

EUROPA-PARLAMENTET

2004



2009

Udvalget om Miljø, Folkesundhed og Fødevareresikkerhed

2.4.2007 PE 386.521v01-00

ÆNDRINGSFORSLAG 21-111

Udkast til betænkning (PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Aromaer og visse fødevarere ingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer

Forslag til forordning (KOM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Kommissionens forslag

Ændringsforslag

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 21
BETRAGTNING 5

(5) For at beskytte menneskers sundhed bør denne forordning omfatte aromaer, udgangsmaterialer for aromaer og fødevarer, der indeholder aromaer. Den bør ligeledes omfatte visse fødevarere ingredienser med aromagivende egenskaber, der tilsættes til fødevarer med det primære formål at give dem duft og/eller smag, og som i betydeligt omfang bidrager til, at der i fødevarer forekommer visse naturligt forekommende uønskede stoffer ("fødevarere ingredienser med aromagivende egenskaber"), udgangsmateriale herfor og fødevarer, der indeholder dem.

(5) For at beskytte menneskers sundhed bør denne forordning omfatte aromaer, udgangsmaterialer **og halvfabrikata** for aromaer og fødevarer, der indeholder aromaer. Den bør ligeledes omfatte visse fødevarere ingredienser med aromagivende egenskaber, der tilsættes til fødevarer med det primære formål at give dem duft og/eller smag, og som i betydeligt omfang bidrager til, at der i fødevarer forekommer visse naturligt forekommende uønskede stoffer ("fødevarere ingredienser med aromagivende egenskaber"), udgangsmateriale **og halvfabrikata** herfor og fødevarer, der indeholder dem.

Or. pl

AM\663687DA.doc

PE 386.521v01-00

DA

DA

Begrundelse

I fødevarerindustriens produktionsprocesser anvendes der ikke kun udgangsmaterialer (her i betydningen basisråvarer) og aromaer, men også - og frem for alt - halvfabrikata, der er forarbejdet i varierende grad og fremstilles ved hjælp af forskellige teknologiske processer (se bilag II – Liste over almindeligt anvendte tilberedningsprocesser, der anvendes til fremstilling af naturlige aromastoffer og naturlige aromapræparater).

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 22
BETRAGTNING 5 A (ny)

(5a) Denne forordning bør ikke finde anvendelse på visse stoffer, som udelukkende har sød, sur eller salt smag, på uforarbejdede produkter som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne¹ og på ikke sammensatte fødevarer.

¹ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1.

Or. en

Begrundelse

Det er nødvendigt at præcisere artikel 2, stk. 2, litra b).

Ændringsforslag af John Bowis

Ændringsforslag 23
BETRAGTNING 6

(6) Aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. De bør ikke vildlede forbrugeren, og det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer

(6) Aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. ***Om muligt bør der tages hensyn til, om der kan være negative konsekvenser for sårbare grupper, bl.a. for***

i fødevarer.

udviklingen af smagsmæssige præferencer hos børn. De bør ikke vildlede forbrugeren, og det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer.

Or. en

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 24 BETRAGTNING 6

(6) Aromaer og fødevareingredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. De bør ikke vildlede forbrugeren, **og** det bør **derfor** altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer.

(6) Aromaer og fødevareingredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. De bør ikke vildlede forbrugeren **ved vurderingen af, om en fødevarer er frisk, hvilken næringskvalitet ingredienserne har, og om en fødevarer er naturlig. Tværtimod skal der være en teknologisk grund, der gør anvendelse af dem nødvendig, og anvendelsen af dem skal klart være til gavn for forbrugeren.** Det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer.

Or. en

Begrundelse

Ligesom i den nugældende lovgivning om tilsætningsstoffer til levnedsmidler må det være et centralt krav i godkendelsesprocessen for aromaer, at der foreligger en klar fordel for brugeren.

Ændringsforslag af David Martin og Åsa Westlund

Ændringsforslag 25 BETRAGTNING 6

(6) Aromaer og fødevareingredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i

(6) Aromaer og fødevareingredienser med aromagivende egenskaber må kun anvendes, hvis de opfylder de kriterier, der fastsat i

denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. De bør ikke vildlede forbrugeren, og det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer.

denne forordning. Det skal være sikkert at anvende dem, og visse aromaer bør derfor underkastes en risikovurdering, inden de kan tillades i fødevarer. De bør ikke vildlede forbrugeren, og **der skal være en teknologisk grund, der gør anvendelse af dem nødvendig, og anvendelsen af dem skal klart være til gavn for forbrugeren.** Det bør derfor altid oplyses ved passende mærkning, når de forekommer i fødevarer.

Or. en

Begrundelse

Anvendelsen af aromaer skal være en teknologisk nødvendighed og en fordel for forbrugeren.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 26 BETRAGTNING 8

(8) Som følge af deres naturlige forekomst i planter, kan der forekomme uønskede stoffer i aromapræparater og fødevearengredienser med aromagivende egenskaber. Planterne anvendes traditionelt som fødevarer eller fødevearengredienser. Der bør fastsættes passende maksimalgrænseværdier for forekomst af de pågældende uønskede stoffer i de fødevarer, der mest bidrager til menneskers indtag af de pågældende stoffer, idet der tages hensyn til, at der er behov for at beskytte menneskers sundhed, såvel som at det er uundgåeligt, at de forekommer i traditionelle fødevarer.

(8) Som følge af deres naturlige forekomst i planter, kan der forekomme uønskede stoffer i aromapræparater og fødevearengredienser med aromagivende egenskaber. Planterne anvendes traditionelt som fødevarer eller fødevearengredienser. Der bør fastsættes passende maksimalgrænseværdier for forekomst af de pågældende uønskede stoffer i de fødevarer, der mest bidrager til menneskers indtag af de pågældende stoffer, **som kan have allergene, mutagene eller karcinogene virkninger**, idet der tages hensyn til, at der er behov for at beskytte menneskers sundhed, såvel som at det er uundgåeligt, at de forekommer i traditionelle fødevarer.

Or. pl

Begrundelse

De aromastoffer, der er indeholdt f.eks. i naturlig honning, kan forårsage en reaktion hos mennesker, der er disponeret for denne type allergi. Visse aromastoffer (f.eks. fra gruppen af aromatiske hydrocarboner) har karcinogene virkninger.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 27
BETRAGTNING 11

(11) For at sikre harmonisering bør risikovurderingen og godkendelsen af aromaer og udgangsmaterialer, som det er nødvendigt at evaluere, foretages efter proceduren i forordning (EF) nr. [...] om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer.

(11) For at sikre harmonisering bør risikovurderingen og godkendelsen af aromaer og udgangsmaterialer, som det er nødvendigt at evaluere, foretages efter **forsigtighedsprincippet og** proceduren i forordning (EF) nr. [...] om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer.

Or. en

Begrundelse

Forsigtighedsprincippet bør have en central placering ved risikovurderingen af aromaer.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 28
BETRAGTNING 11

(11) For at sikre harmonisering bør risikovurderingen og godkendelsen af aromaer **og** udgangsmaterialer, som det er nødvendigt at evaluere, foretages efter proceduren i forordning (EF) nr. [...] om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer.

(11) For at sikre harmonisering bør risikovurderingen og godkendelsen af aromaer, udgangsmaterialer **og halvfabrikata**, som det er nødvendigt at evaluere, foretages efter proceduren i forordning (EF) nr. [...] om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer.

Or. pl

Begrundelse

I fødevarerindustriens produktionsprocesser anvendes der ikke kun udgangsmaterialer (her i betydningen basisråvarer) og aromaer, men også - og frem for alt - halvfabrikata, der er forarbejdet i varierende grad og fremstilles ved hjælp af forskellige teknologiske processer (se bilag II – Liste over almindeligt anvendte tilberedningsprocesser, der anvendes til fremstilling af naturlige aromastoffer og naturlige aromapræparater).

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 29
BETRAGTNING 12

(12) Aromastoffer er kemisk definerede stoffer med aromagivende egenskaber. Der er iværksat et program til evaluering af aromastoffer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2232/96 af 28. oktober 1996 om fastlæggelse af en fællesskabsprocedure for aromastoffer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på levnedsmidler. I henhold til nævnte forordning skal der senest fem år efter vedtagelsen af programmet vedtages en liste over aromastoffer. Der bør fastsættes en ny frist for vedtagelsen af listen. Det foreslås, at listen indarbejdes i den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. [...].

(12) Aromastoffer er kemisk definerede stoffer med aromagivende egenskaber. Der er iværksat et program til evaluering af aromastoffer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2232/96 af 28. oktober 1996 om fastlæggelse af en fællesskabsprocedure for aromastoffer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på levnedsmidler. I henhold til nævnte forordning skal der senest fem år efter vedtagelsen af programmet vedtages en liste over aromastoffer. Der bør fastsættes en ny frist for vedtagelsen af listen. Det foreslås, at listen indarbejdes i den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. [...].

Der bør fastsættes en ny frist for vedtagelsen af listen, hvorefter forordning (EF) nr. 2232/96 vil blive ophævet.

