

EVROPSKÝ PARLAMENT

2004



2009

Výbor pro životní prostředí, veřejné zdraví a bezpečnost potravin

2. 4. 2007

PE 386.521v02-00

POZMĚŇOVACÍ NÁVRHY 21–111

Návrh zprávy

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Látky určené k aromatizaci a některé složky potravin vyznačující se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu

Návrh nařízení (KOM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Návrh nařízení

Znění navržené Komisí

Pozměňovací návrhy Parlamentu

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 21
BOD ODŮVODNĚNÍ 5

(5) Za účelem ochrany lidského zdraví by se oblast působnosti tohoto nařízení měla vztahovat na látky určené k aromatizaci, na výchozí materiály pro látky určené k aromatizaci a na potraviny, které obsahují látky určené k aromatizaci. Mělo by se rovněž vztahovat na některé složky potravin vyznačující se aromatem, jež se do potravin přidávají především za účelem udělení vůně nebo chuti a významně přispívají k přítomnosti některých přirozeně se vyskytujících nežádoucích látek v potravinách („složky potravin vyznačující

(5) Za účelem ochrany lidského zdraví by se oblast působnosti tohoto nařízení měla vztahovat na látky určené k aromatizaci, na výchozí materiály *a polotovary* pro látky určené k aromatizaci a na potraviny, které obsahují látky určené k aromatizaci. Mělo by se rovněž vztahovat na některé složky potravin vyznačující se aromatem, jež se do potravin přidávají především za účelem udělení vůně nebo chuti a významně přispívají k přítomnosti některých přirozeně se vyskytujících nežádoucích látek v potravinách („složky potravin vyznačující

AM\663687CS.doc
Externí překlad

PE 386.521v02-00

se aromatem“), jakož i na jejich výchozí materiál a na potraviny, které tyto složky obsahují.

se aromatem“), jakož i na jejich výchozí materiál **a polotovary** a na potraviny, které tyto složky obsahují.

Or. pl

Odůvodnění

Při výrobních procesech v potravinářském průmyslu se používají nejen výchozí materiály (zde chápáné jako základní suroviny) a látky určené k aromatizaci, ale rovněž a především polotovary v různé míře zpracované a získané různými technologickými postupy (viz příloha II – Seznam tradičních způsobů přípravy potravin, jimiž se získávají přírodní aromatické látky a přírodní aromatické přípravky).

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 22
BOD ODŮVODNĚNÍ 5A (nový)

(5a) Toto nařízení se nevztahuje na určité látky, které mají výhradně sladkou, kyselou nebo slanou chuť, na nezpracované potraviny, jak je definuje nařízení (ES) č. 852/2004 Evropského parlamentu a Rady ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin¹, a potraviny, které neobsahují více složek.

¹ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.

Or. en

Odůvodnění

Je nezbytné vyjasnit čl. 2 odst. 2 písm. b).

Pozměňovací návrh, který předkládá John Bowis

Pozměňovací návrh 23
BOD ODŮVODNĚNÍ 6

(6) Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem lze použít, pouze pokud splní kritéria stanovená v tomto nařízení. Z hlediska použití musí být

(6) Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem lze použít, pouze pokud splní kritéria stanovená v tomto nařízení. Z hlediska použití musí být

bezpečná, a proto by měly být některé látky určené k aromatizaci podrobeny posouzení rizika, jež by předcházelo povolení pro jejich použití v potravinách. Neměly by spotřebitele uvádět v omyl, a jejich přítomnost v potravinách by proto měla být vždy vhodným způsobem označena.

bezpečná, a proto by měly být některé látky určené k aromatizaci podrobeny posouzení rizika, jež by předcházelo povolení pro jejich použití v potravinách. ***Pokud je to možné, měla by být věnována pozornost tomu, zda mohou mít negativní dopad na zranitelné skupiny, včetně vývoje chuťových preferencí u dětí.*** Neměly by spotřebitele uvádět v omyl, a jejich přítomnost v potravinách by proto měla být vždy vhodným způsobem označena.

Or. en

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 24
BOD ODŮVODNĚNÍ 6

(6) Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem lze použít, pouze pokud splní kritéria stanovená v tomto nařízení. Z hlediska použití musí být bezpečná, a proto by měly být některé látky určené k aromatizaci podrobeny posouzení rizika, jež by předcházelo povolení pro jejich použití v potravinách. Neměly by spotřebitele uvádět v omyl, ***a jejich*** přítomnost v potravinách by ***proto*** měla být vždy vhodným způsobem označena.

(6) Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem lze použít, pouze pokud splní kritéria stanovená v tomto nařízení. Z hlediska použití musí být bezpečná, a proto by měly být některé látky určené k aromatizaci podrobeny posouzení rizika, jež by předcházelo povolení pro jejich použití v potravinách. Neměly by spotřebitele uvádět v omyl ***ohledně čerstvosti, jakosti použitých složek a přirozenosti potravinářského produktu. Naopak jejich použití musí být z hlediska technologie nezbytné a musí přinášet spotřebiteli jednoznačný užitek. Jejich*** přítomnost v potravinách by měla být vždy vhodným způsobem označena.

Or. en

Odůvodnění

Stejně jako ve stávající právní úpravě o potravinářských přídatných látkách musí být základním požadavkem schvalovacího postupu pro látky určené k aromatizaci jednoznačný užitek pro spotřebitele.

Pozměňovací návrh 25
BOD ODŮVODNĚNÍ 6

(6) Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem lze použít, pouze pokud splní kritéria stanovená v tomto nařízení. Z hlediska použití musí být bezpečná, a proto by měly být některé látky určené k aromatizaci podrobeny posouzení rizika, jež by předcházelo povolení pro jejich použití v potravinách. Neměly by spotřebitele uvádět v omyl, a jejich přítomnost v potravinách by proto měla být vždy vhodným způsobem označena.

(6) Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem lze použít, pouze pokud splní kritéria stanovená v tomto nařízení. Z hlediska použití musí být bezpečná, a proto by měly být některé látky určené k aromatizaci podrobeny posouzení rizika, jež by předcházelo povolení pro jejich použití v potravinách. Neměly by spotřebitele uvádět v omyl a **jejich použití musí být z hlediska technologie nezbytné a musí přinášet spotřebiteli užitek. Jejich** přítomnost v potravinách by proto měla být vždy vhodným způsobem označena.

Or. en

Odůvodnění

Použití látek určených k aromatizaci musí být z hlediska technologie nezbytné a musí přinášet spotřebiteli užitek.

Pozměňovací návrh 26
BOD ODŮVODNĚNÍ 8

(8) Nežádoucí látky by mohly být vzhledem k jejich přirozenému výskytu v rostlinách přítomny v aromatických přípravcích a složkách potravin vyznačujících se aromatem. Tyto rostliny se tradičně používají jako potraviny nebo složky potravin. Pro přítomnost těchto nežádoucích látek v potravinách, jež se v nejvyšší míře podílejí na příjmu těchto látek člověkem, by s ohledem na potřebu ochrany lidského zdraví a jejich nevyhnutelnou přítomnost v tradičních potravinách měla být stanovena nejvyšší přípustná množství.

(8) Nežádoucí látky by mohly být vzhledem k jejich přirozenému výskytu v rostlinách přítomny v aromatických přípravcích a složkách potravin vyznačujících se aromatem. Tyto rostliny se tradičně používají jako potraviny nebo složky potravin. Pro přítomnost těchto nežádoucích látek v potravinách, jež se v nejvyšší míře podílejí na příjmu těchto látek, **které mohou mít alergenní, mutagenní nebo karcinogenní účinky**, člověkem, by s ohledem na potřebu ochrany lidského zdraví a jejich nevyhnutelnou přítomnost v tradičních potravinách měla být stanovena

nejvyšší přípustná množství.

Or. pl

Odůvodnění

Aromatické látky, obsažené například v přírodním medu, mohou vyvolat reakci u lidí náchylných k tomuto druhu alergií. Některé aromatické látky (např. látky ze skupiny aromatických uhlovodíků) mají karcinogenní účinek.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 27 BOD ODŮVODNĚNÍ 11

(11) Za účelem zajištění harmonizace by posuzování rizika a schvalování látek určených k aromatizaci a výchozích materiálů, jež musí být podrobeny vyhodnocování, měla být prováděna postupem podle nařízení (ES) č. [...], kterým se stanoví společné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin.

(11) Za účelem zajištění harmonizace by posuzování rizika a schvalování látek určených k aromatizaci a výchozích materiálů, jež musí být podrobeny vyhodnocování, měla být prováděna **v souladu se zásadou předběžné opatrnosti a** postupem podle nařízení (ES) č. [...], kterým se stanoví společné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin.

Or. en

Odůvodnění

Zásada předběžné opatrnosti by měla představovat základ posouzení rizika přirozených aromatických látek.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 28 BOD ODŮVODNĚNÍ 11

(11) Za účelem zajištění harmonizace by posuzování rizika a schvalování látek určených k aromatizaci a výchozích materiálů, jež musí být podrobeny vyhodnocování, měla být prováděna postupem podle nařízení (ES) č. [...], kterým se stanoví společné povolovací řízení

(11) Za účelem zajištění harmonizace by posuzování rizika a schvalování látek určených k aromatizaci, **polotovarů** a výchozích materiálů, jež musí být podrobeny vyhodnocování, měla být prováděna postupem podle nařízení (ES) č. [...], kterým se stanoví společné povolovací řízení

pro potravinářské přídatné látky,
potravinářské enzymy a látky určené
k aromatizaci potravin.

pro potravinářské přídatné látky,
potravinářské enzymy a látky určené
k aromatizaci potravin.

Or. pl

Odůvodnění

Při výrobních procesech v potravinářském průmyslu se používají nejen výchozí materiály (zde chápané jako základní suroviny) a látky určené k aromatizaci, ale rovněž a především polotovary v různé míře zpracované a získané různými technologickými postupy (viz příloha II – Seznam tradičních způsobů přípravy potravin, jimiž se získávají přírodní aromatické látky a přírodní aromatické přípravky).

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 29 BOD ODŮVODNĚNÍ 12

(12) Aromatické látky jsou chemicky definované látky vyznačující se aromatem. V souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2232/96 ze dne 28. října 1996, kterým se stanoví postup Společenství pro látky určené k aromatizaci používané nebo určené k použití v potravinách nebo na jejich povrchu, probíhá program pro hodnocení látek určených k aromatizaci. Podle tohoto nařízení bude do pěti let od přijetí uvedeného programu přijat seznam látek určených k aromatizaci. Pro přijetí daného seznamu by měla být stanovena nová lhůta. Daný seznam bude navržen k zařazení do seznamu uvedeného v čl. 2 odst. 1 nařízení (ES) č. [...].

