



COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

Brussel, 24.10.2007
COM(2007) 671 definitief

2006/0147 (COD)

Gewijzigd voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

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

(door de Commissie overeenkomstig artikel 250, lid 2 van het EG-verdrag ingediend)

TOELICHTING

I. PROCEDURE

1. Op 28 juli 2006 heeft de Commissie het voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG [document (COM(2006)427 definitief)] goedgekeurd als onderdeel van een pakket van vier voorstellen betreffende voedselverbetersaars. Het voorstel werd op 28 juli 2006 bij de Raad en het Europees Parlement ingediend.
2. Het Europees Economisch en Sociaal Comité heeft zijn advies uitgebracht op 25 april 2007.
3. De algemene benadering die tijdens de vergadering van de Raad Werkgelegenheid, Sociaal Beleid, Volksgezondheid en Consumentenzaken (EPSCO) van 31 mei 2007 voor de andere tekst van het pakket werd overeengekomen, is niet van toepassing op de tekst inzake aroma's.
4. Het Europees Parlement heeft op 9 juli 2007 in eerste lezing een positief advies over het voorstel uitgebracht.
5. Dit voorstel is een gewijzigde versie van het oorspronkelijke voorstel [COM(2006)427 – 2006/0147 (COD)], waarin de door de Commissie aanvaarde amendementen van het Europees Parlement zijn verwerkt.
6. Het Europees Parlement heeft 43 amendementen op het oorspronkelijke voorstel goedgekeurd. Commissaris Kyprianou heeft in de plenaire vergadering van 9 juli 2007 aangegeven dat de Commissie een groot deel van die amendementen geheel of gedeeltelijk kon aanvaarden, met enige redactionele aanpassingen. De volgende goedgekeurde amendementen kunnen door de Commissie niet worden aanvaard: 2, 11, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 31 (tweede deel), 32, 37, 40, 43, 44, 46, 49 en 52.
7. De wijzigingen in het herziene voorstel zijn **vet gedrukt en onderstreept**. Sommige amendementen zijn geherformuleerd om ervoor te zorgen dat in het voorstel en de andere voorstellen van het pakket overal dezelfde terminologie wordt gebruikt of om de tekst op de benadering van de Raad af te stemmen wanneer soortgelijke wijzigingen zijn voorgesteld.
8. De nummering van de artikelen is aangepast om rekening te houden met een aantal amendementen.

II. DOELSTELLINGEN VAN HET VOORSTEL

9. De voorgestelde verordening is bedoeld ter vervanging van de bestaande Richtlijn nr. 88/388/EEG, om rekening te houden met de technologische en wetenschappelijke ontwikkelingen op het gebied van aroma's en de ontwikkelingen in de levensmiddelenwetgeving in de Europese Gemeenschap.

De belangrijkste doelstellingen zijn:

- het toepassingsgebied van de wetgeving inzake aroma's verduidelijken;
- de bestaande wetgeving inzake aroma's moderniseren en aanpassen aan de technologische en wetenschappelijke ontwikkelingen;
- duidelijke beoordelings- en toelatingsprocedures vaststellen;
- de consument beter informeren over het gebruik van natuurlijke aroma's;
- zich schikken naar de eisen van Verordening (EG) nr. 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

III. OVERZICHT VAN DE AMENDEMENTEN VAN HET EUROPEES PARLEMENT

10. Technische/redactionele amendementen

De amendementen 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 27, 28, 29, 30, 31 (eerste deel), 35, 36, 39, 41, 42 en 45 strekken ertoe het voorstel vanuit technisch en redactioneel oogpunt te verbeteren en zijn door de Commissie overgenomen, in bepaalde gevallen met een paar redactionele aanpassingen.

11. Rechtsgrondslag

Artikel 37 wordt geschrapt als rechtsgrondslag voor de verordening. De redenering is dezelfde als bij enzymen, waar het Parlement vóór deze weglating stemde, omdat de landbouwkundige aspecten van het voorstel (amendementen op verticale landbouwteksten) slechts secundaire doelstellingen van de voorgestelde verordening zijn.

12. Comitéprocedure

Aangezien het pakket werd goedgekeurd rond de tijd dat Besluit 2006/512/EG tot wijziging van Besluit 1999/468/EG tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden werd goedgekeurd, wordt in het Commissievoorstel naar de normale regelgevingsprocedure verwezen. De Commissie steunt daarom in het algemeen het idee om het gewijzigde voorstel in overeenstemming te brengen met Besluit 2006/512/EG.

De amendementen **11, 23 en 32** hebben betrekking op de invoering van de regelgevingsprocedure met toetsing. Aangezien de in deze amendementen bedoelde besluiten geen nieuwe elementen aan de verordening toevoegen, is toetsing niet vereist.

Amendement **16** schrapt de mogelijkheid om (met de hulp van het Permanent Comité) te bepalen tot welke categorie een aroma behoort en is derhalve niet aanvaardbaar, aangezien de Commissie van mening is dat dergelijke beslissingen vereist kunnen zijn.

De amendementen **24, 33 en 34** zijn gedeeltelijk aanvaardbaar, maar de noodprocedure moet toegelaten zijn als er een risico is voor de gezondheid van de consument.

