/388/EEG ersättas med denna förordning.
- (2) I rådets beslut 88/389/EEG av den 22 juni 1988 om att kommissionen ska upprätta en förteckning över ursprungsmaterial och ämnen som används vid framställning av aromer <sup>(4)</sup> fastställs att denna förteckning ska upprättas senast 24 månader efter det att det har antagits. Det beslutet är nu föråldrat och bör upphöra att gälla.
- (3) I kommissionens direktiv 91/71/EEG av den 16 januari 1991 om komplettering av rådets direktiv 88/388/EEG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer <sup>(5)</sup> fastställs bestämmelser om märkning av aromer. Dessa bestämmelser ersätts med denna förordning och direktivet bör nu upphöra att gälla.

(4) Den fria rörligheten för säkra och hälsosamma livsmedel är en väsentlig del av den inre marknaden och bidrar i hög grad till medborgarnas hälsa och välbefinnande samt till att tillvarata deras sociala och ekonomiska intressen.

(5) För att skydda människors hälsa bör denna förordning omfatta aromer, ursprungsmaterial för aromer samt livsmedel som innehåller aromer. Den bör också omfatta vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som tillförs livsmedel i det primära syftet att ge arom och som väsentligt bidrar till förekomsten i livsmedel av vissa icke önskvärda ämnen som förekommer naturligt (nedan kallade *livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper*), deras ursprungsmaterial och livsmedel som innehåller sådana.

(6) Råa livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning och icke sammansatta livsmedel som kryddor, örter, teer och infusioner (t.ex. frukt- eller örtte) samt blandningar av kryddor och/eller örter, blandningar av te och blandningar till infusioner, så länge de konsumeras som sådana och/eller så länge de inte tillförs livsmedel, omfattas inte av denna förordning.

(7) Aromer används för att förbättra eller förändra livsmedels lukt och/eller smak på ett sätt som gagnar konsumenten. Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör endast användas om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de kan tillåtas i livsmedel. Om möjligt bör uppmärksamheten inriktas på huruvida användningen av vissa aromer skulle kunna ha några negativa konsekvenser för sårbara grupper. Användningen av aromer får inte vilseleda konsumenten och deras förekomst i livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning. Aromer bör i synnerhet inte användas på ett sådant sätt att konsumenterna vilseleds i frågor som bland annat rör de använda ingrediensernas karaktär, färskhet och kvalitet, naturligheten hos en produkt eller en produktionsprocess eller produktens näringskvalitet. Vid godkännande av aromer bör hänsyn även tas till andra relevanta faktorer, däribland samhällsrelaterade, ekonomiska, traditionsrelaterade, etiska och miljörelaterade faktorer, samt försiktighetsprincipen och frågan om huruvida kontroller är genomförbara.

<sup>(1)</sup> EUT C 168, 20.7.2007, s. 34.

<sup>(2)</sup> Europaparlamentets yttrande av den 10 juli 2007 (EUT C 175 E, 10.7.2008, s. 176), rådets gemensamma ståndpunkt av den 10 mars 2008 (EUT C 111 E, 6.5.2008, s. 46) och Europaparlamentets ståndpunkt av den 8 juli 2008 (ännu ej offentliggjord i EUT) och rådets beslut av den 18 november 2008.

<sup>(3)</sup> EGT L 184, 15.7.1988, s. 61.

<sup>(4)</sup> EGT L 184, 15.7.1988, s. 67.

<sup>(5)</sup> EGT L 42, 15.2.1991, s. 25.

- (8) Sedan 1999 har vetenskapliga kommittén för livsmedel och därefter Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*), som inrättats genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet <sup>(1)</sup> lämnat yttranden om ett antal ämnen som förekommer naturligt i ursprungsmaterial för aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och som, enligt Europarådets expertkommitté för aromämnen, ger anledning till oro av toxikologiska skäl. Ämnen för vilka en toxikologisk oro har bekräftats av vetenskapliga kommittén för livsmedel bör betraktas som icke önskvärda ämnen som inte som sådana bör tillföras livsmedel.
- (9) Eftersom icke önskvärda ämnen finns naturligt i växter kan de förekomma i aromberedningar och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. Växterna används traditionellt som livsmedel eller livsmedelsingredienser. Lämpliga maximihalter bör fastställas för förekomst av sådana icke önskvärda ämnen i de livsmedel som bidrar mest till människors intag av sådana ämnen, med beaktande av behovet av att skydda människors hälsa och av ämnenas oundvikliga förekomst i traditionella livsmedel.
- (10) Maximihalter av vissa naturligt förekommande icke önskvärda ämnen bör inriktas på de livsmedel eller livsmedelskategorier som bidrar mest till intag via födan. Om ytterligare naturligt förekommande icke önskvärda ämnen utgör en hälsorisk för konsumenterna bör maximihalter fastställas efter att myndigheten yttrat sig. Medlemsstaterna bör anordna riskbaserade kontroller i överensstämmelse med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelsen om djurs välbefinnande <sup>(2)</sup>. Livsmedelsproducenterna är skyldiga att ta hänsyn till närvaron av dessa ämnen, när de använder livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och/eller aromer för framställning av alla livsmedel, för att kunna säkerställa att livsmedel som inte är säkra inte släpps ut på marknaden.
- (11) Bestämmelser bör antas på gemenskapsnivå i syfte att förbjuda eller begränsa användningen av vissa vegetabiliska, animaliska, mikrobiologiska eller mineraliska material som ger anledning till oro för människors hälsa vid framställningen av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och vid användningen av dessa i livsmedelstillverkningen.
- (12) Riskbedömningar bör utföras av myndigheten.
- (13) För att säkerställa harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med förfarandet i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer <sup>(3)</sup>.
- (14) Aromämnen är definierade kemiska ämnen som innefattar aromämnen som erhålls genom kemisk syntes eller som isoleras med hjälp av kemiska processer och naturliga aromämnen. Ett program för utvärdering av aromämnen genomförs nu i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2232/96 av den 28 oktober 1996 om gemenskapsregler för aromämnen som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel <sup>(4)</sup>. Enligt den förordningen ska en förteckning över aromämnen antas senast fem år efter antagandet av det programmet. En ny tidsfrist bör fastställas för antagandet av den förteckningen. Den kommer att föreslås ingå i den förteckning som avses i artikel 2.1 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (15) Aromberedningar är andra aromer än definierade kemiska ämnen som erhållits från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel. Aromberedningar som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon utvärdering eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Aromberedningar som framställts från material som inte är livsmedel bör dock utvärderas och godkännas.
- (16) I förordning (EG) nr 178/2002 definieras livsmedel som bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade ämnen eller produkter som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung för vilka det i tillräcklig grad kan visas att de hittills har använts för framställning av aromer bör för detta ändamål betraktas som livsmedelsmaterial, även om vissa sådana ursprungsmaterial, t.ex. rosenträ och jordgubbsblad, inte har använts som sådana för livsmedel. De behöver inte utvärderas.