(12) Aromatické látky jsou chemicky definované látky vyznačující se aromatem. V souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2232/96 ze dne 28. října 1996, kterým se stanoví postup Společenství pro látky určené k aromatizaci používané nebo určené k použití v potravinách nebo na jejich povrchu, probíhá program pro hodnocení látek určených k aromatizaci. Podle tohoto nařízení bude do pěti let od přijetí uvedeného programu přijat seznam látek určených k aromatizaci. Pro přijetí daného seznamu by měla být stanovena nová lhůta. Daný seznam bude navržen k zařazení do seznamu uvedeného v čl. 2 odst. 1 nařízení (ES) č. [...].

Pro přijetí daného seznamu by měla být stanovena nová lhůta, po níž bude zrušeno nařízení (ES) č. 2232/96.

Or. en

Odůvodnění

Směrnice Rady 88/388/EHS ze dne 22. června 1988 bude tímto návrhem zrušena, avšak oblast působnosti nařízení (ES) č. 2232/96 představuje směrnice 88/388/EHS.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 30
BOD ODŮVODNĚNÍ 13

(13) Aromatickými přípravky jsou látky určené k aromatizaci jiné než chemicky definované látky získané z materiálů rostlinného, živočišného nebo nerostného původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy, buď jako takové, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby. ***Aromatické přípravky vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich bezpečnosti.*** Bezpečnost aromatických přípravků ***vyrobených z nepotravinářského materiálu*** by ***však*** měla být vyhodnocena před schválením.

(13) Aromatickými přípravky jsou látky určené k aromatizaci jiné než chemicky definované látky získané z materiálů rostlinného, živočišného nebo nerostného původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy, buď jako takové, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby. Bezpečnost aromatických přípravků by měla být vyhodnocena před schválením.

Or. en

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 31
BOD ODŮVODNĚNÍ 13

(13) Aromatickými přípravky jsou látky určené k aromatizaci jiné než chemicky definované látky získané z materiálů rostlinného, živočišného ***nebo nerostného*** původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy, buď jako takové, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby. Aromatické přípravky vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich bezpečnosti. Bezpečnost aromatických přípravků

(13) Aromatickými přípravky jsou látky určené k aromatizaci jiné než chemicky definované látky získané z materiálů rostlinného ***nebo*** živočišného původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy, buď jako takové, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby. Aromatické přípravky vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich bezpečnosti. Bezpečnost aromatických přípravků vyrobených z nepotravinářského materiálu

vyrobených z nepotravinářského materiálu by však měla být vyhodnocena před schválením.

by však měla být vyhodnocena před schválením.

Or. en

Odůvodnění

Neexistují žádné aromatické přípravky, které se získávají z materiálů nerostného původu.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 32 BOD ODŮVODNĚNÍ 13

(13) Aromatickými přípravky jsou látky určené k aromatizaci jiné než chemicky definované látky získané z materiálů rostlinného, živočišného nebo **nerostného** původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy, buď jako takové, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby. Aromatické přípravky vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich bezpečnosti. **Bezpečnost** aromatických přípravků vyrobených z nepotravinářského materiálu by však měla být vyhodnocena před schválením.

(13) Aromatickými přípravky jsou látky určené k aromatizaci jiné než chemicky definované látky získané z materiálů rostlinného, živočišného nebo **syntetického** původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy, buď jako takové, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby. Aromatické přípravky vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich bezpečnosti. **Zdravotní bezpečnost** aromatických přípravků vyrobených z nepotravinářského materiálu by však měla být vyhodnocena před schválením.

Or. pl

Odůvodnění

Výraz „nerostný“ je nahrazen výrazem „syntetický“, naznačujícím nepřirodní původ aromatických látek získaných pomocí chemické syntézy, jež nemají totožné chemické vlastnosti jako látky přirozeně přítomné v produktech rostlinného nebo živočišného původu. Cílem návrhu je zpřesnění definice.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 33
BOD ODŮVODNĚNÍ 14

(14) Nařízení (ES) č. 178/2002 definuje potravinu jako jakoukoli látku nebo produkt, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. Materiály rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu, o jejichž použití pro výrobu látek určených k aromatizaci dosud existují významné důkazy, **se považují za potravinářské materiály k tomuto účelu, ačkoli některé z těchto výchozích materiálů, jakými je například růžové dřevo, štěpky z dubového dřeva a list jahodníku, nemohou být používány pro potraviny jako takové. Tyto materiály není třeba hodnotit.**

(14) Nařízení (ES) č. 178/2002 definuje potravinu jako jakoukoli látku nebo produkt, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. Materiály rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu, o jejichž použití pro výrobu látek určených k aromatizaci dosud existují významné důkazy, **mohou být považovány za potravinářské materiály k tomuto účelu. Bezpečnost těchto aromatických přípravků by však měla být vyhodnocena před schválením.**

Or. en

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 34
BOD ODŮVODNĚNÍ 16

(16) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003/ES ze dne 10. listopadu 2003 o kouřových aromatických přípravcích používaných nebo určených k použití v potravinách nebo na jejich povrchu stanoví postup pro posuzování bezpečnosti a schvalování kouřových aromatických přípravků a klade si za cíl stanovit seznam primárních kouřových kondenzátů a primárních dehtových frakcí, jejichž použití je povoleno s vyloučením všech ostatních.

(16) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003/ES ze dne 10. listopadu 2003 o kouřových aromatických přípravcích používaných nebo určených k použití v potravinách nebo na jejich povrchu stanoví postup pro posuzování bezpečnosti a schvalování kouřových aromatických přípravků a klade si za cíl stanovit seznam primárních kouřových kondenzátů a primárních dehtových frakcí, jejichž použití je povoleno s vyloučením všech ostatních. **Odkazy na směrnici 88/388/EHS v nařízení (ES) č. 2065/2003 budou chápány jako odkazy na toto nařízení.**

Odůvodnění

Definice a body odůvodnění nařízení (ES) č. 2065/2003 odkazují na směrnici 88/388/EHS, která je zrušena.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 35
BOD ODŮVODNĚNÍ 17

(17) Prekurzory určené k aromatizaci udělují potravinám aroma chemickými reakcemi, které se vyskytují při zpracování potravin. Prekurzory určené k aromatizaci vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich **bezpečnosti**. **Bezpečnost** prekurzorů určených k aromatizaci, které jsou vyrobeny z nepotravinářského materiálu, by však měla být vyhodnocena před schválením.

(17) Prekurzory určené k aromatizaci udělují potravinám aroma chemickými reakcemi, které se vyskytují při zpracování potravin. Prekurzory určené k aromatizaci vyrobené z potravin nemusí podléhat hodnocení nebo schvalovacímu řízení pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu, pokud se nepochybuje o jejich **bezpečném užívání**. **Zdravotní bezpečnost** prekurzorů určených k aromatizaci, které jsou vyrobeny z nepotravinářského materiálu, by však měla být vyhodnocena před schválením.

Or. pl

Odůvodnění

Ochrana lidského zdraví a zajištění, aby byly potraviny zdravé a bezpečné, představují základní zásady tohoto nařízení.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 36
BOD ODŮVODNĚNÍ 20

(20) **Látka určená k aromatizaci nebo výchozí materiál**, které spadají do působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, by měly **být povoleny** v souladu s uvedeným nařízením,

(20) **Látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem, které obsahují geneticky modifikované organismy nebo jsou vyrobeny pomocí těchto organismů nebo z těchto organismů**, které spadají do působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.

a to před schválením podle tohoto nařízení.

1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, by měly **podléhat posouzení bezpečnosti genetické modifikace** v souladu s uvedeným nařízením, **příčemž konečné povolení by mělo být uděleno** podle tohoto nařízení.

Or. en

Odůvodnění

Mělo by se zabránit dvěma různým povolovacím řízením.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 37 BOD ODŮVODNĚNÍ 20

(20) Látka určená k aromatizaci nebo výchozí materiál, které spadají do působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, by měly **být povoleny v souladu s uvedeným nařízením, a to před schválením** podle tohoto nařízení.

(20) Látka určená k aromatizaci nebo výchozí materiál, které spadají do působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, by měly **podléhat povolovacímu řízení podle tohoto nařízení, pokud jde o posouzení bezpečnosti genetické modifikace, přičemž konečné povolení látky určené k aromatizaci nebo výchozího materiálu by mělo být uděleno** podle tohoto nařízení.

Or. en

Pozměňovací návrh, který předkládá Avril Doyle

Pozměňovací návrh 38 BOD ODŮVODNĚNÍ 20

(20) Látka určená k aromatizaci **nebo výchozí materiál**, které spadají do působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, by měly být

(20) Látka určená k aromatizaci **pocházející z materiálů**, které spadají do působnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, by měly být povoleny v souladu

povoleny v souladu s uvedeným nařízením,
a to před **schválením** podle tohoto nařízení.

s uvedeným nařízením, a to před **nebo
souběžně s povolením** podle tohoto nařízení.

Or. en

Odůvodnění

Některé oddíly návrhu by mohly být chybně vykládány jako požadavek, aby podniky podstupovaly vícené, následné a zdvojené posouzení bezpečnosti EFSA a povolení pro určité látky určené k aromatizaci, které jsou rostlinného původu (jakož i pro enzymy a potravinářské přídatné látky). Jelikož toto zdvojení není záměrem navrhované právní úpravy, je důležité tuto dvojznačnost odstranit, aby se tak předešlo zmatení a možnému narušení trhu.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 39
BOD ODŮVODNĚNÍ 21

(21) Aromatické látky nebo aromatické přípravky by měly být označeny jako „přírodní“, pouze pokud splňují některá kritéria zajišťující, že spotřebitelé nejsou uváděni v omyl.

(21) Aromatické látky nebo aromatické přípravky by měly být označeny jako „přírodní“ **nebo „syntetické“**, pouze pokud splňují některá kritéria zajišťující, že spotřebitelé nejsou uváděni v omyl.

Or. pl

Odůvodnění

Označování produktů jako „přírodní“ nebo „syntetické“ zabrání uvedení spotřebitelů v omyl.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 40
BOD ODŮVODNĚNÍ 22A (NOVÝ)

(22a) Potravinářské látky určené k aromatizaci by měly podléhat obecným povinnostem o označování, jak je stanoví směrnice 2000/13/ES a případně nařízení (ES) č. 1829/2003. Nadto by do tohoto nařízení měla být zahrnuta specifická ustanovení o označování potravinářských přídatných látek prodávaných výrobcům nebo konečnému spotřebiteli.

Odůvodnění

Je nezbytné zahrnout ustanovení o označování potravinářských látek určených k aromatizaci do některého bodu odůvodnění, který by odůvodnil článek 15 .

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 41
BOD ODŮVODNĚNÍ 23

(23) Spotřebitelé by měli být informováni, pokud kouřová příchuť určité potraviny vznikla přidáním kouřových aromatických přípravků. V souladu se článkem 5 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy, název, pod nímž je výrobek prodáván, by neměl uvádět v omyl, zda je dotyčný výrobek ošetřen tradičním procesem uzení čerstvým kouřem, nebo je ošetřen kouřovými aromatickými přípravky. Tuto směrnici je nutno přizpůsobit definicím látek určených k aromatizaci, kouřových aromatických přípravků a výrazu „přírodní“ pro popis látek určených k aromatizaci stanoveným v tomto nařízení.