13. Definities (artikel 3)

Amendement **14** bepaalt dat voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen *significant* bijdragen tot de aanwezigheid van de stoffen als gespecificeerd in deel B van bijlage III. Dat kan in de praktijk wel het geval zijn, maar een dergelijk concept behoort niet tot de wettekst en wordt reeds vermeld in overweging 5.

Amendement **13** verandert "*overig aroma*" in "*aroma dat niet elders wordt gespecificeerd*". Hoewel beide termen dezelfde betekenis hebben, wordt de voorkeur gegeven aan de eerste.

Amendement **49** beperkt de productie van "aromastoffen" tot adequate natuurlijke processen of chemische synthese. Er kunnen echter andere manieren bestaan om aromastoffen te produceren, bv. extractie van rookcondensaten of van via een thermisch procédé verkregen aroma's. Het amendement is dus niet aanvaardbaar.

14. Verbod op aroma's die niet aan de verordening voldoen

Dit amendement is bedoeld om de tekst in overeenstemming te brengen met de gewijzigde voorstellen inzake levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen. De voorgestelde tekst verduidelijkt dat een aroma of een levensmiddel met een aroma niet in de handel mag worden gebracht indien dat aroma of het gebruik ervan niet aan de voorgestelde verordening voldoet. Deze verduidelijking wordt in het gewijzigde voorstel opgenomen via artikel 5.

15. Algemene gebruiksvoorwaarden

De Commissie stelt algemene voorwaarden voor het gebruik van aroma's of voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen vast. Zij moeten veilig zijn en het gebruik ervan mag de consument niet misleiden. In overweging 6 wordt verduidelijkt wat bedoeld wordt met misleiding van de consument (amendement **1**).

Amendement **19** bepaalt dat het gebruik van aroma's een voordeel moet hebben voor de consument en amendement **20** bepaalt dat het gebruik om technologische redenen noodzakelijk moet zijn. Deze amendementen zijn niet nodig aangezien de technologische noodzaak en het voordeel voor de consument impliciet in de definitie van aroma's zijn opgenomen.

Ingevolge de amendementen **2** en **17** moet de toelating van aroma's gebaseerd zijn op het voorzorgbeginsel. Het voorzorgbeginsel en de voorwaarden voor de toepassing ervan zijn reeds vastgesteld in de Algemene Levensmiddelenwetgeving (Verordening (EG) nr. 178/2002) en hoeven niet te worden herhaald in de voorgestelde verordening inzake aroma's.

16. Aanwezigheid van bepaalde stoffen

Amendement **46** heeft betrekking op de maximumgehalten voor toxicologisch relevante stoffen in deel B van bijlage III. Deze maximumgehalten zouden niet van toepassing zijn op samengestelde levensmiddelen die geen toegevoegde aroma's bevatten en als de enige toegevoegde voedselingredienten met aromatiserende eigenschappen verse, gedroogde of ingevroren kruiden en specerijen zijn. Aangezien er een veiligheidsrisico bestaat, is dit amendement niet aanvaardbaar.

De amendementen **21** en **40** bepalen dat de lijst van deel B van bijlage III leeg is en dat alleen volgens de comitéprocedure maximumgehalten kunnen worden opgenomen indien er een wetenschappelijk gegronde reden tot zorg is. Dit amendement is niet in overeenstemming met recente wetenschappelijke adviezen, die bevestigen dat er behoefte is aan maximumgehalten zoals voorgesteld in deel B van bijlage III.

17. Verband met Verordening (EG) nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders (artikel 12)

Aroma's of uitgangsmaterialen die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 vallen, zijn aan die verordening onderworpen met betrekking tot de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie, terwijl de andere veiligheidsaspecten, de beoordeling van de andere criteria en de definitieve toelating, in voorkomend geval, in de verordening inzake aroma's worden geregeld. Beide beoordelingen en toelatingen kunnen naast elkaar plaatsvinden.

De amendementen **41** en **42** verduidelijken dat de twee procedures gelijktijdig kunnen lopen, overeenkomstig goede administratieve praktijken. De Commissie steunt de voorgestelde verduidelijking, maar met enkele redactionele wijzigingen om de bepaling verenigbaar te maken met Verordening nr. 1829/2003.

Amendement **52** introduceert een definitie van de term "*geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen*". Als een dergelijke definitie vereist is, hoort zij thuis in Verordening (EG) nr. 1829/2003.

18. Etikettering

Amendement **29** heeft betrekking op de etikettering van natuurlijke aroma's en verhoogt het percentage van 90 naar 95% om het begrip "natuurlijk" te mogen gebruiken. De voorgestelde wijziging is aanvaardbaar, aangezien ze beter op de verwachtingen van de consument is afgestemd en een beperkte impact op de huidige praktijken heeft.

Amendement **26** bepaalt dat voor de handel tussen exploitanten van levensmiddelenbedrijven een adres in de EU moet worden opgegeven. Dit is niet aanvaardbaar, aangezien hierdoor de handel met derde landen kan worden belemmerd.

Een beschrijving van rookaroma's zoals "gerookte-zalmsmaak" (amendement **37**) is niet aanvaardbaar, omdat de consument hierdoor kan worden misleid; in de praktijk kan het aroma een mengeling van rookaroma en zalmaroma zijn.

