



**CONSILIUL
UNIUNII EUROPENE**

**Bruxelles, 27 februarie 2008
(OR. en)**

16677/07

**Dosar interinstituțional:
2006/0147 (COD)**

**DENLEG 144
CODEC 1486**

ACTE LEGISLATIVE ȘI ALTE INSTRUMENTE

Obiectul: Poziție comună adoptată de Consiliu în vederea adoptării Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și de modificare a Regulamentelor (CEE) nr. 1576/89 și (CEE) nr. 1601/91 ale Consiliului, a Regulamentului (CE) nr. 2232/96 și a Directivei 2000/13/CE

**REGULAMENTUL (CE) nr. .../2008 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL
CONSILIULUI**

din

**privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate
utilizării în □i pe produsele alimentare și de modificare a Regulamentelor (CEE) nr. 1576/89
□i (CEE) nr. 1601/91 ale Consiliului, a Regulamentului (CE) nr. 2232/96 și a Directivei
2000/13/CE**

(Text cu relevanță pentru SEE)

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 95,

având în vedere propunerea Comisiei,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social European¹,

hotărând în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 251 din tratat²,

1 JO C 168, 20.7.2007, p. 34.

2 Avizul Parlamentului European din 10 iulie 2007 (nepublicat încă în Jurnalul Oficial),
Poziția comună a Consiliului din ... (nepublicată încă în Jurnalul Oficial), Poziția
Parlamentului European din ... (nepublicată încă în Jurnalul Oficial) □i Decizia Consiliului
din ...

întrucât:

- (1) Este necesară actualizarea directivei 88/388/CEE a Consiliului din 22 iunie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aromele utilizate în produsele alimentare și materiile sursă pentru producerea acestora¹ pentru a ține seama de evoluțiile tehnice și științifice. Din motive de claritate și de eficiență, Directiva 88/388/CEE ar trebui să fie înlocuită de prezentul regulament.
- (2) Decizia 88/389/CEE a Consiliului din 22 iunie 1988 privind întocmirea de către Comisie a unui inventar al materialelor și substanțelor utilizate ca sursă pentru pregătirea aromelor² prevede întocmirea inventarului respectiv în termen de 24 de luni de la data adoptării sale. Decizia respectivă a devenit caducă și ar trebui să fie abrogată.
- (3) Directiva 91/71/CEE a Comisiei din 16 ianuarie 1991 de completare a Directivei 88/388/CEE a Consiliului de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aromele utilizate în produsele alimentare și materiile sursă pentru producerea acestora³ stabilește norme privind etichetarea aromelor. Normele în cauză sunt înlocuite prin prezentul regulament, iar directiva respectivă ar trebui să fie abrogată.
- (4) Libera circulație a produselor alimentare sigure și sănătoase reprezintă un aspect esențial al pieței interne și contribuie în mod semnificativ la sănătatea și bunăstarea cetățenilor, precum și la sprijinirea intereselor sociale și economice ale acestora.

1 JO L 184, 15.7.1988, p. 61. Directivă modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 284, 31.10.2003, p. 1).

2 JO L 184, 15.07.1988, p. 67.

3 JO L 42, 15.2.1991, p. 25.

- (5) În scopul protejării sănătății umane, prezentul regulament ar trebui să reglementeze aromele, materiile prime pentru arome și alimentele care conțin arome. Acesta ar trebui să reglementeze, de asemenea, anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante, care sunt adăugate alimentelor în scopul principal de a le adăuga aromă și care contribuie în mod semnificativ la prezența în alimente a anumitor substanțe nedorite care apar în mod natural (denumite în continuare „ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante”), materiile prime ale acestora și alimentele care le conțin.
- (6) Produsele alimentare brute care nu au fost procesate și produsele alimentare necompuse precum condimentele, ierburile, ceaiurile și infuziile (de exemplu ceaiul de fructe sau ceaiul de plante), precum și amestecurile de condimente și/sau ierburi, amestecurile de ceai și amestecurile pentru infuzie, cu condiția să fie consumate ca atare și/sau să nu fie adăugate alimentelor, nu intră în domeniul de aplicare a prezentului regulament.
- (7) Aromele și ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante ar trebui să fie utilizate numai dacă îndeplinesc criteriile prevăzute de prezentul regulament. Utilizarea acestora trebuie să prezinte siguranță și, prin urmare, anumite arome ar trebui să facă obiectul unei evaluări a riscului înainte de a putea fi autorizate în alimente. Utilizarea acestora trebuie să nu inducă în eroare consumatorul și, prin urmare, prezența lor în alimente trebuie să fie întotdeauna indicată printr-o etichetare corespunzătoare. Inducerea în eroare a consumatorului include aspecte legate de natura, de prospețimea și de calitatea ingredientelor utilizate, de naturalețea unui produs sau a procesului de producție sau de calitatea nutrițională a produsului, fără a se limita la acestea. Autorizarea aromelor ar trebui să țină seama și de alți factori relevanți pentru aspectele avute în vedere, inclusiv factorii sociali, economici, tradiționali, etici și de mediu, precum și de fezabilitatea controalelor.

- (8) Din 1999, Comitetul științific pentru alimentație și, ulterior, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „Autoritatea”) înființată prin Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare¹ au exprimat avize cu privire la o serie de substanțe care apar natural în materiile prime pentru arome și ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante care, conform Comitetului de experți pentru substanțe aromatizante al Consiliului Europei, constituie motive de îngrijorare din punct de vedere toxicologic. Substanțele al căror risc toxicologic a fost confirmat de Comitetul științific pentru alimentație ar trebui să fie considerate drept substanțe nedorite care nu ar trebui să fie adăugate ca atare în alimente.
- (9) Datorită prezenței lor în formă naturală în plante, substanțele nedorite ar putea fi prezente în preparatele aromatizante și în ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante. În mod tradițional, plantele sunt utilizate ca alimente sau ingrediente alimentare. Având în vedere atât necesitatea de protejare a sănătății umane, cât și prezența inevitabilă a acestor substanțe nedorite în alimentele tradiționale, ar trebui să se stabilească niveluri maxime adecvate în ceea ce privește prezența acestor substanțe nedorite în alimentele care contribuie cel mai mult la consumul uman de astfel de substanțe.

¹ JO L 31, 1.2.2002, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 575/2006 al Comisiei (JO L 100, 8.4.2006, p. 3).

- (10) Nivelurile maxime pentru anumite substanțe nedorite care apar în mod natural ar trebui să se axeze pe alimentele sau categoriile de alimente care contribuie cel mai mult la aportul dietetic. Acest lucru ar permite statelor membre să organizeze controale în funcție de risc, în acord cu Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor¹. Cu toate acestea, producătorii de alimente sunt obligați să țină seama de prezența acestor substanțe atunci când folosesc ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante și/sau arome pentru prepararea tuturor alimentelor, pentru a garanta că alimentele care nu oferă siguranță nu sunt introduse pe piață.
- (11) Ar trebui să se instituie dispoziții la nivel comunitar în vederea interzicerii sau limitării utilizării anumitor materii vegetale, animale, microbiologice sau minerale care creează motive de îngrijorare din punctul de vedere al sănătății umane, în procesul de producție a aromelor și a ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante și în producția alimentelor.
- (12) Evaluările riscului ar trebui să fie efectuate de Autoritate.

