

EUROPÄISCHES PARLAMENT

2004



2009

Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit

2.4.2007

PE 386.521v01-00

ÄNDERUNGSANTRÄGE 21-111

Entwurf eines Berichts

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln

Vorschlag für eine Verordnung (KOM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Entwurf einer legislativen Entschließung

Vorschlag der Kommission

Abänderungen des Parlaments

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 21
ERWÄGUNG 5

(5) Im Interesse des Schutzes der menschlichen Gesundheit sollte sich diese Verordnung auf Aromen, Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittel erstrecken, die Aromen enthalten. Sie sollte sich ferner auf bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die Lebensmitteln hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln vorhanden sind („Lebensmittelzutaten mit

(5) Im Interesse des Schutzes der menschlichen Gesundheit sollte sich diese Verordnung auf Aromen, Ausgangsstoffe **sowie Zwischenprodukte** für Aromen und Lebensmittel erstrecken, die Aromen enthalten. Sie sollte sich ferner auf bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die Lebensmitteln hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln vorhanden sind

AM\663687DE.doc

PE 386.521v02-00

Aromaeigenschaften“), sowie auf deren Ausgangsstoffe und Lebensmittel, die sie enthalten, erstrecken.

(„Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften“), sowie auf deren Ausgangsstoffe, **Zwischenprodukte** und Lebensmittel, die sie enthalten, erstrecken.

Or. pl

Begründung

Bei der Produktion werden in der Lebensmittelindustrie nicht nur Ausgangsstoffe (Grundrohstoffe) und Aromen verwendet, sondern vor allem Zwischenprodukte, die sich in verschiedenen Verarbeitungsstadien befinden und durch verschiedene technische Prozesse gewonnen werden (siehe Anhang II - Liste herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren zur Gewinnung von natürlichen Aromastoffen und natürlichen Aromaextrakten).

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 22
ERWÄGUNG 5 A (neu)

(5a) Diese Verordnung sollte nicht für bestimmte Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack, für unverarbeitete Erzeugnisse im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene¹ und für nicht zusammengesetzte Lebensmittel gelten.

¹ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

Or. en

Begründung

Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe b muss präzisiert werden.

Änderungsantrag von John Bowis

Änderungsantrag 23
ERWÄGUNG 6

(6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet

(6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet

werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. Damit keine Irreführung der Verbraucher über deren Vorhandensein in Lebensmitteln möglich ist, sollte stets eine angemessene Kennzeichnung erfolgen.

werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. **Nach Möglichkeit sollte der Frage nachgegangen werden, ob negative Auswirkungen für besonders gefährdete Personengruppen bestehen könnten, wobei auch die Entwicklung von Geschmackspräferenzen bei Kindern einzubeziehen ist.** Damit keine Irreführung der Verbraucher über deren Vorhandensein in Lebensmitteln möglich ist, sollte stets eine angemessene Kennzeichnung erfolgen.

Or. en

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 24 ERWÄGUNG 6

(6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. **Damit keine Irreführung der Verbraucher über deren Vorhandensein in Lebensmitteln möglich ist,** sollte stets **eine angemessene** Kennzeichnung **erfolgen**.

(6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. **Dabei dürfen die Verbraucher nicht über die Frische, den Nährwert der Zutaten und die Natürlichkeit eines Lebensmittelprodukts getäuscht werden. Die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten muss vielmehr einem technologischen Erfordernis entsprechen und einen eindeutigen Nutzen für den Verbraucher darstellen. Ihr Vorhandensein in Lebensmitteln sollte stets mit einer angemessenen Kennzeichnung angegeben werden.**

Or. en

Begründung

Wie in den geltenden Rechtsvorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe muss ein klarer Nutzen für den Verbraucher ein entscheidendes Erfordernis beim Zulassungsverfahren für Aromen sein.

Änderungsantrag von David Martin und Åsa Westlund

Änderungsantrag 25 ERWÄGUNG 6

(6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. ***Damit keine Irreführung der Verbraucher über deren Vorhandensein in Lebensmitteln möglich ist, sollte stets eine angemessene Kennzeichnung erfolgen.***

(6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. ***Dabei darf der Verbraucher nicht getäuscht werden, und die Verwendung der Aromen und Lebensmittelzutaten muss einem technologischen Erfordernis entsprechen und einen Nutzen für den Verbraucher darstellen. Ihr Vorhandensein in Lebensmitteln sollte stets mit einer angemessenen Kennzeichnung angegeben werden.***

Or. en

Begründung

Die Verwendung von Aromen muss einem technologischen Erfordernis entsprechen und einen Nutzen für die Verbraucher darstellen.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 26 ERWÄGUNG 8

(8) Da unerwünschte Stoffe natürlich in Pflanzen vorkommen können, kann dies

(8) Da unerwünschte Stoffe natürlich in Pflanzen vorkommen können, kann dies

auch in Aromaextrakten und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften der Fall sein. Pflanzen werden traditionell als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet. Für das Vorhandensein dieser unerwünschten Stoffe in jenen Lebensmitteln, die am stärksten zur Aufnahme solcher Stoffe durch den Menschen beitragen, sollten geeignete Höchstwerte festgelegt werden, wobei sowohl der Notwendigkeit des Schutzes der menschlichen Gesundheit als auch der Tatsache Rechnung zu tragen ist, dass ihr Vorhandensein in herkömmlichen Lebensmitteln unvermeidbar ist.

auch in Aromaextrakten und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften der Fall sein. Pflanzen werden traditionell als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet. Für das Vorhandensein dieser unerwünschten Stoffe **mit allergisierenden, erbgutverändernden oder krebserregenden Wirkungen** in jenen Lebensmitteln, die am stärksten zur Aufnahme solcher Stoffe durch den Menschen beitragen, sollten geeignete Höchstwerte festgelegt werden, wobei sowohl der Notwendigkeit des Schutzes der menschlichen Gesundheit als auch der Tatsache Rechnung zu tragen ist, dass ihr Vorhandensein in herkömmlichen Lebensmitteln unvermeidbar ist.

Or. pl

Begründung

Aromaextrakte, die z. B. im Naturhonig vorkommen, können bei Personen, die für diesen Allergietyp anfällig sind, allergische Reaktionen hervorrufen. Einige Aromastoffe (z. B. aus der Gruppe der aromatischen Kohlenwasserstoffe) haben krebserregende Wirkungen.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 27

ERWÄGUNG 11

(11) Zum Zwecke der Harmonisierung sollten die Risikoabschätzung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist.

(11) Zum Zwecke der Harmonisierung sollten die Risikoabschätzung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß **dem Vorsorgeprinzip und** dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist.

Or. en

Begründung

Das Vorsorgeprinzip sollte bei der Risikoabschätzung von Aromen im Mittelpunkt stehen.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 28 ERWÄGUNG 11

(11) Zum Zwecke der Harmonisierung sollten die Risikoabschätzung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen¹ vorgesehen ist.

(11) Zum Zwecke der Harmonisierung sollten die Risikoabschätzung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen, **Zwischenprodukte** und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist.

Or. pl

Begründung

Bei der Produktion werden in der Lebensmittelindustrie nicht nur Ausgangsstoffe (Grundrohstoffe) und Aromen verwendet, sondern vor allem Zwischenprodukte, die sich in verschiedenen Verarbeitungsstadien befinden und durch verschiedene technische Prozesse gewonnen werden (siehe Anhang II - Liste herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren zur Gewinnung von natürlichen Aromastoffen und natürlichen Aromaextrakten).

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 29 ERWÄGUNG 12

(12) Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet

(12) Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet

¹ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

werden oder verwendet werden sollen, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen. Nach dieser Verordnung soll binnen fünf Jahren nach der Annahme dieses Programms eine Liste der Aromastoffe beschlossen werden. Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgesetzt werden. Es soll vorgeschlagen werden, diese Liste in das in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. [...] genannte Verzeichnis aufzunehmen.

werden oder verwendet werden sollen, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen. Nach dieser Verordnung soll binnen fünf Jahren nach der Annahme dieses Programms eine Liste der Aromastoffe beschlossen werden. Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgesetzt werden. Es soll vorgeschlagen werden, diese Liste in das in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. [...] genannte Verzeichnis aufzunehmen.

Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgelegt werden, nach deren Ablauf die Verordnung (EG) Nr. 2232/96 aufgehoben wird.

Or. en

Begründung

Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni wird zwar durch diesen Vorschlag aufgehoben, doch beziehen sich die Bestimmungen der Richtlinie 88/388/EWG auf den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2232/96.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 30
ERWÄGUNG 13

(13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. ***Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit.*** Die Sicherheit von Aromaextrakten, ***die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden,*** sollte ***jedoch*** vor ihrer Zulassung bewertet werden.