Or. en

Begrundelse

Rådets direktiv 88/388/EØF af 22. juni 1988 vil blive ophævet ifølge dette forslag; anvendelsesområdet for forordning (EF) nr. 2232/96 er imidlertid netop direktiv 88/388/EØF.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 30
BETRAGTNING 13

(13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk, animalsk eller mineralsk oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum.
Aromapræparater, der er fremstillet af

(13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk, animalsk eller mineralsk oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum. Sikkerheden ved aromapræparater bør

fødevarer, behøver ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromapræparater, **der er fremstillet af nonfoodmaterialer**, bør **dog** evalueres forud for godkendelsen.

evalueres forud for godkendelsen.

Or. en

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 31 BETRAGTNING 13

(13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk, animalsk **eller mineralsk** oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum. Aromapræparater, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromapræparater, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.

(13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk **eller** animalsk oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum. Aromapræparater, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromapræparater, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.

Or. en

Begrundelse

Der findes ingen aromapræparater, der er fremstillet af udgangsmaterialer af mineralsk oprindelse.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 32 BETRAGTNING 13

(13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk, animalsk eller **mineralsk** oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum. Aromapræparater, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden ved aromapræparater, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.

(13) Aromapræparater er andre aromaer end kemisk definerede stoffer, og de er fremstillet af udgangsmaterialer af vegetabilsk, animalsk eller **syntetisk** oprindelse ved relevante fysiske, enzymatiske eller mikrobiologiske processer enten i deres oprindelige form eller forarbejdet med henblik på konsum. Aromapræparater, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at være omfattet af en evaluerings- og godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres sikkerhed. Sikkerheden **i sundhedsmæssig henseende** ved aromapræparater, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.

Or. pl

Begrundelse

Ordet "mineralsk" bliver erstattet af ordet "syntetisk" for at markere, at aromastoffer, der fremstilles ved kemisk syntese, ikke har en naturlig oprindelse og ikke har de samme kemiske egenskaber som naturlige stoffer, der findes i produkter af vegetabilsk eller animalsk oprindelse. Formålet med ændringsforslaget er at definere termer.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 33 BETRAGTNING 14

(14) Ved "fødevarer" forstås i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002 alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Materialer af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, som der foreligger omfattende

(14) Ved "fødevarer" forstås i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002 alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Materialer af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, som der foreligger omfattende

dokumentation for hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, **betragtes** i denne sammenhæng som fødevarematerialer, **skønt nogle af disse udgangsmaterialer, f.eks. rosentræ, egetræsspånér og jordbærblade, måske ikke er blevet anvendt som fødevarer i uforarbejdet stand. Det er ikke nødvendigt at evaluere dem.**

dokumentation for hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, **kan** i denne sammenhæng **betragtes** som fødevarematerialer. **Sikkerheden ved sådanne aromapræparater bør dog evalueres forud for godkendelsen.**

Or. en

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 34 BETRAGTNING 16

(14) Ved "fødevarer" forstås i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002 alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Materialer af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, som der foreligger omfattende dokumentation for hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, betragtes i denne sammenhæng som fødevarematerialer, skønt nogle af disse udgangsmaterialer, f.eks. rosentræ, egetræsspånér og jordbærblade, måske ikke er blevet anvendt som fødevarer i uforarbejdet stand. Det er ikke nødvendigt at evaluere dem.

(14) Ved "fødevarer" forstås i henhold til forordning (EF) nr. 178/2002 alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Materialer af vegetabilsk, animalsk eller mikrobiologisk oprindelse, som der foreligger omfattende dokumentation for hidtil har været anvendt til fremstilling af aromaer, betragtes i denne sammenhæng som fødevarematerialer, skønt nogle af disse udgangsmaterialer, f.eks. rosentræ, egetræsspånér og jordbærblade, måske ikke er blevet anvendt som fødevarer i uforarbejdet stand. Det er ikke nødvendigt at evaluere dem. **Henvisninger til direktiv 88/388/EØF i forordning (EF) nr. 2065/2003 bør gælde som henvisninger til nærværende forordning.**

Or. en

Begrundelse

Definitioner og betragtninger i forordning (EF) nr. 2065/2003 henviser til direktiv 88/388/EØF, som ophæves.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 35
BETRAGTNING 17

(17) Aromaforstadier giver fødevarer duft og/eller smag ved kemiske reaktioner, der opstår under fødevarerforarbejdningen. Aromaforstadier, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at blive evalueret eller være omfattet af en godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres **sikkerhed**. Sikkerheden ved aromaforstadier, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.

(17) Aromaforstadier giver fødevarer duft og/eller smag ved kemiske reaktioner, der opstår under fødevarerforarbejdningen. Aromaforstadier, der er fremstillet af fødevarer, behøver ikke at blive evalueret eller være omfattet af en godkendelsesprocedure med henblik på anvendelse i og på fødevarer, medmindre der er tvivl med hensyn til deres **sikre anvendelse**. Sikkerheden **i sundhedsmæssig henseende** ved aromaforstadier, der er fremstillet af nonfoodmaterialer, bør dog evalueres forud for godkendelsen.

Or. pl

Begrundelse

De centrale målsætninger for denne forordning er at beskytte menneskers sundhed og sikre, at fødevarerne er sunde og sikre.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 36
BETRAGTNING 20

(20) **En aroma eller et udgangsmateriale, der** falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, bør **først tillades i henhold til** nævnte forordning, **inden det godkendes** i henhold til nærværende forordning.

(20) **Aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, der indeholder, består af eller er fremstillet af GMO'er, og som** falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, bør **underkastes en sikkerhedsvurdering af den genetiske modifikation i overensstemmelse med** nævnte forordning, **idet den endelige godkendelse dog bør meddeles** i henhold til nærværende forordning.

Or. en

Begrundelse

Man bør undgå at operere med to forskellige godkendelsesprocedurer.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 37
BETRAGTNING 20

(20) En aroma eller et udgangsmateriale, der falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, bør **først tillades** i henhold til nævnte forordning, **inden det godkendes** i henhold til nærværende forordning.

(20) En aroma eller et udgangsmateriale, der falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, bør **underkastes godkendelsesproceduren** i henhold til nævnte forordning **for så vidt angår sikkerhedsvurderingen af den genetiske modifikation, idet den endelige godkendelse af aromaen eller udgangsmaterialet bør meddeles** i henhold til nærværende forordning.

Or. en

Ændringsforslag af Avril Doyle

Ændringsforslag 38
BETRAGTNING 20

(20) En aroma **eller et udgangsmateriale**, der falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, bør først tillades i henhold til nævnte forordning, inden det godkendes i henhold til nærværende forordning.

(20) En aroma, **der hidrører fra et materiale**, der falder ind under Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, bør først tillades i henhold til nævnte forordning, inden **eller samtidig med at** det godkendes i henhold til nærværende forordning.

Or. en

Begrundelse

Visse afsnit af forslagene kan misfortolkes i retning af, at virksomheder skal forelægge en lang sekvens af enslydende EFSA-sikkerhedsvurderinger og -godkendelser for visse aromaer,

der er udvundet af planter (samt enzymer og fødevarerilsætningsstoffer). Selv om den foreslåede lovgivning ikke har til formål at udløse et sådant dobbeltarbejde, er det vigtigt at fjerne denne ambivalens for at undgå forvirring og potentielle markedsforstyrrelser.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 39
BETRAGTNING 21

(21) Aromastoffer eller aromapræparater bør kun mærkes som "naturlige", hvis de opfylder visse kriterier, der sikrer, at forbrugerne ikke vildledes.

(21) Aromastoffer eller aromapræparater bør kun mærkes som "naturlige" **eller "syntetiske"**, hvis de opfylder visse kriterier, der sikrer, at forbrugerne ikke vildledes.

Or. pl

Begrundelse

Mærkning af produkter som "naturlige" eller "syntetiske" hindrer vildledning af forbrugerne.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 40
BETRAGTNING 22 A (ny)

(22a) Fødevarearomaer bør fortsat være omfattet af de generelle mærkningskrav, jf. direktiv 2000/13/EF og, hvis det er relevant, forordning (EF) nr. 1829/2003. Nærværende forordning bør omfatte særlige bestemmelser om mærkning af fødevarerilsætningsstoffer, der sælges som sådanne til fremstillingsvirksomheden eller den endelige forbruger.

Or. en

Begrundelse

Det er påkrævet at medtage bestemmelserne om mærkning af fødevarearomaer i en betragtning for at begrunde artikel 15.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 41
BETRAGTNING 23

(23) Forbrugerne bør informeres, hvis en given fødevarers røgsmag skyldes tilsætning af røgromaer. I henhold til artikel 5 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler bør varebetegnelsen ikke bringe forbrugeren i tvivl om, hvorvidt varen er røget på traditionel vis med frisk røg eller behandlet med røgromaer. Der er behov for at tilpasse nævnte direktiv til de definitioner af aromaer, røgromaer og til udtrykket "naturlig" vedrørende beskrivelse af aromaer, der er fastsat i denne forordning.