1 JO L 165, 30.4.2004, p.1. Versiune rectificată în JO L 191, 28.5.2004, p. 1. Regulament modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1791/2006 al Consiliului (JO L 363, 20.12.2006, p. 1).

- (13) Pentru asigurarea armonizării, evaluarea riscului și aprobarea aromelor și a materiilor prime care trebuie să fie supuse evaluării ar trebui să fie efectuată în conformitate cu procedura prevăzută de Regulamentul (CE) nr. .../... din ...* de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare¹.
- (14) Substanțele aromatizante sunt substanțe chimice definite care includ substanțele aromatizante obținute prin sinteză chimică sau izolate prin procese chimice și substanțele aromatizante naturale. Este în curs un program de evaluare a substanțelor aromatizante în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 octombrie 1996 de stabilire a unei proceduri comunitare pentru substanțele aromatizante utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare². În temeiul regulamentului respectiv, o listă a substanțelor aromatizante urmează să fie adoptată în termen de cinci ani de la adoptarea programului în cauză. Ar trebui să fie stabilit un nou termen limită pentru adoptarea respectivei liste. Respectiva listă urmează să fie propusă spre a fi inclusă în lista menționată la articolul 2 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. .../...**.
- (15) Preparatele aromatizante sunt arome, altele decât substanțele chimice definite, obținute din materii de origine vegetală, animală sau microbiologică, prin procese fizice, enzimatică sau microbiologice corespunzătoare, fie în stare brută, fie după procesarea pentru consumul uman. Nu este necesar ca preparatele aromatizante obținute din produse alimentare să facă obiectul vreunei evaluări sau al vreunei proceduri de aprobare pentru a fi utilizate în produsele alimentare, cu excepția cazurilor în care există îndoieli legate de siguranța acestora. Cu toate acestea, siguranța preparatelor aromatizante produse din substanțe nealimentare ar trebui să fie evaluată și aprobată.

* JO: a se introduce numărul și data documentului 16673/07.

1 JO: a se introduce referința JO corespunzătoare.

2 JO L 299, 23.11.1996, p. 1. Regulament modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 .

** JO: a se introduce numărul documentului 16673/07.

- (16) Regulamentul (CE) nr. 178/2002 definește alimentele ca fiind orice substanță sau produs, indiferent dacă este procesat, parțial procesat sau neprocesat, destinat sau prevăzut în mod rezonabil pentru a fi ingerat de oameni. Materiile de origine vegetală, animală sau microbiologică a căror utilizare pentru producția aromelor este suficient demonstrată sunt considerate a fi materii alimentare produse în acest scop, chiar dacă unele dintre aceste materii prime, precum lemnul de trandafir și frunzele de căpșun, nu sunt neapărat utilizate ca atare în produsele alimentare. Nu este nevoie ca aceste materii prime să fie evaluate.
- (17) În același fel, aromele obținute prin tratament termic, produse din alimente în condiții specifice, nu au nevoie de evaluare sau de o procedură de aprobare pentru a fi utilizate în produsele alimentare, cu excepția cazului în care există îndoieli legate de siguranța acestora. Cu toate acestea, siguranța aromelor obținute prin tratament termic, produse din substanțe nealimentare sau care nu corespund anumitor condiții de producție, va fi evaluată și aprobată.
- (18) Regulamentul (CE) nr. 2065/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 10 noiembrie 2003 privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare¹ stabilește o procedură pentru evaluarea siguranței aromelor de fum și pentru aprobarea acestora, și are ca scop întocmirea unei liste a condensatelor de fum primare și a fracțiilor primare de gudron a căror utilizare este autorizată cu excluderea tuturor celorlalte.
- (19) Precursorii de arome precum carbohidrații, oligopeptidele și aminoacizii conferă aromă alimentelor prin reacțiile chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Precursorii de arome produși din alimente nu au nevoie de evaluare sau de o procedură de aprobare pentru a fi utilizați în produsele alimentare, cu excepția cazului în care există îndoieli legate de siguranța acestora. Cu toate acestea, siguranța precursorilor de arome produși din substanțe nealimentare ar trebui să fie evaluată și aprobată.

1 JO L 309, 26.11.2003, p. 1.

- (20) Alte arome care nu se regăsesc în definițiile aromelor menționate anterior pot fi utilizate în produsele alimentare după ce au fost supuse unei proceduri de evaluare și de aprobare. Un astfel de exemplu ar putea fi aromele obținute prin încălzirea uleiului sau a grăsimilor la o temperatură extrem de înaltă pentru o perioadă foarte scurtă de timp, fapt care va produce o aromă asemănătoare cu aroma de friptură la grătar.
- (21) Materiile de origine vegetală, animală, microbiologică sau minerală, altele decât produsele alimentare, pot fi autorizate pentru producția aromelor numai după ce siguranța acestora a fost evaluată științific. Este posibil să fie necesară autorizarea utilizării numai a anumitor părți ale materiei sau stabilirea condițiilor de utilizare.
- (22) Aromele pot conține aditivi alimentari, astfel cum se permite prin Regulamentul (CE) nr. .../... din ...* privind aditivii alimentari¹ și/sau alte ingrediente alimentare în scopuri tehnologice precum depozitarea, standardizarea, diluarea sau dizolvarea și stabilizarea acestora.
- (23) O aromă sau o materie primă care intră în domeniul de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1829/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind produsele alimentare și furajele modificate genetic² ar trebui să facă obiectul procedurii de autorizare prevăzută de regulamentul menționat pentru evaluarea de siguranță a modificării genetice, în timp ce autorizarea finală pentru aroma sau pentru materia primă respective ar trebui să fie acordată în temeiul prezentului regulament.

* JO: a se introduce numărul și data documentului 16675/07.

1 JO: a se introduce referința JO corespunzătoare.

2 JO L 268, 18.10.2003, p. 1. Regulament modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1981/2006 al Comisiei (JO L 368, 23.12.2006, p. 99).

- (24) Aromele trebuie să respecte în continuare obligațiile generale privind etichetarea, astfel cum sunt prevăzute de Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea, prezentarea produselor alimentare precum și la publicitatea acestora¹ și, după caz, de Regulamentul (CE) 1829/2003 și de Regulamentul (CE) nr. 1830/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic și trasabilitatea produselor destinate alimentației umane sau animale, produse din organisme modificate genetic². În plus, prezentul regulament ar trebui să cuprindă dispoziții speciale privind etichetarea aromelor vândute ca atare producătorului sau consumatorului final.
- (25) Substanțele aromatizante sau preparatele aromatizante ar trebui să poarte eticheta „natural” numai dacă îndeplinesc anumite criterii care garantează că astfel consumatorii nu sunt induși în eroare.

1 JO L 109, 6.5.2000, p. 29. Directivă modificată ultima dată prin Directiva 2007/68/CE a Comisiei (JO L 310, 28.11.2007, p. 11).