(13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Die Sicherheit von Aromaextrakten sollte vor ihrer Zulassung bewertet werden.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 31
ERWÄGUNG 13

(13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen **oder mineralischen** Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Die Sicherheit von Aromaextrakten, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollte jedoch vor ihrer Zulassung bewertet werden.

(13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen **oder** tierischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Die Sicherheit von Aromaextrakten, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollte jedoch vor ihrer Zulassung bewertet werden.

Begründung

Es gibt keine Aromaextrakte, die aus Stoffen mineralischen Ursprungs gewonnen werden.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 32
ERWÄGUNG 13

(13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder **mineralischen** Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer Verwendung in und auf

(13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder **synthetischen** Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer

Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Die **Sicherheit** von Aromaextrakten, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollte jedoch vor ihrer Zulassung bewertet werden.

Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Die **gesundheitliche Unbedenklichkeit** von Aromaextrakten, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollte jedoch vor ihrer Zulassung bewertet werden.

Or. pl

Begründung

Wird der Begriff „mineralisch“ durch den Begriff „synthetisch“ ersetzt, wird der „unnatürliche“ Ursprung der Aromaextrakte betont, die durch chemische Synthese gewonnen werden und nicht über die gleichen chemischen Eigenschaften verfügen wie natürliche Stoffe, die in tierischen oder pflanzlichen Ausgangsstoffen enthalten sind. Änderung zur Begriffsklärung.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 33 ERWÄGUNG 14

(14) Nach der Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen bislang klar belegt ist, **gelten** für die Zwecke dieser Verordnung als Lebensmittel, **selbst wenn einige dieser Ausgangsstoffe wie beispielsweise Rosenholz, Eichenholzstücke oder Erdbeerblätter nicht als solche als Lebensmittel verwendet wurden. Sie brauchen nicht** bewertet zu werden.

(14) Nach der Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen bislang klar belegt ist, **können** für die Zwecke dieser Verordnung als Lebensmittel **gelten. Allerdings sollte die Sicherheit solcher Aromaextrakte vor ihrer Zulassung** bewertet werden.

Or. en

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 34
ERWÄGUNG 16

(16) Die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln legt ein Verfahren zur Bewertung der Sicherheit und zur Zulassung von Raucharomen fest und bezweckt die Erstellung einer Liste der in der Gemeinschaft ausschließlich zugelassenen Primärauchkondensate und Primärteerfraktionen.

(16) Die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln legt ein Verfahren zur Bewertung der Sicherheit und zur Zulassung von Raucharomen fest und bezweckt die Erstellung einer Liste der in der Gemeinschaft ausschließlich zugelassenen Primärauchkondensate und Primärteerfraktionen. ***Verweise auf die Richtlinie 88/388/EWG in der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 sollten zu Verweisen auf diese Verordnung werden.***

Or. en

Begründung

In den Begriffsbestimmungen und Erwägungen der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 wird auf die Richtlinie 88/388/EWG verwiesen, die aufgehoben wird.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 35
ERWÄGUNG 17

(17) Aromagrundstoffe aromatisieren Lebensmittel durch chemische Reaktionen, die während der Lebensmittelverarbeitung ablaufen. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromagrundstoffe brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. ***Aromagrundstoffe***, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, ***sollten*** jedoch vor einer Zulassung einer ***Sicherheitsbewertung*** unterzogen werden.

(17) Aromagrundstoffe aromatisieren Lebensmittel durch chemische Reaktionen, die während der Lebensmittelverarbeitung ablaufen. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromagrundstoffe brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. ***Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Aromagrundstoffen***, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, ***sollte*** jedoch vor einer Zulassung einer ***Bewertung*** unterzogen werden

Begründung

Der Schutz der menschlichen Gesundheit sowie gesunde und sichere Lebensmittel sind die wichtigsten Anliegen dieser Richtlinie.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 36
ERWÄGUNG 20

(20) **Ein Aroma- oder Ausgangsstoff, der** in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel **fällt, sollte zunächst nach dieser und anschließend** nach der vorliegenden Verordnung **zugelassen** werden.

(20) **Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die GVO enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt werden, und die** in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel **fallen, sollten der in der genannten Verordnung vorgesehenen Sicherheitsprüfung der genetischen Veränderung unterzogen werden, während die endgültige Zulassung** nach der vorliegenden Verordnung **erteilt** werden **sollte**.

Or. en

Begründung

Es sollte vermieden werden, dass zwei unterschiedliche Zulassungsverfahren bestehen.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 37
ERWÄGUNG 20

(20) Ein Aroma- oder Ausgangsstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

(20) Ein Aroma- oder Ausgangsstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

fällt, sollte ***zunächst nach dieser und anschließend*** nach der vorliegenden Verordnung ***zugelassen*** werden.

fällt, sollte ***im Zusammenhang mit der Sicherheitsprüfung der genetischen Veränderung dem Zulassungsverfahren gemäß der genannten Verordnung unterliegen, während die endgültige Zulassung des Aroma- oder Ausgangsstoffs*** nach der vorliegenden Verordnung ***erteilt*** werden ***sollte***.

Or. en

Änderungsantrag von Avril Doyle

Änderungsantrag 38 ERWÄGUNG 20

(20) Ein ***Aroma- oder Ausgangsstoff, der*** in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel fällt, sollte zunächst nach ***dieser*** und anschließend nach der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.

(20) Ein ***Aroma, das aus einem Stoff gewonnen wurde, der*** in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel fällt, sollte zunächst nach ***der genannten*** Verordnung und anschließend nach der vorliegenden Verordnung ***oder gleichzeitig nach beiden Verordnungen*** zugelassen werden.

Or. en

Begründung

Teile der Verordnung könnten dahingehend missverstanden werden, dass die Unternehmen die Sicherheitsprüfungen bzw. die Zulassungen durch die Europäische Lebensmittelbehörde für bestimmte pflanzlich gewonnene Aromen (wie auch für Enzyme und Lebensmittelzutaten) mehrfach hintereinander bzw. doppelt beantragen müssen. Da diese doppelten Vorgänge nicht im Sinne der vorgeschlagenen Rechtsvorschriften sind, ist es wichtig, diese Unklarheiten zu beseitigen, um Verwirrung und mögliche Störungen des Marktes zu vermeiden.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 39 ERWÄGUNG 21

(21) Aromastoffe oder Aromaextrakte sollten nur dann als „natürlich“ gekennzeichnet werden, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden.

(21) Aromastoffe oder Aromaextrakte sollten nur dann als „natürlich“ **bzw. „synthetisch“** gekennzeichnet werden, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden.

Or. pl

Begründung

Die Kennzeichnung „natürlich“ oder „synthetisch“ stellt sicher, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 40
ERWÄGUNG 22 A (NEU)

(22a) Lebensmittelaromen sollten den allgemeinen Kennzeichnungspflichten gemäß der Richtlinie 2000/13/EG und, gegebenenfalls, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 unterliegen. Außerdem sollten spezifische Bestimmungen über die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die als solche an Lebensmittelhersteller oder Endverbraucher verkauft werden, in diese Verordnung aufgenommen werden.

Or. en

Begründung

Zur Rechtfertigung von Artikel 15 müssen die für die Kennzeichnung von Lebensmittelaromen geltenden Bestimmungen in einer Erwägung erwähnt werden.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 41
ERWÄGUNG 23

(23) Die Verbraucher sollten darüber informiert werden, wenn der

(23) Die Verbraucher sollten darüber informiert werden, wenn der

Räuchergeschmack eines bestimmten Lebensmittels darauf zurückzuführen ist, dass Raucharomen zugesetzt wurden. Gemäß Artikel 5 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür sollte die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels beim Verbraucher keine Fehlvorstellung darüber hervorrufen, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit Raucharomen behandelt wurde. *Diese Richtlinie bedarf der Anpassung* an die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Begriffsbestimmungen für Aromen, Raucharomen und den Begriff „natürlich“ als Beschreibung von Aromen.

Räuchergeschmack eines bestimmten Lebensmittels darauf zurückzuführen ist, dass Raucharomen zugesetzt wurden. Gemäß Artikel 5 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür sollte die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels beim Verbraucher keine Fehlvorstellung darüber hervorrufen, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit Raucharomen behandelt wurde. *Die genannte Richtlinie bedarf für die an den Endverbraucher gerichtete Kennzeichnung* der Anpassung an die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Begriffsbestimmungen für Aromen, Raucharomen und den Begriff „natürlich“ als Beschreibung von Aromen.