(23) Spotřebitelé by měli být informováni, pokud kouřová příchuť určité potraviny vznikla přidáním kouřových aromatických přípravků. V souladu se článkem 5 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy, název, pod nímž je výrobek prodáván, by neměl uvádět v omyl, zda je dotyčný výrobek ošetřen tradičním procesem uzení čerstvým kouřem, nebo je ošetřen kouřovými aromatickými přípravky. Tuto směrnici je nutno přizpůsobit definicím látek určených k aromatizaci, kouřových aromatických přípravků a výrazu „přírodní“ pro popis látek určených k aromatizaci stanoveným v tomto nařízení ***pro označování pro konečného spotřebitele.***

Or. en

Odůvodnění

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 se týká označování potravin, které mají být dodávány konečnému spotřebiteli a zařízením společného stravování.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 42
ČL. 1 PÍSM. B)

b) podmínky použití látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem v potravinách nebo na jejich povrchu;

b) podmínky použití látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem v potravinách nebo na jejich povrchu **a jejich povolené koncentrace**;

Or. pl

Odůvodnění

Používání látek určených k aromatizaci (zejména syntetického původu) v nadměrných a z technologického hlediska neodůvodněných koncentracích může vystavit spotřebitele zdravotním rizikům. Povolnými koncentracemi různých látek se zabývá čl. 5 odst. 2 a přílohy IIIB a V tohoto nařízení.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 43
ČL. 2 ODST. 1 PÍSM. A)

a) látky určené k aromatizaci používané nebo určené k použití v potravinách nebo na jejich povrchu, **s výjimkou kouřových aromatických přípravků spadajících do působnosti** nařízení (ES) č. 2065/2003;

a) látky určené k aromatizaci používané nebo určené k použití v potravinách nebo na jejich povrchu, **aniž jsou dotčena podrobnější ustanovení** nařízení (ES) č. 2065/2003;

Or. en

Odůvodnění

V zájmu soudržnosti a jasnosti by měla do oblasti působnosti tohoto nařízení spadat veškerá právní úprava týkající se bezpečnosti a používání látek určených k aromatizaci. Kouřové aromatické přípravky jsou již výslovně regulovány v rámci nařízení ES 2065/2003.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 44
ČL. 2 ODST. 1 PÍSM. C)

c) potraviny, které obsahují látky určené k aromatizaci **a** složky potravin vyznačující

c) potraviny, které obsahují látky určené k aromatizaci **a/nebo** složky potravin

se aromatem;

vyznačující se aromatem;

Or. en

Odůvodnění

Navrhované znění není v souladu s názvem části B přílohy III ani s článkem 26 týkajícími se označování aromatizovaných potravin. Proto by za „a“ mělo být doplněno „nebo“, neboť jinak by text ze své oblasti vylučoval potraviny, které obsahují pouze látky určené k aromatizaci, a potraviny, které obsahují pouze složky potravin vyznačující se aromatem.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 45
ČL. 2 ODST. 1 PÍSM. C)

c) potraviny, které obsahují látky určené k aromatizaci **a** složky potravin vyznačující se aromatem;

c) potraviny, které obsahují látky určené k aromatizaci **a/nebo** složky potravin vyznačující se aromatem;

Or. en

Odůvodnění

Je nezbytné vyjasnit oblast působnosti části B přílohy III. Ve stávajícím znění návrh zahrnuje pouze potraviny, které obsahují jak látky určené k aromatizaci, tak složky potravin vyznačující se aromatem, a je třeba, aby zahrnoval i potraviny, které obsahují jen jednu z těchto složek.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 46
ČL. 2 ODST. 2 PÍSM. B)

b) **syrové** potraviny **nebo potraviny, které neobsahují více složek.**

b) **nezpracované** potraviny.

Or. en

Odůvodnění

Terminologie tohoto návrhu by měla odpovídat významu pojmů užívaných v předpokládaném nařízení o potravinářských přídatných látkách a měla by být jasně definována. Pokud by „syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek,“ označovaly nezpracované potraviny, je třeba odkázat na platnou právní definici obsaženou v nařízení (ES) č. 852/2004

(souvisí s novým bodem odůvodnění 5).

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 47
ČL. 2 Odst. 2 písm. b)

b) syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek.

b) syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek, **jako například, nikoli však výhradně, koření, byliny nebo čaje/bylinné čaje jako takové.**

Or. en

Odůvodnění

V zájmu vyjasnění by bylo lépe uvést některé příklady potravin, které jsou považovány za syrové nebo neobsahující více složek, neboť není zcela jasné, do jaké míry spadají například bylinné nebo ovocné čaje nebo tradiční kořenicí směsi do oblasti působnosti tohoto nařízení.

Pozměňovací návrh, který předkládají Ria Oomen-Ruijten a Lambert van Nistelrooij

Pozměňovací návrh 48
ČL. 2 Odst. 2 písm. b)

b) syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek.

b) syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek, **jako například, nikoli však výhradně, koření, byliny nebo čaje/bylinné čaje jako takové.**

Or. en

Odůvodnění

V zájmu vyjasnění by měly být uvedeny příklady potravin spadajících mezi „syrové“ nebo „neobsahující více složek“.

Pozměňovací návrh, který předkládají David Martin a Åsa Westlund

Pozměňovací návrh 49
ČL. 2 Odst. 2 písm. b)

b) syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek.

b) syrové potraviny nebo potraviny, které neobsahují více složek, **včetně, nikoli však výhradně, čaje, kávy, čajových nebo kávových směsí.**

Or. en

Odůvodnění

Pojem potravin, které neobsahují více složek, není zřejmý a prospěje mu další vysvětlení.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 50
ČL. 2 Odst. 2 písm. BA) (NOVÉ)

ba) byliny a koření tradičně používané k lidské spotřebě;

Or. en

Odůvodnění

Byliny a koření tradičně používané jako potravinářské složky by neměly spadat do oblasti působnosti tohoto nařízení.

Pozměňovací návrh, který předkládá John Bowis

Pozměňovací návrh 51
ČL. 2 Odst. 2 písm. BA) (NOVÉ)

ba) čerstvé a sušené byliny a koření

Or. en

Odůvodnění

Existují doklady, že byliny nemají stejný toxikologický účinek jako jejich jednotlivé složky. Stanovení nejvyššího přípustného množství těchto složek (v příloze III B) může vést ke zvýšenému používání bylinných výtažků a není zřejmé, zda se tak zvýší ochrana spotřebitele. Před zařazením přípustných limitů na používání bylin a koření do tohoto nařízení je třeba důkladnějšího uvážení.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 52
ČL. 3 Odst. 2 písm. A) Bod IIA) (NOVÝ)

ii) které mohou obsahovat potraviny včetně potravinářských přídatných látek, jak to povoluje nařízení (ES) č. xxxx/2007 Evropského parlamentu a Rady ze dne ... o potravinářských přídatných látkách;

Or. en

Odůvodnění

Návrh nezmiňuje možnost přidávat k látkám určeným k aromatizaci potraviny a/nebo potravinářské přídatné látky. Přídatné látky a potraviny jsou však nezbytné pro skladování a používání látek určených k aromatizaci a pro rozpouštění a ředění těchto produktů. Látky určené k aromatizaci jsou často složeny tak, že v sobě obsahují potravinové složky, např. sušený sýr v sýrových a cibulových látkách určených k aromatizaci.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 53
ČL. 3 Odst. 2 písm. A) Bod IIA) (NOVÝ)

ii) s potravinářskými přídatnými látkami povolenými u potravinářských látek určených k aromatizaci;

Or. en

Odůvodnění

Potravinářské látky určené k aromatizaci mohou rovněž obsahovat přídatné látky, jak je řečeno v návrhu o potravinářských přídatných látkách (článek 16).

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 54
ČL. 3 Odst. 2 písm. A) Bod IIA) (NOVÝ)

ii) které mohou obsahovat potraviny i potravinářské přídatné látky za

předpokladu, že přidání těchto látek je v souladu s nařízenými Společenství.

Or. de

Odůvodnění

Na rozdíl od ustanovení směrnice o látkách určených k aromatizaci (směrnice 88/388/EHS) návrh Komise (KOM(2006)0427) nezmiňuje možnost přidávat do látek určených k aromatizaci potraviny a/nebo potravinářské přídatné látky. Tyto látky (přídatné látky a potraviny) jsou však nezbytné jednak pro skladování a použití látek určených k aromatizaci, jednak pro jejich rozpouštění a ředění. Látky určené k aromatizaci jsou často složeny tak, že v sobě obsahují potravinové složky, např. sušený sýr v sýrových a cibulových látkách určených k aromatizaci.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 55
ČL. 3 ODS. 2 PÍSM. C) BOD I) (NOVÝ)

i) „syntetickou aromatickou látkou“ se rozumí látka získaná pomocí chemické syntézy bez ohledu na to, zda má totožné chemické vlastnosti jako přírodní látka přítomná v produktech rostlinného nebo živočišného původu podle písm. c) či nikoli.

Or. pl

Odůvodnění

Látky určené k aromatizaci potravin zahrnují kromě aromatických látek získaných z přírodních zdrojů především látky získané pomocí chemické syntézy, jako např. ethylvanilin přítomný v běžně používaných vanilkových cukrech a další potravinové koncentráty.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 56
ČL. 3 ODS. 2 PÍSM. F)

f) „kouřovým aromatickým přípravkem“ se rozumí produkt získaný frakcionací a čištěním kondenzovaného kouře, z něhož vznikají primární kouřové kondenzáty,

f) „kouřovým aromatickým přípravkem“ se rozumí produkt získaný frakcionací a čištěním kondenzovaného kouře, z něhož vznikají primární kouřové kondenzáty,

primární dehtové frakce a/nebo sekundární kouřové aromatické přípravky, jak jsou definovány v čl. 3 bodech 1, 2 a 4 nařízení (ES) č. 2065/2003;

primární dehtové frakce **používané při tradičních postupech uzení** a/nebo sekundární kouřové aromatické přípravky, jak jsou definovány v čl. 3 bodech 1, 2 a 4 nařízení (ES) č. 2065/2003;

Or. en

Odůvodnění

Je nezbytné vyjasnit, že kromě kouřových aromatických přípravků spadajících do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 2065/2003 existují i jiné přípravky, které budou spadat do oblasti působnosti tohoto nařízení a které jsou používány při tradičních postupech uzení.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 57
ČL. 3 Odst. 2 Písm. H)

h) „**jinou látkou určenou k aromatizaci**“ se rozumí látka určená k aromatizaci přidávaná do potravin nebo určená k přidávání do potravin za účelem udělení vůně a/nebo chuti a která nespadá do definic b) až g);