<sup>(1)</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 165, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 191, 28.5.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Se sidan 1 i detta nummer av EUT.

<sup>(4)</sup> EGT L 299, 23.11.1996, s. 1.

- (17) På samma sätt behöver värmereaktionsaromer som framställts från livsmedel enligt specificerade villkor inte heller genomgå någon utvärdering eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tveksamhet om deras säkerhet. Värmereaktionsaromer som framställts från material som inte är livsmedel eller som inte uppfyller vissa framställningsvillkor bör dock utvärderas och godkännas i fråga om säkerhet.
- (18) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel <sup>(1)</sup> innehåller ett förfarande för säkerhetsbedömning och godkännande av rökaromer och syftar till att upprätta en uttömmande förteckning över de primära rökkondensat och primära tjärfraktioner som får användas.
- (19) Aromprekursorer, t.ex. kolhydrater, oligopeptider och aminosyror, ger arom till livsmedel genom kemiska reaktioner som uppträder under framställningen av livsmedel. Aromprekursorer som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon utvärdering eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Aromprekursorer som framställts från material som inte är livsmedel bör dock utvärderas och godkännas i fråga om säkerhet.
- (20) Andra aromer som inte omfattas av definitionerna av de tidigare nämnda aromerna får användas i och på livsmedel efter det att de har genomgått ett utvärderings- och godkännandeförfarande. Exempel på detta skulle kunna vara aromer som erhålls genom att olja eller fett upphettas till extremt höga temperaturer under en mycket kort stund och som därmed ger en grillliknande arom.
- (21) Material av annat vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller mineraliskt ursprung än livsmedel får godkännas för framställning av aromer först efter att de har genomgått en vetenskaplig säkerhetsutvärdering. Det kan bli nödvändigt att bara tillåta användning av vissa delar av materialet eller att ange villkor för användningen.
- (22) Aromer kan innehålla livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser <sup>(2)</sup> och/eller andra livsmedelsingredienser för tekniska ändamål, t.ex. för deras lagring, standardisering, utspädning eller upplösning och stabilisering.
- (23) En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder <sup>(3)</sup> bör godkännas i enlighet med den förordningen samt enligt denna förordning.
- (24) Aromer omfattas även i fortsättningen av de allmänna märkningskrav som anges i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel <sup>(4)</sup> och, i förekommande fall, i förordning (EG) nr 1829/2003 och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 av den 22 september 2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer <sup>(5)</sup>. Dessutom bör särskilda märkningsbestämmelser för aromer som säljs som sådana till tillverkare eller slutkonsumenter fastställas i denna förordning.
- (25) Aromämnen eller aromberedningar bör betecknas som "naturliga" endast om de uppfyller vissa kriterier som garanterar att konsumenterna inte vilseleds.
- (26) Särskilda informationskrav bör säkerställa att konsumenterna inte vilseleds i fråga om det ursprungsmaterial som använts för framställningen av naturliga aromer. I synnerhet bör, om beteckningen "naturlig" används för att beskriva en arom, de använda aromgivande beståndsdelarna helt och hållet vara av naturligt ursprung. Dessutom bör en märkning av ursprunget till aromerna ske, utom när de ursprungsmaterial som det hänvisas till inte skulle kännas igen i livsmedlets arom eller smak. Om ett ursprungsmaterial nämns bör minst 95 % av den aromgivande beståndsdelarna ha erhållits från det material som det hänvisas till. Eftersom användningen av aromer inte bör vilseleda konsumenten, kan den resterande maximihalten på 5 % bara användas för att standardisera eller för att ge till exempel en friskare, skarpare, mognare eller färskare nyans i aromen. När mindre än 95 % av den aromgivande beståndsdel som erhållits från det nämnda ursprungsmaterialet har använts och ursprungsmaterialets arom fortfarande kan kännas igen, bör ursprungsmaterialet anges med tillägget att andra naturliga aromer har tillförts, till exempel kakaoextrakt i vilket andra naturliga aromer har tillsatts för att ge en antydning av banan.
- (27) Konsumenterna bör upplysas om när röksmaken i något särskilt livsmedel beror på tillsats av rökaromer. I enlighet med direktiv 2000/13/EG får märkningen inte vilseleda konsumenten i fråga om huruvida produkten har rökts på traditionellt sätt med färsk rök eller har behandlats med rökaromer. Direktiv 2000/13/EG behöver anpassas till de definitioner av aromer och rökaromer och till beteckningen "naturlig" för beskrivningen av aromer som anges i denna förordning.

<sup>(1)</sup> EUT L 309, 26.11.2003, s. 1.

<sup>(2)</sup> Se sidan 16 i detta nummer av EUT.

<sup>(3)</sup> EUT L 268, 18.10.2003, s. 1.

<sup>(4)</sup> EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

<sup>(5)</sup> EUT L 268, 18.10.2003, s. 24.