Or. en

Begründung

Die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 betrifft die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die an Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden sollen.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 42 ARTIKEL 1 BUCHSTABE B

b) Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln;

b) Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln *sowie ihre zulässigen Höchstwerte*;

Or. pl

Begründung

Die Verwendung von zu hohen und technologisch nicht gerechtfertigten Höchstwerte von

Aromastoffen (vor allem synthetischen) kann zu Gesundheitsrisiken für die Verbraucher führen. Artikel 5 Absatz 2 sowie Anhang III Teil B und Anhang V dieser Verordnung gehen auf die zulässigen Höchstmengen verschiedener Substanzen ein.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 43
ARTIKEL 2 ABSATZ 1 BUCHSTABE A

a) Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind, **mit Ausnahme von Raucharomen, die unter die** Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 **fallen;**

a) Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind, **unbeschadet spezifischerer Bestimmungen in der** Verordnung (EG) Nr. 2065/2003;

Or. en

Begründung

Im Interesse einheitlicher und eindeutiger Rechtsvorschriften sollten alle Vorschriften zur Sicherheit und Verwendung von Aromen in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallen. Raucharomen sind bereits im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 gesondert geregelt.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 44
ARTIKEL 2 ABSATZ 1 BUCHSTABE C

c) Lebensmittel, die Aromen **und** Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;

c) Lebensmittel, die Aromen **und/oder** Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;

Or. en

Begründung

Die vorgeschlagene Formulierung steht weder mit dem Titel von Anhang III Teil B noch mit Artikel 26 betreffend die Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel in Einklang. Daher sollte dem Begriff „und“ ein „oder“ beigefügt werden, da ansonsten durch den ursprünglichen Wortlaut Lebensmittel, die lediglich Aromen enthalten, und Lebensmittel, die lediglich Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten, vom Geltungsbereich ausgeschlossen würden.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 45

ARTIKEL 2 ABSATZ 1 BUCHSTABE C

c) Lebensmittel, die Aromen **und** Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;

c) Lebensmittel, die Aromen **und/oder** Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;

Or. en

Begründung

Der Geltungsbereich von Anhang III Teil B muss präzisiert werden. In der vorgeschlagenen Verordnung werden nur Lebensmittel berücksichtigt, die sowohl Aromen als auch Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten. Es müssen aber auch Lebensmittel einbezogen werden, die entweder die eine oder die andere Art von Zutaten enthalten.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 46

ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE B

b) **rohe oder nicht zusammengesetzte** Lebensmittel.

b) **unbehandelte** Lebensmittel.

Or. en

Begründung

Die gewählten Begriffe sollten übereinstimmen mit jenen, die im Verordnungsvorschlag über Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden, und sie sollten klar definiert sein. Wenn mit dem Begriff „rohe oder nicht zusammengesetzte Lebensmittel“ unbehandelte Lebensmittel gemeint sind, muss auf die geltende in Rechtsvorschriften enthaltene Begriffsbestimmung, wie die in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (hier Verbindung mit der neuen Erwägung 5) enthaltene, Bezug genommen werden.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 47

ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE B

b) rohe oder nicht zusammengesetzte Lebensmittel.

b) rohe oder nicht zusammengesetzte Lebensmittel **wie beispielsweise, aber nicht ausschließlich, Gewürze, Kräuter oder**

Tees/Kräutertees als solche.

Or. en

Begründung

Zwecks größerer Klarheit wäre es sinnvoll, einige Beispiele von rohen oder nicht zusammengesetzten Lebensmitteln aufzuführen, da es unklar ist, inwieweit beispielsweise Kräuter- oder Früchtetees und traditionelle Gewürzmischungen in den Anwendungsbereich der Verordnung fallen.

Änderungsantrag von Ria Oomen-Ruijten und Lambert van Nistelrooij

Änderungsantrag 48
ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE B

b) rohe oder nicht zusammengesetzte
Lebensmittel.

b) rohe oder nicht zusammengesetzte
Lebensmittel **wie beispielsweise, aber nicht
ausschließlich, Gewürze, Kräuter oder
Tees/Kräutertees als solche.**

Or. en

Begründung

Zu größerer Klarheit sollten Beispiele für Lebensmittel, die unter den Begriff „rohe oder nicht zusammengesetzte Lebensmittel“ fallen, angeführt werden.

Änderungsantrag von David Martin und Åsa Westlund

Änderungsantrag 49
ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE B

b) rohe oder nicht zusammengesetzte
Lebensmittel.

b) rohe oder nicht zusammengesetzte
Lebensmittel **so u. a. Tee, Kaffee,
Teemischungen oder Kaffeemischungen.**

Or. en

Begründung

Der Begriff „nicht zusammengesetzte Lebensmittel“ ist nicht klar und sollte näher erläutert werden.

Änderungsantrag von Carl Schlyter and Bart Staes

Änderungsantrag 50

ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE B A (NEU)

***ba) traditionell für den menschlichen
Verzehr verwendete Kräuter und Gewürze;***

Or. en

Begründung

Traditionell als Lebensmittelzutaten verwendete Kräuter und Gewürze sollten nicht unter die Verordnung fallen.

Änderungsantrag von John Bowis

Änderungsantrag 51

ARTIKEL 2 ABSATZ 2 BUCHSTABE B A (NEU)

***ba) frische oder getrocknete Kräuter und
Gewürze***

Or. en

Begründung

Nachweislich entwickelt ein Kraut nicht dieselbe bedenkliche toxikologische Wirkung wie eine einzelne darin enthaltene Komponente. Die Festsetzung von Höchstwerten für solche Bestandteile (in Anhang III B) kann zu verstärkter Verwendung von Kräuterextrakten führen, und es ist nicht sicher, dass dies einen besseren Verbraucherschutz bewirkt. Umfassendere Untersuchungen sind erforderlich, bevor Grenzwerte für die Verwendung von Kräutern und Gewürzen in diese Verordnung aufgenommen werden.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 52

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE a ZIFFER iia (NEU)

***(iia) die Lebensmittel einschließlich
Lebensmittelzusatzstoffe enthalten können,
die nach der Verordnung (EG) Nr.
xxxx/2007 des Europäischen Parlaments
und des Rates vom über
Lebensmittelzusatzstoffe zulässig sind;***

Begründung

Im Verordnungsvorschlag wird nicht die Möglichkeit erwähnt, Lebensmittel bzw. Lebensmittelzusatzstoffe zu Aromastoffen hinzuzufügen. Zusatzstoffe und Lebensmittel sind jedoch für die Lagerung und die Verwendung der Aromastoffe und für die Lösung und Verdünnung dieser Stoffe erforderlich. In vielen Fällen sind Aromen so zusammengesetzt, dass sie Lebensmittelzutaten als Teil des Aromas enthalten, wie beispielsweise Käsepulver in einem Käse- und Zwiebelaroma.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 53

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE A II A (NEU)

ii) mit Lebensmittelzusatzstoffen, die für Aromastoffe für Lebensmittel zugelassen sind;

Begründung

Aromastoffe für Lebensmittel können auch Zusatzstoffe in ihrer Zusammensetzung enthalten, wie dies im Vorschlag über Lebensmittelzusatzstoffe erwähnt wird (Artikel 16).

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 54

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE A II A (NEU)

ii) das sowohl Lebensmittel als auch Lebensmittelzusatzstoffe enthalten kann, unter der Voraussetzung, dass dieser Zusatz mit Gemeinschaftsvorschriften in Einklang steht

Begründung

Anders als in der Aromenrichtlinie 88/388 aufgeführt, erwähnt der Vorschlag der Kommission (KOM 2006/427) nicht die Möglichkeit, Lebensmittel und / oder Lebensmittelzusatzstoffe den Aromen hinzuzufügen. Diese Stoffe (Zusatzstoffe und

Lebensmittel) sind jedoch notwendig für die Lagerung und Verwendung von Aromen sowie für das Lösen und die Verdünnung dieser Produkte. In vielen Fällen sind Aromen so zusammengesetzt, dass sie Lebensmittelzutaten als Teil des Aromas enthalten, zum Beispiel: Käsepulver in einem Käse-/Zwiebelaroma.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 55
ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE C I (NEU)

i) „synthetischer Aromastoff“: Aromastoff, der durch chemische Synthese gewonnen wird, unabhängig davon, ob er über die gleichen chemischen Eigenschaften verfügt wie die in Buchstabe c genannten aus pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoffen gewonnenen natürlichen Aromastoffe.

