

PARLAMENTO EUROPEO

2004



2009

Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria

2.4.2007

PE 386.521v02-00

ENMIENDAS 21-111

Proyecto de informe

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos

Propuesta de reglamento (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Texto de la Comisión

Enmiendas del Parlamento

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 21 CONSIDERANDO 5

(5) A fin de proteger la salud humana, el ámbito de aplicación del presente Reglamento debe incluir los aromas, sus materiales de base y los alimentos que los contienen. Debe abarcar asimismo determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que se añaden a los alimentos con el propósito de dar aroma y que contribuyen significativamente a la presencia en estos alimentos de determinadas sustancias naturales indeseables («ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes»), sus materiales de base y los productos alimenticios que las contienen.

(5) A fin de proteger la salud humana, el ámbito de aplicación del presente Reglamento debe incluir los aromas, sus materiales de base **y semiproductos** y los alimentos que los contienen. Debe abarcar asimismo determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que se añaden a los alimentos con el propósito de dar aroma y que contribuyen significativamente a la presencia en estos alimentos de determinadas sustancias naturales indeseables («ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes»), sus materiales de base **y semiproductos** y los productos alimenticios

AM\663687ES.doc

PE 386.521v02-00

ES

ES

que las contienen.

Or. pl

Justificación

En los procesos de producción de la industria alimentaria no sólo se utilizan materiales de base (entendidos como materias primas básicas) y aromas, sino también - y sobre todo - semiproductos de transformación en diversos grados y obtenidos a través de diversos procesos tecnológicos (véase Anexo II - Lista de procesos tradicionales de elaboración de alimentos mediante los que se obtienen sustancias aromáticas naturales y preparados aromatizantes naturales).

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 22

CONSIDERANDO 5 BIS (nuevo)

5 bis. El presente Reglamento no se aplicará a las sustancias que tengan exclusivamente un sabor azucarado, ácido o salado, a los productos sin transformar según la definición del Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios¹, ni a los alimentos no compuestos.

¹ *DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.*

Or. en

Justificación

Es necesario aportar esta precisión con respecto al artículo 2, apartado 2, letra b).

Enmienda presentada por John Bowis

Enmienda 23

CONSIDERANDO 6

(6) Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes pueden utilizarse únicamente si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. Deben ser seguros cuando se

(6) Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes pueden utilizarse únicamente si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. Deben ser seguros cuando se

utilicen, por lo que algunos deben ser objeto de una evaluación de riesgo antes de autorizar su utilización en los alimentos. No deben inducir a error a los consumidores y su presencia en los alimentos debe indicarse siempre mediante un etiquetado adecuado.

utilicen, por lo que algunos deben ser objeto de una evaluación de riesgo antes de autorizar su utilización en los alimentos. ***En la medida de lo posible, conviene tener en cuenta las consecuencias negativas que estos aromas e ingredientes alimentarios podrían tener para grupos vulnerables, en particular, por lo que se refiere al desarrollo de las preferencias alimentarias en los niños.*** No deben inducir a error a los consumidores y su presencia en los alimentos debe indicarse siempre mediante un etiquetado adecuado.

Or. en

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 24
CONSIDERANDO 6

(6) Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes pueden utilizarse únicamente si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. Deben ser seguros cuando se utilicen, por lo que algunos deben ser objeto de una evaluación de riesgo antes de autorizar su utilización en los alimentos. No deben inducir a error a los consumidores **y su** presencia en los alimentos debe indicarse siempre mediante un etiquetado adecuado.

(6) Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes pueden utilizarse únicamente si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. Deben ser seguros cuando se utilicen, por lo que algunos deben ser objeto de una evaluación de riesgo antes de autorizar su utilización en los alimentos. No deben inducir a error a los consumidores ***por lo que se refiere a la frescura, la calidad alimenticia de los ingredientes y el carácter natural de un producto alimenticio. Por el contrario, su utilización debe obedecer a una necesidad tecnológica y entrañar una ventaja manifiesta para el consumidor.*** Su presencia en los alimentos debe indicarse siempre mediante un etiquetado adecuado.

Or. en

Justificación

Como sucede en la legislación vigente en materia de aditivos alimentarios, la existencia de una ventaja manifiesta para el consumidor debe ser un criterio fundamental en el marco del procedimiento de autorización de los aromas.

Enmienda presentada por David Martín y Åsa Westlund

Enmienda 25
CONSIDERANDO 6

(6) Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes pueden utilizarse únicamente si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. Deben ser seguros cuando se utilicen, por lo que algunos deben ser objeto de una evaluación de riesgo antes de autorizar su utilización en los alimentos. No deben inducir a error a los consumidores y **su** presencia en los alimentos debe indicarse siempre mediante un etiquetado adecuado.

(6) Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes pueden utilizarse únicamente si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. Deben ser seguros cuando se utilicen, por lo que algunos deben ser objeto de una evaluación de riesgo antes de autorizar su utilización en los alimentos. No deben inducir a error a los consumidores y **su utilización debe obedecer a una necesidad tecnológica y entrañar una ventaja manifiesta para el consumidor. Su** presencia en los alimentos debe indicarse siempre mediante un etiquetado adecuado.