De etikettering van aroma's die geproduceerd zijn met ggo's moet door Verordening (EG) nr. 1829/2003 worden geregeld en niet door deze verordening (amendement **38**).

Tot slot kan de Commissie amendement **43** niet aanvaarden omdat het een basisbeginsel van het voorstel is om de bron van het natuurlijk aroma te noemen teneinde de consument goed te informeren.

In haar oorspronkelijke voorstel heeft de Commissie bovendien de etiketteringsvoorschriften voor aroma's afgestemd op die voor additieven en enzymen. Het Europees Parlement heeft een aantal amendementen op de voorstellen inzake additieven en enzymen ingediend om de etiketteringsvoorschriften voor additieven en enzymen die onder producenten of aan de eindverbruiker worden verkocht, anders te presenteren en te vereenvoudigen. Daarom heeft de Commissie de geest van die amendementen overgenomen in dit gewijzigde voorstel inzake aroma's.

19. Rapportage door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Amendement **31** wordt gedeeltelijk aanvaard, aangezien producenten en gebruikers van een aromastof de Commissie onmiddellijk in kennis moeten stellen van alle nieuwe wetenschappelijke of technische informatie die van invloed kan zijn op de beoordeling van de veiligheid van de aromastof. De toevoeging dat die informatie *hen bekend* en *voor hen beschikbaar* moet zijn is niet aanvaardbaar omdat dit de verantwoordelijkheid van de producenten beperkt.

Het **tweede deel van amendement 31**, dat bepaalt om welke informatie moet worden verzocht, is niet aanvaardbaar omdat dit het Commissievoorstel beperkt en vooruitloopt op de inhoud van de uitvoeringsmaatregel.

20. Overeenkomstig artikel 250, lid 2, van het EG-Verdrag wijzigt de Commissie haar voorstel in overeenstemming met wat hierboven is uiteengezet.

Gewijzigd voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

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

(Voor de EER relevante tekst)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie¹,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité²,

Volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag,

Overwegende hetgeen volgt:

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

¹ PB C [...] van [...], blz. [...].

² PB C **168 van 20.7.2007, blz. 34.**

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

⁴ PB L 184 van 15.7.1988, blz. 67.

- (3) Bij Richtlijn 91/71/EEG van de Commissie van 16 januari 1991 tot aanvulling van Richtlijn 88/388/EEG van de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's⁵ wordt de etikettering van aroma's geregeld. Die regeling wordt vervangen door deze verordening en de richtlijn moet thans worden ingetrokken.
- (4) Het vrije verkeer van veilig en gezond voedsel is een wezenlijk aspect van de interne markt, dat een aanzienlijke bijdrage levert aan de gezondheid en het welzijn van de burgers en aan hun sociale en economische belangen.
- (5) Met het oog op de bescherming van de gezondheid van de mens dienen aroma's, uitgangsmaterialen voor aroma's en levensmiddelen die aroma's bevatten binnen het toepassingsgebied van deze verordening te vallen. Ook dienen hierbinnen bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen te vallen die aan levensmiddelen worden toegevoegd met als belangrijkste doel er geur en/of smaak aan te geven en die er in aanzienlijke mate toe bijdragen dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen (hierna "voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen" genoemd) in levensmiddelen aanwezig zijn, alsmede het uitgangsmateriaal ervan en de levensmiddelen die ze bevatten.
- (6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden en daarom moet op het etiket de aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld. **Misleiding van de consument omvat, maar blijft niet beperkt tot onderwerpen die verband houden met het karakter, de versheid, de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten, het natuurlijk karakter van het product of van het productieproces, of de voedingskwaliteit van het product.**
- (7) Sinds 1999 heeft eerst het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding en vervolgens de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid adviezen uitgebracht over een aantal stoffen die van nature voorkomen in uitgangsmaterialen voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen⁶, die volgens het Comité van deskundigen inzake aromastoffen van de Raad van Europa toxicologisch relevant zijn. Stoffen waarvan het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft bevestigd dat zij toxicologisch relevant zijn, dienen als ongewenste stoffen te worden beschouwd die niet als zodanig aan levensmiddelen moeten worden toegevoegd.

⁵ PB L 42 van 15.2.1991, blz. 25.

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

- (8) Daar ongewenste stoffen van nature in planten voorkomen, kunnen zij in aromatiserende preparaten en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen aanwezig zijn. De planten worden traditioneel gebruikt als levensmiddel of voedselingrediënt. Er moeten passende maximumgehalten worden vastgesteld aan deze ongewenste stoffen in levensmiddelen die het meest bijdragen aan de inname door de mens van deze stoffen, waarbij zowel met noodzaak tot de bescherming van de menselijke gezondheid als de onvermijdelijke aanwezigheid ervan in traditionele levensmiddelen rekening wordt gehouden.
- (9) Op communautair niveau dienen voorschriften te worden vastgesteld om het gebruik van bepaald plantaardig of dierlijk uitgangsmateriaal dat gevaar kan opleveren voor de gezondheid van de mens bij de productie van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen en de toepassingen daarvan bij de levensmiddelenproductie te verbieden of aan banden te leggen.
- (10) De risicobeoordelingen moeten worden uitgevoerd door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna "de Autoriteit" genoemd), die is opgericht bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden⁷.
- (11) Met het oog op harmonisatie dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's⁸.
- (12) Aromastoffen zijn chemisch welbepaalde stoffen met aromatiserende eigenschappen. Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen⁹ wordt momenteel een beoordelingsprogramma van aromastoffen uitgevoerd. Volgens die verordening moet binnen vijf jaar na de aanneming van dat programma een lijst van aromastoffen worden vastgesteld. Voor de aanneming van die lijst moet een nieuwe termijn worden vastgesteld. Voorgesteld zal worden om die lijst in de in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. [...] bedoelde lijst op te nemen.