(h) „**látkou určenou k aromatizaci, která není jinde definována**“, se rozumí látka určená k aromatizaci přidávaná do potravin nebo určená k přidávání do potravin za účelem udělení vůně a/nebo chuti a která nespadá do definic b) až g);

Or. en

Odůvodnění

Definice „jiné látky určené k aromatizaci“ vyžaduje vyjasnění.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 58
ČL. 3 Odst. 2 Písm. I)

i) „složka potravin vyznačující se aromatem“ znamená složku potravin jinou než látky určené k aromatizaci, jež lze přidávat do potravin za hlavním účelem přidat jim chuť nebo vůni nebo jejich vůni nebo chuť upravit;

i) „složka potravin vyznačující se aromatem“ znamená složku potravin jinou než látky určené k aromatizaci, jež lze přidávat do potravin za hlavním účelem přidat jim chuť nebo vůni nebo jejich vůni nebo chuť upravit, **přičemž jejich použití významně přispívá k přítomnosti látek ve**

*vícesložkových potravinách, jak je stanoví
část B přílohy III;*

Or. en

Odůvodnění

V zájmu zachování proporcionality při uplatňování by se oblast působnosti a definice měly omezit na ty složky potravin vyznačující se aromatem, které jsou považovány za významné z hlediska příjmu potravin. Tento pozměňovací návrh souvisí s bodem odůvodnění 5 znění navrženého Komisí.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 59

ČL. 3 Odst. 2 písm. j) Úvodní část

j) „výchozím materiálem“ se rozumí materiál rostlinného, živočišného, mikrobiologického **nebo nerostného** původu, z něhož se vyrábějí látky určené k aromatizaci nebo složky potravin vyznačující se aromatem; může jít o:

j) „výchozím materiálem“ se rozumí materiál rostlinného, živočišného **nebo** mikrobiologického původu, z něhož se vyrábějí látky určené k aromatizaci nebo složky potravin vyznačující se aromatem; může jít o:

Or. en

Odůvodnění

Z materiálů nerostného původu se nezískávají žádné aromatické přípravky.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 60

ČL. 3 Odst. 2 písm. j) Úvodní část

j) „výchozím materiálem“ se rozumí materiál rostlinného, živočišného, mikrobiologického nebo **nerostného** původu, z něhož se vyrábějí látky určené k aromatizaci nebo složky potravin vyznačující se aromatem; může jít o:

j) „výchozím materiálem“ se rozumí materiál rostlinného, živočišného, mikrobiologického nebo **syntetického** původu, z něhož se vyrábějí látky určené k aromatizaci nebo složky potravin vyznačující se aromatem; může jít o:

Or. pl

Odůvodnění

Výraz „nerostný“ je nahrazen výrazem „syntetický“, naznačujícím nepřirodní původ aromatických látek získaných pomocí chemické syntézy, jež nemají totožné chemické vlastnosti jako látky přirozeně přítomné v produktech rostlinného nebo živočišného původu. Cílem návrhu je zpřesnění definice.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 61
ČL. 3 ODS. 2 PÍSM. JA) (NOVÉ)

ja) „produkty vyrobenými pomocí geneticky modifikovaných organismů“ se rozumí produkty odvozené s použitím geneticky modifikovaného organismu jako posledního živého organismu ve výrobním procesu, avšak neobsahující geneticky modifikované organismy ani z nich vyrobené;

Or. en

Odůvodnění

Ustanovení o označování, pokud jde o enzymy vyrobené z nebo pomocí geneticky modifikovaných organismů, by měla být vyjasněna. To odpovídá konceptu „posledního živého organismu“, kterým se řídí ustanovení o označování obsažené v nařízení 1829/2003/ES o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 62
ČL. 3 ODS. 2 PÍSM. K)

k) „vhodným fyzikálním procesem“ se rozumí fyzikální proces, jenž záměrně neupravuje chemickou podstatu složek látek určených k aromatizaci **a** nezahrnuje použití singletního kyslíku, ozonu, anorganických katalyzátorů, **kovových katalyzátorů**, organokovových činidel a/nebo ultrafialového záření.

k) „vhodným fyzikálním procesem“ se rozumí fyzikální proces, jenž záměrně neupravuje chemickou podstatu složek látek určených k aromatizaci, **aniž je dotčen seznam tradičních způsobů přípravy potravin v příloze II**, který nezahrnuje použití singletního kyslíku, ozonu, anorganických katalyzátorů, organokovových činidel a/nebo

ultrafialového záření.

Or. de

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 63
ČL. 3 ODST. 2 PÍSM. K)

k) „vhodným fyzikálním procesem“ se rozumí fyzikální proces, jenž záměrně neupravuje chemickou podstatu komponentů látek určených k aromatizaci **a nezahrnuje** použití singletního kyslíku, ozonu, anorganických katalyzátorů, kovových katalyzátorů, organokovových činidel a/nebo ultrafialového záření.

k) „vhodným fyzikálním procesem“ se rozumí fyzikální proces, jenž záměrně neupravuje chemickou podstatu komponentů látek určených k aromatizaci, **jestliže se nejedná o proces uvedený v příloze II. Nezahrnuje** použití singletního kyslíku, ozonu, anorganických katalyzátorů, kovových katalyzátorů, organokovových činidel a/nebo ultrafialového záření.

Or. en

Odůvodnění

Řada fyzikálních procesů záměrně mění chemickou povahu produktů. Postupy, které byly původně nahodilé, jsou záměrně užívány k uchování tradičních vlastností. Například drcení česneku je postup, který záměrně mění chemickou povahu: ve skutečnosti se česnek drtí s úmyslem získat typický smyslový ráz a účinek, který nastává v důsledku chemických změn během procesu drcení.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 64
ČL. 3 ODST. 3

3. Pro účely definic uvedených v odst. 2 písm. d), e), g) a j) se výchozí materiály, o jejichž použití pro výrobu látek určených k aromatizaci dosud existují významné důkazy, považují za potraviny.

vypouští se

Or. en

Odůvodnění

Materiály, které nejsou potravinami, nemohou být považovány za potraviny.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 65

ČLÁNEK 4

V potravinách nebo na jejich povrchu lze používat pouze látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem, které splňují tyto podmínky:

- a) na základě dostupných vědeckých dokladů nepředstavují žádné bezpečnostní riziko pro zdraví spotřebitele;
- b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl.

V potravinách nebo na jejich povrchu lze používat pouze látky určené k aromatizaci a složky potravin vyznačující se aromatem, které splňují tyto podmínky:

- a) na základě dostupných vědeckých dokladů **a zásady předběžné opatrnosti** nepředstavují žádné bezpečnostní riziko pro zdraví spotřebitele;
- b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl;
 - ba) pro jejich použití existuje přiměřená potřeba z hlediska technologie a požadovaný účinek nemůže být dosažen použitím koření;**
 - bb) jejich použití přináší spotřebiteli jednoznačný užitek.**

Or. en

Odůvodnění

Stejně jako ve stávající právní úpravě o potravinářských přídatných látkách musí být základním požadavkem schvalovacího postupu pro potravinářské enzymy jednoznačný užitek pro spotřebitele.

Pozměňovací návrh, který předkládají David Martin a Åsa Westlund

Pozměňovací návrh 66

ČL. 4 PÍSM. B)

b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl.

b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl – **sem spadá například výživová jakost, přirozenost a obsah ovoce a zeleniny**

v produktu ;

ba) jejich použití představuje pro spotřebitele výhody a přináší mu užitek;

bb) pro jejich použití existuje přiměřená potřeba z hlediska technologie.

Or. en

Odůvodnění

Mají-li být látky určené k aromatizaci nebo složky potravin vyznačující se aromatem použity, musí k tomu existovat potřeba z hlediska technologie a mělo by to přinášet výhody spotřebiteli. Jejich používání by nemělo uvádět spotřebitele v omyl.

Pozměňovací návrh, který předkládají David Martin a Åsa Westlund

Pozměňovací návrh 67
ČL. 4 PÍSM. B)

b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl.

b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl. ***Uvádění spotřebitele v omyl zahrnuje – neomezuje se však na – otázky týkající se povahy, čerstvosti a kvality použitých složek, přirozenosti produktu či výrobního procesu nebo výživové kvality produktu.***

Or. en

Odůvodnění

Zpřesnění je potřebné v zájmu lepší srozumitelnosti významu obratu „uvádění spotřebitele v omyl“.

Pozměňovací návrh, který předkládá Kartika Tamara Liotard

Pozměňovací návrh 68
ČL. 4 PÍSM. B)

b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl.

b) jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl – ***sem spadá například výživová kvalita, přirozenost a obsah ovoce a zeleniny v produktu.***

Or. en

Odůvodnění

Je zapotřebí průhledných kritérií rozhodných pro stanovení toho, co obnáší „uvádět spotřebitele v omyl“.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 69 ČL. 5 Odst. 2 PODODSTAVEC 1

2. Nejvyšší přípustná množství, která se přirozeně vyskytují v látkách určených k aromatizaci a složkách potravin vyznačujících se aromatem, jakož i ve vícesložkových potravinách uvedených na seznamu v části B přílohy III, nesmí být překročena důsledkem použití látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem v uvedených potravinách a jejich povrchu.

2. V případě odůvodněné vědecké obavy, že některé látky, které se přirozeně vyskytují v látkách určených k aromatizaci a složkách potravin vyznačujících se aromatem, jakož i ve vícesložkových potravinách, mohou být důvodem k obavám o zdraví spotřebitele, může Komise z vlastního popudu nebo na základě informace poskytnuté členským státem a následně podložené stanoviskem úřadu stanovit pro tyto látky nejvyšší přípustná množství, která budou uvedena na seznamu v části B přílohy III.

Or. en

Odůvodnění

Cílem rozšíření působnosti tohoto nařízení tak, aby zahrnovalo složky potravin vyznačující se aromatem, je napomoci kontrole biologicky aktivních látek (určitých látek, které jsou přirozeně přítomné v látkách určených k aromatizaci a ve složkách potravin vyznačujících se aromatem). Pokud některé přirozené nežádoucí látky vzbudí vědecky podložené obavy o zdraví spotřebitele, může Komise po vyjádření stanoviska EFSA určit nejvyšší přípustná množství.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 70 ČL. 5 Odst. 2 PODODSTAVEC 1

2. Nejvyšší přípustná množství, která se přirozeně vyskytují v látkách určených k aromatizaci a složkách potravin vyznačujících se aromatem, jakož i ve vícesložkových potravinách uvedených na

2. Nejvyšší přípustná množství, která se přirozeně vyskytují v látkách určených k aromatizaci, jakož i ve vícesložkových potravinách uvedených na seznamu v části B přílohy III, nesmí být překročena důsledkem

seznamu v části B přílohy III, nesmí být překročena důsledkem použití látek určených k aromatizaci **a složek potravin vyznačujících se aromatem** v uvedených potravinách a jejich povrchu.

použití látek určených k aromatizaci v uvedených potravinách a jejich povrchu.