- (28) Vid utvärderingen av aromämnenas säkerhet för människors hälsa är information om konsumtion och användning av aromämnen av avgörande betydelse. Mängden aromämnen som tillförs livsmedel bör därför kontrolleras regelbundet.
- (29) De åtgärder som är nödvändiga för tillämpningen av denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter <sup>(1)</sup>.
- (30) Kommissionen bör särskilt ges befogenhet att ändra bilagorna till denna förordning och anta lämpliga övergångsbestämmelser beträffande upprättandet av gemenskapsförteckningen. Eftersom dessa åtgärder har en allmän räckvidd och avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, bland annat genom att komplettera den med nya icke väsentliga delar, måste de antas i enlighet med det föreskrivande förfarandet med kontroll i artikel 5a i beslut 1999/468/EG.
- (31) När det, på grund av tvingande, brådskande skäl, inte är möjligt att iaktta de normala tidsfristerna för det föreskrivande förfarandet med kontroll bör kommissionen kunna tillämpa det skyndsamma förfarandet i artikel 5a.6 i beslut 1999/468/EG för att besluta om de åtgärder som beskrivs i artikel 8.2 och ändringarna i bilagorna II–V i denna förordning.
- (32) Bilagorna II–V till denna förordning bör vid behov anpassas till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen, varvid hänsyn bör tas till de uppgifter som lämnas av producenter och användare av aromer och/eller som är ett resultat av medlemsstaternas övervakning och kontroller.
- (33) För att utveckla och uppdatera gemenskapslagstiftningen om aromer på ett proportionellt och effektivt sätt är det nödvändigt att medlemsstaterna samlar in uppgifter, delar med sig av information och samordnar sitt arbete. Det kan därför vara ändamålsenligt att utföra studier om specifika frågor i syfte att underlätta beslutsfattandet. Gemenskapen bör finansiera sådana studier som en del av budgetförfarandet. Finansieringen av sådana åtgärder omfattas av förordning (EG) nr 882/2004.
- (34) I avvaktan på upprättandet av gemenskapsförteckningen bör bestämmelser antas för utvärdering och godkännande av aromämnen som inte omfattas av det utvärderingsprogram som föreskrivs i förordning (EG) nr 2232/96. Därför bör det fastställas övergångsbestämmelser. Enligt dessa bestämmelser bör sådana aromämnen utvärderas och godkännas i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr 1331/2008. Bestämmelserna i den förordningen om de tidsfrister inom vilka myndigheten ska anta sitt yttrande och kommissionen lägga fram ett förslag till förordning om uppdatering av gemenskapsförteckningen för ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa bör dock inte tillämpas, eftersom det löpande utvärderingsprogrammet bör prioriteras.
- (35) Eftersom målet för denna förordning, nämligen att fastställa gemenskapsbestämmelser för användning av aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel, inte i tillräcklig utsträckning kan uppnås av medlemsstaterna och det därför, med hänsyn till marknadens enhetlighet och en hög konsumentskyddsnivå, bättre kan uppnås på gemenskapsnivå, kan gemenskapen vidta åtgärder i enlighet med subsidiaritetsprincipen i artikel 5 i fördraget. I enlighet med proportionalitetsprincipen i samma artikel, går denna förordning inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå detta mål.
- (36) Rådets förordning (EEG) nr 1601/91 av den 10 juni 1991 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter <sup>(2)</sup> och förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker <sup>(3)</sup> behöver anpassas till vissa nya definitioner i denna förordning.
- (37) Förordningarna (EEG) nr 1601/91, (EG) nr 2232/96 och (EG) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EG bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## KAPITEL I

### SYFTE, TILLÄMPNINGSOMRÅDE OCH DEFINITIONER

#### Artikel 1

##### Syfte

Denna förordning innehåller bestämmelser om aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel i syfte att säkerställa en effektivt fungerande inre marknad samt en hög skyddsnivå för människors hälsa och en hög nivå på konsumentskyddet, inbegripet skyddet av konsumenternas intressen och god sed inom handeln med livsmedel, när så är lämpligt med beaktande av skyddet av miljön.

<sup>(1)</sup> EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

<sup>(2)</sup> EGT L 149, 14.6.1991, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.



I denna förordning föreskrivs därför om

- a) en gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial som är godkända för användning i och på livsmedel, (nedan kallad *gemenskapsförteckningen*) i bilaga I,
- b) villkor för användningen av aromer och livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel,
- c) märkningsbestämmelser för aromer.

## Artikel 2

### Tillämpningsområde

1. Denna förordning ska tillämpas på

- a) aromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel, utan att det påverkar tillämpningen av mer specifika bestämmelser i förordning (EG) nr 2065/2003,
- b) livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper,
- c) livsmedel som innehåller aromer och/eller livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper,
- d) ursprungsmaterial för aromer och/eller ursprungsmaterial för livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper.

2. Denna förordning ska inte tillämpas på

- a) ämnen som har uteslutande söt, sur eller salt smak,
- b) råa livsmedel,
- c) icke sammansatta livsmedel och blandningar såsom, men inte uteslutande, färska, torkade eller frysta kryddor och/eller örter, teblandningar och blandningar för infusion, så länge de inte används som livsmedels ingredienser.

## Artikel 3

### Definitioner

1. I den här förordningen ska definitionerna i förordningarna (EG) nr 178/2002 och (EG) nr 1829/2003 gälla.

2. I denna förordning ska dessutom följande definitioner gälla:

- a) *aromer*: produkter som
  - i) inte är avsedda att konsumeras som sådana och som tillförs livsmedel för att ge eller förändra lukt och/eller smak,

- ii) framställts från eller består av följande kategorier: aromämnen, aromberedningar, värmereaktionsaromer, rökaromer, aromprekursorer eller andra aromer eller blandningar av dessa,

- b) *aromämne*: ett definierat kemiskt ämne med aromgivande egenskaper,

- c) *naturligt aromämne*: ett aromämne som framställts genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, antingen i rått skick eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II; naturliga aromämnen motsvarar ämnen som är naturligt förekommande och som har identifierats i naturen,

- d) *aromberedning*: en produkt som inte är ett aromämne och som framställts av

- i) livsmedel genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer, antingen i rått skick eller efter bearbetning till livsmedel genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II

och/eller

- ii) material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung, utom livsmedel, genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska processer, varvid materialet används som sådant eller bearbetas genom en eller flera av de traditionella metoder för beredning av livsmedel som förtecknas i bilaga II,

- e) *värmereaktionsarom*: en produkt som framställts genom upphettning av en blandning av ingredienser, som inte nödvändigtvis själva har aromgivande egenskaper, och av vilka minst en innehåller kväve (aminogrupp) och en annan är en reducerande sockerart; de ingredienser som används för framställning av värmereaktionsaromer kan vara

- i) livsmedel

och/eller

- ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel,

- f) *rökarom*: en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökkondensat, primära tjärfraktioner och/eller rökaromderivat, enligt definitionerna i artikel 3.1, 3.2 och 3.4 i förordning (EG) nr 2065/2003,