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

⁸ PB L [...] van [...], blz. [...].

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

- (13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of minerale oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient vóór de goedkeuring wel te worden geëvalueerd.
- (14) In Verordening (EG) nr. 178/2002 wordt onder levensmiddel verstaan: alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, worden voor de toepassing van deze verordening als voedingsmiddel beschouwd, ook al zijn een aantal van deze uitgangsmaterialen, zoals rozenhout, stukjes eikenhout en aardbeiblاد, wellicht niet voor levensmiddelen als zodanig gebruikt. Zij hoeven niet te worden geëvalueerd.
- (15) Via een thermisch procédé verkregen aroma's die onder toegelaten omstandigheden van levensmiddelen zijn vervaardigd hoeven eveneens geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van via een thermisch procédé verkregen aroma's die van een niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal of onder niet-toegelaten omstandigheden zijn vervaardigd, dient echter vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.
- (16) Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's¹⁰ stelt een procedure vast voor de veiligheidsevaluatie en goedkeuring van rookaroma's en beoogt de opstelling van een lijst van primaire rookcondensaten en primaire teerfracties waarvan het gebruik is toegestaan, met uitsluiting van alle andere stoffen.
- (17) Aromaprecursoren geven geur en/of smaak aan levensmiddelen door middel van chemische reacties die tijdens de productie van levensmiddelen optreden. Van levensmiddelen vervaardigde aromaprecursoren hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromaprecursoren die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient echter vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.
- (18) Andere aroma's, die niet onder de definities van de eerder genoemde aroma's vallen, mogen in en op levensmiddelen worden gebruikt nadat zij een evaluatie- en goedkeuringsprocedure hebben ondergaan.

¹⁰ PB L 309 van 26.11.2003, blz. 1.

- (19) De productie van aroma's van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke, microbiologische of minerale oorsprong, die geen levensmiddelen zijn, mag slechts worden toegestaan nadat de veiligheid ervan wetenschappelijk beoordeeld is. Het zou noodzakelijk kunnen zijn om toestemming te verlenen voor het gebruik van slechts bepaalde delen van de uitgangsmaterialen of voorwaarden voor het gebruik ervan vast te stellen.
- (20) Een aroma of een uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders¹¹ moet **voor de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie aan de toelatingsprocedure van die verordening onderworpen worden, terwijl de definitieve toelating van het aroma of het uitgangsmateriaal op grond van deze verordening moet worden verleend.** ~~overeenkomstig die verordening worden toegelaten, alvorens het op grond van deze verordening wordt goedgekeurd.~~
- (21) Aromastoffen of aromatiserende preparaten mogen alleen op het etiket als "natuurlijk" worden aangeduid indien zij voldoen aan bepaalde criteria die waarborgen dat de consument niet wordt misleid.
- (22) Specifieke informatievoorschriften moeten garanderen dat de consument niet wordt misleid ten aanzien van het voor de productie van natuurlijke aroma's gebruikte uitgangsmateriaal. ~~Zo moet bijvoorbeeld als vanilline van hout is verkregen het uitgangsmateriaal worden vermeld.~~
- (23) **Voor aroma's moeten de algemene etiketteringsvoorschriften van Richtlijn 2000/13/EG en, waar van toepassing, van Verordening (EG) nr. 1829/2003 blijven gelden. Daarnaast moeten specifieke bepalingen over de etikettering van aroma's die als zodanig aan de fabrikant of aan de eindverbruiker worden verkocht in deze verordening worden opgenomen.**
- (24) Als de rooksmaak van een bepaald levensmiddel het gevolg is van de toevoeging van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht. Overeenkomstig artikel 5 van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame¹² mag de verkoopbenaming van een product geen verwarring bij de consument doen ontstaan over de vraag of het product op traditionele wijze met verse rook dan wel met rookaroma's is behandeld. Die richtlijn moet worden aangepast aan de in deze verordening vastgelegde definities van aroma's, rookaroma's en aan het begrip "natuurlijk" als beschrijving van aroma's.
- (25) Voor de evaluatie van de veiligheid van aromastoffen voor de menselijke gezondheid is informatie over de consumptie en het gebruik van aromastoffen onontbeerlijk. De hoeveelheden aan levensmiddelen toegevoegde aromastoffen moeten daarom regelmatig worden gecontroleerd.

¹¹ PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.