(23) Forbrugerne bør informeres, hvis en given fødevarers røgsmag skyldes tilsætning af røgromaer. I henhold til artikel 5 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler bør varebetegnelsen ikke bringe forbrugeren i tvivl om, hvorvidt varen er røget på traditionel vis med frisk røg eller behandlet med røgromaer. Der er behov for at tilpasse nævnte direktiv til de definitioner af aromaer, røgromaer og til udtrykket "naturlig" vedrørende beskrivelse af aromaer, der er fastsat i denne forordning ***med hensyn til mærkning til den endelige forbruger.***

Or. en

Begrundelse

Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 vedrører mærkning af levnedsmidler, der er bestemt til i uforandret stand at leveres til den endelige forbruger og til etableringer.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 42
ARTIKEL 1, LITRA B

b) betingelserne for anvendelse af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber i og på fødevarer

b) betingelserne for anvendelse af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber i og på fødevarer ***og de tilladte koncentrationer***

Or. pl

Begrundelse

Anvendelsen af aromaer (særlig syntetiske aromaer) i overdrevne og teknologisk set

uberettigede koncentrationer kan udsætte forbrugerne for sundhedsrisici. Artikel 5, stk. 2, og bilag III B og V til denne forordning vedrører de tilladte koncentrationer af forskellige stoffer.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 43
ARTIKEL 2, STK. 1, LITRA A

a) aromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, **undtagen røgromaer, der er omfattet af anvendelsesområdet** for forordning (EF) nr. 2065/2003

a) aromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, **jf. dog mere specifikke bestemmelser i** forordning (EF) nr. 2065/2003

Or. en

Begrundelse

For at skabe størst mulig konsekvens og klarhed bør al lovgivning vedrørende aromaers sikkerhed og anvendelse være omfattet af denne forordning. Røgromaer er allerede reguleret særskilt i forordning (EF) nr. 2065/2003.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 44
ARTIKEL 2, STK. 1, LITRA C

c) fødevarer, der indeholder aromaer **og** fødevaringredienser med aromagivende egenskaber

c) fødevarer, der indeholder aromaer **og/eller** fødevaringredienser med aromagivende egenskaber

Or. en

Begrundelse

Den foreslåede ordlyd stemmer ikke overens med overskriften til del B i bilag III eller med artikel 26 om mærkning af fødevarer med aromaer. Derfor bør der tilføjes et "eller" til "og", eftersom ordlyden ellers udelukker fødevarer, der kun indeholder aromaer, og fødevarer, der kun indeholder fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, fra anvendelsesområdet.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 45
ARTIKEL 2, STK. 1, LITRA C

c) fødevarer, der indeholder aromaer **og** fødevaringredienser med aromagivende egenskaber

c) fødevarer, der indeholder aromaer **og/eller** fødevaringredienser med aromagivende egenskaber

Or. en

Begrundelse

Det er nødvendigt at præcisere anvendelsesområdet for del B i bilag III. Forslaget omfatter i sin nuværende udformning kun fødevarer, som både indeholder aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, og forslaget skal omfatte fødevarer, som indeholder enten den ene eller den anden af disse typer ingredienser.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 46
ARTIKEL 2, STK. 2, LITRA B

b) **rå fødevarer eller ikke sammensatte** fødevarer.

b) **uforarbejdede** fødevarer.

Or. en

Begrundelse

Denne terminologi bør stemme overens med den tilsvarende betydning i forslaget om fødevaretilsætningsstoffer og være veldefineret. Hvis "rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer" skal forstås som en henvisning til uforarbejdede fødevarer, må der ellers henvises til den gældende juridiske definition, som er indeholdt i forordning (EF) nr.852/2004 (i forbindelse med den nye betragtning 5).

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 47
ARTIKEL 2, STK. 2, LITRA B

b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer.

b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer **som f.eks., men ikke udelukkende, krydderier, krydderurter eller**

te/urtete.

Or. en

Begrundelse

For at skabe størst mulig klarhed vil det være hensigtsmæssigt at medtage nogle eksempler på fødevarer, der betragtes som rå eller ikke sammensatte, eftersom det er uklart, i hvilket omfang f.eks. urteteer og frugtteeer samt traditionelle krydderiblandinger ville falde ind under forordningens anvendelsesområde.

Ændringsforslag af Ria Oomen-Ruijten og Lambert van Nistelrooij

Ændringsforslag 48
ARTIKEL 2, STK. 2, LITRA B

b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer.

b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer **som f.eks., men ikke udelukkende, krydderier, krydderurter eller te/urtete.**

Or. en

Begrundelse

Der bør medtages eksempler på fødevarer, som falder ind under "rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer" for at skabe størst mulig klarhed.

Ændringsforslag af David Martin og Åsa Westlund

Ændringsforslag 49
ARTIKEL 2, STK. 2, LITRA B

b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer.

b) rå fødevarer eller ikke sammensatte fødevarer, **herunder, men ikke udelukkende, te, kaffe, teblandinger eller kaffeblandinger.**

Or. en

Begrundelse

Begrebet ikke sammensatte fødevarer er ikke klart defineret og bør forklares nærmere.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 50
ARTIKEL 2, STK. 2, LITRA B A (nyt)

***ba) krydderurter og krydderier, der
traditionelt anvendes til konsum.***

Or. en

Begrundelse

Krydderier og krydderurter, der traditionelt anvendes til konsum, bør ikke være omfattet af forordningen.

Ændringsforslag af John Bowis

Ændringsforslag 51
ARTIKEL 2, STK. 2, LITRA B A (nyt)

***ba) friske eller tørrede krydderurter og
krydderier***

Or. en

Begrundelse

Der foreligger dokumentation for, at en krydderurt i sig selv ikke er toksikologisk betænkelig i samme grad som en individuel bestanddel i krydderurten. Fastsættelse af maksimalgrænseværdier for sådanne bestanddele (i bilag III B) kan resultere i øget anvendelse af krydderurteekstrakter, og der hersker ikke klarhed om, hvorvidt dette vil skabe bedre forbrugerbeskyttelse. Dette spørgsmål må give anledning til yderligere overvejelser, inden der medtages sådanne grænseværdier i denne forordning vedrørende anvendelsen af krydderurter og krydderier.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 52
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA A, NR. II A (nyt)

***ii) som kan indeholde fødevarer, herunder
fødevaretilsætningsstoffer som tilladt i
henhold til Europa-Parlamentets og Rådets
forordning (EF) nr. xxxx/2007 af om
fødevaretilsætningsstoffer***

Or. en

Begrundelse

Forslaget omtaler ikke muligheden for at tilsætte fødevarer og/eller fødevaretilsætningsstoffer til aromaer. Tilsætningsstoffer og fødevarer er imidlertid en forudsætning for at opbevare og anvende aromaer og for at opløse og fortynde disse produkter. I mange tilfælde bliver aromaer sammensat således, at de indeholder fødevareingredienser som en del af aromaen, f.eks. ostepulver i en ost- og løgaroma.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 53

ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA A, NR. II A (nyt)

***iiia) som indeholder
fødevaretilsætningsstoffer, der er tilladt i
fødevarearomaer***

Or. en

Begrundelse

Fødevarearomaer kan også indeholde tilsætningsstoffer, således som det fremgår af forslaget om fødevaretilsætningsstoffer (artikel 16).

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 54

ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA A, NR. II A (nyt)

***iiia) som kan indeholde både fødevarer og
fødevaretilsætningsstoffer, forudsat at en
tilsætning af sådanne stoffer er i
overensstemmelse med
fællesskabsbestemmelserne***

Or. de

Begrundelse

Kommissionen nævner i sit forslag (KOM(2006)0427) ikke muligheden af at tilsætte fødevarer og/eller fødevaretilsætningsstoffer til aromaer - modsat hvad der fremgår af aromadirektivet (direktiv 88/388/EØF). Disse stoffer (tilsætningsstoffer og fødevarer) er imidlertid en forudsætning for at opbevare og anvende aromaer og også for at opløse og

fortynde dem. I mange tilfælde bliver aromaer sammensat således, at de indeholder fødevaringredienser som en del af aromaen, f.eks. ostepulver i en ost- og løgaroma.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 55
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA CA (nyt)

i) „syntetisk aromastof“: et stof, der er fremstillet ved kemisk syntese, uanset om det har de samme kemiske egenskaber som de naturlige stoffer, der forekommer i produkter af vegetabilsk eller animalsk oprindelse, jf. litra c)

Or. pl

Begrundelse

Aromaer i fødevarer omfatter ud over de aromaer, der er fremstillet af naturlige stoffer, frem for alt stoffer, der er fremstillet ved kemisk syntese, som f.eks. ethylvanillin, der forekommer i almindeligt anvendt vanillesukker og andre fødevarerkoncentrater.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 56
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA F

f) "røgaroma": et produkt fremstillet ved fraktionering og rensning af kondenseret røg, der giver primære røgkondensater, primære tjærefraktioner og/eller afledte røgaromaer som defineret i artikel 3, nr. 1, 2 og 4, i forordning (EF) nr. 2065/2003

f) "røgaroma": et produkt fremstillet ved fraktionering og rensning af kondenseret røg, der giver primære røgkondensater, primære tjærefraktioner, ***der anvendes i traditionelle fødevarerøgningsprocesser***, og/eller afledte røgaromaer som defineret i artikel 3, nr. 1, 2 og 4, i forordning (EF) nr. 2065/2003

Or. en

Begrundelse

Det er nødvendigt at præcisere, at der er røgaromaer, som er omfattet af anvendelsesområdet for forordning (EF) nr. 2065/2003, mens andre røgaromaer hører ind under nærværende forordning og anvendes i traditionelle fødevarerøgningsprocesser.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 57
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA H

h) "**andre aromaer**": aromaer, der tilsættes eller er bestemt til at blive tilsat til fødevarer for at give dem duft og/eller smag, og som ikke er omfattet af definitionerne i litra b)-g)

h) "**aromaer, der ikke er specificeret andetsteds**": aromaer, der tilsættes eller er bestemt til at blive tilsat til fødevarer for at give dem duft og/eller smag, og som ikke er omfattet af definitionerne i litra b)-g)