Or. en

Odůvodnění

Toto ustanovení by nemělo diskriminovat používání bylin a koření vůči používání umělých látek určených k aromatizaci.

Pozměňovací návrh, který předkládá Dan Jørgensen

Pozměňovací návrh 71

ČL. 5 ODST. 2 PODODSTAVEC 1

2. Nejvyšší přípustná množství, která se přirozeně vyskytují v látkách určených k aromatizaci a složkách potravin vyznačujících se aromatem, **jakož i ve vícesložkových potravinách uvedených na seznamu v části B přílohy III**, nesmí být překročena **důsledkem použití látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem v uvedených potravinách a jejich povrchu.**

2. Nejvyšší přípustná množství **uvedená na seznamu v části B přílohy III**, která se přirozeně vyskytují v látkách určených k aromatizaci a složkách potravin vyznačujících se aromatem, nesmí být překročena, **jestliže jsou látky určené k aromatizaci a složky potravin použity ve vícesložkových** potravinách.

Or. da

Odůvodnění

Ændringsforslaget skal læses i sammenhæng med forslag X til ændring af bilag III. Bilag III indeholder stoffer, der skal begrænses, idet de i flere tilfælde er mistænkt for at være skadelige. I de gældende regler om fødevareromaer er der fastsat generelle grænseværdier for en række af de i bilaget angivne stoffer, der ikke må tilsættes fødevarer, men som kan forekomme, da de udgør en bestanddel af tilladte aromastoffer. I Kommissionens forslag er de generelle grænseværdier taget ud til fordel for en regulering med grænseværdier for specifikke fødevarergrupper. Ændringsforslaget skal fremsættes med henblik på fastholdelse af generelle grænseværdier i aromaforordningen, hvilket er den bedste måde at sikre, at alle forekomster af de angivne stoffer begrænses.

Pozměňovací návrh 72
ČL. 5 ODST. 2A (NOVÝ)

2a. Seznam v příloze III části B bude pravidelně podrobován přezkumu s ohledem na nejnovější vědecká zjištění a v případě potřeby bude aktualizován.

Výsledkem této aktualizace může být vyřazení výchozích materiálů podle čl. 3 odst. 2 písm. j) bod i) i produktů vyrobených z těchto materiálů ze seznamu v příloze III části B, bude-li vědecky prokázáno, že představují ohrožení zdraví. Za tímto účelem mohou být Komisi zasílány studie, které jsou nyní vedeny a jejichž cílem je zjistit, zda mohou být výchozí materiály a produkty z nich vyrobené škodlivé z hlediska zdraví. Komise po konzultaci s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin stanoví seznam složek a látek, které mají být vyňaty z přílohy III části B.

Aniž jsou dotčena ustanovení druhého pododstavce, příloha III část B může být změněna postupem uvedeným v čl. 18 odst. 2 poté, co Evropský úřad pro bezpečnost potravin vydá stanovisko podle článku 29 nařízení (ES) č. 178/2002.

Or. de

Odůvodnění

Podle nejnovějších studií je vědecky doloženo, že některé složky potravin vyznačující se aromatem, například byliny a koření, a produkty z těchto složek vyrobené (extrakty) nepředstavují zdravotní riziko. Aby bylo možno zohlednit nejnovější vývoj ve vědě, pokud jde o přítomnost „účinných látek“ v některých konkrétních složkách potravin vyznačujících se aromatem a v produktech vyrobených pomocí těchto složek, je nezbytné zajistit, aby mohla být příloha III část B rychle revidována.

Pozměňovací návrh, který předkládá John Bowis

Pozměňovací návrh 73
ČL. 5 Odst. 2A (NOVÝ)

2a. Odchylně od odstavce 2 se nejvyšší přípustná množství nebudou vztahovat na vícesložkové potraviny, které neobsahují žádné přídatné látky určené k aromatizaci a kde jediné složky vyznačující se aromatem, které byly do potraviny přidány, jsou čerstvé nebo sušené byliny a koření.

Or. en

Odůvodnění

Viz odůvodnění k pozměňovacímu návrhu k čl. 2 odst. 2 písm. c) (novému) o čerstvých nebo sušených bylinách a koření.

Pozměňovací návrh, který předkládají David Martin a Åsa Westlund

Pozměňovací návrh 74
ČL. 6 Odst. 1

1. Výchozí materiály uvedené na seznamu v části A přílohy IV se nepoužijí na výrobu látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem. vypouští se

Or. en

Odůvodnění

Koncept negativního seznamu namísto pozitivního seznamu, neboť to by umožňovalo používání nových látek do doby, dokud nebude proveden jejich rozbor, a poté, co se zjistí, že nejsou bezpečné, by byly zařazeny na negativní seznam. Vzniká riziko vystavení nebezpečným látkám na újmu zdraví spotřebitele.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 75
ČL. 6 Odst. 1

1. **Výchozí** materiály uvedené na seznamu v části A přílohy IV se **nepoužijí** na výrobu látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem.

1. **Pouze výchozí** materiály uvedené na seznamu v části A přílohy IV se **použijí** na výrobu látek určených k aromatizaci a složek potravin vyznačujících se aromatem.

Or. en

Odůvodnění

Pozitivní seznam výchozích materiálů je vhodnější z hlediska ochrany spotřebitele před nežádoucími látkami.

Bude-li tento pozměňovací návrh přijat, bude třeba změnit příslušným způsobem přílohu IV.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 76

ČL. 8 ÚVODNÍ ČÁST

Tato kapitola se vztahuje na:

Aniž jsou dotčeny kouřové aromatické přípravky, které jsou povolovány podle nařízení (ES) č. 2065/2003, tato kapitola se vztahuje na:

Or. en

Odůvodnění

Je potřebné stanovit, že kouřové aromatické přípravky spadající do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 2065/2003 musejí být povolovány podle uvedeného nařízení.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 77

ČL. 8 PÍSM. FA) (NOVÉ)

fa) kouřové aromatické přípravky, které nespádají do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 2065/2003.

Or. en

Odůvodnění

Je potřebné stanovit, že kouřové aromatické přípravky, které nespádají do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 2065/2003, musejí být hodnoceny a schváleny v souladu s tímto nařízením.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 78

ČLÁNEK 11

Do seznamu Společenství **lze** zařadit látku určenou k aromatizaci nebo výchozí materiál spadající do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 pouze **poté, co byl povolen postupem** podle **článku 7** nařízení (ES) č. 1829/2003.

V souladu s tímto nařízením lze do seznamu Společenství zařadit látku určenou k aromatizaci nebo výchozí materiál spadající do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 pouze, **pokud získala povolení** podle nařízení (ES) č. 1829/2003.

Or. en

Odůvodnění

Souvisí s pozměňovacím návrhem k bodu odůvodnění 20.

Pozměňovací návrh, který předkládá Avril Doyle

Pozměňovací návrh 79

ČLÁNEK 11

Do seznamu Společenství lze zařadit látku určenou k aromatizaci **nebo výchozí materiál spadající** do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 **pouze** poté, co byl povolen postupem podle článku 7 nařízení (ES) č. 1829/2003.

Aniž jsou dotčeny články 4, 8 a 9 tohoto nařízení, do seznamu Společenství lze zařadit látku určenou k aromatizaci **získanou z materiálu spadajícího** do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 poté, co byl povolen postupem podle článku 7 nařízení (ES) č. 1829/2003.

Or. en

Odůvodnění

Některé oddíly návrhu by mohly být chybně vykládány jako požadavek, aby podniky podstupovaly vícené, následné a zdvojené posouzení bezpečnosti EFSA a povolení pro určité látky určené k aromatizaci rostlinného průvodu (jakož i pro enzymy a potravinářské přídatné látky). Jelikož toto zdvojení není záměrem navrhované právní úpravy, je důležité tuto

dvojznačnost odstranit, aby se tak předešlo zmatení a možnému narušení trhu.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 80

ČLÁNEK 11

Do seznamu Společenství lze zařadit látku určenou k aromatizaci nebo výchozí materiál spadající do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 pouze poté, co **byl povolen** postupem podle článku 7 nařízení (ES) č. 1829/20033.

Do seznamu Společenství lze zařadit látku určenou k aromatizaci nebo výchozí materiál spadající do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 pouze poté, co **bylo provedeno posouzení bezpečnosti genetické modifikace** postupem podle článku 7 nařízení (ES) č. 1829/20033.

Or. en

Odůvodnění

Musí být zřejmé, že jestliže látka určená k aromatizaci obsahuje geneticky modifikované složky, existují dvě povolovací řízení. Povolení pro látky určené k aromatizaci by mělo pro celkové následné schválení podle tohoto nařízení současně předvídat posouzení bezpečnosti genetické modifikace pod vedením Komise.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 81

ČL. 13 ODSŤ. 1 PÍSM. A)

a) prodejní označení: ***bud' slova „látka určená k aromatizaci“, nebo přesnější*** název ***nebo označení*** látky určené k aromatizaci;

a) prodejní označení: ***přesný*** název látky určené k aromatizaci;

Or. en

Odůvodnění

Ustanovení o označování vyžaduje zpřesnění.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 82
ČL. 13 Odst. 1 písm. B)

b) jméno nebo obchodní název a adresa výrobce, balírný nebo prodejce;

b) jméno nebo obchodní název a adresa výrobce, balírný nebo prodejce *se sídlem ve Společenství*;

Or. en

Odůvodnění

Sledovatelnost by měla být zajištěna a měla by být uplatněna i ustanovení o označování stanovená ve směrnici 2000/13/ES, pokud jde o konečného spotřebitele. Proto je zapotřebí, aby měl provozovatel podniku sídlo v EU.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 83
ČL. 13 Odst. 1 písm. D)

d) sestupně podle podílu na hmotnosti výčet:

i) kategorií *přítomných látek určených k aromatizaci*; a

ii) názvů každé z ostatních látek nebo každého z ostatních materiálů, nebo případně jejich čísla „E“;

d) sestupně podle podílu na hmotnosti výčet:

i) kategorií *aromatických látek a aromatických přípravků, jak je definuje článek 3*; a

ii) *v případě směsí látek určených k aromatizaci s jinými látkami nebo materiály povolenými jako přídatné látky nebo produkty používanými k rozpouštění nebo ředění názvů každé z kategorií uvedených v bodě i) a názvů každé z ostatních látek nebo každého z ostatních materiálů, nebo případně jejich čísla „E“*;

Or. en

Odůvodnění

Je potřebné vyjasnit různé možnosti, tj. význam kategorií a kategorie, jak je definuje článek 3 u směsí látek určených k aromatizaci s jinými látkami nebo materiály.