2 JO L 268, 18.10.2003, p. 24.

- (26) Ar trebui să se stabilească cerințe specifice de informare care să asigure că, în ceea ce privește materiile prime utilizate pentru producția aromelor naturale, consumatorii nu sunt induși în eroare. În special, în cazul în care se folosește termenul „natural” pentru a se descrie o aromă, componentele aromatizante folosite ar trebui să fie în totalitate de origine naturală. De asemenea, este necesar ca sursa aromelor să fie etichetată, cu excepția cazului în care materiile prime menționate nu ar putea să fie recunoscute în aromă sau în gustul alimentului. În cazul în care se menționează sursa, cel puțin 95% din componenta aromatizantă ar trebui să fi fost obținut din materia primă menționată. Restul de cel mult 5% poate fi folosit numai pentru standardizare sau pentru a accentua un anumit atribut al aromei, de exemplu proaspăt, picant, copt sau crud. În cazul în care s-a utilizat mai puțin de 95% din componenta aromatizantă derivată din sursa menționată, iar aroma sursei poate fi încă recunoscută, sursa ar trebui să fie indicată împreună cu o declarație că au fost adăugate și alte arome naturale, de exemplu, extractul de cacao la care s-au adăugat alte arome naturale pentru a se da o aromă de banană. Atunci când o materie primă este indicată în descrierea aromelor naturale, fracția componentei aromatizante, alta decât cea derivată din această sursă specifică, nu ar trebui să reproducă sau să imite aroma sursei menționate.
- (27) Consumatorii ar trebui să fie informați dacă gustul de fum al unui anumit produs alimentar este rezultatul adăugării de arome de fum. În conformitate cu Directiva 2000/13/CE, denumirea comercială a unui produs nu ar trebui să determine consumatorii să confunde un produs afumat prin metode tradiționale cu un produs tratat cu arome de fum. Directiva 2000/13/CE ar trebui să fie adaptată în funcție de definițiile aromelor, ale aromelor de fum și condițiile de utilizare a termenului „natural” pentru descrierea aromelor, astfel cum sunt stabilite în prezentul regulament.

- (28) În scopul evaluării siguranței substanțelor aromatizante pentru sănătatea umană, informarea privind consumul și utilizarea substanțelor aromatizante are o importanță esențială. Prin urmare, cantitățile de substanțe aromatizante adăugate alimentelor ar trebui să fie verificate periodic.
- (29) Măsurile necesare pentru punerea în aplicare a prezentului regulament ar trebui să fie adoptate în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a normelor privind exercitarea competențelor de executare conferite Comisiei¹.
- (30) Comisia ar trebui, în special, să fie împuternicită să modifice anexele la prezentul regulament și să adopte măsuri tranzitorii corespunzătoare privind elaborarea listei comunitare. Deoarece măsurile respective au un domeniu general de aplicare și sunt destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia cu noi elemente neesențiale, acestea trebuie să fie adoptate în conformitate cu procedura de reglementare cu control prevăzută la articolul 5a din Decizia 1999/468/CE.
- (31) În cazul în care, din motive imperative de urgență, termenele care se aplică în mod normal în cadrul procedurii de reglementare cu control nu pot fi respectate, Comisia ar trebui să poată aplica procedura de urgență prevăzută la articolul 5a alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE pentru adoptarea măsurilor menționate la articolul 8 alineatul (2) și a modificărilor la anexele II-V la prezentul regulament.

1 JO L 184, 17.7.1999, p. 23. Decizie modificată prin Decizia 2006/512/CE (JO L 200, 22.7.2006, p. 11).

- (32) Anexele II-V la prezentul regulament ar trebui să fie adaptate în mod corespunzător în funcție de realizările științifice și tehnice, ținând seama de informațiile furnizate de producătorii și de utilizatorii de arome și/sau obținute în urma verificărilor și controalelor efectuate de statele membre.
- (33) Pentru a dezvolta și actualiza legislația comunitară privind aromele în mod proporțional și eficace, este necesar să se culeagă date, să se împărtășească informațiile și să se coordoneze activitățile între statele membre. În acest scop, ar putea fi utilă realizarea de studii referitoare la aspecte specifice în vederea facilitării procesului de decizie. Este oportun ca aceste studii să fie finanțate de Comunitate, ca parte a procedurii sale bugetare. Finanțarea unor asemenea măsuri este reglementată prin Regulamentul (CE) nr. 882/2004.
- (34) Până la elaborarea listei comunitare, ar trebui să fie stabilite dispoziții privind evaluarea și aprobarea substanțelor aromatizante care nu fac parte din programul de evaluare prevăzut de Regulamentul (CE) nr. 2232/96. Prin urmare, ar trebui să fie stabilit un regim de tranziție. În conformitate cu acest regim, aceste substanțe aromatizante ar trebui să fie evaluate și aprobate în conformitate cu procedura stabilită de Regulamentul (CE) nr.*
- Cu toate acestea, nu ar trebui să se aplice termenele prevăzute de regulamentul respectiv pentru adoptarea de către Autoritate a avizului său □ i pentru prezentarea de către Comisie a unui proiect de regulament de actualizare a listei comunitare Comitetului permanent pentru rețeaua alimentară și sănătatea animală, deoarece programul de evaluare în curs ar trebui să aibă prioritate.

* JO: a se introduce numărul documentului 16673/07.

- (35) Întrucât obiectivul prezentului regulament, și anume stabilirea normelor comunitare privind utilizarea aromelor și a anumitor ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante în produsele alimentare, nu poate fi realizat în mod satisfăcător de către statele membre și, în scopul unității pieței și în vederea unui nivel înalt de protecție a consumatorilor, poate fi realizat mai bine la nivelul Comunității, aceasta poate adopta măsuri în conformitate cu principiul subsidiarității, astfel cum este prevăzut la articolul 5 din tratat. În conformitate cu principiul proporționalității, astfel cum este enunțat în respectivul articol, prezentul regulament nu depășește limitele necesare pentru realizarea obiectivului menționat.
- (36) Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului din 29 mai 1989 de stabilire a normelor generale cu privire la definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase¹ și Regulamentul (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului din 10 iunie 1991 de stabilire a normelor generale privind definirea, descrierea și prezentarea vinurilor aromatizate, a băuturilor aromatizate pe bază de vin și a cocteilurilor aromatizate din produse viticole² trebuie să fie adaptate la anumite definiții noi prevăzute de prezentul regulament.
- (37) Regulamentele (CEE) nr. 1576/89, (CEE) nr. 1601/91 și (CE) nr. 2232/96 și Directiva 2000/13/CE ar trebui să fie modificate în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

1 JO L 160, 12.6.1989, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Actul de aderare din 2005.

2 JO L 149, 14.6.1991, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Actul de aderare din 2005.

CAPITOLUL I

OBIECTUL, DOMENIUL DE APLICARE ȘI DEFINIȚII

Articolul 1

Obiectul

Prezentul regulament stabilește norme privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante utilizate în produsele alimentare în scopul de a asigura funcționarea eficace a pieței interne și un nivel ridicat de protecție a sănătății umane și a intereselor consumatorilor, inclusiv pentru a garanta practici echitabile în comerțul de produse alimentare, ținând seama, după caz, de protecția mediului.

În acest scop, prezentul regulament prevede:

- (a) o listă comunitară care să conțină aromele și materiile prime aprobate pentru a fi folosite în și pe produsele alimentare, stabilită în anexa I (denumită în continuare „lista comunitară”);
- (b) condițiile de utilizare a aromelor și a ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante în și pe produsele alimentare;
- (c) norme privind etichetarea aromelor.