Or. en

Begrundelse

Definitionen af "andre aromaer" bør uddybes.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 58
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA I

i) "fødevareingrediens med aromagivende egenskaber": en fødevareingrediens, bortset fra aromaer, der kan tilsættes til en fødevare med det primære formål at give den duft og/eller smag eller ændre dens duft og/eller smag

i) "fødevareingrediens med aromagivende egenskaber": en fødevareingrediens, bortset fra aromaer, der kan tilsættes til en fødevare med det primære formål at give den duft og/eller smag eller ændre dens duft og/eller smag, **og hvis anvendelse bidrager væsentligt til tilstedeværelsen af stoffer i sammensatte fødevarer som præciseret i bilag III, del B.**

Or. en

Begrundelse

For at opretholde proportionalitet ved anvendelsen bør anvendelsesområdet og definitionen indskrænkes til de fødevareingredienser med aromagivende egenskaber, som anses for at bidrage væsentligt til indtagelsen. Dette ændringsforslag står i forbindelse med betragtning 5 i Kommissionens forslag.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 59
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA J, INDLEDNING

j) "udgangsmateriale": materiale af vegetabilsk, animalsk, mikrobiologisk **eller mineralsk** oprindelse, som aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstilles af; det kan være:

j) "udgangsmateriale": materiale af vegetabilsk, animalsk **eller** mikrobiologisk oprindelse, som aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstilles af; det kan være:

Or. en

Begrundelse

Der findes ingen aromapræparater, der er fremstillet af materiale af mineralsk oprindelse.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 60

ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA J, INDLEDNING

j) "udgangsmateriale": materiale af vegetabilsk, animalsk, mikrobiologisk eller **mineralsk** oprindelse, som aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstilles af; det kan være:

j) "udgangsmateriale": materiale af vegetabilsk, animalsk, mikrobiologisk eller **syntetisk** oprindelse, som aromaer eller fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber fremstilles af; det kan være:

Or. pl

Begrundelse

Ordet "mineralsk" bliver erstattet af ordet "syntetisk" for at markere, at aromastoffer, der fremstilles ved kemisk syntese, har ikke har en naturlig oprindelse og ikke har de samme kemiske egenskaber som naturlige stoffer, der findes i produkter af vegetabilsk eller animalsk oprindelse. Formålet med ændringsforslaget er at definere termer.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 61

ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA J A (nyt)

***ja) "fremstillet ved hjælp af GMO'er":
hidrører fra anvendelsen af en GMO som
den sidste levende organisme i
fremstillingsprocessen uden at indeholde
eller bestå af GMO'er eller være fremstillet
af GMO'er***

Begrundelse

Mærkningsbestemmelserne bør præciseres hvad angår enzymer, der er fremstillet af eller ved hjælp af GMO'er. Dette er på linje med begrebet "sidste levende organisme", der er retningsgivende for mærkningsbestemmelserne i forordning (EF) nr. 1829/2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer.

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 62
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA K

k) "egnet fysisk proces": en fysisk proces, der ikke med forsæt ændrer aromabestanddelenes kemiske karakter, **og som ikke omfatter** anvendelse af singlet oxygen, ozon, uorganiske katalysatorer, **metalliske katalysatorer**, metalorganiske reagenser og/eller UV-bestråling.

k) "egnet fysisk proces": en fysisk proces, der ikke med forsæt ændrer aromabestanddelenes kemiske karakter, **jf. dog listen over almindeligt anvendte tilberedningsprocesser i bilag II, hvor** anvendelse af singlet oxygen, ozon, uorganiske katalysatorer, metalorganiske reagenser og/eller UV-bestråling **ikke er medtaget.**

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 63
ARTIKEL 3, STK. 2, LITRA K

k) "egnet fysisk proces": en fysisk proces, der ikke med forsæt ændrer aromabestanddelenes kemiske karakter, **og som ikke** omfatter anvendelse af singlet oxygen, ozon, uorganiske katalysatorer, metalliske katalysatorer, metalorganiske reagenser og/eller UV-bestråling.

k) "egnet fysisk proces": en fysisk proces, der ikke med forsæt ændrer aromabestanddelenes kemiske karakter, **medmindre den optræder på listen i bilag II. Den** omfatter **ikke** anvendelse af singlet oxygen, ozon, uorganiske katalysatorer, metalliske katalysatorer, metalorganiske reagenser og/eller UV-bestråling.

Begrundelse

Mange fysiske processer ændrer med forsæt produkternes kemiske karakter. Disse processer,

som oprindelig opstod ved tilfældigheder, anvendes med forsæt til at opretholde traditionelle egenskaber. Eksempelvis er knusning af hvidløg en proces, som anvendes med forsæt til at ændre hvidløgets kemiske karakter: Hvidløg knuses for at opnå den typiske organoleptiske karakter og virkning, som skyldes visse kemiske ændringer, der finder sted under knusningen.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 64
ARTIKEL 3, STK. 3

**3. I forbindelse med definitionerne i stk. 2, udgår
litra d), e), g) og j), betragtes
udgangsmaterialer, som der foreligger
omfattende dokumentation for hidtil har
været anvendt til fremstilling af aromaer,
som fødevarer.**

Or. en

Begrundelse

Nonfoodmaterialer bør ikke betragtes som fødevarer.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 65
ARTIKEL 4

Kun aromaer eller fødevareingredienser med aromagivende egenskaber, der opfylder følgende betingelser, må anvendes i eller på fødevarer:

a) Så vidt det kan bedømmes på grundlag af foreliggende videnskabelige data, udgør de ikke noget sikkerhedsproblem for forbrugerens sundhed.

b) De vildleder ikke forbrugeren.

Kun aromaer eller fødevareingredienser med aromagivende egenskaber, der opfylder følgende betingelser, må anvendes i eller på fødevarer:

a) Så vidt det kan bedømmes på grundlag af foreliggende videnskabelige data **og forsigtighedsprincippet**, udgør de ikke noget sikkerhedsproblem for forbrugerens sundhed.

b) De vildleder ikke forbrugeren.

ba) Der er et tilstrækkeligt stort teknologisk behov herfor, og den ønskede virkning kan ikke opnås ved at anvende krydderier.

bb) Anvendelsen klart er til gavn forbrugeren.

Begrundelse

Ligesom i den nugældende lovgivning om fødevarerilsætningsstoffer er det et centralt krav i godkendelsesprocessen for fødevareenzymmer, at der foreligger en klar fordel for forbrugeren.

Ændringsforslag af David Martin og Åsa Westlund

Ændringsforslag 66
ARTIKEL 4, LITRA B

b) De vildleder ikke forbrugeren.

b) De vildleder ikke forbrugeren, f.eks hvad angår et produkts næringskvalitet, naturlige karakter og indhold af frugt og grøntsager.

ba) Anvendelsen må være til gavn for forbrugeren.

bb) Der er et tilstrækkeligt stort teknologisk behov for at anvende dem.

Begrundelse

Hvis aromaer eller fødevaringredienser med aromagivende egenskaber anvendes, skal der være et teknologisk behov herfor samt fordele for forbrugeren. De må ikke vildlede forbrugeren.

Ændringsforslag af David Martin og Åsa Westlund

Ændringsforslag 67
ARTIKEL 4, LITRA B

b) De vildleder ikke forbrugeren.

b) De vildleder ikke forbrugeren. Vildledning af forbrugeren omfatter, men er ikke begrænset til spørgsmålet om, hvilken karakter et produkt har, om produktet er friskt, hvilken kvalitet ingredienser der er anvendt, om produktet eller fremstillingsprocessen er naturlig, og hvilken næringskvalitet produktet har.

Begrundelse

Formålet med dette ændringsforslag er at sikre en bedre fælles forståelse af begrebet "vildledning af forbrugeren".

Ændringsforslag af Kartika Tamara Liotard

Ændringsforslag 68
ARTIKEL 4, LITRA B

b) De vildleder ikke forbrugeren.

b) De vildleder ikke forbrugeren, *f.eks hvad angår et produkts næringskvalitet, naturlige karakter og indhold af frugt og grøntsager.*

Or. en

Begrundelse

Der må opstilles gennemsigtige kriterier for, hvordan der tages stilling til spørgsmålet om "vildledning af forbrugerne".

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 69
ARTIKEL 5, STK. 2, AFSNIT 1

2. Maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, i sammensatte fødevarer, jf. del B i bilag III, ***må ikke overskrides som følge af anvendelsen af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber i og på de pågældende fødevarer.***

2. Når der foreligger en begrundet videnskabelig mistanke om, at visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, i sammensatte fødevarer ***kan udgøre et sikkerhedsproblem for forbrugers sundhed, kan Kommissionen på eget initiativ eller på grundlag af oplysninger fra medlemsstaterne, når autoriteten har afgivet udtalelse, fastsætte maksimalgrænseværdier for disse stoffer,*** jf. del B i bilag III.

Or. en

Begrundelse

Formålet med at udvide forordningens anvendelsesområde til at omfatte

fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber er at bidrage til kontrollen med biologisk aktive principper (visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber). Hvis visse naturligt forekommende uønskede stoffer giver anledning til en videnskabeligt begrundet mistanke om, at der kan være et problem for forbrugernes sundhed, kan Kommissionen fastsætte maksimalgrænseværdier, når EFSA har afgivet udtalelse.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 70
ARTIKEL 5, STK. 2, AFSNIT 1

2. Maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer **og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber**, i sammensatte fødevarer, jf. del B i bilag III, må ikke overskrides som følge af anvendelsen af aromaer **og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber** i og på de pågældende fødevarer.