Or. pl

Begründung

Zu den Aromastoffen, die neben aus natürlichen Stoffen gewonnenen Aromastoffen in Lebensmitteln enthalten sein können, gehören vor allem Aromastoffe, die durch chemische Synthese gewonnen werden, z. B. Ethylvanillin, das im weit verbreiteten Vanillezucker und anderen Lebensmittelkonzentraten enthalten ist.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 56
ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE F

f) „Raucharoma“: Erzeugnis, das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, aus dem Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2056/2003 entstehen;

f) „Raucharoma“: Erzeugnis, das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, aus dem Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen, ***die in traditionellen Verfahren des Räucherns von Lebensmitteln verwendet werden***, und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2056/2003 entstehen;

Begründung

Es muss klargestellt werden, dass es Aromen gibt, die unter die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 fallen, und andere, die unter diese Verordnung fallen und in traditionellen Verfahren des Räucherns von Lebensmitteln verwendet werden.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 57

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE H

h) „*sonstiges Aroma*“, das Lebensmitteln zugesetzt wird oder werden soll, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, und das nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben b bis g fällt;

h) „*anderweitig nicht aufgeführtes Aroma*“, das Lebensmitteln zugesetzt wird oder werden soll, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, und das nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben b bis g fällt;

Begründung

Die Bestimmung des Begriffs „sonstiges Aroma“ bedarf einer näheren Erläuterung.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 58

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE I

i) „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften“: Lebensmittelzutat, die kein Aroma ist und die Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder der Veränderung des Aromas zugesetzt werden kann;

i) „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften“: Lebensmittelzutat, die kein Aroma ist und die Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder der Veränderung des Aromas zugesetzt werden kann **und deren Verwendung erheblich zum Vorkommen von Stoffen in zusammengesetzten Lebensmitteln im Sinne von Anhang III Teil B beiträgt**;

Begründung

Um die Verhältnismäßigkeit bei der Anwendung zu wahren, sollten der Geltungsbereich und die Begriffsbestimmung auf jene Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften beschränkt werden, die einen erheblichen Anteil der Aufnahme ausmachen. Dieser Änderungsantrag steht im Zusammenhang mit Erwägung 5 des von der Kommission vorgeschlagenen Texts.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 59

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE J EINLEITENDER TEIL

j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen **oder mineralischen** Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:

j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen **oder** mikrobiologischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:

Or. en

Begründung

Es gibt keine Aromaextrakte, die aus Stoffen mineralischen Ursprungs gewonnen werden.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 60

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE J EINLEITENDER TEIL

j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder **mineralischen** Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:

j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder **synthetischen** Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:

Or. pl

Begründung

Wird der Begriff „mineralisch“ durch den Begriff „synthetisch“ ersetzt, wird der „unnatürliche“ Ursprung der Aromaextrakte betont, der durch chemische Synthese gewonnen werden und nicht über die gleichen chemischen Eigenschaften verfügen wie natürliche Stoffe, die in tierischen oder pflanzlichen Ausgangsstoffen enthalten sind. Änderung zur

Begriffsklärung.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 61
ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE (J A) (NEU)

(ja) „Aus GVO hergestellt“: unter Nutzung von GVO als letztem lebenden Organismus im Herstellungsprozess gewonnen, ohne jedoch GVO zu enthalten oder daraus zu bestehen oder aus GVO hergestellt zu sein;

Or. en

Begründung

Die Kennzeichnungsbestimmungen sollten bezüglich Enzymen, die aus oder mit Hilfe von GVO hergestellt werden, präzisiert werden. Dies entspricht dem Begriff des „letzten lebenden Organismus“, der für die Kennzeichnungsbestimmungen der Verordnung Nr. 1829/2003/EG über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel gilt.

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 62
ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE (K)

k) „geeignetes physikalisches Verfahren“:
physikalisches Verfahren, bei dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden **und das ohne** Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, **Metallkatalysatoren**, metallorganischen Reagenzien und/oder UV-Strahlen durchgeführt wird.

k) „geeignetes physikalisches Verfahren“:
physikalisches Verfahren, bei dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden, **unbeschadet der Auflistung von herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren in Anhang II. Darin ist nicht der** Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, metallorganischen Reagenzien und/oder UV-Strahlen **eingeschlossen.**

Or. de

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 63

ARTIKEL 3 ABSATZ 2 BUCHSTABE (K)

(k) „geeignetes physikalisches Verfahren“:
physikalisches Verfahren, bei dem die
chemischen Eigenschaften der
Aromabestandteile nicht absichtlich
verändert werden **und das** ohne Einsatz von
Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen
Katalysatoren, Metallkatalysatoren,
metallorganischen Reagenzien und/oder
UV-Strahlen durchgeführt **wird**.

(k) „geeignetes physikalisches Verfahren“:
physikalisches Verfahren, bei dem die
chemischen Eigenschaften der
Aromabestandteile nicht absichtlich
verändert werden, **es sei denn es ist in**
Anhang II aufgeführt. Es wird ohne
Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon,
anorganischen Katalysatoren,
Metallkatalysatoren, metallorganischen
Reagenzien und/oder UV-Strahlen
durchgeführt.

Or. en

Begründung

Viele physikalische Prozesse verändern absichtlich den chemischen Charakter der Produkte. Diese ursprünglich spontan aufgetretenen Prozesse werden mit Absicht genutzt, um traditionelle Qualitäten zu erzielen. So ist das Zerstoßen von Knoblauch ein Prozess, mit dem die chemischen Eigenschaften absichtlich verändert werden: Knoblauch wird zerstoßen, um den typischen organoleptischen Charakter und die typische organoleptische Wirkung zu erzielen, die durch chemische Veränderungen bedingt werden, die beim Vorgang des Zerstoßens stattfinden.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 64

ARTIKEL 3 ABSATZ 3

**3. Für die Zwecke der
Begriffsbestimmungen des Absatzes 2
Buchstaben d, e, g und j gelten
Ausgangsstoffe, deren bisherige
Verwendung bei der Herstellung von
Aromen klar belegt ist, als Lebensmittel.**

Entfällt

Or. en

Begründung

Stoffe, die keine Lebensmittel sind, sollten nicht als Lebensmittel gelten.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 65
ARTIKEL 4

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

(a) sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar;

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

a) sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten **und nach dem Vorsorgeprinzip** keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar;

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

(ba) es besteht eine hinreichende technische Notwendigkeit und die erwünschte Wirkung kann nicht durch die Verwendung von Gewürzen erreicht werden.

(bb) ihre Verwendung bringt einen eindeutigen Nutzen für den Verbraucher.

Or. en

Begründung

Gemäß den geltenden Rechtsvorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe ist ein eindeutiger Nutzen für die Verbraucher eine wesentliche Anforderung für das Zulassungsverfahren für Lebensmittelenzyme.

Änderungsantrag von David Martin und Åsa Westlund

Änderungsantrag 66
ARTIKEL 4 BUCHSTABEN B SOWIE BA UND BB (NEU)

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht – ***dies schließt auch die Angaben über beispielsweise den Nährwert, die Natürlichkeit und den Frucht- und Gemüseanteil eines Erzeugnisses ein;***

(ba) ihre Verwendung bringt den Verbrauchern Vorteile;

(bb) es besteht eine hinreichende technische Notwendigkeit für ihre Verwendung.

Or. en

Begründung

Wenn Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, muss eine technische Notwendigkeit für diese Verwendung bestehen und Vorteile für den Verbraucher damit verbunden sein. Der Verbraucher darf nicht in die Irre geführt werden.

Änderungsantrag von David Martin und Åsa Westlund

Änderungsantrag 67
ARTIKEL 4 BUCHSTABE (B)

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

c) der Verbraucher nicht über seine Verwendung getäuscht wird. ***Irreführung des Verbrauchers kann Fragen im Zusammenhang mit Natur, Frische, Qualität der verwendeten Zutaten, Natürlichkeit eines Erzeugnisses oder Herstellungsverfahren oder Nährwert des Erzeugnisses betreffen, ist aber nicht beschränkt darauf.***

Or. en

Begründung

Diese Ergänzung ist notwendig, damit das allgemeine Verständnis der Bedeutung des Begriffs „Irreführung des Verbrauchers“ verbessert wird.

Änderungsantrag von Kartika Tamara Liotard

Änderungsantrag 68
ARTIKEL 4 BUCHSTABE (B)

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

(b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht – ***dies schließt beispielsweise auch die Angaben über***

Begründung

Es bedarf transparenter Kriterien für eine mögliche Entscheidung hinsichtlich „Irreführung des Verbrauchers“.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 69

ARTIKEL 5 ABSATZ 2 UNTERABSATZ 1

2. Die **Höchstmengen für** bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in **den in Anhang III Teil B aufgezählten** zusammengesetzten Lebensmitteln **dürfen nicht infolge der Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf diesen Lebensmitteln überschritten werden.**

2. **Besteht begründete wissenschaftliche Besorgnis, dass** bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in zusammengesetzten Lebensmitteln **ein Sicherheitsrisiko für die Gesundheit der Verbraucher darstellen können, kann die Kommission auf eigene Initiative oder auf der Grundlage von durch Mitgliedstaaten gelieferten Informationen und nach Einholung der Stellungnahme der Behörde Höchstwerte für diese Stoffe festlegen, die in den Anhang III Teil B aufgenommen werden.**

Begründung

Der Zweck der Ausweitung des Anwendungsbereichs der Verordnung um Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften besteht darin, zur Kontrolle der biologischen Wirkstoffe beizutragen (bestimmte Stoffe, die in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften natürlich vorhanden sind). Sollten bestimmte natürlich vorhandene unerwünschte Stoffe wissenschaftlich begründet zu Besorgnis für die Gesundheit der Verbraucher Anlass geben, kann die Kommission nach Einholung der Stellungnahme der Behörde Höchstwerte festsetzen.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 70

ARTIKEL 5 ABSATZ 2 UNTERABSATZ 1

2. Die Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen **und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften** vorkommen, in den in Anhang III Teil B aufgezählten zusammengesetzten Lebensmitteln dürfen nicht infolge der Verwendung von Aromen **oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften** in und auf diesen Lebensmitteln überschritten werden.