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

- (26) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen moeten worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden¹³.
- (27) **In het bijzonder moet de Commissie de bevoegdheid worden gegeven de bijlagen bij deze verordening te wijzigen en met betrekking tot de opstelling van de communautaire lijst passende overgangsmaatregelen te treffen. Daar het maatregelen van algemene strekking betreft tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, en/of tot aanvulling ervan met nieuwe niet-essentiële onderdelen, moeten zij worden vastgesteld volgens de in artikel 5 bis van Besluit 1999/468/EG vastgestelde regelgevingsprocedure met toetsing.**
- (28) De bijlagen II tot en met V bij deze verordening moeten worden aangepast aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang.
- (29) Om de communautaire wetgeving inzake aroma's op evenredige en doeltreffende wijze te ontwikkelen en aan te passen is het noodzakelijk om gegevens te verzamelen, informatie uit te wisselen en de werkzaamheden tussen de lidstaten te coördineren. Met het oog daarop kan het nuttig zijn onderzoeken uit te voeren naar specifieke kwesties om zo het besluitvormingsproces te vergemakkelijken. De Gemeenschap dient deze onderzoeken in het kader van haar begrotingsprocedure te kunnen financieren. De financiering van dergelijke maatregelen is geregeld in Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn¹⁴ en derhalve zal Verordening (EG) nr. 882/2004 de rechtsgrondslag voor bovengenoemde maatregelen zijn.
- (30) In afwachting van de opstelling van de communautaire lijst moeten de aromastoffen die niet onder het beoordelingsprogramma overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96 vallen, kunnen worden geëvalueerd en goedgekeurd. Daarom dient er een overgangsregeling te worden vastgesteld. Volgens die regeling moeten aromastoffen overeenkomstig de procedure van Verordening (EG) nr. [procedureverordening] worden geëvalueerd en goedgekeurd. Van de toepassing van de termijnen die in die verordening worden vastgesteld voor de Autoriteit om advies uit te brengen en voor de Commissie om een ontwerpverordening ter actualisering van de communautaire lijst voor te leggen aan het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, moet echter worden afgezien, omdat prioriteit moet worden gegeven aan het lopende beoordelingsprogramma.

¹³ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23. **Besluit gewijzigd bij Besluit 2006/512/EG (PB L 200 van 22.7.2006, blz. 11).**

¹⁴ PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1. Rectificatie in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.

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

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ONDERWERP, TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

Artikel 1 *Onderwerp*

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

Hiertoe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

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

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

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

- c) voorschriften voor de etikettering van aroma's.

Artikel 2
Toepassingsgebied

1. Deze verordening heeft betrekking op:
- a) in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's, **onverminderd de meer specifieke bepalingen** ~~met uitzondering van rookaroma's, die vallen binnen het toepassingsgebied~~ van Verordening (EG) nr. 2065/2003;
 - b) voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen;
 - c) levensmiddelen die aroma's en/of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten;
 - d) uitgangsmaterialen van aroma's en van voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.
2. Deze verordening is niet van toepassing op:
- a) stoffen die uitsluitend een zoete, zure of zoute smaak hebben;
 - b) rauwe levensmiddelen;**
 - c) niet-samengestelde levensmiddelen en mengsels van specerijen en/of kruiden, theemengsels en mengsels voor aftreksels als zodanig voor zover ze niet als voedselingrediënten worden gebruikt.**
 - ~~b) rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen.~~
3. In voorkomend geval kan volgens de in artikel ~~1820~~, lid 2, bedoelde procedure worden bepaald of een bepaalde stof of een bepaald mengsel van stoffen, een bepaald uitgangsmateriaal of een bepaalde soort levensmiddelen al dan niet binnen het toepassingsgebied van deze verordening valt.

Artikel 3
Definities

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en nr. 1829/2003.
2. Voorts wordt verstaan onder:
- a) "aroma's": producten
 - i) die niet bedoeld zijn om als zodanig geconsumeerd te worden en die aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven;

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

iii) die levensmiddelen kunnen bevatten met inbegrip van levensmiddelenadditieven welke zijn toegestaan bij Verordening (EG) nr. XXX/2007¹⁷ van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake levensmiddelenadditieven;

b) "aromastof": een chemisch welbepaalde stof met aromatiserende eigenschappen;

c) "natuurlijke aromastof": een aromastof die door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés is verkregen van een uitgangsmateriaal van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen;

d) "aromatiserend preparaat": een ander product dan een aromastof, verkregen van:

i) levensmiddelen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen en/of geschikte fysische procédés;

en/of

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

e) "via een thermisch procédé verkregen aroma": een product verkregen na een hittebehandeling van een mengsel van bestanddelen die niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezitten en waarvan er ten minste één stikstof (aminogroepen) bevat en een ander een reducerende suiker is; de ingrediënten voor de productie van via een thermisch procédé verkregen aroma kunnen zijn:

i) levensmiddelen;

en/of

¹⁷ PB C [...] van [...], blz. [...].

- ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;
- f) "rookaroma": een product, verkregen door fractionering en zuivering van gecondenseerde rook, waardoor primaire rookcondensaten, primaire teerfracties en/of afgeleide rookaroma's als omschreven in artikel 3, punten 1, 2 en 4, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 worden verkregen;
- g) "aromaprecursor": een product dat niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezit en dat opzettelijk aan levensmiddelen wordt toegevoegd met als enig doel om hieraan door ontleding of door een reactie met andere bestanddelen tijdens de productie ervan een aroma te geven; het kan worden verkregen van:
- i) levensmiddelen;
 - en/of
 - ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;
- h) "overig aroma": een aroma dat toegevoegd wordt of bestemd is om te worden toegevoegd aan levensmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven, en dat niet onder de definities onder b) tot en met g) valt;
- i) "voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen": een ander voedselingrediënt dan aroma's dat aan levensmiddelen kan worden toegevoegd met als voornaamste doel om er geur en/of smaak aan te geven of de geur en/of smaak ervan te wijzigen;
- j) "uitgangsmateriaal": een product van plantaardige, dierlijke, microbiologische of minerale oorsprong waarvan aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:
- i) levensmiddelen;
 - of
 - ii) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen;
- k) "geschikt fysisch procédé": een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd, **onverminderd de lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen van bijlage II**, en waarbij geen singlet-zuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, metaalkatalysatoren, organometaalreagentia en/of UV-straling worden gebruikt.
3. Voor de toepassing van de definities in lid 2, onder d), e), g) en j), worden uitgangsmaterialen waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, als levensmiddelen beschouwd.
4. In voorkomend geval kan volgens de in artikel ~~4820~~, lid 2, bedoelde procedure worden bepaald of een bepaalde stof al dan niet tot een in lid 2, onder b) tot en met j), vermelde categorie behoort.

HOOFDSTUK II

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

Artikel 4

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

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

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

Artikel 5

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

Aroma's en/of levensmiddelen waarin dergelijke aroma's zijn gebruikt mogen niet in de handel worden gebracht indien het aroma of het gebruik ervan niet aan deze verordening en de bijbehorende uitvoeringsmaatregelen voldoet.

Artikel 56

Aanwezigheid van bepaalde stoffen

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

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

3. Bepalingen ter uitvoering van lid 2 kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel ~~18~~20, lid 2.

Artikel 67
Gebruik van bepaalde uitgangsmaterialen

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

Article 78
Aroma's die niet hoeven te worden geëvalueerd en goedgekeurd

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

Zo nodig stelt de Commissie in aansluiting op het advies van de Autoriteit maatregelen vast **tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door aanvulling ervan, volgens de regelgevingsprocedure met toetsing als bedoeld in artikel 20, lid 3, overeenkomstig de procedure van artikel 18, lid 2.** Deze maatregelen worden naargelang van het geval in de bijlagen III, IV en/of V opgenomen. **Om dwingende urgente redenen kan de Commissie de in artikel 20, lid 4, bedoelde urgentieprocedure toepassen.**

HOOFDSTUK III

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

Artikel ~~8~~9

Aroma's en uitgangsmaterialen die moeten worden geëvalueerd en goedgekeurd

Dit hoofdstuk heeft betrekking op:

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

Artikel ~~9~~10

Communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen

De in artikel ~~8~~9 bedoelde aroma's en uitgangsmaterialen mogen slechts als zodanig in de handel worden gebracht en in of op levensmiddelen worden gebruikt wanneer zij in de communautaire lijst zijn opgenomen.

Artikel ~~10~~11

Opneming van aroma's en uitgangsmaterialen in de communautaire lijst

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

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

Artikel ~~11~~12

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

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag slechts **overeenkomstig deze verordening** op de communautaire lijst **in bijlage I** worden geplaatst **indien het wordt gedekt door een vergunning overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003**, nadat het overeenkomstig artikel 7 van die verordening is toegelaten.

HOOFDSTUK IV

ETIKETTERING

AFDELING 1

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

Artikel ~~12~~13

Etikettering van aroma's die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's mogen alleen in de handel worden gebracht **met** ~~wanneer op de verpakking, recipiënten of begeleidende documenten ervan~~ de in de artikelen 134 en 145 voorgeschreven informatie duidelijk zichtbare, goed leesbare en onuitwisbare **etikettering** ~~op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht~~. **De in artikel 14 bedoelde informatie moet in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal zijn gesteld.**
2. **Op zijn eigen grondgebied mag de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht, overeenkomstig de bepalingen van het Verdrag voorschrijven dat die informatie in één of meer door die lidstaat vast te stellen officiële talen van de Gemeenschap wordt vermeld. Dit vormt geen beletsel om deze informatie in verscheidene talen te vermelden.**

Artikel ~~13~~**14**

Algemene informatievoorschriften voor de etikettering van niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's

1. Indien niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of andere voedsel ingrediënten worden verkocht en/of indien er overeenkomstig artikel 3, lid 2, onder a), iii), andere stoffen aan zijn toegevoegd, wordt op de verpakking of de recipiënten ervan ~~van niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's wordt~~ de volgende informatie vermeld:

- a) de verkoopbenaming: hetzij de term "aroma", hetzij een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma;
- (~~e~~**b**) de vermelding "voor gebruik in levensmiddelen" of "voor levensmiddelen, beperkt gebruik" of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen;
- (~~f~~**c**) zo nodig de bijzondere voorwaarden voor bewaring en gebruik;
- (~~h~~**d**) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;
- (~~d~~**e**) een lijst, in dalende volgorde van het aandeel in het gewicht, van:
 - i) de categorieën aanwezige aroma's; en
 - ii) de naam van alle andere stoffen in het product, of, in voorkomend geval, het betreffende E-nummer en een vermelding overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003;
- (~~b~~**f**) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;
- (~~e~~**g**) een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke en begrijpelijke informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving, inclusief Verordening (EG) nr. 1829/2003, na te leven;
- (~~h~~**h**) de nettohoeveelheid;
- (~~g~~**i**) de datum van minimale houdbaarheid;
- j) in voorkomend geval, informatie over een aroma of andere stoffen overeenkomstig dit artikel en zoals vermeld in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG wat de vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen betreft.**

2. In afwijking van lid 1 hoeft de in lid 1, onder ~~ee~~) tot en met g) en onder ~~ij~~, genoemde informatie alleen in de vóór of bij levering te verstrekken documenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding "bestemd voor de vervaardiging van levensmiddelen, niet voor de verkoop in de detailhandel" op een goed zichtbare plaats van de verpakking of de recipiënt van het betrokken product voorkomt.
3. **In afwijking van lid 1 hoeft, wanneer aroma's in tankwagens worden geleverd, alle informatie alleen te worden vermeld in de bij levering te verstrekken begeleidende documenten betreffende de partij.**

Artikel ~~14~~15

Specifieke informatievoorschriften inzake de verkoopbenaming van aroma's

1. Het begrip "natuurlijk" mag alleen worden gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel ~~13~~14, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming overeenkomstig de leden 2 tot en met 6.
2. Het begrip "natuurlijk" mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.
3. Het begrip "natuurlijke aromastof(fen)" mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.
4. Het begrip "natuurlijk" mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelencategorie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste ~~90~~95 gewichtsprocent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

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

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

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

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

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

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

AFDELING 2

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

Artikel ~~15~~16

Etikettering van aroma's die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, **Richtlijn 89/396/EEG en in voorkomend geval Verordening (EG) nr. 1829/2003** mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's **die afzonderlijk of gemengd met elkaar worden verkocht en/of waaraan andere stoffen zijn toegevoegd** slechts in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking de vermelding "voor gebruik in levensmiddelen" of "voor levensmiddelen, beperkt gebruik" of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.
2. Het begrip "natuurlijk" wordt slechts gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel ~~13~~4, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming overeenkomstig artikel ~~14~~5.

Artikel 17

Overige etiketteringsvoorschriften

De artikelen 13 tot en met 16 gelden onverminderd gedetailleerdere of uitgebreidere wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen inzake metrologie of inzake de presentatie, indeling, verpakking en etikettering van gevaarlijke stoffen en preparaten of het vervoer ervan.

HOOFDSTUK V

PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING

Artikel ~~16~~18

Rapportage door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven

1. **Producenten en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe wetenschappelijke of technische informatie die van invloed zou kan zijn op de beoordeling van de veiligheid van de aromastof.**

12. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven of hun vertegenwoordigers melden de Commissie de hoeveelheden aromastoffen die jaarlijks in de Gemeenschap aan levensmiddelen worden toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmiddelen­categorie.
23. Bepalingen ter uitvoering van lid 12 worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 1820, lid 2.

Artikel 1719

Toezicht van en rapportage door de lidstaten

1. De lidstaten voeren systemen in voor het toezicht op de consumptie en het gebruik van de in de communautaire lijst opgenomen aroma's en op de consumptie van de in bijlage III vermelde stoffen en brengen jaarlijks verslag uit van hun bevindingen aan de Commissie en aan de Autoriteit.
2. Na raadpleging van de Autoriteit kan een gemeenschappelijke methodologie voor de verzameling van informatie door de lidstaten over de consumptie en het gebruik van in de communautaire lijst opgenomen aroma's en van de in bijlage III vermelde stoffen overeenkomstig de procedure van artikel 1820, lid 2, worden vastgesteld.

Artikel 1820

Comité

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

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. **Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 daarvan.**
4. **Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1, 2, 4 en 6, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 daarvan.**
5. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel ~~19~~21
Wijziging van de bijlagen II tot en met V

Wijzigingen van de bijlagen II tot en met V bij deze verordening ter aanpassing aan de wetenschappelijke en technische vooruitgang, **die tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening strekken, worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure met toetsing als bedoeld in artikel 20, lid 3.** ~~worden overeenkomstig de procedure van artikel 18, lid 2, vastgesteld.~~

Om dwingende urgente redenen kan de Commissie de in artikel 20, lid 4, bedoelde urgentieprocedure toepassen.

Artikel ~~20~~22
Communautaire financiering van geharmoniseerd beleid

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

HOOFDSTUK VI

OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN

Artikel ~~21~~23
Intrekking

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

Verordening (EG) nr. 2232/96 wordt ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van de in artikel 2, lid 2, van die verordening genoemde lijst.
2. Verwijzingen naar de ingetrokken besluiten gelden als verwijzingen naar deze verordening.