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter a Bart Staes

Pozměňovací návrh 84
ČL. 13 Odst. 1 písm. D) BOD II)

ii) názvů každé z ostatních látek nebo každého z ostatních materiálů, **nebo** **případně** jejich čísla „E“;

ii) názvů každé z ostatních látek nebo každého z ostatních materiálů, jejich čísla „E“ **a případně označení „vyrobeno z geneticky modifikovaných organismů“**;

Or. en

Odůvodnění

Ustanovení o označování v oblasti enzymů vyrobených z geneticky modifikovaných organismů by měla být vyjasněna. To odpovídá konceptu „posledního živého organismu“, kterým se řídí ustanovení o označování nařízení 1829/2003/ES o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.

Pozměňovací návrh, který předkládá Kartika Tamara Liotard

Pozměňovací návrh 85
ČL. 13 Odst. 1 písm. D) BOD II)

ii) názvů každé z ostatních látek nebo každého z ostatních materiálů, **nebo** případně jejich čísla „E“;

ii) názvů každé z ostatních látek nebo každého z ostatních materiálů, **a** případně jejich čísla „E“;

Or. en

Odůvodnění

Není důvod neuvádět číslo E, jestliže existuje.

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 86
ČLÁNEK 14

1. Výraz „přírodní“ lze používat k popisu látky určené k aromatizaci **pouze** v prodejním označení uvedeném v čl. 13 odst. 1 písm. a), jak stanoví odstavce 2 až 6.
2. Výraz „přírodní“ lze používat pro popis

1. Výraz „přírodní“ lze používat k popisu látky určené k aromatizaci v prodejním označení uvedeném v čl. 13 odst. 1 písm. a), jak stanoví odstavce 2 až 6.
2. Výraz „přírodní“ lze používat pro popis

látky určené k aromatizaci pouze v případě, sestává-li aromatický komponent z aromatických přípravků a/nebo aromatických látek.

3. Výraz „přírodní aromatická látka/aromatické látky“ lze používat pouze pro látky určené k aromatizaci, v nichž aromatický komponent obsahuje výhradně přírodní aromatické látky.

4. Výraz „přírodní“ lze používat **pouze** ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud alespoň 90 % [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno z uvedeného výchozího materiálu.

Aromatický komponent může obsahovat aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky.

Označení zní „přírodní <<potravina/potravinu nebo kategorie potravin nebo výchozí materiál/materiály>> látka určená k aromatizaci“.

5. Označení „přírodní <<potravina/potravinu nebo kategorie potravin nebo výchozí materiál/materiály>> látka určená k aromatizaci s jinými přírodními látkami určenými k aromatizaci“ lze používat **pouze** v případě, pochází-li aromatický komponent částečně z uvedeného výchozího materiálu a může být snadno rozeznán.

Aromatický komponent může obsahovat aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky.

6. Výraz „přírodní látka určená k aromatizaci“ lze používat **pouze** v případě, pochází-li aromatický komponent z různých výchozích materiálů a pokud by uvedení výchozích materiálů neodráželo jejich vůni nebo chuť.

Aromatický komponent může obsahovat aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky.

látky určené k aromatizaci pouze v případě, sestává-li aromatický komponent z aromatických přípravků a/nebo aromatických látek.

3. Výraz „přírodní aromatická látka/aromatické látky“ lze používat pouze pro látky určené k aromatizaci, v nichž aromatický komponent obsahuje výhradně přírodní aromatické látky.

4. Výraz „přírodní“ lze používat ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud alespoň 90 % [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno z uvedeného výchozího materiálu.

Aromatický komponent může obsahovat **pouze** aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky.

Označení zní „přírodní <<potravina/potravinu nebo kategorie potravin nebo výchozí materiál/materiály>> látka určená k aromatizaci“.

5. Označení „přírodní <<potravina/potravinu nebo kategorie potravin nebo výchozí materiál/materiály>> látka určená k aromatizaci s jinými přírodními látkami určenými k aromatizaci“ lze používat v případě, pochází-li aromatický komponent částečně z uvedeného výchozího materiálu a může být snadno rozeznán.

Aromatický komponent může obsahovat **pouze** aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky.

6. Výraz „přírodní látka určená k aromatizaci“ lze používat v případě, pochází-li aromatický komponent z různých výchozích materiálů a pokud by uvedení výchozích materiálů neodráželo jejich vůni nebo chuť.

Aromatický komponent může obsahovat **pouze** aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky.

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 87
ČL. 14 ODST. 4 PODODSTAVEC 1

4. Výraz „přírodní“ lze používat pouze ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud **alespoň 90 % [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno** z uvedeného výchozího materiálu.

4. Výraz „přírodní“ lze používat pouze ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud **byly veškeré aromatické komponenty získány** z uvedeného výchozího materiálu.

Odůvodnění

Poměr 90:10 je v rozporu s požadavkem čl. 4 písm. b), že spotřebitel nesmí být uváděn v omyl, pokud jde o použití látek určených k aromatizaci, a ještě výrazněji s bodem odůvodnění 21, který stanoví, že aromatické látky a aromatické přípravky by neměly být označovány jako „přírodní“, pokud nesplňují daná kritéria zajišťující, že spotřebitelé nejsou uváděni v omyl.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 88
ČL. 14 ODST. 4 PODODSTAVEC 1,

Výraz „přírodní“ lze používat pouze ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud alespoň **90 % [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno** z uvedeného výchozího materiálu.

Výraz „přírodní“ lze používat pouze ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud alespoň **95 % [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno** z uvedeného výchozího materiálu.

Odůvodnění

Poměr 90:10 může být pro spotřebitele zavádějící. Text v navrženém znění by mohl u spotřebitelů vyvolat dojem, že příslušná látka určená k aromatizaci byla získána převážně

z uvedené většinové složky, zatímco ve skutečnosti zbývajících 10 % bylo získáno ze zcela jiných složek. Poměr by měl být 95:5.

Pozměňovací návrh, který předkládá Marie-Noëlle Lienemann

Pozměňovací návrh 89
ČL. 14 ODS. 4 PODODSTAVEC 1

Výraz „přírodní“ lze používat pouze ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud alespoň **90 %** [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno z uvedeného výchozího materiálu.

Výraz „přírodní“ lze používat pouze ve spojení s odkazem na potravinu, kategorii potravin nebo rostlinný či živočišný zdroj aromatu, pokud alespoň **95 %** [hmotnostních] aromatického komponentu bylo získáno z uvedeného výchozího materiálu.

Or. en

Odůvodnění

90 % představuje stávající praxi a bylo stanoveno po konzultaci s orgány v době přijetí směrnice 88/388/EHS. Nejvýhodnější by bylo zachování této hranice, neboť omezení by si vyžadovalo zásadní změnu přípravy a/nebo označení produktů na trhu. Některé pozměňovací návrhy požadují omezení až na 98 %, což by u řady druhů látek určených k aromatizaci učinilo změnu přípravy nesmírně obtížnou, neboť 95 % je nejvyšší možná hodnota, která umožní výrobu širokého sortimentu přírodních látek určených k aromatizaci.

Pozměňovací návrh, který předkládají Ria Oomen-Ruijten a Lambert van Nistelrooij

Pozměňovací návrh 90
ČL. 14 ODS. 6 PODODSTAVEC 1

6. Výraz „přírodní látka určená k aromatizaci“ lze používat pouze v případě, pochází-li aromatický komponent z různých výchozích materiálů a pokud by uvedení výchozích materiálů neodráželo jejich vůni nebo chuť.

6. Výraz „přírodní látka určená k aromatizaci“ lze používat pouze v případě, pochází-li aromatický komponent z různých výchozích materiálů a pokud by uvedení výchozích materiálů neodráželo jejich vůni nebo chuť **a za okolností popsaných v odstavcích 4 a 5.**

Or. en

Odůvodnění

Použití výrazu „přírodní látka určená k aromatizaci“ se nemusí omezovat na případy uvedené v čl. 14 odst. 6, neboť podle čl. 14 odst. 4 lze za „přírodní X látku určenou k aromatizaci“ označit jen látku, kdy je nejméně 90 % aromatického komponentu získáno z uvedeného X. Navíc podle bodu čl. 14 odst. 5 lze popis „přírodní X látka určená k aromatizaci s jinými přírodními látkami určenými k aromatizaci“ použít jen v případě, kdy je nejméně 90 % látky určené k aromatizaci získané z X.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 91
ČL. 14 ODS. 6 PODODSTAVEC 2

Aromatický komponent může obsahovat aromatické přípravky a/nebo přírodní aromatické látky. ***vypouští se***

Or. en

Odůvodnění

Pododstavec 2 je nadbytečný.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 92
ČL. 15 ODS. 1

1. Aniž je dotčena směrnice 2000/13/ES, látky určené k aromatizaci, které jsou určeny pro prodej konečnému spotřebiteli, lze uvádět na trh pouze tehdy, jsou-li na obalu uvedena slova „pro použití v potravinách“ nebo slova „omezené použití v potravinách“ nebo podrobnější údaj o určeném použití v potravinách, které musí být snadno viditelné, jasně čitelné a nesmazatelné.

1. Aniž je dotčena směrnice 2000/13/ES, ***směrnice 89/396/EHS a případně nařízení (ES) č. 1829/2003***, látky určené k aromatizaci, které jsou určeny pro prodej konečnému spotřebiteli, lze uvádět na trh pouze tehdy, jsou-li na obalu uvedena slova „pro použití v potravinách“ nebo slova „omezené použití v potravinách“ nebo podrobnější údaj o určeném použití v potravinách, které musí být snadno viditelné, jasně čitelné a nesmazatelné.

Or. en

Odůvodnění

Označování látek určených k aromatizaci určených k prodeji konečnému spotřebiteli musí být prováděno v souladu se směrnicí 89/396/EHS, pokud jde o šarži, a případně s nařízením (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, pokud jde o označování potravinářských látek určených k aromatizaci, které obsahují geneticky modifikované organismy, jsou z nich složeny nebo vyrobeny.

Pozměňovací návrh, který předkládá Pilar Ayuso

Pozměňovací návrh 93

ČL. 16 ODS. 1

1. Provozovatelé potravinářských podniků nebo jejich zástupci vyrozumí Komisi o množstvích aromatických látek přidávaných každoročně do potravin ve Společenství a o množstvích k použití pro každou kategorii potravin ve Společenství.

1. Výrobce nebo uživatel látky určené k aromatizaci sdělí Komisi neprodleně veškeré nové vědecké nebo technické informace, jimiž by mohlo být dotčeno posouzení bezpečnosti této látky určené k aromatizaci.

1a. Uživatel látky určené k aromatizaci a obsahující aromatické látky, který působí v potravinářském průmyslu, a výrobci látek určených k aromatizaci budou v součinnosti informovat Komisi na její žádost o tom, jak danou aromatickou látku skutečně používají. Informace poskytnuté v této souvislosti budou považovány za důvěrné údaje.