2. Die Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen vorkommen, in den in Anhang III Teil B aufgezählten zusammengesetzten Lebensmitteln dürfen nicht infolge der Verwendung von Aromen in und auf diesen Lebensmitteln überschritten werden.

Or. en

Begründung

Die Bestimmung sollte keine Diskriminierung der Verwendung von Kräutern und Gewürzen gegenüber der Verwendung künstlicher Aromen beinhalten.

Änderungsantrag von Dan Jørgensen

Änderungsantrag 71

ARTIKEL 5 ABSATZ 2 UNTERABSATZ 1

Die Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, **in den in Anhang III Teil B aufgezählten zusammengesetzten Lebensmitteln** dürfen nicht **infolge der Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf diesen Lebensmitteln** überschritten werden.

Die **in Anhang III Teil B aufgeführten** Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, dürfen nicht überschritten werden, **wenn die Aromen oder Lebensmittelzutaten in zusammengesetzten Lebensmitteln verwendet werden.**

Or. da

Begründung

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.

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 72
ARTIKEL 5 ABSATZ 2 A (NEU)

2a. Das Verzeichnis in Anhang III Teil B wird auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse regelmäßig überprüft und gegebenenfalls aktualisiert.

Die Aktualisierung kann auch darin bestehen, dass die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe j Ziffer i genannten Ausgangsstoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, bei denen wissenschaftlich nachgewiesen ist, dass sie gesundheitlich unbedenklich sind, aus Anhang III Teil B gestrichen werden. Zu diesem Zweck können der Kommission die Studien mitgeteilt werden, die derzeit durchgeführt werden, um festzustellen, ob Ausgangsstoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse wahrscheinlich gesundheitlich unbedenklich sind. Die Kommission beschließt nach Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ein Verzeichnis der Zutaten oder Stoffe, die aus Anhang III Teil B gestrichen werden.

Unbeschadet des Unterabsatzes 2 kann Anhang III Teil B in dem in Artikel 18 Absatz 2 genannten Verfahren nach Einholung eines gemäß Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 abgegebenen Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit geändert werden.

Or. de

Begründung

Im Zusammenhang mit neuen Studien gibt es wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür, dass bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften wie Kräuter und Gewürze und daraus hergestellte Erzeugnisse (Extrakte) gesundheitlich unbedenklich sind. Um dem jeweiligen Stand der Wissenschaft und dem Fortschritt im Hinblick auf das Vorkommen von „active principles“ in bestimmten Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und den daraus hergestellten Erzeugnissen Rechnung tragen zu können, ist es wichtig, dass das Verzeichnis in Anhang III Teil B rasch überarbeitet werden kann.

Änderungsantrag von John Bowis

Änderungsantrag 73
ARTIKEL 5 ABSATZ 2 A (NEU)

2a. Abweichend von Absatz 2 gelten die Höchstwerte nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische oder getrocknete Kräuter oder Gewürze sind.

Or. en

Begründung

Siehe Begründung zum Änderungsantrag zu Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe ba (neu) betreffend frische oder getrocknete Kräuter und Gewürze.

Änderungsantrag von David Martin und Åsa Westlund

Änderungsantrag 74
ARTIKEL 6 ABSATZ 1

1. Die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden. ***Entfällt***

Or. en

Begründung

Dieser Absatz beinhaltet eine Negativliste statt eine Positivliste; dies würde die Verwendung eines neuen Stoffes ermöglichen, bis er analysiert und, falls als bedenklich angesehen, in die Negativliste aufgenommen ist. Es besteht also eine Gefahr, bedenklichen Stoffen ausgesetzt zu werden, mit dem entsprechenden Nachteil für die Gesundheit der Verbraucher.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 75 ARTIKEL 6 ABSATZ 1

1. Die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen **nicht** zur Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden.

1. **Nur** die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen zur Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden.

Or. en

Begründung

Eine Positivliste für Ausgangsstoffe ist geeigneter zum Schutz der Verbraucher vor unerwünschten Stoffen.

Falls dieser Änderungsantrag angenommen wird, ist der Titel von Anhang IV entsprechend zu ändern.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 76 ARTIKEL 8 EINLEITENDER TEIL

Dieses Kapitel **gilt** für:

Abgesehen von den Raucharomen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 zugelassen werden, gilt dieses Kapitel für:

Or. en

Begründung

Es muss darauf hingewiesen werden, dass Raucharomen, die in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 fallen, auch nach jener Verordnung zugelassen werden müssen.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 77
ARTIKEL 8 BUCHSTABE F A (NEU)

fa) Raucharomen, die nicht in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 fallen.

Or. en

Begründung

It is necessary to say that smoke flavourings which do not fall within the scope of Regulation (EC) No 2065/2003 need an evaluation and approval according with this Regulation.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 78
ARTIKEL 11

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können ***erst nach ihrer Zulassung gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 genannten Verfahren*** in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden.

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können ***nur dann gemäß dieser Verordnung*** in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, ***wenn sie gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 zugelassen sind.***

Or. en

Begründung

Dieser Änderungsantrag steht im Zusammenhang mit dem Änderungsantrag zu Erwägung 20.

Änderungsantrag von Avril Doyle

Änderungsantrag 79
ARTIKEL 11

Aromen ***oder Ausgangsstoffe***, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, ***können*** erst nach ihrer Zulassung gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr.

Unbeschadet der Artikel 4, 8 und 9 dieser Verordnung können Aromen, die von Stoffen stammen, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, erst nach ihrer

1829/2003 genannten Verfahren in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden.

Zulassung gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 genannten Verfahren in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden.

Or. en

Begründung

Teile der Verordnung könnten dahingehend missverstanden werden, dass von Unternehmen verlangt wird, für bestimmte pflanzlich gewonnene Aromen (wie auch für Enzyme und Lebensmittelzutaten) mehrere Bescheinigungen über Sicherheitsprüfung und Zulassungen der Europäischen Lebensmittelbehörde vorzulegen, die hintereinander und doppelt durchgeführt bzw. erteilt wurden. Da diese doppelten Vorgänge nicht im Sinne der vorgeschlagenen Rechtsvorschriften sind, ist es wichtig, diese Unklarheiten zu beseitigen, um Verwirrung und mögliche Störungen des Marktes zu vermeiden.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 80 ARTIKEL 11

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können erst nach ihrer Zulassung gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 genannten Verfahren in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden.

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können erst nach **Durchführung der Sicherheitsprüfung der genetischen Veränderung** gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 genannten Verfahren in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden.

Or. en

Begründung

Es sollte klargestellt werden, dass es keine zwei verschiedenen Zulassungsverfahren für Aromen gibt, die genetisch veränderte Bestandteile enthalten. Die Zulassung der Aromen sollte parallel dazu vorsehen, dass die Kommission das Management vornimmt, was die Sicherheitsprüfung der genetischen Veränderung anbelangt, um die anschließende Gesamtzulassung gemäß dieser Verordnung zu ermöglichen.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 81 ARTIKEL 13 ABSATZ 1 BUCHSTABE A

a) Verkehrsbezeichnung: **entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung** des Aromas;

a) Verkehrsbezeichnung: **die** genauere Angabe des Aromas;

Or. en

Begründung

Die Kennzeichnungsbestimmungen sollten klarer gefasst werden.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 82
ARTIKEL 13 ABSATZ 1 BUCHSTABE (B)

(b) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;

(b) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder **eines in der Gemeinschaft niedergelassenen** Verkäufers;

Or. en

Begründung

Die Rückverfolgbarkeit sollte sichergestellt werden und die in der Richtlinie 2000/13/EG enthaltenen Kennzeichnungsbestimmungen, was den Endverbraucher anbelangt, sollten angewandt werden. Deshalb muss der Unternehmer in der EU niedergelassen sein.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 83
ARTIKEL 13 ABSATZ 1 BUCHSTABE D

d) Aufzählung der Gewichtsanteile in degressiver Reihenfolge:

d) Aufzählung in degressiver Reihenfolge *der Gewichtsanteile:*

i) der enthaltenen **Aromakategorien** und

i) der enthaltenen **Kategorien von Aromastoffen und Aromaextrakten im Sinne von Artikel 3** und

ii) der Bezeichnungen aller anderen enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse oder gegebenenfalls der jeweiligen E-Nummer;

ii) **im Falle von Gemischen von Aromen mit anderen als Zusatzstoffe zugelassenen Substanzen oder Stoffen oder zur Auflösung oder Verdünnung verwendeten Erzeugnissen** der Bezeichnungen aller anderen enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse oder gegebenenfalls der jeweiligen E-

Nummer;

Or. en

Begründung

Die verschiedenen Möglichkeiten müssen deutlicher gemacht werden, z.B. in den Fällen von Gemischen von Aromen mit anderen Substanzen oder Stoffen, die Bedeutung von Kategorien und die Kategorien im Sinne von Artikel 3.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 84
ARTIKEL 13 ABSATZ 1 BUCHSTABE D II

ii) der Bezeichnungen aller anderen
enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse **oder**
gegebenenfalls der jeweiligen E-Nummer;

ii) der Bezeichnungen aller anderen
enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse, der
jeweiligen E-Nummer **und gegebenenfalls**
der Angabe „aus GVO hergestellt“;

Or. en

Begründung

Die Kennzeichnungsvorschriften müssen auch hinsichtlich der aus GVO hergestellten Enzyme klarer formuliert werden. Dies entspricht dem Begriff „letzter lebender Organismus“, der für die Kennzeichnungsbestimmungen der Verordnung Nr. 1829/2003/EG über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel gilt.