- g) *aromprekursor*: en produkt, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig och som avsiktligt tillförs livsmedel enbart i syfte att ge arom genom att brytas ner eller reagera med andra beståndsdelar under bearbetningen av livsmedel. Den kan framställas av

- i) livsmedel

och/eller

- ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel,

- h) *annan arom*: en arom som tillförs eller som är avsedd att tillföras livsmedel för att ge lukt och/eller smak och som inte omfattas av definitionerna i leden b–g,

- i) *livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper*: annan livsmedelsingrediens än aromer som kan tillföras ett livsmedel i det primära syftet att ge det arom eller att förändra dess arom och som väsentligt bidrar till förekomsten i livsmedlet av vissa naturligt förekommande, icke önskvärda ämnen,

- j) *ursprungsmaterial*: material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller mineraliskt ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs; det kan vara

- i) livsmedel

eller

- ii) annat ursprungsmaterial än livsmedel,

- k) *lämplig fysikalisk process*: en fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper, utan att det påverkar förteckningen över traditionella metoder för beredning av livsmedel i bilaga II, och inte innebär användning av bland annat singlet syre, ozon, oorganiska katalysatorer, metallkatalysatorer, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning.

3. När det gäller definitionerna i punkt 2 d, e, g och j ska ursprungsmaterial för vilka det hittills finns klara belägg för att de använts för framställning av aromer betraktas som livsmedel i denna förordning.

4. Aromer får innehålla livsmedelstillsatser som är tillåtna enligt förordning (EG) nr 1333/2008 och/eller andra livsmedelsingredienser som införlivats för tekniska ändamål.

## KAPITEL II

### VILLKOR FÖR ANVÄNDNING AV AROMER, LIVSMEDELSINGREDIENSER MED AROMGIVANDE EGENSKAPER OCH URSPRUNGSMATERIAL

#### Artikel 4

#### Allmänna villkor för användning av aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

Endast de aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som uppfyller följande villkor får användas i eller på livsmedel:

- a) De utgör enligt tillgängliga vetenskapliga rön ingen hälsorisk för konsumenterna.

- b) Konsumenten vilseleds inte av användningen av dem.

#### Artikel 5

#### Förbud mot aromer och/eller livsmedel som inte uppfyller kraven

En arom eller ett livsmedel som innehåller en arom och/eller en livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper får inte släppas ut på marknaden om användningen av dessa inte uppfyller kraven i denna förordning.

#### Artikel 6

#### Förekomst av vissa ämnen

1. De ämnen som förtecknas i del A i bilaga III får inte som sådana tillföras livsmedel.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av förordning (EG) nr 110/2008 får maximihalterna för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, inte överskridas i de sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III till följd av att aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper används i och på dessa livsmedel. Maximihalterna av de ämnen som fastställs i bilaga III ska tillämpas på livsmedel såsom de saluförts, såvida inte något annat anges. Genom undantag från denna princip ska, när det gäller torkade och/eller koncentrerade livsmedel som behöver rekonstitueras, maximihalterna tillämpas på livsmedlet efter det att det rekonstituerats enligt anvisningarna på etiketten och med beaktande av den lägsta utspädningsfaktorn.

3. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 2 får antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2, vid behov efter yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*).

## Artikel 7

**Användning av vissa ursprungsmaterial**

1. Ursprungsmaterial som förtecknas i del A i bilaga IV får inte användas för framställning av aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

2. Aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som framställts av ursprungsmaterial som förtecknas i del B i bilaga IV får användas endast enligt villkoren i den bilagan.

## Artikel 8

**Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för vilka utvärdering och godkännande inte krävs**

1. Följande aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper får användas i eller på livsmedel utan utvärdering och godkännande enligt denna förordning, under förutsättning att de uppfyller villkoren i artikel 4:

- a) Aromberedningar enligt artikel 3.2 d i.
- b) Värmereaktionsaromer enligt artikel 3.2 e i som uppfyller villkoren för framställning av värmereaktionsaromer och som inte överskrider de maximihalter som anges i bilaga V för vissa ämnen i värmereaktionsaromer.
- c) Aromprekursorer enligt artikel 3.2 g i.
- d) Livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

2. Utan hinder av vad som sägs i punkt 1 ska myndigheten göra en riskbedömning av en arom eller livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper som avses i punkt 1, om kommissionen, en medlemsstat eller myndigheten ifrågasätter dess säkerhet. Artiklarna 4, 5 och 6 i förordning (EG) nr 1331/2008 ska gälla i tillämpliga delar. Vid behov ska kommissionen efter myndighetens yttrande anta åtgärder som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, bland annat genom att komplettera den, i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 21.3. Sådana åtgärder ska fastställas i bilaga III, IV och/eller V, när så är lämpligt. Om det finns tvingande, brådskande skäl får kommissionen använda det skyndsamma förfarande som avses i artikel 21.4.

## KAPITEL III

**GEMENSKAPSFÖRTECKNING ÖVER AROMER OCH URSPRUNGSMATERIAL SOM ÄR GODKÄNDA FÖR ANVÄNDNING I ELLER PÅ LIVSMEDEL**

## Artikel 9

**Aromer och ursprungsmaterial som kräver utvärdering och godkännande**

Detta kapitel gäller

- a) aromämnen,
- b) aromberedningar enligt artikel 3.2 d ii,
- c) värmereaktionsaromer som framställts genom upphettning av ingredienser som helt eller delvis omfattas av artikel 3.2 e ii och/eller som inte uppfyller villkoren för framställning av värmereaktionsaromer och/eller överskrider de maximihalter som anges i bilaga V för vissa icke önskvärda ämnen,
- d) aromprekursorer enligt artikel 3.2 g ii,
- e) andra aromer enligt artikel 3.2 h,
- f) andra ursprungsmaterial än livsmedel enligt artikel 3.2 j ii.

## Artikel 10

**Gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial**

Av de aromer och ursprungsmaterial som avses i artikel 9 får endast de som finns med i gemenskapsförteckningen släppas ut på marknaden som sådana och användas i eller på livsmedel, i förekommande fall enligt de användningsvillkor som anges där.

## Artikel 11

**Införande av aromer och ursprungsmaterial i gemenskapsförteckningen**

1. En arom eller ett ursprungsmaterial får införas i gemenskapsförteckningen i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr 1331/2008 endast om det uppfyller villkoren i artikel 4 i den här förordningen.