Articolul 2
Domeniul de aplicare

- (1) Prezentul regulament se aplică:
- (a) aromelor utilizate sau destinate utilizării în sau pe alimente, fără a aduce atingere altor dispoziții mai specifice prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2065/2003;
 - (b) ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante;
 - (c) produselor alimentare care conțin arome și/sau ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante;
 - (d) materiilor prime pentru arome și/sau materiilor prime pentru ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante.
- (2) Prezentul regulament nu se aplică:
- (a) substanțelor care au, în mod exclusiv, un gust dulce, acru sau sărat;
 - (b) alimentelor în stare brută
 - (c) produselor alimentare necompuse și amestecurilor de condimente și/sau ierburi, amestecurilor de ceai și amestecurilor pentru infuzii ca atare, cu condiția să nu fi fost utilizate ca ingrediente alimentare.

Articolul 3
Definiții

- (1) În sensul prezentului regulament, se aplică definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002 și de Regulamentul (CE) nr. 1829/2003.

- (2) În sensul prezentului regulament se aplică, de asemenea, următoarele definiții:
- (a) „arome” înseamnă produse:
 - (i) care nu sunt destinate consumului sub această formă, care sunt adăugate produselor alimentare pentru a le da miros și/sau gust;
 - (ii) compuse sau formate din următoarele categorii: substanțe aromatizante, preparate aromatizante, arome obținute prin tratament termic, arome de fum, precursori de arome sau alte arome sau amestecuri ale acestora;
 - (b) „substanță aromatizantă” înseamnă substanța chimică definită cu proprietăți aromatizante;
 - (c) „substanță aromatizantă naturală” înseamnă substanța aromatizantă obținută prin procese fizice, enzimatică sau microbiologice corespunzătoare din materii de origine vegetală, animală sau microbiologică, fie în stare brută, fie după procesarea acestora pentru consumul uman, printr-unul sau mai multe procese de preparare a alimentelor tradiționale, enumerate în anexa II. Substanțele aromatizante naturale corespund substanțelor care sunt prezente în mod natural și care au fost identificate în natură;
 - (d) „preparat aromatizant” înseamnă un produs, altul decât substanțele aromatizante, obținut din:
 - (i) produse alimentare obținute prin procese fizice, enzimatică sau microbiologice corespunzătoare, fie din materii în stare brută fie după procesarea acestora pentru consumul uman prin unul sau mai multe procese de preparare a alimentelor tradiționale, enumerate în anexa II;

și/sau

- (ii) materii de origine vegetală, animală sau microbiologică, altele decât produsele alimentare, obținute prin procese fizice, enzimactice sau microbiologice, care au fost luate ca atare sau procesate prin unul sau mai multe procese de preparare a alimentelor tradiționale, dintre cele enumerate în anexa II;
- (e) „aromă obținută prin tratament termic” înseamnă un produs obținut după tratamentul termic al unui amestec de ingrediente care nu au în mod obligatoriu proprietăți aromatizante, dintre care cel puțin unul conține azot (gruparea amino) și altul este un zahar reducător; ingredientele pentru producția aromelor obținute prin tratament termic pot fi:
- (i) alimente;
- și/sau
- (ii) materii prime, altele decât alimentele;
- (f) „aromă de fum” înseamnă un produs obținut prin fracționarea și purificarea unui condensat de fum care produce condensate de fum primare, fracții primare de gudron și/sau arome de fum derivate, astfel cum au fost definite la punctele (1), (2) și (4) ale articolului 3 din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003;

- (g) „precursor de aromă” înseamnă un produs care nu are în mod obligatoriu proprietăți aromatizante, adăugat intenționat în produsul alimentar cu unicul scop de a da aromă prin descompunere sau în reacție cu alte componente în timpul procesării produselor alimentare; acesta poate fi obținut din:
- (i) alimente;
- și/sau
- (ii) materii prime, altele decât alimentele;
- (h) „altă aromă” înseamnă o aromă adăugată sau destinată adăugării la un produs alimentar pentru a da miros și/sau gust și care nu se regăsește în definițiile date la punctele (b)-(g);
- (i) „ingredient alimentar cu proprietăți aromatizante” înseamnă un ingredient alimentar, altul decât aromele, care poate fi adăugat produsului alimentar cu scopul principal de a-i adăuga aromă sau de a-i modifica aroma, și care contribuie în mod semnificativ la prezența în aliment a unor substanțe nedorite care apar în mod natural;

- (j) „materie primă” înseamnă o materie de origine vegetală, animală, microbiologică sau minerală din care se produc aromele sau ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante; aceasta poate fi:
- (i) un aliment;
- sau
- (ii) o materie primă, alta decât un aliment;
- (k) „proces fizic corespunzător” înseamnă un proces fizic care nu modifică intenționat natura chimică a componentelor aromei și care nu implică, printre altele, utilizarea oxigenului singlet, a ozonului, a catalizatorilor anorganici, a catalizatorilor metalici, a reactivilor organometalici și/sau a radiațiilor ultraviolete.
- (3) În sensul definițiilor menționate la alineatul (2) literele (d), (e), (g) și (j), materiile prime a căror utilizare pentru producția aromelor este suficient demonstrată sunt considerate ca fiind alimente în sensul prezentului regulament.
- (4) Aromele pot conține aditivi alimentari, astfel cum se permite prin Regulamentul (CE) nr.../...* și/sau alte ingrediente alimentare încorporate în scopuri tehnologice.

* JO: a se introduce numărul documentului 16675/07.

CAPITOLUL II

CONDIȚII DE UTILIZARE A AROMELOR, A INGREDIENTELOR ALIMENTARE CU PROPRIETĂȚI AROMATIZANTE ȘI A MATERIIILOR PRIME

Articolul 4

Condiții generale de utilizare a aromelor sau a ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante

Numai aromele sau ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante care respectă următoarele condiții pot fi utilizate în sau pe alimente:

- (a) pe baza probelor științifice disponibile, acestea nu prezintă niciun risc de siguranță pentru sănătatea consumatorilor și
- (b) consumatorul nu este indus în eroare de utilizarea lor.

Articolul 5

Interzicerea aromelor neconforme și/sau a produselor alimentare neconforme

Nu este permisă introducerea pe piață a unei arome sau a unui produs alimentar în care este prezentă respectiva aromă și/sau ingredientul alimentar cu proprietăți aromatizante dacă utilizarea acesteia nu respectă dispozițiile prezentului regulament.

Articolul 6

Prezența anumitor substanțe

- (1) Substanțele enumerate în partea A din anexa III nu se adaugă ca atare în alimente.
- (2) Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1576/89, nivelurile maxime ale anumitor substanțe prezente în mod natural în arome și/sau în ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante din produsele alimentare compuse enumerate în partea B din anexa III nu se pot depăși ca urmare a utilizării aromelor și/sau a ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante în și pe acele produse alimentare. În lipsa unor dispoziții contrare, nivelurile maxime ale substanțelor prevăzute în anexa III se aplică produselor alimentare astfel cum sunt introduse pe piață,. Prin derogare de la acest principiu, pentru produse alimentare deshidratate și/sau concentrate care trebuie să fie reconstituite, nivelurile maxime se aplică produselor alimentare astfel cum au fost reconstituite conform instrucțiunilor de pe etichetă, ținând cont de factorul de diluare minimă.
- (3) Se pot adopta norme detaliate pentru punerea în aplicare a alineatului (2) în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 21 alineatul (2), în urma avizului Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „Autoritatea”), după caz.

Articolul 7

Utilizarea anumitor materii prime

- (1) Materiile prime enumerate în partea A din anexa IV nu sunt utilizate pentru producția aromelor și/sau a ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante.
- (2) Aromele și/sau ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante produse din materiile prime enumerate în partea B din anexa IV pot fi utilizate numai în condițiile specificate în anexa respectivă.