Änderungsantrag von Kartika Tamara Liotard

Änderungsantrag 85
ARTIKEL 13 ABSATZ 1 BUCHSTABE D II

ii) der Bezeichnungen aller anderen
enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse **oder**
gegebenenfalls der jeweiligen E-Nummer;

(ii) der Bezeichnungen aller anderen
enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse **und**
gegebenenfalls der jeweiligen E-Nummer;

Or. en

Begründung

Es besteht keinerlei Grund, die E-Nummer nicht anzugeben, wo eine solche besteht.

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 86 ARTIKEL 14

1. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a **nur** unter Einhaltung der Absätze 2 bis 6 verwendet werden.
2. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.
3. Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.
4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger **nur** verwendet werden, wenn mindestens 90 % [Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.
Der Aromabestandteil **kann** Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Die Bezeichnung lautet „natürliche(s) «Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)»-Aroma“.
5. Die Bezeichnung „natürliche(s) «Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)»-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ darf **nur** verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem genannten Ausgangsstoff stammt und leicht erkennbar ist.
Der Aromabestandteil **kann** Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.
6. Der Begriff „natürliches Aroma“ darf **nur** verwendet werden, wenn der

1. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a unter Einhaltung der Absätze 2 bis 6 verwendet werden.
2. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.
3. Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.
4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger verwendet werden, wenn mindestens 90 % [Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.
Der Aromabestandteil **darf nur** Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Die Bezeichnung lautet „natürliche(s) «Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)»-Aroma“.
5. Die Bezeichnung „natürliche(s) «Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)»-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ darf verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem genannten Ausgangsstoff stammt und leicht erkennbar ist.
Der Aromabestandteil **darf nur** Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.
6. Der Begriff „natürliches Aroma“ darf verwendet werden, wenn der

Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihren Geruch oder Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

Der Aromabestandteil **kann** Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihren Geruch oder Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

Der Aromabestandteil **darf nur** Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Or. de

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 87

ARTIKEL 14 ABSATZ 4 UNTERABSATZ 1

4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn **mindestens 90 % [Gew.] des Aromabestandteils** aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen **wurde**.

4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn **sämtliche Aromabestandteile** aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen **wurden**.

Or. de

Begründung

Ein 90-10 Verhältnis widerspricht den Vorgaben in Artikel 4 Buchstabe b, wonach die Verbraucher nicht über die Verwendung von Aromastoffen getäuscht werden dürfen, und in speziellerer Hinsicht auch dem Erwägungsgrund 21, wonach Aromastoffe nur dann als "natürlich" gekennzeichnet werden sollten, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 88

ARTIKEL 14 ABSATZ 4 UNTERABSATZ 1,

4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn mindestens **90%**

4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn mindestens **95%**

[Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

[Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

Or. sl

Begründung

Das Verhältnis 90 % zu 10 % ist für die Verbraucher irreführend. Der vorgeschlagene Text könnte beim Verbraucher den Eindruck erwecken, dass das Aroma vor allem aus dem genannten Hauptbestandteil gewonnen wurde. Tatsächlich werden jedoch die restlichen 10 % aus völlig anderen Zutaten gewonnen. Das Verhältnis sollte deshalb 95 % zu 5 % betragen.

Änderungsantrag von Marie-Noëlle Lienemann

Änderungsantrag 89

ARTIKEL 14 ABSATZ 4 UNTERABSATZ 1

4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn mindestens **90%** [Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn mindestens **95%** [Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

Or. en

Begründung

90 % entspricht der derzeitigen Praxis und wurde in Rücksprache mit den Behörden zur Zeit der Verabschiedung der Richtlinie 88/388 festgelegt. Dies sollte im Idealfall beibehalten werden, da jede Verringerung beträchtliche Umformulierung bzw. Änderung der Kennzeichnung der auf dem Markt befindlichen Erzeugnisse erforderlich macht. Es liegen Änderungsanträge vor, die eine Absenkung auf 98 % verlangen, was für eine Reihe von Aromaarten die Reformulierung äußerst schwierig machen würde; 95 % ist das absolute Maximum, das die Herstellung einer großen Zahl natürlicher Aromen noch möglich machen würde.

Änderungsantrag von Ria Oomen-Ruijten und Lambert van Nistelrooij

Änderungsantrag 90

ARTIKEL 14 ABSATZ 6 UNTERABSATZ 1

6. Der Begriff „natürliches Aroma“ darf nur verwendet werden, wenn der

6. Der Begriff „natürliches Aroma“ darf nur verwendet werden, wenn der

Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihren Geruch oder Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihren Geruch oder Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde, **und unter den in den Absätzen 4 und 5 beschriebenen Umständen.**

Or. en

Begründung

Die Verwendung des Begriffs „natürliches Aroma“ darf nicht auf die in Artikel 14 Absatz 6 beschriebenen Fälle begrenzt werden, da gemäß Artikel 14 Absatz 4 die Bezeichnung „natürliches XXX-Aroma“ (wobei XXX für ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelkategorie bzw. einen Ausgangsstoff steht) darf nur verwendet werden, wenn mindestens 90 % des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde. Außerdem darf Artikel 14 Absatz 5 die Bezeichnung „natürliches XXX-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ nur verwendet werden, wenn weniger als 90 % des Aromas aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 91 ARTIKEL 14 ABSATZ 6 UNTERABSATZ 2

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Entfällt

Or. en

Begründung

Dieser Unterabsatz ist nicht notwendig und überflüssig.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 92 ARTIKEL 15 ABSATZ 1

1. Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG dürfen Aromen, die für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackung entweder die Angabe „zur

1. Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, ***der Richtlinie 89/396/EWG und gegebenenfalls der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003*** dürfen Aromen, die für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind,

Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf ihre Bestimmung zur Verwendung in Lebensmitteln enthält; diese müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein.

nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackung entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf ihre Bestimmung zur Verwendung in Lebensmitteln enthält; diese müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein.

Or. en

Begründung

Die Kennzeichnung von für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmten Aromen muss gemäß der Richtlinie 89/396/EWG vorgenommen werden, was die Gesamtheit anbetrifft, und gemäß der GVO-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 gegebenenfalls für die Kennzeichnung von Lebensmittelaromen, die GVO enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt wurden.

Änderungsantrag von Pilar Ayuso

Änderungsantrag 93

ARTIKEL 16 ABSÄTZE 1 SOWIE 1a (NEU)

1. Die Lebensmittelunternehmer oder deren Vertreter erstatten der Kommission Bericht über die Mengen an Aromastoffen, die jährlich auf Gemeinschaftsebene Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien.

1. Die Hersteller oder Anwender von Aromastoffen informieren die Kommission unverzüglich über jede neue wissenschaftliche oder technische Information, die ihnen bekannt und zugänglich wird und die Bewertung der Sicherheit des Aromastoffs betreffen könnte.

1a. Die industriellen Anwender von Aromen, die den Aromastoff enthalten, und die Erzeuger des Aromas informieren die Kommission auf deren Ersuchen in Zusammenarbeit über die tatsächliche Verwendung des Aromastoffs. Die in diesem Zusammenhang bereitgestellten Informationen werden vertraulich behandelt.

Or. en

Begründung

Angaben über die jährlichen Mengen jedes einzelnen Aromastoffs, der zu Lebensmitteln hinzugefügt wird, und Verwendungsniveaus für jede einzelne Kategorie werden extrem schwierig einzuholen sein, da der Lieferant der Aromen nicht unbedingt weiß, in welchen Lebensmittelkategorien ein Aroma verwendet wird, noch wird er die genaue verwendete Dosierung kennen. Daher kann eine solche Information wohl kaum zur Ermittlung des Verzehrs oder zur Sicherheitsbewertung beitragen.

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 94 ARTIKEL 16 ABSATZ 1

1. Die Lebensmittelunternehmer oder deren Vertreter erstatten der Kommission Bericht über die Mengen an Aromastoffen, die jährlich auf Gemeinschaftsebene Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien.