2. För en arom eller ett ursprungsmaterial som förs in i gemenskapsförteckningen ska följande uppgifter anges:

- a) Identiteten hos den arom eller det ursprungsmaterial som godkännts.
- b) Vid behov villkoren för användning av aromen.

3. Gemenskapsförteckningen ska ändras i enlighet med det förfarande som avses i förordning (EG) nr 1331/2008.

#### Artikel 12

##### **Aromer eller ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003**

1. En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen i bilaga I i enlighet med den här förordningen endast om aromen eller ursprungsmaterialet godkänts i enlighet med förordning (EG) nr 1829/2003.

2. Om en arom som redan införts i gemenskapsförteckningen framställs från ett annat ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003, krävs inget nytt godkännande enligt den här förordningen, förutsatt att det nya ursprungsmaterialet omfattas av ett godkännande i enlighet med förordning (EG) nr 1829/2003 och aromen uppfyller de specifikationer som fastställs enligt den här förordningen.

#### Artikel 13

##### **Tolkningsbeslut**

Det kan vid behov, i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2, beslutas

- a) huruvida ett visst ämne eller en viss blandning av ämnen, ett visst material eller en viss typ av livsmedel omfattas av kategorierna som förtecknas i artikel 2.1,
- b) till vilken av de särskilda kategorier som anges i artikel 3.2 b–j ett visst ämne ska höra,
- c) huruvida en bestämd produkt tillhör en livsmedelskategori eller är ett livsmedel som anges i bilaga I eller bilaga III del B.

#### KAPITEL IV

##### **MÄRKNING**

#### Artikel 14

##### **Märkning av aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter**

1. Aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter får saluföras endast med märkning enligt artiklarna 15 och 16, vilken ska vara väl synlig, klart läsbar och outplånlig. Informationen enligt artikel 15 ska anges på ett språk som lätt kan förstås av köparna.

2. Den medlemsstat i vilken produkten saluförs får inom sitt eget territorium i enlighet med fördraget föreskriva att den information som föreskrivs i artikel 15 ska lämnas på ett eller flera av gemenskapens officiella språk, vilka fastställs av medlemsstaten. Detta ska inte hindra att denna information anges på flera språk.

#### Artikel 15

##### **Allmänna märkningskrav för aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter**

1. Om aromer som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser och/eller om andra ämnen har tillförts till dem i enlighet med artikel 3.4, ska följande uppgifter anges på förpackningar eller behållare:

- a) Försäljningsbeskrivningen: antingen ordet "arom", ett mer specifikt namn eller en beskrivning av aromen.
- b) Uppgiften "för livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel" eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel.
- c) Vid behov särskilda villkor för lagring och/eller användning.
- d) Ett märke för identifiering av sändningen eller partiet.
- e) En förteckning, i fallande ordning efter vikt, över
  - i) de kategorier av aromer som ingår och
  - ii) namnen på alla andra ämnen eller material i produkten, eller, i tillämpliga fall, deras E-nummer.
- f) Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn eller firmamamn och adress.
- g) En uppgift om högsta mängd av varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar som endast får förekomma i en begränsad mängd i livsmedel och/eller lämplig, tydlig och lätt begriplig information som gör det möjligt för köparen att följa bestämmelserna i denna förordning eller annan tillämplig gemenskapslagstiftning.
- h) Nettomängden.
- i) Datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.
- j) I tillämpliga fall uppgifter om en arom eller andra ämnen som avses i denna artikel och som förtecknas i bilaga IIIa till direktiv 2000/13/EG när det gäller uppgifter om ingredienser som förekommer i livsmedel.

2. Genom undantag från punkt 1 behöver de uppgifter som krävs enligt punkt 1 e och 1 g lämnas endast i de handlingar om sändningen som ska överlämnas senast vid leveransen, förutsatt att uppgiften "ej för försäljning i detaljhandeln" är väl synlig på den förpackning eller behållare som innehåller produkten i fråga.

3. Genom undantag från punkt 1 behöver alla uppgifter om aromer som levereras i tankar endast anges i de medföljande handlingar som avser sändningen och som ska överlämnas vid leveransen.



## Artikel 16

**Särskilda krav för användningen av beteckningen "naturlig"**

1. Om uttrycket "naturlig" används för att beskriva en arom i den försäljningsbeskrivning som avses i artikel 15.1 a, ska bestämmelserna i punkterna 2–6 i denna artikel tillämpas.

2. Uttrycket "naturlig" får användas för att beskriva en arom endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av aromberedningar och/eller naturliga aromämnen.

3. Uttrycket "naturligt aromämne/naturliga aromämnen" får användas endast för aromer i vilka den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av naturliga aromämnen.

4. Uttrycket "naturlig" får användas i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande eller till minst 95 viktprocent framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Beskrivningen ska lyda "naturlig 'livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial för livsmedel' arom".

5. Beteckningen "naturlig 'livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial för livsmedel' arom med andra naturliga aromer" får användas endast om den aromgivande beståndsdelen delvis kommer från det ursprungsmaterial som det hänvisas till och dess arom är lätt att känna igen.

6. Uttrycket "naturlig arom" får användas endast om den aromgivande beståndsdelen kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens arom eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa.

## Artikel 17

**Märkning av aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenter**

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 89/396/EEG av den 14 juni 1989 om identifikationsmärkning av livsmedelspartier<sup>(1)</sup> och förordning (EG) nr 1829/2003 får aromer som säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser och/eller till vilka andra ämnen har tillförts och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter saluföras endast om uppgiften "för livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel" eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel anges på förpackningen, på ett sådant sätt att den är väl synlig, klart läsbar och outplånlig.

2. Om beteckningen "naturlig" används för att beskriva en arom i den försäljningsbeskrivning som avses i artikel 15.1 a, ska artikel 16 tillämpas.

<sup>(1)</sup> EGT L 186, 30.6.1989, s. 21.

## Artikel 18

**Övriga märkningskrav**

Artiklarna 14–17 ska inte påverka tillämpningen av mer detaljerade eller långtgående lagar eller andra författningar om vikt och mått eller om presentation, klassificering, förpackning och märkning av farliga ämnen och beredningar eller om transport av sådana ämnen och beredningar.