2. Maksimalgrænseværdier for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer, i sammensatte fødevarer, jf. del B i bilag III, må ikke overskrides som følge af anvendelsen af aromaer i og på de pågældende fødevarer.

Or. en

Begrundelse

Denne bestemmelse bør ikke bevirke forskelsbehandling ved anvendelsen af krydderurter og krydderier i forhold til anvendelsen af kunstige aromaer.

Ændringsforslag af Dan Jørgensen

Ændringsforslag 71
ARTIKEL 5, STK. 2, AFSNIT 1

2. **Maksimalgrænseværdier** for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, **i sammensatte fødevarer, jf. del B i bilag III**, må ikke overskrides **som følge af anvendelsen af aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber i og på de pågældende fødevarer.**

2. **Maksimalgrænseværdierne, jf. del B i bilag III**, for visse stoffer, der naturligt forekommer i aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, må ikke overskrides, **når aromaen eller fødevarer ingrediensen anvendes i sammensatte fødevarer.**

Or. da

Begrundelse

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.

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 72
ARTIKEL 5, STK. 2 A (nyt)

2a. Listen i bilag III, del B, bliver regelmæssigt gennemgået og, om nødvendigt, opdateret ud fra de nyeste videnskabelige resultater.

Opdateringen kan også bestå i, at udgangsmaterialer som omhandlet i artikel 3, stk. 2, litra j), nr. i), og produkter fremstillet af disse materialer slettes i bilag III, del B, hvis det er videnskabeligt bevist, at de ikke udgør nogen sundhedsfare. Med henblik herpå kan Kommissionen få tilsendt de undersøgelser, der i øjeblikket gennemføres for at fastslå, om udgangsmaterialer og produkter fremstillet heraf må formodes at være harmløse ud fra en sundhedsmæssig synsvinkel.

Kommissionen kan efter at have hørt Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet fastsætte en liste over ingredienser eller stoffer, der skal udelukkes fra bilag III, del B.

Uanset stk. 2 kan bilag III, del B, ændres efter den procedure, der er fastsat i artikel 18, stk. 2, når Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet har afgivet en udtalelse i henhold til artikel 29 i forordning (EF) nr. 178/2002.

Begrundelse

For så vidt angår nye undersøgelser, foreligger der videnskabelig dokumentation for, at visse fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber, f.eks. krydderurter og krydderier, samt produkter, der er fremstillet af disse ingredienser (ekstrakter), ikke udgør nogen sundhedsfare. For til enhver tid at tage højde for videnskabens stade og forekomsten af "aktive principper" i bestemte fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber og produkter fremstillet med sådanne ingredienser er det vigtigt at sikre, at listen i bilag III, del B, kan revideres hurtigt.

Ændringsforslag af John Bowis

Ændringsforslag 73
ARTIKEL 5, STK. 2 A (nyt)

2a. Uanset stk. 2 finder maksimalgrænseværdierne ikke anvendelse, hvis en sammensat fødevarer ikke indeholder tilsatte aromaer, og de eneste tilsatte fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber er friske eller tørrede krydderurter og krydderier.

Begrundelse

Se begrundelsen til ændringsforslaget til artikel 2, stk. 2, litra ba) (nyt), om friske eller tørrede krydderurter og krydderier.

Ændringsforslag af David Martin og Åsa Westlund

Ændringsforslag 74
ARTIKEL 6, STK. 1

1. Udgangsmaterialer, der er opført i del A i bilag IV, må ikke anvendes til fremstilling af aromaer og fødevarer ingredienser med aromagivende egenskaber. ***udgår***

Begrundelse

Ved at operere med begrebet negativliste frem for begrebet positivliste som i dette tilfælde bliver det muligt at anvende et nyt stof, indtil det er blevet analyseret og, hvis det defineres som usikkert, medtaget på negativlisten. Der er risiko for eksponering for usikre stoffer til skade for forbrugernes helbred.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 75
ARTIKEL 6, STK. 1

1. Udgangsmaterialer, der er opført i del A i bilag IV, må **ikke** anvendes til fremstilling af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber.

1. **Kun** udgangsmaterialer, der er opført i del A i bilag IV, må anvendes til fremstilling af aromaer og fødevaringredienser med aromagivende egenskaber.

Or. en

Begrundelse

En positivliste for udgangsmaterialer er mere velegnet til at beskytte forbrugerne mod uønskede stoffer.

Hvis dette ændringsforslag vedtages, skal der foretages en konsekvensændring i overskriften til bilag IV.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 76
ARTIKEL 8, INDLEDNING

Dette kapitel **finder** anvendelse på:

Uden at dette berører røgaromaer, som er godkendt i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 2065/2003, finder dette kapitel anvendelse på:

Or. en

Begrundelse

Det er nødvendigt at angive, at røgaromaer, der er omfattet af forordning (EF) nr. 2065/2003, skal godkendes i henhold til nævnte forordning.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 77
ARTIKEL 8, LITRA F A (nyt)

fa) røgromaer, der ikke er omfattet af forordning (EF) nr. 2065/2003.

Or. en

Begrundelse

Det er nødvendigt at konstatere, at røgromaer, der ikke er omfattet af forordning (EF) nr. 2065/2003, skal evalueres og godkendes i henhold til nærværende forordning.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 78
ARTIKEL 11

En aroma eller et udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan først optages på fællesskabslisten, **når** den/det er **blevet tilladt efter proceduren i artikel 7 i** forordning (EF) nr. 1829/2003.

En aroma eller et udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan først optages på fællesskabslisten **i henhold til nærværende forordning**, når den/det er **omfattet af en tilladelse udstedt i henhold til** forordning (EF) nr. 1829/2003.

Or. en

Begrundelse

Står i forbindelse med ændringsforslaget til betragtning 20.

Ændringsforslag af Avril Doyle

Ændringsforslag 79
ARTIKEL 11

En aroma **eller et udgangsmateriale**, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan **først** optages på fællesskabslisten, når den/det er blevet tilladt efter proceduren i artikel 7 i forordning (EF) nr. 1829/2003.

En aroma, der **hidrører fra et materiale, som** er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan optages på fællesskabslisten, når den/det er blevet tilladt efter proceduren i artikel 7 i forordning (EF) nr. 1829/2003.

Or. en

Begrundelse

Visse afsnit af forslagene kan misfortolkes i retning af, at virksomheder skal forelægge en lang sekvens af enslydende EFSA-sikkerhedsvurderinger og -godkendelser for visse aromaer, der er udvundet af planter (samt enzymer og fødevarerilsætningsstoffer). Selv om den foreslåede lovgivning ikke har til formål at udløse et sådant dobbeltarbejde, er det vigtigt at fjerne denne ambivalens for at undgå forvirring og potentielle markedsforstyrrelser.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 80 ARTIKEL 11

En aroma eller et udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan først optages på fællesskabslisten, når den/det er blevet **tilladt** efter proceduren i artikel 7 i forordning (EF) nr. 1829/2003.

En aroma eller et udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kan først optages på fællesskabslisten, når den/det er blevet **underkastet en sikkerhedsvurdering af den genetiske modifikation** efter proceduren i artikel 7 i forordning (EF) nr. 1829/2003.

Or. en

Begrundelse

Det bør fastslås helt klart, at der ikke findes to forskellige godkendelsesprocedurer, når en aroma omfatter GM-komponenter. I forbindelse med godkendelsen af aromaer bør det samtidig sikres, at Kommissionen står inde for sikkerhedsvurderingen af den genetiske modifikation, således at der efterfølgende kan ske en samlet godkendelse i henhold til denne forordning.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 81 ARTIKEL 13, STK. 1, LITRA A

a) varebetegnelse: **enten ordet "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af** aromaen

a) varebetegnelse: **den specifikke** betegnelse for aromaen

Or. en

Begrundelse

Mærkningsbestemmelserne bør præciseres.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 82
ARTIKEL 13, STK. 1, LITRA B

b) navn eller firmanavn samt adresse på fremstillingsvirksomheden, emballeringsvirksomheden eller en forhandler

b) navn eller firmanavn samt adresse på fremstillingsvirksomheden, emballeringsvirksomheden eller en forhandler, **der er etableret inden for Fællesskabet**

Or. en

Begrundelse

Sporbarheden bør sikres, og de mærkningsbestemmelser, der er fastsat i direktiv 2000/13/EF, hvad angår den endelige forbruger, bør finde anvendelse. Derfor skal virksomhedslederen være etableret inden for EU.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 83
ARTIKEL 13, STK. 1, LITRA D

d) en liste i faldende rækkefølge efter vægt over:

i) *tilstedeværende* kategorier af *aromaer*

ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet eller deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer

d) en liste i faldende rækkefølge efter vægt over:

i) kategorier af *aromastoffer og aromapræparater som defineret i artikel 3 og*

ii) *når der foreligger en blanding af aromaer og andre stoffer eller materialer, der er godkendt som tilsætningsstoffer eller produkter til opløsning eller fortynding, navnene på hver af de i nr. i) omhandlede kategorier og navnet på* hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet eller deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer

Or. en

Begrundelse

Det er nødvendigt at præcisere de forskellige muligheder, f.eks. når der foreligger blandinger af aromaer og andre stoffer eller materialer, betydningen af kategorier og kategorier som

defineret i artikel 3.