1. Der Lebensmittelunternehmer einschließlich der Hersteller/Mischer und Verwender eines Aromastoffes teilen der Kommission unverzüglich ihnen bekannte und verfügbare wissenschaftliche Daten oder technische Informationen mit, die die Bewertung der Sicherheit eines Aromastoffes berühren könnten.

1a. Der Lebensmittelunternehmer einschließlich der Hersteller/Mischer und Verwender eines Aromastoffes unterrichten die Kommission auf deren Aufforderung über die tatsächliche Verwendung des Aromastoffes, soweit ihnen die Daten zugänglich sind. Die vorgelegten Informationen werden als vertrauliche Angaben behandelt.

Or. de

Änderungsantrag von Ria Oomen-Ruijten und Lambert van Nistelrooij

Änderungsantrag 95 ARTIKEL 16 ABSÄTZE 1 SOWIE 1a (NEU)

1. Die Lebensmittelunternehmer oder deren Vertreter erstatten der Kommission Bericht über die Mengen an Aromastoffen, die jährlich auf Gemeinschaftsebene Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie über

1. Die Hersteller oder Anwender von Aromastoffen informieren die Kommission über jede neue wissenschaftliche oder technische Information, die ihnen bekannt und zugänglich wird und die Bewertung

die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien.

der Sicherheit des Aromastoffs betreffen könnte.

1a. Der Hersteller oder Anwender eines Aromas unterrichtet die Kommission auf deren Aufforderung über die tatsächliche Verwendung des Aromas.

Or. en

Begründung

Um Einheitlichkeit und Kohärenz mit dem Legislativpaket zum Zulassungsverfahren (KOM(2006)423), zur Verwendung von Zusatzstoffen (KOM(2006)428) und zur Verwendung von Enzymen (KOM(2006)425) sollte dieselbe Formulierung betreffend die „Informationspflichten“ in den Vorschlägen für eine Verordnung über Lebensmittelzusätze (Artikel 26 Informationspflichten) und für Enzyme (Artikel 15 Informationspflichten) verwendet werden. Bei beiden geht es um Sicherheit, während die Aufnahme die Sicherheit als solche nicht berührt.

Änderungsantrag von Françoise Grossetête

Änderungsantrag 96
ARTIKEL 16 ABSATZ 1

1. Die Lebensmittelunternehmer oder deren Vertreter erstatten der Kommission Bericht über die Mengen an Aromastoffen, die jährlich auf Gemeinschaftsebene Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien.

1. Hersteller oder Verwender von Aromastoffen unterrichten die Kommission über alle wissenschaftlichen Daten oder neuen Methoden, von denen sie Kenntnis haben und die sich auf die Überwachung der Unbedenklichkeit des betreffenden Aromastoffs auswirken können.

Or. fr

Begründung

Diese Verordnung über Aromastoffe ist Teil eines Regelwerks, das ungesäuertes Brot und Lebensmittelzusätze betrifft. Deshalb ist es konsequent, die Informationen, die Lebensmittelunternehmer abzugeben haben, zu harmonisieren. Jeder Unternehmer muss alle neuen wissenschaftlichen Informationen vorlegen, die sich auf die Bewertung der Unbedenklichkeit eines Aromastoffs auswirken können. Durch diese Vorschrift kann die Unbedenklichkeit der eingesetzten Aromen vor ihrem tatsächlichen Inverkehrbringen gewährleistet werden.

Änderungsantrag von David Martin und Åsa Westlund

Änderungsantrag 97
ARTIKEL 16 ABSATZ 2 A (NEU)

2a. Die Hersteller oder Anwender von Aromen informieren die Kommission unverzüglich über jede neue wissenschaftliche oder technische Information, die die Prüfung der Sicherheit des Aromas betreffen könnte.

Or. en

Begründung

Damit wird der Vorschlag jenen über Lebensmittelzusätze und Enzyme angepasst, und es wird dazu beigetragen, einen nachhaltigen Verbraucherschutz im Lichte der aktuellsten Informationen sicherzustellen.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 98
ARTIKEL 26
Anhang III Absatz 1 Spiegelstrich 1 (Richtlinie 2000/13/EG)

– „Aromen“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, d, e, g oder h der Verordnung (EG) Nr. [...] des Europäischen Parlaments und des Rates* [Verordnung über Aromen] enthält;

– „Aromen“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, c, d, e, g oder h der Verordnung (EG) Nr. [...] des Europäischen Parlaments und des Rates* [Verordnung über Aromen] enthält;

Or. en

Begründung

Wenn „natürliche Aromen“ verwendet werden, wird die Industrie dies besonders betonen wollen, doch kann der geringe Platz auf manchen Produktetiketten dazu führen, dass nur der Begriff „Aromen“ in der Zutatenliste erscheint. Diese Verordnung sollte diese Möglichkeit beibehalten.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 99

ARTIKEL 26

Anhang III Absatz 1 Spiegelstrich 1 (Richtlinie 2000/13/EG)

– „Aromen“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, d, e, g oder h der Verordnung (EG) Nr. [...] des Europäischen Parlaments und des Rates* [Verordnung über Aromen] enthält;

– „Aromen“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, **c**, d, e, g oder h der Verordnung (EG) Nr. [...] des Europäischen Parlaments und des Rates* [Verordnung über Aromen] enthält;

Or. en

Begründung

„Natürliche Aromastoffe“ sollten mit inbegriffen sein.

Änderungsantrag von Edite Estrela

Änderungsantrag 100

ARTIKEL 26

Anhang III Absatz 1 Spiegelstrich 2 (Richtlinie 2000/13/EG)

– „Raucharomen“, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. [...] [Verordnung über Aromen] enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.

– „Raucharomen“ **oder eine spezifischere Bezeichnung oder Beschreibung der Raucharomen**, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. [...] [Verordnung über Aromen] enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.

Or. en

Begründung

Es sollte möglich sein, die Geschmacksnote des Raucharomas durch eine Beschreibung wie beispielsweise „Raucharoma (Bacon-Aroma)“ zu beschreiben.

Änderungsantrag von Carl Schlyter und Bart Staes

Änderungsantrag 101

ARTIKEL 26

Anhang III Absatz 2a (neu) (Richtlinie 2000/13/EG)

2a. Bei Aromen, die aus einem Ausgangsmaterial hergestellt werden, das in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fällt, ist die Angabe „aus GVO hergestellt“ auf dem Etikett zu vermerken.

Bei Aromen, die durch einen Organismus hergestellt wurden, der in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fällt, ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Or. en

Begründung

Die Kennzeichnungsbestimmungen sollten bezüglich Enzymen, die aus oder mit Hilfe von GVO hergestellt werden, präzisiert werden. Dies entspricht dem Begriff „letzter lebender Organismus“, der für die Kennzeichnungsbestimmungen der Verordnung Nr. 1829/2003/EG über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel gilt.

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 102

ARTIKEL 27 ABSATZ 2

Sie gilt ab [Datum einfügen] [24 Monate nach Inkrafttreten]. **Die Artikel 9, 23 und 24 sind jedoch ab der Geltung** der Gemeinschaftsliste anwendbar.

Sie gilt ab [Datum einfügen] [24 Monate nach Inkrafttreten]. **Artikel 9 ist jedoch 18 Monate nach Inkrafttreten** der Gemeinschaftsliste anwendbar.

Or. de

Änderungsantrag von Anja Weisgerber

Änderungsantrag 103

ARTIKEL 27 ABSATZ 2 A (NEU)

Aromen und Lebensmittel, die vor den genannten Daten rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen weiter verwendet werden, bis die Lagerbestände aufgebraucht sind.

Or. de

Änderungsantrag von John Bowis

Änderungsantrag 104
ARTIKEL 27 ABSATZ 2 A (NEU)

Aromen und Lebensmittel, die in Übereinstimmung mit den bestehenden Vorschriften vor diesen jeweiligen Zeitpunkten auf den Markt gebracht werden, dürfen verkauft und bis zur Erschöpfung der Bestände verwendet werden.

Or. en

Begründung

Bestände an Erzeugnissen, die vor Verabschiedung der Verordnung unter Einhaltung der Rechtsvorschriften auf den Markt gebracht wurden, sollten fertig verkauft werden dürfen und nicht vom Markt genommen werden müssen.

Änderungsantrag von Françoise Grossetête

Änderungsantrag 105
ARTIKEL 27 ABSATZ 2 A (NEU)

Aromastoffe, die aufgrund des vor den genannten Zeitpunkten geltenden Rechts in Verkehr gebracht worden sind, dürfen verwendet werden, bis die Bestände aufgebraucht sind.