## KAPITEL V

**FÖRFARANDEBESTÄMMELSER OCH TILLÄMPNING**

## Artikel 19

**Rapportering från livsmedelsföretagare**

1. Den som framställer eller använder ett aromämne eller dennes representant ska på kommissionens begäran underrätta denna om den mängd av ämnet som tillförts livsmedel i gemenskapen under en period av 12 månader. De uppgifter som lämnas i detta sammanhang ska behandlas konfidentiellt, såvida uppgifterna inte krävs för en säkerhetsbedömning.

Kommissionen ska göra uppgifter om användningsnivåer för specifika livsmedelskategorier i gemenskapen tillgängliga för medlemsstaterna.

2. I tillämpliga fall ska, när det gäller en arom som redan har godkänts enligt denna förordning och som framställs med produktionsmetoder eller ursprungsmaterial som väsentligt avviker från dem som ingått i myndighetens riskbedömning, den som framställer eller använder aromen före saluföringen av den lämna de uppgifter till kommissionen som behövs för att myndigheten ska kunna genomföra en utvärdering av aromen med avseende på förändringen i produktionsmetod eller egenskaper.

3. Den som framställer eller använder aromer och/eller ursprungsmaterial ska omedelbart underrätta kommissionen om nya vetenskapliga eller tekniska uppgifter som vederbörande har kännedom om och tillgång till och som skulle kunna påverka säkerhetsbedömningen av aromämnet.

4. Närmare bestämmelser för tillämpningen av punkt 1 ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2.

## Artikel 20

**Medlemsstaternas övervakning och rapportering**

1. Medlemsstaterna ska upprätta system för övervakning av konsumtion och användning av de aromer som ingår i gemenskapsförteckningen och av konsumtionen av de ämnen som förtecknas i bilaga III på grundval av en riskbaserad metod samt med lämpliga intervaller rapportera resultaten till kommissionen och myndigheten.

2. Efter samråd med myndigheten ska gemensamma metoder för medlemsstaternas insamling av uppgifter om konsumtionen och användningen av aromerna i gemenskapsförteckningen och ämnena i bilaga III antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 21.2 senast den 20 januari 2011.

#### Artikel 21

##### Kommittéförfarande

1. Kommissionen ska biträdas av ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

2. När det hänvisas till denna punkt ska artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG ska vara tre månader.

3. När det hänvisas till denna punkt ska artikel 5a.1–5a.4 och artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

4. När det hänvisas till denna punkt ska artikel 5a.1, 5a.2, 5a.4 och 5a.6 samt artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

#### Artikel 22

##### Ändringar av bilagorna II–V

Ändringar av bilagorna II–V till denna förordning som görs för att ta hänsyn till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen och som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 21.3, vid behov efter yttrande från myndigheten.

Om det finns tvingande, brådskande skäl får kommissionen använda det skyndsamma förfarande som avses i artikel 21.4.

#### Artikel 23

##### Gemenskapens finansiering av harmoniserade åtgärder

Den rättsliga grunden för finansieringen av åtgärder som följer av denna förordning ska vara artikel 66.1 c i förordning (EG) nr 882/2004.

#### KAPITEL VI

##### ÖVERGÅNGS- OCH SLUTBESTÄMMELSER

#### Artikel 24

##### Upphävanden

1. Direktiv 88/388/EEG, beslut 88/389/EEG och direktiv 91/71/EEG ska upphöra att gälla med verkan från och med den 20 januari 2011.

2. Förordning (EG) nr 2232/96 ska upphöra att gälla från och med den dag då den förteckning som avses i artikel 2.2 i den förordningen börjar tillämpas.

3. Hänvisningar till de upphävda rättsakterna ska anses som hänvisningar till denna förordning.

#### Artikel 25

##### Införande av förteckningen över aromämnen i gemenskapsförteckningen över aromer och ursprungsmaterial samt övergångsbestämmelser

1. Gemenskapsförteckningen ska upprättas genom att den förteckning över aromämnen som avses i artikel 2.2 i förordning (EG) nr 2232/96 införs i bilaga I till denna förordning när den antas.

2. Förordning (EG) nr 1331/2008 ska tillämpas vid utvärdering och godkännande av aromämnen som inte omfattas av det utvärderingsprogram som föreskrivs i artikel 4 i förordning (EG) nr 2232/96 till dess att gemenskapsförteckningen har upprättats.

Genom undantag från det förfarandet ska den tidsfrist på nio månader som anges i artikel 5.1 och artikel 7 i förordning (EG) nr 1331/2008 inte gälla för sådana utvärderingar och godkännanden.

3. Eventuella övergångsbestämmelser som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, bland annat genom att komplettera den, ska fastställas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 21.3.

#### Artikel 26

##### Ändring av förordning (EEG) nr 1601/91

Artikel 2.1 ska ändras på följande sätt:

1. I led a tredje strecksatsen ska första understrecksatsen ersättas med följande:

”— aromämnen och/eller aromberedningar enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel (\*), och/eller.

(\*) EUT L 354, 31.12.2008, s. 34.”

2. I led b andra strecksatsen ska första understrecksatsen ersättas med följande:

”— aromämnen och/eller aromberedningar enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr 1334/2008, och/eller”

3. I led c andra strecksatsen ska första understrecksatsen ersättas med följande:

”— aromämnen och/eller aromberedningar enligt definitionerna i artikel 3.2 b och d i förordning (EG) nr 1334/2008, och/eller”.

## Artikel 27

**Ändring av förordning (EG) nr 2232/96**

Artikel 5.1 i förordning (EG) nr 2232/96 ska ersättas med följande:

- "1. Den förteckning över aromämnen som avses i artikel 2.2 ska antas i enlighet med förfarandet i artikel 7 senast den 31 december 2010."

## Artikel 28

**Ändring av förordning (EG) nr 110/2008**

Förordning (EG) nr 110/2008 ska ändras på följande sätt:

1. I artikel 5.2 ska led c ersättas med följande:

"c) De får innehålla aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel (\*) och aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen.

(\*) EUT L 354, 31.12.2008, s. 34."

2. I artikel 5.3 ska led c ersättas med följande:

"c) De får innehålla en eller flera aromer enligt definitionerna i artikel 3.2 a i förordning (EG) nr 1334/2008."