Ændringsforslag af Carl Schlyter og Bart Staes

Ændringsforslag 84
ARTIKEL 13, STK. 1, LITRA D, NR. II

ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet **eller** deres E-nummer, **hvor et sådant eksisterer**

ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet, deres E-nummer **og, hvis det er relevant, angivelsen "fremstillet af GMO'er"**

Or. en

Begrundelse

Mærkningsbestemmelserne bør præciseres, hvad angår enzymer, der er fremstillet af GMO'er. Dette er på linje med begrebet "sidste levende organisme", der er retningsgivende for mærkningsbestemmelserne i forordning (EF) nr. 1829/2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer.

Ændringsforslag af Kartika Tamara Liotard

Ændringsforslag 85
ARTIKEL 13, STK. 1, LITRA D, UNDERPUNKT II

ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet **eller** deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer

ii) navnene på hvert af de andre stoffer eller materialer i produktet **og** deres E-nummer, hvor et sådant eksisterer

Or. en

Begrundelse

Der er ingen grund til ikke at angive E-nummeret, hvor et sådant eksisterer.

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 86
ARTIKEL 14

1. Udtrykket "naturlig" må **kun** anvendes til at beskrive en aroma i varebetegnelsen, der

1. Udtrykket "naturlig" må anvendes til at beskrive en aroma i varebetegnelsen, der er

er omhandlet i artikel 13, stk. 1, litra a), som foreskrevet i stk. 2-6.

2. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

3. Udtrykket "naturlige aromastoffer" må kun anvendes om aromaer, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende indeholder naturlige aromastoffer.

4. Udtrykket "naturlig" må **kun** anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst 90 vægtprocent af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

Varebetegnelsen skal indeholde følgende: "naturlig aroma fra <<fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r)>>".

5. Udtrykket "naturlig aroma fra <<fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r)>> med andre naturlige aromaer" må **kun** anvendes, hvis den aromagivende bestanddel delvis hidrører fra det udgangsmateriale, der henvises til, og/eller let kan genkendes.

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

6. Udtrykket "naturlig aroma" må **kun** anvendes, hvis den aromagivende bestanddel hidrører fra forskellige udgangsmaterialer, og hvis udgangsmaterialernes duft eller smag ikke ville fremgå af en henvisning til dem.

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

omhandlet i artikel 13, stk. 1, litra a), som foreskrevet i stk. 2-6.

2. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

3. Udtrykket "naturlige aromastoffer" må kun anvendes om aromaer, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende indeholder naturlige aromastoffer.

4. Udtrykket "naturlig" må anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst 90 vægtprocent af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

Den aromagivende bestanddel kan **kun** indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

Varebetegnelsen skal indeholde følgende: "naturlig aroma fra <<fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r)>>".

5. Udtrykket "naturlig aroma fra <<fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r)>> med andre naturlige aromaer" må anvendes, hvis den aromagivende bestanddel delvis hidrører fra det udgangsmateriale, der henvises til, og/eller let kan genkendes.

Den aromagivende bestanddel kan **kun** indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

6. Udtrykket "naturlig aroma" må anvendes, hvis den aromagivende bestanddel hidrører fra forskellige udgangsmaterialer, og hvis udgangsmaterialernes duft eller smag ikke ville fremgå af en henvisning til dem.

Den aromagivende bestanddel kan **kun** indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer.

Or. de

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 87
ARTIKEL 14, STK. 4, AFSNIT 1

4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis **mindst 90 vægtprocent** af **den** aromagivende **bestanddel** er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis **alle de** aromagivende **bestanddele** er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

Or. de

Begrundelse

Et forhold på 90-10 er i modstrid med kravet i artikel 4, litra b), om, at forbrugeren ikke må vildledes om anvendelsen af aromaer, og særlig også med betragtning 21, hvor det fastslås, at aromastoffer eller aromapræparater kun bør mærkes som "naturlige", hvis de opfylder visse kriterier, der sikrer, at forbrugerne ikke vildledes.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 88
ARTIKEL 14, STK. 4, AFSNIT 1,

4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis **mindst 90 vægtprocent** af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevarer, en fødevarerkategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis **mindst 95 vægtprocent** af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

Or. sl

Begrundelse

Forholdet på 90-10 kan vildlede forbrugeren. Den foreslåede ordlyd kan give forbrugeren det indtryk, at aromaen primært er fremstillet af den dominerende bestanddel, som der henvises til, hvorimod de resterende 10 vægtprocent er fremstillet af helt andre ingredienser. Forholdet bør være 95-5.

Ændringsforslag af Marie-Noëlle Lienemann

Ændringsforslag 89
ARTIKEL 14, STK. 4, AFSNIT 1

4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevare, en fødevarekategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst **90 vægtprocent** af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

4. Udtrykket "naturlig" må kun anvendes kombineret med en henvisning til en fødevare, en fødevarekategori eller en vegetabilsk eller animalsk aromakilde, hvis mindst **95 vægtprocent** af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra det udgangsmateriale, der henvises til.

Or. en

Begrundelse

90% repræsenterer den nuværende praksis og blev fastsat i samråd med myndighederne på tidspunktet for vedtagelsen af direktiv 88/388/EØF. Ideelt set bør dette tal fastholdes, eftersom enhver reduktion vil gøre det nødvendigt i vid udstrækning at omformulere og/eller ommærke produkter på markedet. Der er imidlertid stillet ændringsforslag, som går ind for en reduktion til 98%, hvilket ville gøre omformulering særdeles vanskelig for en række aromatyper; 95% er det absolutte maksimum, der stadig gør det muligt at fremstille en bred vifte af naturlige aromastoffer.

Ændringsforslag af Ria Oomen-Ruijten og Lambert van Nistelrooij

Ændringsforslag 90
ARTIKEL 14, STK. 6, AFSNIT 1

6. Udtrykket "naturlig aroma" må kun anvendes, hvis den aromagivende bestanddel hidrører fra forskellige udgangsmaterialer, og hvis udgangsmaterialernes duft eller smag ikke ville fremgå af en henvisning til dem.

6. Udtrykket "naturlig aroma" må kun anvendes, hvis den aromagivende bestanddel hidrører fra forskellige udgangsmaterialer, og hvis udgangsmaterialernes duft eller smag ikke ville fremgå af en henvisning til dem, **og under de omstændigheder, der er beskrevet i stk. 4 og 5.**

Or. en

Begrundelse

Anvendelsen af udtrykket "naturlig aroma" kan ikke afgrænses til de tilfælde, der er beskrevet i artikel 14, stk. 6, eftersom varebetegnelsen "naturlig X aroma" efter artikel 14, stk. 4, kun må anvendes, hvis mindst 90 vægtprocent af den aromagivende bestanddel er fremstillet fra

X. Desuden må "naturlig X aroma med andre naturlige aromaer" efter artikel 14, stk. 6, kun anvendes, hvis mindre end 90 vægtprocent af aromaen er fremstillet fra X.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 91
ARTIKEL 14, STK. 6, AFSNIT 2

Den aromagivende bestanddel kan indeholde aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer. ***udgår***

Or. en

Begrundelse

Det er ikke nødvendigt at medtage afsnit 2; denne bestemmelse er overflødig.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 92
ARTIKEL 15, STK. 1

1. Uden at direktiv 2000/13/EF derved tilsidesættes, må aromaer, der er bestemt til salg til den endelige forbruger, kun markedsføres, hvis emballagen er forsynet med angivelsen "til brug i fødevarer" eller angivelsen "til fødevarer, begrænset anvendelse" eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer, således at angivelsen er let synlig, let læselig og ikke kan slettes.

1. Uden at direktiv 2000/13/EF, ***direktiv 89/396/EØF og, i givet fald, forordning (EF) nr. 1829/2003*** derved tilsidesættes, må aromaer, der er bestemt til salg til den endelige forbruger, kun markedsføres, hvis emballagen er forsynet med angivelsen "til brug i fødevarer" eller angivelsen "til fødevarer, begrænset anvendelse" eller en mere specifik angivelse af den tilsigtede anvendelse i fødevarer, således at angivelsen er let synlig, let læselig og ikke kan slettes.

Or. en

Begrundelse

Mærkning af aromaer, der er bestemt til salg til den endelige forbruger, skal foretages i overensstemmelse med direktiv 89/396/EØF om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti og, hvis det er relevant, med forordning (EF) nr. 1829/2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer, når det drejer sig om mærkning af fødevareromaer, der indeholder, består af eller er fremstillet af GMO'er.

Ændringsforslag af Pilar Ayuso

Ændringsforslag 93
ARTIKEL 16, STK. 1 OG STK. 1 A (nyt)

1. *Fødevarevirksomhedslederne eller deres repræsentanter underretter Kommissionen om de mængder af aromastoffer, der årligt tilsættes til fødevarer i Fællesskabet, og om anvendelsesniveauerne for de enkelte fødevarekategorier i Fællesskabet.*

1. *Producenten eller brugeren af et aromastof skal straks give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, som den pågældende har kendskab og adgang til, og som kunne have indflydelse på vurderingen af sikkerheden ved anvendelsen af aromastoffet.*

1a. Fødevareindustribrugeren af den aroma, der indeholder aromastoffet, og producenten af aromaen skal i samarbejde efter anmodning fra Kommissionen oplyse den om den faktiske anvendelse af aromastoffet. De oplysninger, der gives i denne forbindelse, behandles som fortrolige data.