Articolul 8

Aromele și ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante pentru care nu sunt necesare evaluarea și aprobarea

- (1) Următoarele arome și ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante pot fi utilizate în sau pe alimente fără evaluare sau aprobare, în conformitate cu prezentul regulament, cu condiția ca acestea să respecte dispozițiile articolului 4:
 - (a) preparatele aromatizante menționate la articolul 3 alineatul (2) literele (d) și (i);

- (b) aromele obținute prin tratament termic menționate la articolul 3 alineatul (2) literele (e) și (i), care îndeplinesc condițiile de producție a aromelor obținute prin tratament termic și cantitățile maxime pentru anumite substanțe din aromele obținute prin tratament termic, astfel cum sunt menționate în anexa V;
 - (c) precursorii de arome menționați la articolul 3 alineatul (2) literele (g) și (i);
 - (d) ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante.
- (2) Fără a aduce atingere dispozițiilor alineatului (1), în cazul în care Comisia, un stat membru sau Autoritatea are îndoieli privind siguranța unei arome sau a unui ingredient alimentar cu proprietăți aromatizante menționat la alineatul (1), Autoritatea realizează evaluarea riscului acestei arome sau a acestui ingredient alimentar cu proprietăți aromatizante. Articolele 4 și 6 din Regulamentul (CE) nr. .../...^{*} se aplică *mutatis mutandis*. Dacă este necesar, Comisia adoptă măsuri, în urma avizului Autorității, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia, în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 21 alineatul (3). Aceste măsuri sunt prezentate în anexele III, IV și/sau V, după caz. Din motive imperative de urgență, Comisia poate recurge la procedura de urgență menționată la articolul 21 alineatul (4)

* JO: a se introduce numărul documentului 16673/07.

CAPITOLUL III

LISTA COMUNITARĂ DE AROME ȘI DE MATERII PRIME A CĂROR UTILIZARE ESTE PERMISĂ ÎN SAU PE ALIMENTE

Articolul 9

Aromele și materiile prime pentru care este necesară evaluarea și aprobarea

Prezentul capitol se aplică pentru:

- (a) substanțele aromatizante;
- (b) preparatele aromatizante menționate la articolul 3 alineatul (2) litera (d) punctul (ii);
- (c) aromele obținute prin tratament termic, prin încălzirea ingredientelor care intră, parțial sau total, sub incidența articolului 3 alineatul (2) litera (e) punctul (ii) și/sau care nu îndeplinesc condițiile de producție a aromelor obținute prin tratament termic și/sau cantitățile maxime pentru anumite substanțe nedorite enumerate în anexa V;
- (d) precursorii de arome menționați la articolul 3 alineatul (2) litera (g) punctul (ii);
- (e) alte arome menționate la articolul 3 alineatul (2) litera (h);
- (f) materiile prime, altele decât alimentele menționate la articolul 3 alineatul (2) litera (j) punctul (ii).

Articolul 10

Lista comunitară de arome și de materii prime

Dintre aromele și materiile prime menționate la articolul 9, numai cele care sunt incluse în lista comunitară pot fi introduse pe piață sub această formă și utilizate în sau pe alimente, în condițiile de utilizare specificate în aceasta, dacă este cazul.

Articolul 11

Includerea aromelor și a materiilor prime în lista comunitară

- (1) O aromă sau o materie primă poate fi inclusă în lista comunitară, în conformitate cu procedura stabilită prin Regulamentul (CE) nr. .../...*, numai dacă întrunește condițiile menționate la articolul 4 din prezentul regulament.
- (2) La rubrica din lista comunitară, corespunzătoare unei arome sau unei materii prime, se precizează:
 - (a) denumirea aromei sau a materiei prime aprobate;
 - (b) dacă este cazul, condițiile în care poate fi utilizată aroma respectivă.
- (3) Lista comunitară se modifică în conformitate cu procedura prevăzută de Regulamentul (CE) nr. .../...*.

* JO: a se introduce numărul documentului 16673/07.

Articolul 12

Aromele sau materiile prime care

intră în domeniul de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1829/2003

O aromă sau o materie primă care intră sub incidența Regulamentului (CE) nr. 1829/2003 poate fi inclusă în lista comunitară prezentată în anexa I în conformitate cu prezentul regulament numai după ce a fost autorizată în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1829/2003.

Articolul 13

Decizii privind interpretarea

După caz, se poate decide în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 18 alineatul (2) asupra următoarelor:

- (a) dacă o anumită substanță sau un anumit amestec de substanțe, materii sau tip de alimente intră în cadrul categoriilor enumerate la articolul 2 alineatul (1);
- (b) categoria specifică, definită la articolul 3 alineatul (2) literele (b) - (j), din care face parte o anumită substanță;
- (c) dacă un anumit produs aparține unei categorii de alimente menționate în anexa I sau în anexa III partea B, sau este un astfel de aliment.

CAPITOLUL IV

ETICHETARE

Articolul 14

Etichetarea aromelor care nu sunt destinate vânzării către consumatorul final

- (1) Aromele care nu sunt destinate vânzării către consumatorul final pot fi comercializate numai cu etichetele prevăzute la articolele 15 și 16, care trebuie să fie vizibile, lizibile și indelebile. Aceste informații prevăzute la articolul 15 sunt prezentate în termeni ușor de înțeles de către cumpărători.
- (2) Statul membru pe teritoriul căruia se comercializează produsul poate impune, în conformitate cu tratatul, ca, pe teritoriul său, informațiile prevăzute la articolul 15 să fie furnizate într-una sau mai multe limbi oficiale ale Comunității, limbi care urmează să fie stabilite de statul membru respectiv. Prezenta dispoziție nu exclude furnizarea acestor informații în mai multe limbi.

Articolul 15

Cerințe generale de etichetare pentru aromele care nu sunt destinate vânzării către consumatorul final

- (1) În cazul în care aromele care nu sunt destinate vânzării către consumatorul final sunt vândute individual sau în amestec unele cu altele și/sau cu alte ingrediente alimentare și/sau cu alte substanțe adăugate acestora în conformitate cu articolul 3 alineatul (4), pe ambalajele sau pe recipientele acestora se indică următoarele informații:
- (a) descrierea produsului: fie termenul „aromă”, fie un termen sau o descriere mai precisă a aromei;
 - (b) fie expresia „pentru uz alimentar”, fie expresia „uz alimentar restricționat” sau o referință mai precisă privind destinația alimentară;
 - (c) dacă este necesar, condițiile speciale de depozitare și/sau utilizare;
 - (d) un semn de identificare a lotului;
 - (e) în ordine descrescătoare a cantităților, o listă a:
 - (i) categoriilor de arome prezente și
 - (ii) a denumirilor fiecărei alte substanțe sau materii din produs sau, dacă este cazul, numărul E corespunzător;
 - (f) numele sau denumirea comercială și adresa producătorului, a societății de ambalare sau a vânzătorului;

- (g) o indicație a cantității maxime din fiecare componentă sau grup de componente supus limitării cantitative în alimente și/sau informații corespunzătoare, clare și ușor de înțeles, care să permită cumpărătorului să respecte prezentul regulament sau alte dispoziții relevante de drept comunitar;
 - (h) cantitatea netă;
 - (i) data durabilității minime sau data limită de consum;
 - (j) dacă este cazul, informații privind o aromă sau alte substanțe menționate la prezentul articol și enumerate în anexa III a la Directiva 2000/13/CE, referitoare la precizarea ingredientelor prezente în alimente.
- (2) Prin derogare de la alineatul (1), informațiile solicitate la literele (e) și (g) ale alineatului respectiv pot apărea în documentele privind lotul care sunt furnizate odată cu sau înaintea livrării, cu condiția ca mențiunea „nu este destinat vânzării cu amănuntul” să apară într-o parte ușor vizibilă a ambalajului sau a recipientului produsului respectiv.
- (3) Prin derogare de la alineatul (1) este posibil ca, în cazul expedierii *aromelor* în rezervoare, toate informațiile să apară doar pe documentele de expediere, care trebuie să fie furnizate odată cu livrarea.