3. I bilaga I ska punkt 9 ersättas med följande:

"9. *Aromatisering*

Användning av en eller flera av de aromer som anges i artikel 3.2 a i förordning (EG) nr 1334/2008 vid framställning av en spritdryck."

4. Bilaga II ska ändras på följande sätt:

- a) Punkt 19 c ska ersättas med följande:

"c) Andra aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008 och/eller aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen, och/eller aromatiska växter eller delar av aromatiska växter får dessutom användas, men de organoleptiska egenskaperna för enbär ska kunna urskiljas, även om de ibland är försvagade."

- b) Punkt 20 c ska ersättas med följande:

"c) Endast aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008 och/eller

arompreparat enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen får användas vid framställningen av gin så att smaken av enbär dominerar."

- c) Punkt 21 a ii ska ersättas med följande:

"ii) som är en blandning av den produkt som erhållits genom en sådan destillering och jordbruksalkohol med samma sammansättning, renhet och alkoholhalt; aromämnen och/eller sådana aromberedningar som avses i kategori 20 c får också användas för att smaksätta destillerad gin."

- d) Punkt 23 c ska ersättas med följande:

"c) Andra aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008, och/eller aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen, får dessutom användas, men smaken av kummin ska dominera."

- e) Punkt 24 c ska ersättas med följande:

"c) Andra naturliga aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 c i förordning (EG) nr 1334/2008 och/eller aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen får också användas, men aromen ska till stor del tillskrivas destillat av kummin (*Carum carvi* L.) och/eller dillfrön (*Anethum graveolens* L.); eteriska oljor får inte användas."

- f) Punkt 30 a ska ersättas med följande:

"a) Bitter spritdryck eller bitter är en spritdryck med en dominerande bitter smak, som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008 och/eller aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen."

- g) I punkt 32 c ska första stycket och inledningen till andra stycket ersättas med följande:

"c) Aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008 och aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen får användas vid framställning av likör. Endast naturliga aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 c i förordning (EG) nr 1334/2008 och aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen får emellertid användas vid framställningen av följande likörer:"

h) Punkt 41 c ska ersättas med följande:

"c) Endast aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 b i förordning (EG) nr 1334/2008 och aromberedningar enligt definitionen i artikel 3.2 d i den förordningen får användas vid framställning av ägglikör eller advocaat eller avocat eller advokat."

i) Punkt 44 a ska ersättas med följande:

"a) Väkevä glögi eller spritglögg är en spritdryck som framställts genom att jordbruksalkohol smaksatts med aromämnen av kryddnejlika och/eller kanel, genom en av följande processer eller en kombination av dessa: urlakning och/eller destillering, omdestillering av alkoholen tillsammans med delar av de kryddor som nämns ovan, tillsats av naturliga aromämnen enligt definitionen i artikel 3.2 c i förordning (EG) nr 1334/2008 av kryddnejlika eller kanel eller en kombination av dessa metoder."

j) Punkt 44 c ska ersättas med följande:

"c) Andra aromer, aromämnen och/eller aromberedningar enligt definitionerna i artikel 3.2 b, d och h i förordning (EG) nr 1334/2008 får också användas, men aromen av de nämnda kryddorna ska dominera."

k) Berör inte den svenska versionen.

#### Artikel 29

#### Ändring av direktiv 2000/13/EG

Bilaga III till direktiv 2000/13/EG ska ersättas med följande:

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Strasbourg den 16 december 2008.

På Europaparlamentets vägnar  
H.-G. PÖTTERING  
Ordförande

#### "BILAGA III

#### BETECKNING PÅ AROMER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

1. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 2 ska aromer betecknas med följande uttryck:

- 'aromer' eller med ett mer specifikt namn eller en mer specifik beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i artikel 3.2 b, c, d, e, f, g och h i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedels ingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel (\*);
- 'rökarom(er)', eller 'rökarom(er) framställd(a) av 'livsmedel, livsmedelskategori eller ursprungsmaterial för livsmedel' (t.ex. rökarom framställd av bok), om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr 1334/2008 och ger livsmedlet arom av rök.

2. Beteckningen 'naturlig' i beskrivningen av aromer ska användas i överensstämmelse med artikel 16 i förordning (EG) nr 1334/2008.

(\*) EUT L 354, 31.12.2008, s. 34"

#### Artikel 30

#### Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 20 januari 2011.

Artikel 10 ska tillämpas från och med 18 månader efter det att gemenskapsförteckningen har börjat tillämpas.

Artiklarna 26 och 28 ska tillämpas från och med den dag då gemenskapsförteckningen börjar gälla.

Artikel 22 ska tillämpas från och med den 20 januari 2009. Livsmedel som lagligen släpps ut på marknaden eller märks före den 20 januari 2011 och inte uppfyller kraven i denna förordning får saluföras fram till deras datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.

På rådets vägnar  
B. LE MAIRE  
Ordförande

## BILAGA I

Gemenskapsförteckning över aromer och ursprungsmaterial som är godkända för användning i och på livsmedel

## BILAGA II

**Förteckning över traditionella metoder för livsmedelsberedning**

|  |   |
|--|---|
| Hackning   | Överdragning (beläggning)   |
| Upphettnings, kokning, bakning, stekning (högst 240 °C vid atmosfäriskt tryck) och tryckkokning (högst 120 °C) | Kylning   |
| Sönderdelning  | Destillering/rening   |
| Torkning   | Emulgering  |
| Avdunstning  | Extraktion, inkl. extraktion med lösningsmedel i enlighet med direktiv 88/344/EEG |
| Jäsning  | Filtrering  |
| Malning  |   |
| Infusion   | Urlakning   |
| Mikrobiologiska metoder  | Blandning   |
| Skalning   | Perkolations (långsam filtrering)   |
| Pressning  | Kylning/frysning  |
| Rostning/grillning   | Urkrämning  |
| Blötläggning   |   |



## BILAGA III

## Förekomst av vissa ämnen

Del A: Ämnen som inte som sådana får tillsättas livsmedel

Agarsyra  
 Aloin  
 Kapsaicin  
 1,2 Benzopyron, kumarin  
 Hypericin  
 beta-asaron  
 1-Allyl-4-metoxibensen, estragol  
 Vätecyanid  
 Mentofuran  
 4-Allyl-1,2-dimetoxibensen, metyleugenol  
 Pulegon  
 Kvassin  
 1-Allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol  
 Teukrin A  
 Tujon (alfa- och beta-)