Or. en

Begrundelse

Det bliver uhyre vanskeligt at indsamle oplysninger om, hvilke mængder af hvert aromastof der årligt tilsættes fødevarer, og om anvendelsesniveauerne for hver kategori, eftersom aromaleverandøren ikke nødvendigvis ved, i hvilke fødevarekategorier en aroma skal anvendes, eller hvilken dosering der vil blive anvendt. Derfor er det usandsynligt, at sådanne oplysninger kan bidrage til en vurdering af indtaget eller til en sikkerhedsevaluering.

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 94
ARTIKEL 16, STK. 1 OG STK. 1 A (nyt)

1. Fødevarevirksomhedslederne *eller deres repræsentanter underretter Kommissionen om de mængder af aromastoffer, der årligt tilsættes til fødevarer i Fællesskabet, og om anvendelsesniveauerne for de enkelte fødevarekategorier i Fællesskabet.*

1. Fødevarevirksomhedslederne, *herunder producenten/blanderen og brugeren af et aromastof, skal straks give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, som de har kendskab og adgang til, og som kunne have indflydelse på vurderingen af*

sikkerheden ved anvendelsen af aromastoffet.

1a. Fødevarevirksomhedslederne, herunder producenten/blanderen og brugeren af et aromastof, skal efter anmodning fra Kommissionen oplyse den om den faktiske anvendelse af aromastoffet, hvis de har adgang til de relevante data. De oplysninger, der gives i denne forbindelse, behandles som fortrolige.

Or. de

Ændringsforslag af Ria Oomen-Ruijten og Lambert van Nistelrooij

Ændringsforslag 95
ARTIKEL 16, STK. 1 OG STK. 1 A (nyt)

1. Fødevarevirksomhedslederne eller deres repræsentanter underretter Kommissionen om de mængder af aromastoffer, der årligt tilsættes til fødevarer i Fællesskabet, og om anvendelsesniveauerne for de enkelte fødevarekategorier i Fællesskabet.

1. Producenten eller brugeren af et aromastof skal give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, som den pågældende har kendskab og adgang til, og som kunne have indflydelse på vurderingen af sikkerheden ved anvendelsen af aromastoffet.

1a. Producenten eller brugeren af en aroma skal efter anmodning fra Kommissionen oplyse den om den faktiske anvendelse af aromaen.

Or. en

Begrundelse

For at skabe konsekvens og sammenhæng med lovgivningspakken om godkendelsesproceduren (KOM(2006)0423), fødevaretilsætningsstoffer (KOM(2006)0428) og fødevareenzymmer (KOM(2006)0425) bør der anvendes den samme ordlyd om "oplysningspligten" som i forslaget til forordning om fødevaretilsætningsstoffer (artikel 26 "Oplysningspligt") og i forslaget til forordning om fødevareenzymmer (artikel 15 "Oplysningspligt"). De vedrører begge et sikkerhedsspørgsmål, hvorimod indtaget ikke berører sikkerheden som sådan.

Ændringsforslag af Françoise Grossetête

Ændringsforslag 96
ARTIKEL 16, STK. 1

1. Fødevarevirksomhedslederne eller deres repræsentanter underretter Kommissionen om de mængder af aromastoffer, der årligt tilsættes til fødevarer i Fællesskabet, og om anvendelsesniveauerne for de enkelte fødevarekategorier i Fællesskabet.

1. Producenter eller brugere af aromastoffer skal straks give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, der er kommet til deres kendskab, og som kunne have indflydelse på sikkerhedskontrollen af det pågældende aromastof.

Or. fr

Begrundelse

Denne forordning om aromaer indgår i en lovgivningspakke, som omfatter enzymer og fødevaretilsætningsstoffer. Det er derfor logisk at harmonisere de oplysninger, der skal afgives af fødevarevirksomhedslederne. Hver virksomhedsleder bør opfordres til at fremlægge alle nye videnskabelige oplysninger, som kunne have indflydelse på sikkerhedsvurderingen af et aromastof. Denne bestemmelse vil sikre, at de anvendte aromaer kan påvises som værende sikre, inden de faktisk kommer på markedet.

Ændringsforslag af David Martin og Åsa Westlund

Ændringsforslag 97
ARTIKEL 16, STK. 2 A (nyt)

2a. Producenten eller brugeren af en aroma skal straks give Kommissionen meddelelse om eventuelle nye videnskabelige eller tekniske oplysninger, der kunne have indflydelse på vurderingen af sikkerheden ved anvendelsen af aromaen.

Or. en

Begrundelse

Dette ændringsforslag bringer forslaget på linje med forslagene om fødevaretilsætningsstoffer og enzymer og bidrager til at sikre, at forbrugerbeskyttelsen fortsat afspejler de nyeste oplysninger.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 98
ARTIKEL 26
Bilag III, stk. 1, led 1 (Direktiv 2000/13/EF)

- "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, **litra b), d), e), g) og h)** i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer]*

- "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, **litra b), c), d), e), g) og h)** i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer]*

Or. en

Begrundelse

Når der anvendes "naturlige aromaer", vil industrien have tendens til at fokusere på dette faktum; den begrænsede plads på visse produktetiketter kan imidlertid føre til, at kun udtrykket "aromaer" optræder i indholdsdeklarationen. Denne forordning bør fastholde denne valgmulighed.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 99

ARTIKEL 26

Bilag III, stk. 1, led 1 (Direktiv 2000/13/EF)

- "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, **litra b), d), e), g) og h)** i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer]*

- "aroma" eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af aromaen, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, **litra b), c), d), e), g) og h)** i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer]*

Or. en

Begrundelse

"Naturlige aromastoffer" bør medtages.

Ændringsforslag af Edite Estrela

Ændringsforslag 100

ARTIKEL 26

Bilag III, stk. 1, led 2 (Direktiv 2000/13/EF)

- "røgaroma", hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra f) i forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer] og giver fødevaren en røget duft og/eller smag.

- "røgaroma" **eller en mere specifik betegnelse eller beskrivelse af røgaromaen/røgaromaerne**, hvis den aromagivende bestanddel indeholder aromaer som defineret i artikel 3, stk. 2, litra f) i forordning (EF) nr. [...] [forordning om aromaer] og giver fødevaren en røget duft og/eller smag.

Or. en

Begrundelse

Det bør være muligt at beskrive graden af røgaroma med en beskrivelse som f.eks. røgaroma (baconaroma).

Ændringsforslag af Carl Schlyter, Bart Staes

Ændringsforslag 101

ARTIKEL 26

Bilag III, stk. 2a (nyt) (Direktiv 2000/13/EF)

2a. For aromaer, der er fremstillet af et udgangsmateriale, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, skal angivelsen "fremstillet af GMO'er" optræde på etiketten.

For aromaer, der er fremstillet af en organisme, som er omfattet af forordning (EF) nr. 1829/2003, kræves der ingen specifik mærkning.

Or. en

Begrundelse

Mærkningsbestemmelserne bør præciseres hvad angår enzymer, der er fremstillet af eller ved hjælp af GMO'er. Dette er på linje med begrebet "sidste levende organisme", der er retningsgivende for mærkningsbestemmelserne i forordning (EF) nr. 1829/2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer.

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 102
ARTIKEL 27, STK. 2

Den anvendes fra [indsæt dato] [24 måneder efter ikrafttrædelsen]. Artikel 9, **23 og 24** anvendes dog **fra** fællesskabslistens **anvendelsesdato**.

Den anvendes fra [indsæt dato] [24 måneder efter ikrafttrædelsen]. Artikel 9 anvendes dog **fra 18 måneder efter datoen for** fællesskabslistens **ikrafttræden**.

Or. de

Ændringsforslag af Anja Weisgerber

Ændringsforslag 103
ARTIKEL 27, STK. 2 A (nyt)

Aromaer og fødevarer, der er blevet markedsført lovligt inden de ovennævnte datoer, kan fortsat anvendes, indtil lagrene er opbrugt.

Or. de

Ændringsforslag af John Bowis

Ændringsforslag 104
ARTIKEL 27, STK. 2 A (nyt)

Aromaer og fødevarer, der er blevet markedsført lovligt inden disse datoer, kan markedsføres og anvendes, indtil lagrene er opbrugt.

Or. en

Begrundelse

Lagre af produkter, der er blevet markedsført lovligt forud for vedtagelsen af forordningen, bør kunne bruges op uden at blive trukket tilbage fra markedet.

Ændringsforslag af Françoise Grossetête

Ændringsforslag 105
ARTIKEL 27, STK. 2 A (nyt)

Aromastoffer, der er blevet markedsført lovligt inden disse datoer, kan anvendes, indtil lagrene er opbrugt.

Or. fr

Begrundelse

Der bør fastsættes en overgangsperiode for at tage hensyn til de aromastoffer, der er blevet markedsført inden den kommende vedtagelse af denne forordning om aromaer. Denne overgangsperiode er nødvendig for at sikre en fornuftig produktionsproces, samtidig med at forbrugernes sikkerhed garanteres.