Artikel ~~22~~24
Opstelling van de communautaire lijst van aroma's en uitgangsmaterialen en overgangsregeling

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

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

3. Passende overgangsmaatregelen **die tot wijziging of aanvulling van niet-essentiële onderdelen van deze verordening strekken, worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure met toetsing als bedoeld in artikel 20, lid 3, overeenkomstig de procedure van artikel 18, lid 2.**

Artikel 2325

Wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"Daarnaast mogen als aanvulling worden gebruikt, andere aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening, maar de smaak van karwij moet overheersen."
3. In artikel 1, lid 4, onder p), wordt de eerste alinea vervangen door:

"gedistilleerde drank met een overheersend bittere smaak die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder d), van die verordening."
4. In artikel 1, lid 4, onder u), wordt de eerste alinea vervangen door:

"een gedistilleerde drank die wordt verkregen door aromatisering van ethylalcohol uit landbouwproducten met aroma's van kruidnagels en/of kaneel volgens een van onderstaande procédés: aftrekking en/of distillatie, herdistillatie van alcohol over delen van bovengenoemde planten, toevoeging van aromastoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. [...] van kruidnagels of kaneel of een combinatie van deze methoden."
5. In artikel 4, lid 5, worden de eerste en tweede alinea, met uitzondering van de lijsten in de punten a), en b), vervangen door:

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

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

*Artikel ~~242~~**26***
Wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91

Artikel 2, lid 1, wordt als volgt gewijzigd:

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

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

2. Onder b) wordt het eerste substreepje van het tweede streepje vervangen door:
 - "– aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. [...] en/of"
3. Onder c) wordt het eerste substreepje van het tweede streepje vervangen door:
 - "– aromastoffen en/of aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), respectievelijk d), van Verordening (EG) nr. [...] en/of"

Artikel ~~25~~27
Wijziging van Verordening (EG) nr. 2232/96

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

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

Artikel ~~26~~28
Wijziging van Richtlijn 2000/13/EG

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

"Bijlage III

AANDUIDING VAN AROMA'S IN DE LIJST VAN INGREDIËNTEN

1. Onverminderd punt 2 worden aroma's aangeduid met de termen:
 - "aroma('s)" of een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), ~~c~~, d), e), ~~f~~, g), en h), van Verordening (EG) nr. [...] van het Europees Parlement en de Raad* [verordening inzake aroma's];
 - "rookaroma('s)" indien de aromatiserende component aroma's bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. [...] [verordening inzake aroma's] en het levensmiddel een rooksmak verleent.
 2. De term "natuurlijk" voor de beschrijving van aroma's wordt gebruikt overeenkomstig artikel ~~4~~15 van Verordening (EG) nr. [...] [verordening inzake aroma's]."
- * PB L [...] van [...], blz. [...].

Artikel ~~27~~29
Inwerkingtreding

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

Zij is van toepassing met ingang van [datum invullen] [24 maanden na de inwerkingtreding]. De artikelen ~~910~~, ~~2325~~ en ~~2426~~ zijn echter van toepassing vanaf de datum van toepassing van de communautaire lijst.

Levensmiddelen die niet aan het bepaalde in deze verordening voldoen, en die voor [24 maanden na de inwerkingtreding van deze verordening] legaal in de Gemeenschap in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid in de handel worden gebracht.

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

Gedaan te Brussel, op

*Voor het Europees Parlement
De voorzitter*

*Voor de Raad
De voorzitter*

BIJLAGE I

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

BIJLAGE II

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

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

BIJLAGE III

Aanwezigheid van bepaalde stoffen

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

Agarinezuur

Capsaïcine

Hypericine

Bèta-asaron

1-Allyl-4-methoxybenzeen

Waterstofcyanide

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen

Pulegon

Quassine

1-Allyl-3,4-methyleendioxy-benzeen, safrool

Teucrin A

Thujon (alfa- en bèta-)

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

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte [mg/kg]
Bèta-asaron	Alcoholhoudende dranken	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzeen	Zuivelproducten	50
	Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddestoelen, zwammen, wortels, knollen, peulvruchten en leguminosen), noten en zaden	50
	Visproducten	50
	Niet-alcoholhoudende dranken	10
Waterstofcyanide	Noga, marsepein of vervangingsmiddelen ervan of soortgelijke producten	50
	Ingeblikte steenvruchten	5
	Alcoholhoudende dranken	35
Menthofuran	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	500
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹⁸	3 000
	Kauwgom	1 000
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	200

¹⁸ Snoepgoed met een intensieve smaak; gewicht per snoepje niet meer dan 1 g.

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen	Zuivelproducten	20
	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Vis en visproducten	10
	Soepen en sauzen	60
	Kant-en-klare hapjes	20
	Niet-alcoholhoudende dranken	1
Pulegon	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	250
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹⁸	2 000
	Kauwgom	350
	Niet-alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	20
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	100
Quassine	Niet-alcoholhoudende dranken	0,5
	Bakkerijproducten	1
	Alcoholhoudende dranken	1,5
1-Allyl-3,4-methyleendioxybenzeen, safrool	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Vis en visproducten	15
	Soepen en sauzen	25
	Niet-alcoholhoudende dranken	1
Teucrin A	Alcoholhoudende dranken	2
Thujon (alfa- en bèta-)	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	10
	Alcoholhoudende dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	35

BIJLAGE IV

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

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

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

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

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

BIJLAGE V

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

Deel A: Productievoorwaarden:

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

Deel B: Maximumgehalten aan bepaalde stoffen

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