Del B: Maximihalter för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, i vissa sammansatta konsumtionsfärdiga livsmedel som tillförts aromer och/eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper

| Ämne                           | Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller   | Maximihalt mg/kg |
|--------------------------------|---|------------------|
| beta-asaron                    | alkoholhaltiga drycker  | 1,0              |
| 1-allyl-4-metoxibensen         | mejeriprodukter   | 50               |
| Estragol (*)                   | beredda frukter och grönsaker (inkl. svamp, rötter och rotknölar, balj- och ärtväxter), nötter och frön | 50               |
|                                | fiskprodukter   | 50               |
|                                | alkoholfria drycker   | 10               |
| Vätecyanid                     | nougat, marsipan, marsipanersättningar eller liknande produkter   | 50               |
|                                | konserverade stenfrukter  | 5                |
|                                | alkoholhaltiga drycker  | 35               |
| Mentofuran                     | konfektyrvaror som innehåller mint/pepparmint, utom mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt             | 500              |
|                                | mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt   | 3 000            |
|                                | tuggummi  | 1 000            |
|                                | alkoholhaltiga drycker som innehåller mint/pepparmint   | 200              |
| 4-Allyl-1,2-dimethoxy-benzene, | mejeriprodukter   | 20               |
| Methyleugenol (*)              | köttberedningar och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt  | 15               |
|                                | fiskberedningar och fiskprodukter   | 10               |
|                                | soppor och såser  | 60               |
|                                | ätfärdiga aptitretare   | 20               |
|                                | alkoholfria drycker   | 1                |

| Ämne  | Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller  | Maximihalt mg/kg |
|---|--|------------------|
| Pulegon                                       | konfektyrvaror som innehåller mint/pepparmint, utom mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt                  | 250              |
|   | mikrokonfektyrvaror för frisk andedräkt  | 2 000            |
|   | tuggummi   | 350              |
|   | alkoholfria drycker som innehåller mint/pepparmint   | 20               |
|   | alkoholhaltiga drycker som innehåller mint/pepparmint  | 100              |
| Kvassin                                       | alkoholfria drycker  | 0,5              |
|   | bakverk  | 1                |
|   | alkoholhaltiga drycker   | 1,5              |
| 1-Allyl-3,4-metylene dioxi benzen, safrol (*) | köttberedningar och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt   | 15               |
|   | fiskberedningar och fiskprodukter  | 15               |
|   | soppor och såser   | 25               |
|   | alkoholfria drycker  | 1                |
| Teukrin A                                     | bitter spritdryck eller bitter <sup>(1)</sup>  | 5                |
|   | likörer <sup>(2)</sup> med bitter smak   | 5                |
|   | andra alkoholhaltiga drycker   | 2                |
| Tujon (alfa- och beta-)                       | alkoholhaltiga drycker, med undantag av sådana som framställts av Artemisia-arter                            | 10               |
|   | alkoholhaltiga drycker som framställts av Artemisia-arter  | 35               |
|   | icke alkoholhaltiga drycker som framställts av Artemisia-arter   | 0,5              |
| Kumarin                                       | traditionella och/eller säsongsbetonade bakverk där kanel anges i märkningen                                 | 50               |
|   | frukostflingor, inklusive müsli  | 20               |
|   | konditorivaror med undantag för traditionella och/eller säsongsbetonade bakverk där kanel anges i märkningen | 15               |
|   | desserter  | 5                |

(\*) Maximihalterna ska inte gälla om ett sammansatt livsmedel inte innehåller några tillsatta aromer och den enda livsmedelsingrediensen med aromgivande egenskaper som har tillsatts är färska, torkade eller frysta örter och kryddor. Efter samråd med medlemsstaterna och myndigheten, på grundval av uppgifter som medlemsstaterna lagt fram och senaste vetenskapliga rön, samt med beaktande av användningen av örter, kryddor och naturliga arompreparat, ska kommissionen om så är lämpligt föreslå ändringar till detta undantag.

<sup>(1)</sup> Enligt definitionen i bilaga II punkt 30 i förordning (EG) nr 110/2008.

<sup>(2)</sup> Enligt definitionen i bilaga II punkt 32 i förordning (EG) nr 110/2008.

## BILAGA IV

**Förteckning över ursprungsmaterial för vilka användningsrestriktioner gäller vid framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper**

Del A: *Ursprungsmaterial som inte får användas för framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper*

| Ursprungsmaterial                           |                           |
|---|---------------------------|
| Latinskt namn                               | Svenskt namn              |
| Tetraploid form av <i>Acorus calamus</i> L. | tetraploid form av Kalmus |

Del B: *Villkor för användningen av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställda av vissa ursprungsmaterial*

| Ursprungsmaterial   |              | Villkor för användning   |
|---|--------------|--|
| Latinskt namn   | Svenskt namn |  |
| <i>Quassia amara</i> L. och <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)                                | kvassia      | Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställda av detta ursprungsmaterial får användas endast för framställning av drycker och bakverk.    |
| <i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz eller <i>Fomes officinalis</i> | lärkticka    | Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställda av dessa ursprungsmaterial får användas endast för framställning av alkoholhaltiga drycker. |
| <i>Hypericum perforatum</i> L.  | johannesört  |  |
| <i>Teucrium chamaedrys</i> L.   | gamander     |  |

## BILAGA V

**Villkor för framställning av värmereaktionsaromer och maximihalter av vissa ämnen i värmereaktionsaromer**

Del A: Villkor för framställning:

- a) Produkternas temperatur under bearbetningen får inte överstiga 180 °C.
- b) Värmebehandlingen får inte pågå längre än 15 minuter vid 180 °C med motsvarande längre tid vid lägre temperaturer, dvs. en dubbling av värmningstiden för varje minskning av temperaturen med 10 °C, under högst 12 timmar.
- c) Under bearbetningen får pH-värdet inte överstiga 8,0.

Del B: Maximihalter av vissa ämnen

| Ämne  | Maximihalt µg/kg |
|---|------------------|
| 2-amino-3,4,8-trimetylimidazo [4,5-f] kinoxalin (4,8-DiMeIQx) | 50               |
| 2-amino-1-metyl-6-fenylimidazol [4,5-b] pyridin (PhIP)        | 50               |