Ændringsforslag af Ria Oomen-Ruijten og Lambert van Nistelrooij

Ændringsforslag 106
ARTIKEL 27, STK. 2 A (nyt)

Aromaer og fødevarer, der er blevet markedsført lovligt inden disse datoer, kan markedsføres og anvendes indtil 12 måneder efter denne forordnings anvendelsesdato.

Or. en

Begrundelse

Formålet med ændringsforslaget er at medtage en overgangsperiode, som gør det muligt at markedsføre og anvende aromaer og fødevarer, der er blevet markedsført lovligt forud for retsaktens vedtagelse.

Ændringsforslag af Urszula Krupa

Ændringsforslag 107
BILAG II, Række 5, kolonne 1

Fordampning

Fordampning ***eller frysetørring***

Or. pl

Begrundelse

I forbindelse med naturlige stoffer er det en almindeligt anvendt forarbejdningsmetode at tørre materialer af vegetabilsk eller animalsk oprindelse, som har et højt vandindhold, ved at

fryse dem og derefter sublimere den overskydende væske.

Ændringsforslag af Dan Jørgensen

Ændringsforslag 108
BILAG III, DEL A, NYE STOFFER

Aloin

Coumarin

Or. da

Begrundelse

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.

Ændringsforslag af Mojca Drčar Murko

Ændringsforslag 109
BILAG III, DEL B

Kommissionens forslag

Stof	Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet	Maksimalgrænseværdi [mg/kg]
<i>Beta-assaron</i>	<i>Alkoholholdige drikkevarer</i>	<i>1,0</i>
<i>1-Allyl-4-methoxybenzen</i>	<i>Mejeriprodukter</i>	<i>50</i>
	<i>Forarbejdede frugter, grøntsager (inkl. svampe, rødder, knolde, bælgrugter og bælgplanter), nødder og frø</i>	<i>50</i>
	<i>Fiskevarer</i>	<i>50</i>
	<i>Ikke-alkoholholdige drikkevarer</i>	<i>10</i>
<i>Hydrogencyanid</i>	<i>Nougat, marcipan og marcipanerstatning eller lignende varer</i>	<i>50</i>
	<i>Konserverede stenfrugter</i>	<i>5</i>
	<i>Alkoholholdige drikkevarer</i>	<i>35</i>

<i>Menthofuran</i>	<i>Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde</i>	<i>500</i>
	<i>Mikropastiller til at give frisk ånde</i>	<i>3 000</i>
	<i>Tyggegummi</i>	<i>1 000</i>
	<i>Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte</i>	<i>200</i>
<i>4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen</i>	<i>Mejeriprodukter</i>	<i>20</i>
	<i>Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt</i>	<i>15</i>
		<i>10</i>
	<i>Fisk og fiskevarer</i>	<i>60</i>
	<i>Supper og saucer</i>	<i>20</i>
	<i>Spiseklare snacks</i>	<i>1</i>
	<i>Ikke-alkoholholdige drikkevarer</i>	
<i>Pulegon</i>	<i>Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde</i>	<i>250</i>
	<i>Mikropastiller til at give frisk ånde</i>	<i>2 000</i>
	<i>Tyggegummi</i>	<i>350</i>
	<i>Ikke-alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte</i>	<i>20</i>
	<i>Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte</i>	<i>100</i>
<i>Quassin</i>	<i>Ikke-alkoholholdige drikkevarer</i>	<i>0,5</i>
	<i>Bagværk</i>	<i>1</i>
	<i>Alkoholholdige drikkevarer</i>	<i>1,5</i>
<i>1-Allyl-3,4-methylendioxybenzen, safrol</i>	<i>Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt</i>	<i>15</i>
		<i>15</i>
	<i>Fisk og fiskevarer</i>	<i>25</i>
	<i>Supper og saucer</i>	<i>1</i>
	<i>Ikke-alkoholholdige drikkevarer</i>	
<i>Teucrin A</i>	<i>Alkoholholdige drikkevarer</i>	<i>2</i>
<i>Thujon (alfa og beta)</i>	<i>Alkoholholdige drikkevarer, ikke fremstillet af Artemisia-arter</i>	<i>10</i>

	<i>Alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af Artemisia-arter</i>	35
--	---	----

Ændringsforslag

Stof	Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet	Maksimalgrænseværdi [mg/kg]

Or. en

Begrundelse

Dette ændringsforslag står i forbindelse med ændringsforslaget til artikel 5, stk. 2, afsnit 2, ovenfor. En tilsvarende løsning er fastsat i artikel 8 og bilag III til forordning (EF) nr. 1925/2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer. Del B i bilag III er uden tekst, medmindre autoriteten vurderer, at visse naturligt forekommende uønskede stoffer er potentielt farlige. I givet fald bør Kommissionen fastsætte maksimalgrænseværdier for sådanne stoffer.

Ændringsforslag af Alfonso Andria, Patrizia Toia og Lapo Pistelli

Ændringsforslag 110
BILAG III, DEL B, RÆKKE 9

Teucrin A Alkoholholdige drikkevarer 2

Teucrin A Alkoholholdige drikkevarer 6

Or. it

Begrundelse

I den udtalelse, der blev afgivet den 11. marts 2003 af Europarådets videnskabelige komité (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) fastsættes maksimalgrænseværdien for Teucrin A, det aktive princip i Teucrium chamaedrys, til 6 mg/kg for alkoholholdige drikkevarer.

Ændringsforslag af Dan Jørgensen

Ændringsforslag 111
BILAG III, DEL B

Kommissionens forslag

Stof	<i>Sammensatte fødevarer, for hvilke der gælder en grænse for forekomsten af stoffet</i>	<i>Maksimalgrænseværdi [mg/kg]</i>
Beta-assaron	Alkoholholdige drikkevarer	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen	Mejeriprodukter	50
	Forarbejdede frugter, grøntsager (inkl. svampe, rødder, knolde, bælgfrugter og bælgplanter), nødder og frø	50
	Fiskevarer	50
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	10
Hydrogencyanid	Nougat, marcipan og marcipanerstatning eller lignende varer	50
	Konserverede stenfrugter	5
	Alkoholholdige drikkevarer	35
Menthofuran	Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde	500
	Mikropastiller til at give frisk ånde	3 000
	Tyggegummi	1 000
	Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen	Mejeriprodukter	20
	Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
	Fisk og fiskevarer	10
	Supper og saucer	60
	Spiseklare snacks	20
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Pulegon	Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde	250
	Mikropastiller til at give frisk ånde	2 000
	Tyggegummi	350
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	20
	Alkoholholdige drikkevarer med	

	mynte/pebermynte	100
Quassin	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,5
	Bagværk	1
	Alkoholholdige drikkevarer	1,5
1-Allyl-3,4-methyendioxybenzen, safrol	Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
	Fisk og fiskevarer	15
	Supper og saucer	25
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Teucrin A	Alkoholholdige drikkevarer	2
Thujon (alfa og beta)	Alkoholholdige drikkevarer, ikke fremstillet af Artemisia-arter	10
	Alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af Artemisia-arter	35

Ændringsforslag

Stof	Fødevarer [mg/kg]	Drikkevarer [mg/kg]	Undtagelser for visse fødevarer [mg/kg]
Aloin	0,1	0,1	Alkoholholdige drikkevarer 50
β-asaron	0,1	0,1	Alkoholholdige drikkevarer 1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen	<i>ingen</i>	<i>ingen</i>	Mejeriprodukter 50 Forarbejdede frugter, grøntsager (inkl. svampe, rødder, knolde, bælgfrugter og bælgplanter), nødder og frø 50 Fiskevarer 50 Ikke-alkoholholdige drikkevarer 10
Coumarin	2	2	I visse konfekturprodukter 10 Tyggegummi 50 Alkoholholdige drikkevarer 10

Hydrogencyanid	1	1	Nougat, marcipan og marcipanerstatning eller lignende varer	50
			Konserverede stenfrugter	5
			Alkoholholdige drikkevarer	35
Menthofuran	ingen	ingen	Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde	500
			Mikropastiller til at give frisk ånde	3 000
			Tyggegummi	1 000
			Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzen	ingen	ingen	Mejeriprodukter	20
			Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15
			Fisk og fiskevarer	10
			Supper og saucer	60
			Spiseklare snacks	20
			Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Pulegon	25	100	Konfekturprodukter med mynte/pebermynte, undtagen mikropastiller til at give frisk ånde	250
			Mikropastiller til at give frisk ånde	2 000
			Tyggegummi	350
			Ikke-alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	20
			Alkoholholdige drikkevarer med mynte/pebermynte	100
Quassin	5	5	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,5
			Bagværk	1
			Alkoholholdige drikkevarer	1,5
1-Allyl-3,4-methylendioxybenzen, safrol	1	1	Kød og kødprodukter, herunder fjerkræ og vildt	15

			Fisk og fiskevarer	15
			Supper og saucer	25
			Ikke-alkoholholdige drikkevarer	1
Teucrin A	<i>ingen</i>	<i>ingen</i>	Alkoholholdige drikkevarer	2
Thujon (alfa og beta)	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	Alkoholholdige drikkevarer, ikke fremstillet af Artemisia-arter	10
			Alkoholholdige drikkevarer, fremstillet af Artemisia-arter	35

Or. da

Begrundelse

Bilag III indeholder stoffer, hvis forekomst skal begrænses, idet de i flere tilfælde er mistænkt for at være skadelige. I de gældende regler om fødevarearomaer 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 aromaforordningen, 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.