Or. en

Odůvodnění

Každoroční ohlašování množství každé aromatické látky přidané do potravin a množství k použití pro každou kategorii potravin by bylo velmi obtížné, neboť dodavatelé látek určených k aromatizaci nemusejí nutně vědět, pro kterou kategorii potravin je ta která látka určena a k aromatizaci používána, ani nebudou znát přesné dávkování. Takové informace proto stěží mohou pomoci při hodnocení příjmu nebo posouzení bezpečnosti.

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 94

ČL. 16 ODS. 1

1. Provozovatelé potravinářských podniků nebo jejich zástupci vyrozumí Komisi o množstvích aromatických látek přidávaných každoročně do potravin ve Společenství a o množstvích k použití pro každou kategorii potravin ve Společenství.

1. Provozovatelé potravinářských podniků, včetně výrobce/mísírny a uživatelů aromatických látek, sdělí Komisi neprodleně veškeré nové vědecké nebo technické informace, které mají k dispozici nebo které znají a jimiž by mohlo být dotčeno posouzení bezpečnosti této aromatické látky.

1a. Provozovatelé potravinářských podniků, včetně výrobce/mísírny a uživatelů aromatických látek, Komisi na její žádost informují o tom, jak danou aromatickou látku skutečně používají, jestliže mají k uvedeným údajům přístup. Informace poskytnuté v této souvislosti budou považovány za důvěrné údaje.

Or. de

Pozměňovací návrh, který předkládají Ria Oomen-Ruijten a Lambert van Nistelrooij

Pozměňovací návrh 95
ČL. 16 ODST. 1

1. Provozovatelé potravinářských podniků nebo jejich zástupci vyrozumí Komisi o množstvích aromatických látek přidávaných každoročně do potravin ve Společenství a o množstvích k použití pro každou kategorii potravin ve Společenství.

1. Výrobce nebo uživatel aromatické látky sdělí Komisi veškeré nové vědecké nebo technické informace, jimiž by mohlo být dotčeno posouzení bezpečnosti této aromatické látky.

1a. Výrobce nebo uživatel látky určené k aromatizaci Komisi na její žádost informují o tom, jak danou látku určenou k aromatizaci skutečně používá.

Or. en

Odůvodnění

V zájmu soudržnosti s legislativním balíčkem o povolovacích řízeních (KOM (2006) 423) a používání přídatných látek (KOM (2006) 428) a používání enzymů (KOM (2006) 425) by měla být použita stejná formulace, pokud jde o „povinnost informovat“, jako v návrhu nařízení o přídatných látkách (článek 26 „Informační povinnost“) a u enzymů (článek 15 „Informační povinnost“). V obou případech se jedná o otázku bezpečnosti, zatímco příjem se jako takový netýká bezpečnosti.

Pozměňovací návrh, který předkládá Françoise Grossetête

Pozměňovací návrh 96

ČL. 16 ODST. 1

1. Provozovatelé potravinářských podniků nebo jejich zástupci vyrozumí Komisi o množstvích aromatických látek přidávaných každoročně do potravin ve Společenství a o množstvích k použití pro každou kategorii potravin ve Společenství.

1. Výrobci nebo uživatelé aromatických látek musí Komisi neprodleně sdělit veškeré nové vědecké nebo technické informace, které mají k dispozici nebo které znají a jimiž by mohlo být dotčeno posouzení bezpečnosti této aromatické látky .

Or. fr

Odůvodnění

Toto nařízení o látkách určených k aromatizaci náleží do souboru právních předpisů zahrnujícího enzymy a potravinářské přídatné látky. Je proto logické, aby byly harmonizovány informace, které mají provozovatelé potravinářských podniků sdělovat. Každý provozovatel by měl být vyzván, aby předložil jakoukoli novou informaci, která by mohla mít význam pro posouzení bezpečnosti některé aromatické látky. Ustanovení v tomto smyslu zajistí, že bezpečnost používaných látek určených k aromatizaci se prokáže dříve, než se tyto látky dostanou na trh.

Pozměňovací návrh, který předkládají David Martin a Åsa Westlund

Pozměňovací návrh 97

ČL. 16 ODST. 2A (NOVÝ)

2a. Výrobce nebo uživatel látky určené k aromatizaci musí Komisi neprodleně sdělit veškeré nové vědecké nebo technické informace, jimiž by mohlo být dotčeno posouzení bezpečnosti této látky určené k aromatizaci.

Or. en

Odůvodnění

Touto formulací se tento návrh přibližuje návrhům o přídatných látkách a enzimech a napomáhá zajistit trvalou ochranu spotřebitele s ohledem na nejaktuálnější informace.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 98

ČLÁNEK 26

Příloha III odst. 1 odrážka 1 (směrnice 2000/13/ES)

– „látky určené k aromatizaci“ nebo přesnějším názvem nebo popisem látky určené k aromatizaci, obsahuje-li aromatický komponent látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. b), d), e), g) a h) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. [...] [nařízení o látkách určených k aromatizaci];

– „látky určené k aromatizaci“ nebo přesnějším názvem nebo popisem látky určené k aromatizaci, obsahuje-li aromatický komponent látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. b), c), d), e), g) a h) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. [...] [nařízení o látkách určených k aromatizaci];

Or. en

Odůvodnění

Při použití „přírodních aromatických látek“ se bude průmysl snažit tuto skutečnost zdůrazňovat, ačkoliv omezené místo pro označování některých produktů může mít za následek, že na seznamu složek bude uveden pouze výraz „látky určené k aromatizaci“. Toto nařízení by tuto možnost mělo zachovat.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 99

ČLÁNEK 26

Příloha III odst. 1 odrážka 1 (směrnice 2000/13/ES)

– „látky určené k aromatizaci“ nebo přesnějším názvem nebo popisem látky určené k aromatizaci, obsahuje-li aromatický komponent látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. b), d), e), g) a h) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. [...] [nařízení o látkách určených k aromatizaci];

– „látky určené k aromatizaci“ nebo přesnějším názvem nebo popisem látky určené k aromatizaci, obsahuje-li aromatický komponent látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. b), c), d), e), g) a h) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. [...] [nařízení o látkách určených k aromatizaci];

Or. en

Odůvodnění

„Přírodní aromatické látky“ by měly být zahrnuty.

Pozměňovací návrh, který předkládá Edite Estrela

Pozměňovací návrh 100

ČLÁNEK 26

Příloha III odst. 1 odrážka 2 (směrnice 2000/13/ES)

– „kouřový aromatický přípravek/kouřové aromatické přípravky“, obsahuje-li aromatický komponent látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. [...] [nařízení o látkách určených k aromatizaci], a uděluje-li potravinám kouřové aroma.“

– „kouřový aromatický přípravek/kouřové aromatické přípravky“ ***nebo přesnější název nebo označení kouřového aromatického přípravku/kouřových aromatických přípravků***, obsahuje-li aromatický komponent látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. [...] [nařízení o látkách určených k aromatizaci], a uděluje-li potravinám kouřové aroma.“

Or. en

Odůvodnění

Měla by existovat možnost uvést sdělení o kouřovém aromatickém přípravku například jako kouřový aromatický přípravek (aroma slaniny).

Pozměňovací návrh, který předkládají Carl Schlyter, Bart Staes

Pozměňovací návrh 101

ČLÁNEK 26

Příloha III odst. 2a (nový) (směrnice 2000/13/ES)

2a. Pro látky určené k aromatizaci vyrobené ze zdrojového materiálu spadajícího do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 se vyžaduje, aby byly na štítku označeny údajem „vyrobena z geneticky modifikovaných potravin“.

Pro látky určené k aromatizaci vyrobené pomocí organismů spadajících do oblasti působnosti nařízení (ES) č. 1829/2003 se nevyžaduje žádné konkrétní označení na štítku.

Or. en

Odůvodnění

Ustanovení o označování, pokud jde o enzymy vyrobené z nebo pomocí geneticky modifikovaných organismů, by měla být vyjasněna. To odpovídá konceptu „posledního živého organismu“, kterým se řídí ustanovení o označování nařízení 1829/2003/ES o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 102
ČL. 27 ODST. 2

Použije se ode dne [vložit datum] [24 měsíců po vstupu v platnost]. **Články 9, 23 a 24** se však použijí **od data použitelnosti** seznamu Společenství.

Použije se ode dne [vložit datum] [24 měsíců po vstupu v platnost]. **Článek 9** se však použije **18 měsíců po vstupu** seznamu Společenství v **platnost**.

Or. de

Pozměňovací návrh, který předkládá Anja Weisgerber

Pozměňovací návrh 103
ČL. 27 ODST. 2A (NOVÝ)

Látky určené k aromatizaci a potraviny, které byly umístěny na trh v souladu se zákonem před uvedenými daty, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Or. de

Pozměňovací návrh, který předkládá John Bowis

Pozměňovací návrh 104
ČL. 27 ODST. 2A (NOVÝ)

Látky určené k aromatizaci a potraviny, které byly umístěny na trh v souladu se zákonem před uvedenými daty, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Or. en

Odůvodnění

Zásobám produktů, které byly na trh umístěny v souladu se zákonem před přijetím tohoto nařízení, by mělo být umožněno, aby byl vyčerpány, a neměly by být stahovány z trhu.

Pozměňovací návrh, který předkládá Françoise Grossetête

Pozměňovací návrh 105
ČL. 27 ODST. 2A (NOVÝ)

Látky určené k aromatizaci a potraviny, které byly umístěny na trh v souladu se zákonem před uvedenými daty, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Or. fr

Odůvodnění

Mělo by být stanoveno přechodné období, které by povolovalo aromatické látky umístěné na trh před budoucím přijetím nařízení o látkách určených k aromatizaci. Přechodné období je potřebné v zájmu plynulé produkce, přitom však zaručuje bezpečnost spotřebitele.

Pozměňovací návrh, který předkládají Ria Oomen-Ruijten a Lambert van Nistelrooij

Pozměňovací návrh 106
ČL. 27 ODST. 2A (NOVÝ)

Látky určené k aromatizaci a potraviny, které byly umístěny na trh v souladu se zákonem před uvedenými daty, mohou být prodávány a používány do 12 měsíců po vstupu tohoto nařízení v účinnost.

Or. en

Odůvodnění

Nařízení tak vytváří přechodné období pro prodej a používání látek určených k aromatizaci a potravin, které byly umístěny na trh v souladu se zákonem před jeho přijetím.

Pozměňovací návrh, který předkládá Urszula Krupa

Pozměňovací návrh 107
PŘÍLOHA II ŘÁDEK 5 SLOUPEC 1

odpařování

odpařování *nebo lyofilizace*

Or. pl

Odůvodnění

V souvislosti s přírodními látkami se jako metoda zpracování běžně používá vysoušení materiálů rostlinného nebo živočišného původu, které mají vysoký obsah vody, pomocí zmrazování a následné sublimace vlhkosti.