Articolul 16

Cerințe specifice pentru utilizarea termenului „natural”

- (1) În cazul în care se folosește termenul „natural” pentru a descrie o aromă în denumirea comercială menționată la articolul 15 alineatul (1) litera (a), se aplică dispozițiile prevăzute la alineatele (2) - (6).

- (2) Termenul „natural” pentru descrierea unei arome poate fi folosit numai în cazul în care componenta aromatizantă conține numai preparate aromatizante și/sau substanțe aromatizante naturale.
- (3) Denumirea „substanță(e) aromatizantă(e) naturală(e)” poate fi folosită numai pentru aromele în care componenta aromatizantă conține exclusiv substanțe aromatizante naturale.
- (4) Termenul „natural” poate fi folosit numai în combinație cu o trimitere la un produs alimentar, la o categorie de produse alimentare sau la o materie primă aromatizantă de origine vegetală sau animală dacă componenta aromatizantă a fost obținută exclusiv sau din cel puțin 95% (g/g) din materia primă menționată. Cantitatea maximă de 5% (g/g) din componenta aromatizantă derivată din alte materii prime nu reproduce aroma materiei prime menționate.

Denumirea are următorul conținut „aromă <<produsul alimentar sau categoria alimentară sau materia primă>> naturală”.

- (5) Denumirea „Aroma <<produsul alimentar sau categoria alimentară sau materia primă >> naturală cu alte arome naturale” poate fi utilizată numai în cazul în care componenta aromatizantă provine parțial din materia primă menționată, a cărei aromă poate fi ușor de recunoscut.
- (6) Denumirea „aromă naturală” poate fi folosită numai în cazul în care componenta aromatizantă provine din mai multe materii prime iar trimiterea la materiile prime nu ar reflecta aroma sau gustul respectiv.

Articolul 17
Etichetarea aromelor
destinate vânzării către consumatorul final

- (1) Fără a aduce atingere Directivei 2000/13/CE, Directivei 89/396/CEE a Consiliului din 14 iunie 1989 privind indicarea sau marcarea care permite identificarea lotului din care face parte un produs alimentar¹ și Regulamentului (CE) nr. 1829/2003, aromele vândute individual sau în amestec unele cu altele și/sau cu alte ingrediente alimentare și/sau cărora li se adaugă alte substanțe □i care sunt destinate vânzării către consumatorul final pot fi comercializate numai dacă pe ambalaj este marcată fie expresia „pentru uz alimentar”, fie „uz alimentar restricționat”, sau o mențiune mai precisă a utilizării alimentare preconizate a acestora, care trebuie să fie vizibilă, lizibilă și indelebilă.
- (2) În cazul în se folosește termenul „natural” pentru a descrie o aromă în denumirea comercială menționată la articolul 15 alineatul (1) litera (a), se aplică dispozițiile prevăzute la articolul 16.

Articolul 18
Alte cerințe de etichetare

Articolele 14 – 17 nu aduc atingere actelor cu putere de lege și actelor administrative mai detaliate sau mai extinse privind metrologia sau care se aplică în cazul prezentării, clasificării, ambalării sau etichetării substanțelor și a preparatelor periculoase sau în cazul transportului unor astfel de substanțe.

1 JO L 186, 30.6.1989, p. 21. Directivă modificată ultima dată prin Directiva 92/11/CEE (JO L 65, 11.3.1992, p. 32).

CAPITOLUL V

DISPOZIȚII PROCEDURALE ȘI PUNEREA ÎN APLICARE

Articolul 19

Rapoartele operatorilor din domeniul alimentar

- (1) Producătorul sau utilizatorul unei substanțe aromatizante, sau reprezentantul unui astfel de producător sau utilizator, informează Comisia, la cererea acesteia, cu privire la cantitatea substanței adăugate alimentelor în Comunitate pe o perioadă de 12 luni, precum și cu privire la nivelurile de utilizare pentru anumite categorii alimentare specifice în cadrul Comunității. Comisia acordă statelor membre acces la informațiile respective.
- (2) După caz, pentru o aromă aprobată deja în conformitate cu prezentul regulament și care este preparată prin metode de producție sau cu materii prime semnificativ diferite de cele incluse în evaluarea riscurilor efectuată de către Autoritate, înainte de comercializarea aromei, un producător sau un consumator prezintă Comisiei informațiile necesare pentru a permite Autorității să efectueze evaluarea aromei în privința metodei de producție sau a caracteristicilor modificate.
- (3) Producătorul sau utilizatorul aromelor și/sau al materiilor prime informează imediat Comisia cu privire la orice informație științifică sau tehnică nouă care ar putea afecta evaluarea siguranței aromei și/sau a materiilor prime respective.
- (4) Normele detaliate de punere în aplicare a alineatului (1) se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 21 alineatul (2).

Articolul 20

Monitorizarea și raportarea de către statele membre

- (1) Statele membre instituie sisteme de monitorizare a consumului și a utilizării aromelor prevăzute în lista comunitară, precum și a consumului substanțelor enumerate în anexa III, conform unei abordări bazate pe risc și comunică la intervale corespunzătoare concluziile aferente Comisiei și Autorității.
- (2) După consultarea Autorității, se adoptă o metodologie comună pentru colectarea de către statele membre a informațiilor privind consumul și utilizarea aromelor prevăzute în lista comunitară și a substanțelor enumerate în anexa III, în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 21 alineatul (2), până la ...*

Articolul 21

Comitetul

- (1) Comisia este asistată de Comitetul permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală.
- (2) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere dispozițiile articolului 8 din respectiva decizie.

Termenul prevăzut la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este stabilit la trei luni.

* Doi ani de la intrarea în vigoare a prezentului regulament.

- (3) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5a alineatele (1) - (4) și articolul 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere dispozițiile articolului 8 din respectiva decizie.
- (4) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5a alineatele (1), (2), (4) și (6), și articolul 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere dispozițiile articolului 8 din respectiva decizie.

Articolul 22

Modificarea anexelor II - V

Modificările anexelor II - V la prezentul regulament pentru a ține seama de evoluțiile științifice și tehnice, care sunt destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 21 alineatul (3), în urma avizului Autorității, după caz.

Din motive imperative de urgență, Comisia poate recurge la procedura de urgență menționată la articolul 21 alineatul (4)

Articolul 23

Finanțarea comunitară a politicilor armonizate

Temeiul juridic pentru finanțarea măsurilor care rezultă din prezentul regulament este articolul 66 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 882/2004.