Or. fr

Begründung

Um den Aromastoffen, die vor dem künftigen Erlass dieser Verordnung über Aromen in Verkehr gebracht werden, Rechnung zu tragen, muss ein Übergangszeitraum vorgesehen werden. Diese Übergangszeit ist für die reibungslosen Abläufe in der Produktion bei gleichzeitiger Gewährleistung der Sicherheit der Verbraucher notwendig.

Änderungsantrag von Ria Oomen-Ruijten und Lambert van Nistelrooij

Änderungsantrag 106
ARTIKEL 27 ABSATZ 2 A (NEU)

Aromen und Lebensmittel, die in Übereinstimmung mit den bestehenden Vorschriften vor diesen jeweiligen Zeitpunkten auf den Markt gebracht werden, dürfen bis 12 Monate nach dem Beginn der Anwendung dieser Verordnung verkauft und verwendet werden.

Or. en

Begründung

Es geht darum, eine Übergangszeit festzulegen, die es ermöglicht, dass Aromen und Lebensmittel, die unter Einhaltung der Rechtsvorschriften vor der Verabschiedung der Verordnung auf den Markt gebracht wurden, verkauft und verwendet werden können.

Änderungsantrag von Urszula Krupa

Änderungsantrag 107
ANHANG II REIHE 12 SPALTE 1

Verdampfen

Verdampfen **oder Gefriertrocknen**

Or. pl

Begründung

Bei der Verarbeitung von natürlichen Stoffen ist es üblich, Stoffe tierischen und pflanzlichen Ursprungs mit hohem Wassergehalt zu entwässern, indem sie eingefroren werden und anschließend die gefrorene Flüssigkeit sublimiert wird (Gefriertrocknung).

Änderungsantrag von Dan Jørgensen

Änderungsantrag 108
ANHANG III TEIL A NEUE STOFFBEZEICHNUNGEN

Aloin

Coumarin

Or. da

Begründung

Für Aloin und Coumarin werden Grenzwerte aufgenommen, weil diese Stoffe im geltenden Recht reguliert sind und bei beiden noch immer das Risiko toxikologischer Probleme besteht.

Änderungsantrag von Mojca Drčar Murko

Änderungsantrag 109
ANHANG III TEIL B REIHE 1

Von der Kommission vorgeschlagener Text

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge [mg/kg]
<i>Beta-Asaron</i>	<i>Alkoholische Getränke</i>	<i>1,0</i>
<i>1-Allyl-4-methoxybenzol</i>	<i>Milcherzeugnisse</i>	<i>50</i>
	<i>Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), Nüsse und Samen</i>	<i>50</i>
	<i>Fischerzeugnisse nichtalkoholische Getränke</i>	<i>50 10</i>
<i>Blausäure</i>	<i>Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzprodukt sowie ähnliche Erzeugnisse</i>	<i>50 5</i>
	<i>Steinfruchtkonserven</i>	<i>35</i>
	<i>Alkoholische Getränke</i>	
<i>Menthofuran</i>	<i>Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems</i>	<i>500</i>
	<i>sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems¹</i>	<i>3000</i>
	<i>Kaugummi</i>	<i>1000</i>

¹ Bonbons mit intensivem Geschmack; Gewicht pro Bonbon nicht mehr als 1g.

	<i>Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze</i>	<i>200</i>
--	---	------------

<i>4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol</i>	<i>Milcherzeugnisse</i>	<i>20</i>
	<i>Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild</i>	<i>15</i>
	<i>Fisch und Fischerzeugnisse</i>	<i>10</i>
	<i>Suppen und Saucen</i>	<i>60</i>
	<i>Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse</i>	<i>20</i>
	<i>nichtalkoholische Getränke</i>	<i>1</i>
<i>Pulegon</i>	<i>Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems</i>	<i>250</i>
	<i>sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems¹</i>	<i>2000</i>
	<i>Kaugummi</i>	<i>350</i>
	<i>Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze</i>	<i>20</i>
	<i>Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze</i>	<i>100</i>
<i>Quassin</i>	<i>nichtalkoholische Getränke</i>	<i>0,5</i>
	<i>Backwaren</i>	<i>1</i>
	<i>Alkoholische Getränke</i>	<i>1,5</i>
<i>1-Allyl-3,4-methyldioxybenzol, Safrol</i>	<i>Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild</i>	<i>15</i>
	<i>Fisch und Fischerzeugnisse</i>	<i>15</i>
	<i>Suppen und Saucen</i>	<i>25</i>
	<i>nichtalkoholische Getränke</i>	<i>1</i>
<i>Teucrin A</i>	<i>Alkoholische Getränke</i>	<i>2</i>
<i>Thujon (alpha- und beta-)</i>	<i>Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten</i>	<i>10</i>
	<i>aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke</i>	<i>35</i>

Abänderung des Parlaments

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge [mg/kg]

Or. en

Begründung

Dieser Änderungsantrag steht im Zusammenhang mit dem Änderungsantrag zu Artikel 5 Absatz 2 Unterabsatz 2. Eine ähnliche Lösung ist in Artikel 8 und Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten

anderen Stoffen zu Lebensmitteln enthalten. Teil B von Anhang III bleibt ohne solange Einträge, bis eine potenzielle Schädlichkeit bestimmter natürlich vorkommender unerwünschter Stoffe von der Behörde festgestellt wird. In diesem Fall sollten für diese Stoffe von der Kommission Höchstwerte festgesetzt werden.

Änderungsantrag von Alfonso Andria, Patrizia Toia und Lapo Pistelli

Änderungsantrag 110
ANHANG III TEIL B REIHE 9

Teucrin A - Alkoholische Getränke - 2

Teucrin A - Alkoholische Getränke - 6

Or. it

Begründung

In quanto il parere espresso dal Comitato Scientifico del Consiglio d'Europa, dell' 11 marzo 2003 (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) individua la soglia massima di Teucrina A, principio attivo del Teucrium chamaedrys, a 6 mg/kg per le bevande alcoliche.

Änderungsantrag von Dan Jørgensen

Änderungsantrag 111
ANHANG III TEIL B

Vorschlag der Kommission

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge [mg/kg]
Beta-assaron	Alkoholische Getränke	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen	Milcherzeugnisse	50
	Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), Nüsse und Samen	50
	Fischerzeugnisse	50
	nichtalkoholische Getränke	10

Blausäure	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse	50
	Steinfruchtkonserven	5
	Alkoholische Getränke	35
Menthofuran	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	500
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	3 000
	Kaugummi	1 000
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	200
4-Allyl-1,2- dimethoxybenzen	Milcherzeugnisse	20
	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fisch und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Saucen	60
	Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20
	nichtalkoholische Getränke	1
Pulegon	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	250
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	2 000
	Kaugummi	350
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	20
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100

Quassin	nichtalkoholische Getränke	0,5
	Backwaren	1
	Alkoholische Getränke	1,5
1-Allyl-3,4-methyldioxybenzen, safrol	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fisch und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	nichtalkoholische Getränke	1
Teucrin A	Alkoholische Getränke	2
Thujon (alfa und beta)	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten	10
	aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke	35

Abänderungen des Parlaments

Bezeichnung des Stoffes	<i>Lebensmittel</i> [mg/kg]	<i>Getränke</i> [mg/kg]	<i>Ausnahmen bei bestimmten Lebensmitteln</i> [mg/kg]
<i>Aloin</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>Alkoholische Getränke</i> 50
β-asaron	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	Alkoholische Getränke 1,0
1-Allyl-4-methoxybenzen	-	-	Milcherzeugnisse 50 Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild 50 Fisch und Fischerzeugnisse Suppen und Saucen Verzehrfertige pikante 50 Knabbererzeugnisse 10 nichtalkoholische Getränke
<i>Coumarin</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Bestimmte Karamellerzeugnisse</i> 10 <i>Kaugummi</i> 50 <i>Alkoholische Getränke</i> 10
Blausäure	<i>1</i>	<i>1</i>	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Erzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse 50 5 Steinfruchtobstkonserven 35 Alkoholische Getränke
Menthofuran	-	-	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen 500

			Süßwaren zur Erfrischung des Atems sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	3 000 1 000
			Kaugummi	200
			Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	
4-Allyl-1,2- dimethoxybenze n	-	-	Milcherzeugnisse	20
			Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
			Fisch und Fischerzeugnisse	10
			Suppen und Saucen	60
			Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20 1
			nichtalkoholische Getränke	
Pulegon	25	100	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	250
			sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems ¹⁷	2 000 350
			Kaugummi	20
			Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100
			Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	
Quassin	5	5	nichtalkoholische Getränke	0,5
			Backwaren	1
			Alkoholische Getränke	1,5
1-Allyl-3,4- methyendioxybe nzen, safrol	1	1	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
			Fisch und Fischerzeugnisse	15
			Suppen und Saucen	25
			nichtalkoholische Getränke	1
Teucrin A	-	-	Alkoholische Getränke	2
Thujon (alfa und beta)	0,5	0,5	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten	10
			aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke	35

Begründung

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 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.