Pozměňovací návrh, který předkládá Dan Jørgensen

Pozměňovací návrh 108
PŘÍLOHA III ČÁST A NOVÉ LÁTKY

aloin

kumarin

Or. da

Odůvodnění

Jsou uvedena nejvyšší přípustná množství pro aloin a kumarin, jelikož tyto látky jsou regulovány příslušnými ustanoveními a obě představují toxikologické riziko.

Pozměňovací návrh, který předkládá Mojca Drčar Murko

Pozměňovací návrh 109 PŘÍLOHA III ČÁST B ŘÁDEK 1

Text navržený Komisí

Název látky	Vícesložkové potraviny, v nichž je omezena přítomnost látky	Nejvyšší přípustné množství [mg/kg]
<i>beta-asaron</i>	<i>alkoholické nápoje</i>	<i>1,0</i>
<i>1-allyl-4-methoxybenzen</i>	<i>mléčné výrobky</i>	<i>50</i>
	<i>zpracované ovoce a zelenina (včetně hub pěstovaných i volně rostoucích, kořenové a hlíznaté zeleniny, luštěnin a luskovin), ořechy a semena</i>	<i>50</i>
	<i>produkty rybolovu</i>	<i>50</i>
	<i>nealkoholické nápoje</i>	<i>10</i>
<i>kyselina kyanovodíková</i>	<i>nugát, marcipán nebo jejich náhražky nebo podobné produkty</i>	<i>50</i>
	<i>konzervované peckové ovoce</i>	<i>5</i>
	<i>alkoholické nápoje</i>	<i>35</i>
<i>menthofuran</i>	<i>cukrovinky obsahující mátu / mátu peprnou, kromě mikrocukrovinek na osvěžení dechu</i>	<i>500</i>
	<i>mikrocukrovinky na osvěžení dechu¹</i>	<i>3000</i>
	<i>žvýkačka</i>	<i>1000</i>
	<i>alkoholické nápoje obsahující mátu/mátu peprnou</i>	<i>200</i>
<i>4-allyl-1,2-dimethoxybenzen</i>	<i>mléčné výrobky</i>	<i>20</i>
	<i>maso a masné výrobky, včetně drůbeže a zvěřiny</i>	<i>15</i>
	<i>ryby a produkty rybolovu</i>	<i>10</i>
	<i>polévky a omáčky</i>	<i>60</i>
	<i>pochutiny k přímé spotřebě</i>	<i>20</i>
	<i>nealkoholické nápoje</i>	<i>1</i>

<i>pulegon</i>	<i>cukrovinky obsahující mátu / mátu peprnou, kromě mikrocukrovinek na osvěžení dechu¹⁷</i>	<i>250</i>
	<i>mikrocukrovinky na osvěžení dechu²</i>	<i>2000</i>
	<i>žvýkačka</i>	<i>350</i>
	<i>nealkoholické nápoje obsahující mátu / mátu peprnou</i>	<i>20</i>
<i>quassin</i>	<i>alkoholické nápoje obsahující mátu / mátu peprnou</i>	<i>100</i>
	<i>nealkoholické nápoje</i>	<i>0,5</i>
	<i>pekařské výrobky</i>	<i>1</i>
<i>1-allyl-3,4- methyldioxyben zen, safrol</i>	<i>alkoholické nápoje</i>	<i>1,5</i>
	<i>maso a masné výrobky, včetně drůbeže a zvěřiny</i>	<i>15</i>
	<i>ryby a produkty rybolovu</i>	<i>15</i>
	<i>polévky a omáčky</i>	<i>25</i>
<i>teukrin A</i>	<i>nealkoholické nápoje</i>	<i>1</i>
	<i>alkoholické nápoje</i>	<i>2</i>
<i>alfa- a beta-thujon</i>	<i>alkoholické nápoje, kromě nápojů vyráběných z druhu Artemisia</i>	<i>10</i>
	<i>alkoholické nápoje vyráběné z druhu Artemisia</i>	<i>35</i>

Pozměňovací návrhy Parlamentu

Název látky	Vícesložkové potraviny, v nichž je omezena přítomnost látky	Nejvyšší přípustné množství [mg/kg]

Or. en

Odůvodnění

Tento pozměňovací návrh souvisí s pozměňovacím návrhem k čl. 5 odst. 2 pododstavci 2. Podobné řešení je stanoveno v článku 8 a příloze III nařízení (ES) č. 1925/2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin. Část B přílohy III zůstává prázdná, dokud úřad neposoudí případnou škodlivost některých přirozeně se vyskytujících nežádoucích látek v potravinách. V takovém případě Komise pro tyto látky stanoví nejvyšší přípustná množství.

Pozměňovací návrh, který předkládají Alfonso Andria, Patrizia Toia, Lapo Pistelli

Pozměňovací návrh 110 PŘÍLOHA III ČÁST B ŘÁDEK 9

teukrin A – alkoholické nápoje – 2

teukrin A – alkoholické nápoje – 6

Or. it

Odůvodnění

Stanovisko ze dne 11. března 2003 Výboru pro vědu Rady Evropy (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) stanoví nejvyšší prahové hodnoty pro teukrin A, účinnou složku ožanky kalamandry (teucrium chamaedrys), na 6 mg/kg v alkoholických nápojích.

Pozměňovací návrh, který předkládá Dan Jørgensen

Pozměňovací návrh 111 PŘÍLOHA III ČÁST B

Znění navržené Komisí

Název látky	<i>Vícesložkové potraviny, v nichž je omezena přítomnost látky</i>	<i>Nejvyšší přípustné množství [mg/kg]</i>
beta-asaron	alkoholické nápoje	1,0
1-allyl-4-methoxybenzen	mléčné výrobky	50
	zpracované ovoce a zelenina (včetně hub pěstovaných i volně rostoucích, kořenové a hlíznaté zeleniny, luštěnin a luskovin), ořechy a semena	50
	produkty rybolovu	50
	nealkoholické nápoje	10
kyselina kyanovodíková	nugát, marcipán nebo jejich náhražky nebo podobné produkty	50
	konzervované peckové ovoce	5
	alkoholické nápoje	35
menthofuran	cukrovinky obsahující mátu / mátu peprnou, kromě mikrocukrovinek na osvěžení dechu	500
	mikrocukrovinky na osvěžení dechu ²	3000
	žvýkačka	1000
	alkoholické nápoje obsahující mátu/mátu peprnou	200
4-allyl-1,2-dimethoxybenzen	mléčné výrobky	20
	maso a masné výrobky, včetně drůbeže a zvěřiny	15
	ryby a produkty rybolovu	10
	polévky a omáčky	60
	pochutiny k přímé spotřebě	20
	nealkoholické nápoje	1

pulegon	cukrovinky obsahující mátu / mátu peprnou, kromě mikrocukrovinek na osvěžení dechu ¹⁷	250
	mikrocukrovinky na osvěžení dechu ²	2000
	žvýkačka	350
	nealkoholické nápoje obsahující mátu / mátu peprnou	20
	alkoholické nápoje obsahující mátu / mátu peprnou	100
quassin	nealkoholické nápoje	0,5
	pekařské výrobky	1
	alkoholické nápoje	1,5
1-allyl-3,4- methyendioxyben zen, safrol	maso a masné výrobky, včetně drůbeže a zvěřiny	15
	ryby a produkty rybolovu	15
	polévky a omáčky	25
	nealkoholické nápoje	1
teukrin A	alkoholické nápoje	2
alfa- a beta-thujon	alkoholické nápoje, kromě nápojů vyráběných z druhu <i>Artemisia</i>	10
	alkoholické nápoje vyráběné z druhu <i>Artemisia</i>	35

Pozměňovací návrhy Parlamentu

Název látky	<i>Potraviny [mg/kg]</i>	<i>Nápoje [mg/kg]</i>	<i>Výjimky pro určité potraviny [mg/kg]</i>
<i>aloin</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>alkoholické nápoje</i> <i>50</i>
beta-asaron	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	alkoholické nápoje 1,0
1-allyl-4- methoxybenzen	<i>0</i>	<i>0</i>	mléčné výrobky 50
			zpracované ovoce a zelenina (včetně hub pěstovaných i volně rostoucích, kořenové a hlíznaté zeleniny, luštěnin a luskovin), ořechy a semena 50
			produkty rybolovu 50
			nealkoholické nápoje 10
<i>kumarin</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>v některých druzích cukrovinek</i> <i>10</i>
			<i>žvýkací guma</i> <i>50</i>
			<i>alkoholické nápoje</i> <i>10</i>

kyselina kyanovodíková	1	1	nugát, marcipán nebo jejich náhražky nebo podobné produkty konzervované peckové ovoce alkoholické nápoje	50 5 35
menthofuran	0	0	cukrovinky obsahující mátu / mátu peprnou, kromě mikrocukrovinek na osvěžení dechu mikrocukrovinky na osvěžení dechu ³ žvýkačka alkoholické nápoje obsahující mátu/mátu peprnou	500 3000 1000 200
4-allyl-1,2-dimethoxybenzen	0	0	mléčné výrobky maso a masné výrobky, včetně drůbeže a zvěřiny ryby a produkty rybolovu polévky a omáčky pochutiny k přímé spotřebě nealkoholické nápoje	20 15 10 60 20 1
pulegon	25	100	cukrovinky obsahující mátu / mátu peprnou, kromě mikrocukrovinek na osvěžení dechu mikrocukrovinky na osvěžení dechu ² žvýkačka nealkoholické nápoje obsahující mátu / mátu peprnou alkoholické nápoje obsahující mátu / mátu peprnou	250 2000 350 20 100
quassin	5	5	nealkoholické nápoje pekařské výrobky alkoholické nápoje	0,5 1 1,5
1-allyl-3,4-methyldioxybenzen, safrol	1	1	maso a masné výrobky, včetně drůbeže a zvěřiny ryby a produkty rybolovu polévky a omáčky nealkoholické nápoje	15 15 25 1
teukrin A	0	0	alkoholické nápoje	2
alfa- a beta-thujon	0,5	0,5	alkoholické nápoje, kromě nápojů vyráběných z druhu <i>Artemisia</i> alkoholické nápoje vyráběné z druhu <i>Artemisia</i>	10 35

Or. da

Odvodnění

Bilag III indeholder stoffer, der skal begrænses, idet de i flere tilfælde er mistænkt for at være skadelige. I de gældende regler om fødevareromaer er der fastsat generelle grænseværdier for en række af de i bilaget angivne stoffer, der ikke må tilsættes fødevarer, men som kan forekomme, da de udgør en bestanddel af tilladte aromastoffer. I Kommissionens forslag er de generelle grænseværdier taget ud til fordel for en regulering med grænseværdier for specifikke fødevarergrupper. Ændringsforslaget fremsættes med henblik på fastholdelse af generelle grænseværdier i aromaforskriften, hvilket er den bedste måde at sikre, at alle forekomster af de angivne stoffer begrænses.

Grænseværdier er medtaget for Aloin og Coumarin, idet disse stoffer er reguleret i de gældende regler og der fortsat er risiko for toksikologiske problemer med begge.