CAPITOLUL VI

DISPOZIȚII TRANZITORII ȘI FINALE

Articolul 24

Abrogări

- (1) Directiva 88/388/CEE, Decizia 88/389/CEE și Directiva 91/71/CEE se abrogă începând de la ...^{*}
- (2) Regulamentul (CE) nr. 2232/96 se abrogă începând de la data aplicării listei menționate la articolul 2 alineatul (2) din regulamentul respectiv.
- (3) Trimiterile la actele abrogate se consideră trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 25

Introducerea listei substanțelor cu proprietăți aromatizante în lista comunitară a aromelor și a materiilor prime și regimul tranzitoriu

- (1) Lista comunitară se stabilește prin introducerea listei de substanțe aromatizante, menționate la articolul 2 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 2232/96, în anexa I la prezentul regulament, la momentul adoptării acestuia.

^{*} 24 de luni de la intrarea în vigoare a prezentului regulament.

- (2) Până la stabilirea listei comunitare, Regulamentul (CE) nr. .../...^{*} se aplică pentru evaluarea și aprobarea substanțelor aromatizante la care nu face referire programul de evaluare prevăzut la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 2232/96.

Prin derogare de la procedura menționată, termenele de șase și nouă luni menționate la articolul 5 alineatul (1) și la articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. .../...^{*} nu se aplică acestei evaluări și aprobări.

- (3) Orice măsuri tranzitorii necesare, destinate să modifice elemente neesențiale din prezentul regulament, printre altele prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 21 alineatul (3).

* JO: a se introduce numărul documentului 16673/07.

Articolul 26
Modificări ale Regulamentului (CEE) nr. 1576/89

Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 se modifică după cum urmează:

(1) Articolul 1 alineatul (4) litera (a) se modifică după cum urmează:

(a) La punctul 1 litera (a), al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Pot fi utilizate și alte substanțe aromatizante, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. .../... al Parlamentului European și al Consiliului privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în ... pe produsele alimentare¹, și/sau plante aromatice sau părți de plante aromatice, dar caracteristicile organoleptice ale ienupărului trebuie să fie perceptibile, chiar dacă uneori sunt atenuate;

¹ JO L*,

(b) La punctul (2), litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„Băutura poate fi denumită «gin» dacă este obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă având caracteristicile organoleptice adecvate cu substanțe aromatizante, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. .../... **, și/sau preparate aromatizante astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (d) din regulamentul menționat, astfel încât gustul ienupărului să fie predominant;”;

* JO: a se introduce numărul, data și referința JO corespunzătoare prezentului regulament.

** JO: a se introduce numărul prezentului regulament.

(c) La punctul (2) litera (b), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Băutura poate fi denumită «*gin* distilat» dacă este obținută exclusiv prin redistilarea unui alcool etilic de origine agricolă având calitatea corespunzătoare, caracteristicile organoleptice dorite și o tărie alcoolică inițială de minimum 96% vol. în recipientele tradiționale utilizate pentru gin, în prezența boabelor de ienupăr și a altor produse vegetale naturale cu condiția ca gustul ienupărului să fie preponderent. Denumirea «*gin* distilat» poate fi utilizată și pentru amestecul dintre produsul acestei distilări și un alcool etilic de origine agricolă cu aceeași compoziție, puritate și tărie alcoolică. Pentru aromatizarea băuturii *gin* distilat, pot fi utilizate, de asemenea, și substanțele aromatizante și/sau preparate aromatizante, ambele precizate la litera (a). *London gin* este un tip de *gin* distilat.”

(2) La articolul 1 alineatul (4) litera (n) punctul (1), al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Se pot utiliza suplimentar și alte substanțe aromatizante naturale astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. .../...^{*} și/sau preparate aromatizante astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (d) din același regulament, dar gustul chimionului trebuie să rămână predominant.”

(3) La punctul (1) alineatul (4) litera (p), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Băuturi spirtoase cu un gust amar preponderent, obținute prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu substanțe aromatizante astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. .../...^{*} și/sau preparate aromatizante astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (d) din regulamentul respectiv.”

- (4) La articolul 1 alineatul (4) litera (u), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu arome de cuișoare și/sau scorțișoară prin utilizarea unuia dintre următoarele procese: macerare și/sau distilare, redistilare a alcoolului în prezența părților din plantele indicate mai sus, adaos de substanțe aromatizante de cuișoare sau scorțișoară astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. .../...*.”

- (5) La articolul 4 alineatul (5), primul și al doilea paragraf, cu excepția listelor de la literele (a) și (b), se înlocuiesc cu următorul text:

„Pentru obținerea băuturilor spirtoase definite la articolul 1 alineatul (4), cu excepția celor definite la articolul 1 alineatul (4) literele (m), (n) și (p), pot fi utilizate numai substanțele și preparatele aromatizante naturale astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) literele (c) și (d) din Regulamentul (CE) nr. .../...*. Cu toate acestea, substanțele aromatizante astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. .../...* sunt permise în lichioruri, cu excepția celor enumerate mai jos:”

* JO: a se introduce numărul prezentului regulament.

Articolul 27

Modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1601/91

La articolul 2, alineatul (1) se modifică după cum urmează:

(1) La litera (a) a treia liniuță primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

“— substanțelor aromatizante și/sau a produselor aromatizante, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) literele (b) și (d) din Regulamentul (CE) nr. .../... al Parlamentului European și al Consiliului privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în ... pe produsele alimentare¹, și/sau

¹ JO L ... *.”.

(2) La litera (b) a doua liniuță primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

“— substanțelor aromatizante și/sau a produselor aromatizante, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) literele (b) și (d) din Regulamentul (CE) nr. .../... *, și/sau”.

(3) La litera (c) a doua liniuță primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

“— substanțelor aromatizante și/sau a produselor aromatizante, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) literele (b) și (d) din Regulamentul (CE) nr. .../... *, și/sau”.

* JO: a se introduce numărul, data și referința JO corespunzătoare prezentului regulament.

Articolul 28

Modificare a Regulamentului (CEE) nr. 2232/96

La articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 2232/96, alineatul (1) se înlocuiește cu următorul text:

- “(1) Lista de substanțe aromatizante prevăzută la articolul 2 alineatul (2) se adoptă în conformitate cu procedura menționată la articolul 7 până la 31 decembrie 2008.”

Articolul 29

Modificare a Directivei 2000/13/CE

În Directiva 2000/13/CE, anexa III se înlocuiește cu următorul text:

„Anexa III

DENUMIREA AROMELOR ÎN LISTA DE INGREDIENTE

1. Fără a aduce atingere punctului (2), aromele sunt desemnate prin:
 - -termenul „arome” sau printr-o denumire mai specifică sau o descriere a aromei, în cazul în care componenta aromatizantă conține arome astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) literele (b), (c), (d), (e), (f), (g) și (h) din Regulamentul (CE) nr. .../... al Parlamentului European și al Consiliului din ... privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în □i pe produsele alimentare¹ ;

- „aromă (arome) de fum”, în cazul în care componenta aromatizantă conține arome astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. .../...^{*} și conferă o aromă de fum produsului alimentar.

2. Termenul „natural” pentru descrierea aromelor se folosește în conformitate cu articolul 16 din Regulamentul (CE) nr. .../...^{*}.

¹ JO L ...^{**}.”.

* JO: a se introduce numărul prezentului regulament.

** JO. a se introduce numărul, data și referința JO corespunzătoare prezentului regulament.

Articolul 30
Intrarea în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în ziua următoare datei publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la ...***.

Articolele 10, 26 și 27 se aplică de la data aplicării listei comunitare.

Articolul 22 se aplică de la data intrării în vigoare a prezentului regulament.

Produsele alimentare introduse pe piață în mod legal sau etichetate înainte de ...* care nu respectă dispozițiile prezentului regulament pot fi comercializate până la data durabilității minime a acestora sau până la data limită de consum.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles,

Pentru Parlamentul European
Președintele

Pentru Consiliu
Președintele

*** 24 de luni de la intrarea în vigoare a prezentului regulament.

ANEXA I

Lista comunitară de arome și materii prime
a căror utilizare este permisă în și pe alimente

ANEXA II

Lista procedeelor tradiționale de preparare a alimentelor

Tocare	Învelire de protecție
Încălzire, gătire, coacere, prăjire (până la 240°C la presiune atmosferică) și gătire la presiune (până la 120°C)	Răcire
Tăiere	Distilare / rectificare
Uscare	Emulsionare
Evaporare	Extracție, inclusiv extracția cu solvenți în conformitate cu Directiva 88/344/CEE
Fermentare	Filtrare
Măcinare	
Infuzare	Macerare
Procese microbiologice	Amestecare
Curățare	Percolare
Presare	Refrigerare/Congelare
Frigere / Frigere la grătar	Presare
Înmuiere	

ANEXA III

Prezența anumitor substanțe

Partea A: Substanțele care nu se adaugă ca atare în alimente

Acid agaric

Aloină

Capsaicină

1,2- Benzopironă, cumarină

Hipericină

Beta-asaronă

1-alil-4-metoxibenzen, estragol

Acid cianhidric

Mentofuran

4-alil-1,2-dimetoxibenzen, metileugenol

Pulegonă

Quassină

1-alil-3,4-metilen dioxibenzen, safrol

Teucrină A

Tuionă (alfa și beta)

Partea B: Nivelurile maxime ale anumitor substanțe, prezente în mod natural în arome și în ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante, în anumite produse alimentare compuse consumate ca atare, la care s-au adăugat arome și/sau ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante.

Aceste niveluri maxime nu se aplică produselor alimentare compuse care sunt pregătite și consumate în același loc, nu conțin arome adăugate și conțin numai ierburi și condimente drept ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante.

Denumirea substanței	Produsul alimentar compus în care prezența substanței este limitată	Nivelul maxim mg/kg
Beta-asaronă	Băuturi alcoolice	1,0
1-alil-4-metoxibenzen, estragol	Produse lactate	50
	Fructe, legume (inclusiv ciuperci, rădăcinoase, tuberculi, boabe și păstăi), nuci și semințe procesate	50
	Produse din pește	50
	Băuturi nealcoolice	10
Acid cianhidric	Nuga, marțipan și înlocuitorii acestuia sau produse similare	50
	Conserve de fructe cu sâmburi	5
	Băuturi alcoolice	35

Mentofuran	Produse zaharoase care conțin mentă/mentă piperată, cu excepția produselor destinate pentru înprospătarea respirației	500
	Produse zaharoase mici destinate pentru înprospătarea respirației	3000
	Gumă de mestecat	1000
	Băuturi alcoolice care conțin mentă/mentă piperată	200
4-alil-1,2-dimetoxibenzen, metileugenol	Produse lactate	20
	Preparate din carne și produse din carne, inclusiv carne de pui și vânat	15
	Preparate din pește și produse din pește	10
	Supe și sosuri	60
	Aperitive sărate gata de consum	20
	Băuturi nealcoolice	1

Pulegonă	Produse zaharoase care conțin mentă/mentă piperată, cu excepția produselor destinate pentru înprospătarea respirației	250
	Produse zaharoase mici destinate pentru înprospătarea respirației	2000
	Gumă de mestecat	350
	Băuturi nealcoolice care conțin mentă/mentă piperată	20
	Băuturi alcoolice care conțin mentă/mentă piperată	100
Quasină	Băuturi nealcoolice	0,5
	Produse de brutărie	1
	Băuturi alcoolice	1,5
1-alil-3,4-metilen dioxibenzol, safrol	Preparate din carne și produse din carne, inclusiv carne de pui și vânat	15
	Preparate din pește și produse din pește	15
	Supe și sosuri	25
	Băuturi nealcoolice	1

Teucrină A	Băutură spirtoasă cu gust amar sau „bitter” ¹	5
	Lichioruri ² cu gust amar	5
	Alte băuturi alcoolice	2
Tuionă (alfa și beta)	Băuturi alcoolice, cu excepția celor obținute din speciile <i>Artemisia</i> (pelin)	10
	Băuturi alcoolice obținute din speciile <i>Artemisia</i> (pelin)	35
	Băuturi nealcoolice obținute din speciile <i>Artemisia</i> (pelin)	0,5
Cumarină	Produse de brutărie tradiționale sau de sezon a căror etichetare conține o mențiune referitoare la scorțișoară	50
	„Cereale pentru micul dejun”, inclusiv muesli	20
	Produse de brutărie fină, cu excepția produselor de brutărie tradiționale sau de sezon a căror etichetare conține o mențiune referitoare la scorțișoară	15
		5
	Deserturi	

1 Astfel cum sunt definite la articolul 1 alineatul (4) litera (p) din Regulamentul 1576/89.
2 Astfel cum sunt definite la articolul 1 alineatul (4) litera (r) din Regulamentul 1576/89.

ANEXA IV

Lista materiilor prime a căror utilizare în producția aromelor
și a ingredientelor alimentare cu proprietăți aromatizante
face obiectul unor limitări

Partea A: Materii prime care nu se folosesc pentru producția aromelor și a ingredientelor alimentare
cu proprietăți aromatizante

Materie primă	
Denumire în latină	Denumirea comună
Forma tetraploidă a <i>Acorus calamus</i> L.	Obligeană tetraploidă

Partea B: Condiții de utilizare pentru aromele și ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante obținute din anumite materii prime

Materie primă		Condiții de utilizare
Denumire în latină	Denumirea comună	
<i>Quassia amara</i> L. și <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Lemn amar (<i>Quassia amara</i>)	Aromele și ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante obținute din materii prime pot fi folosite numai pentru producția băuturilor și a produselor de brutărie
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) <i>Kotl. et Pouz</i> sau <i>Fomes officinalis</i>	Poliporacee	Aromele și ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante obținute din materii prime pot fi folosite numai pentru producția băuturilor alcoolice
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Sunătoare	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Sclipeț, Dumbeș, Iarba usturoasă	

ANEXA V

Condiții de producție a aromelor obținute prin tratament termic
și nivelurile maxime pentru anumite substanțe
în aromele obținute prin tratament termic

Partea A: Condiții de producție:

- (a) Temperatura produselor în timpul procesării nu va depăși 180°C.
- (b) Durata tratamentului termic nu va depăși 15 minute la 180°C cu perioade mai mari la temperaturi mai scăzute, adică dublarea timpului de încălzire pentru fiecare reducere a temperaturii cu 10°C, până la o perioadă maximă de 12 ore.
- (c) În timpul procesării, pH-ul nu ar trebui să depășească valoarea de 8,0.

Partea B: Cantitățile maxime pentru anumite substanțe

Substanță	Niveluri maxime μg / kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo [4,5-f] chinoxalină (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b]piridină (PhIP)	50