Or. en

Justificación

La utilización de aromas debe obedecer a una necesidad tecnológica y entrañar una ventaja para el consumidor.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 26
CONSIDERANDO 8

(8) Dada su presencia natural en las plantas, estas sustancias indeseables pueden estar presentes en los preparados aromatizantes y en los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes. Las plantas se utilizan tradicionalmente como alimentos o ingredientes alimentarios. Conviene establecer valores máximos adecuados en lo que se refiere a la presencia de estas sustancias indeseables en los alimentos que más contribuyan a **su** ingesta por los seres humanos, teniendo en cuenta a la vez la necesidad de proteger la salud humana y su

(8) Dada su presencia natural en las plantas, estas sustancias indeseables pueden estar presentes en los preparados aromatizantes y en los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes. Las plantas se utilizan tradicionalmente como alimentos o ingredientes alimentarios. Conviene establecer valores máximos adecuados en lo que se refiere a la presencia de estas sustancias indeseables en los alimentos que más contribuyan a **la** ingesta por los seres humanos **de sustancias con riesgo toxicológico o con efectos alérgicos,**

presencia inevitable en los productos alimentarios tradicionales.

mutágenos o cancerígenos, teniendo en cuenta a la vez la necesidad de proteger la salud humana y su presencia inevitable en los productos alimentarios tradicionales.

Or. pl

Justificación

Los aromas contenidos, por ejemplo, en la miel pueden provocar reacciones en personas proclives a este tipo de alergias. Algunos aromas (por ejemplo, los del grupo de hidrocarburos aromáticos) tienen efectos cancerígenos.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 27
CONSIDERANDO 11

(11) Con objeto de garantizar la armonización, es necesario que la evaluación del riesgo y la autorización de los aromas y materiales de base que deben ser evaluados se realice de conformidad con el procedimiento establecido en el Reglamento CE nº [...], por el que se establece un procedimiento uniforme de autorización de aditivos, enzimas y aromas alimentarios.

(11) Con objeto de garantizar la armonización, es necesario que la evaluación del riesgo y la autorización de los aromas y materiales de base que deben ser evaluados se realice de conformidad con **el principio de cautela y con** el procedimiento establecido en el Reglamento CE nº [...], por el que se establece un procedimiento uniforme de autorización de aditivos, enzimas y aromas alimentarios.

Or. en

Justificación

El principio de cautela debería encontrarse en el centro de la evaluación del riesgo de los aromas.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 28
CONSIDERANDO 11

(11) Con objeto de garantizar la armonización, es necesario que la evaluación del riesgo y la autorización de los aromas y materiales de base que deben ser evaluados

(11) Con objeto de garantizar la armonización, es necesario que la evaluación del riesgo y la autorización de los aromas, **semiproductos** y materiales de base que

se realice de conformidad con el procedimiento establecido en el Reglamento CE nº [...], por el que se establece un procedimiento uniforme de autorización de aditivos, enzimas y aromas alimentarios.

deben ser evaluados se realice de conformidad con el procedimiento establecido en el Reglamento CE nº [...], por el que se establece un procedimiento uniforme de autorización de aditivos, enzimas y aromas alimentarios.

Or. pl

Justificación

En los procesos de producción de la industria alimentaria no sólo se utilizan materiales de base (entendidos como materias primas básicas) y aromas, sino también - y sobre todo - semiproductos de transformación en diversos grados y obtenidos a través de diversos procesos tecnológicos (véase Anexo II - Lista de procesos tradicionales de elaboración de alimentos mediante los que se obtienen sustancias aromáticas naturales y preparados aromatizantes naturales.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 29 CONSIDERANDO 12

(12) Las sustancias aromatizantes son sustancias químicamente definidas que poseen propiedades aromatizantes. Se lleva a cabo actualmente un programa de evaluación de las sustancias aromatizantes con arreglo al Reglamento (CE) nº 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de octubre de 1996 por el que se establece un procedimiento comunitario para las sustancias aromatizantes utilizadas o destinadas a ser utilizadas en los productos alimenticios o en su superficie. Dicho Reglamento prevé la adopción de una lista de sustancias aromatizantes en los cinco años siguientes a la adopción del programa. Debe fijarse un nuevo plazo para la adopción de dicha lista. Se propondrá incluir dicha lista en la lista contemplada en el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) nº [...].

(12) Las sustancias aromatizantes son sustancias químicamente definidas que poseen propiedades aromatizantes. Se lleva a cabo actualmente un programa de evaluación de las sustancias aromatizantes con arreglo al Reglamento (CE) nº 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de octubre de 1996 por el que se establece un procedimiento comunitario para las sustancias aromatizantes utilizadas o destinadas a ser utilizadas en los productos alimenticios o en su superficie. Dicho Reglamento prevé la adopción de una lista de sustancias aromatizantes en los cinco años siguientes a la adopción del programa. Debe fijarse un nuevo plazo para la adopción de dicha lista. Se propondrá incluir dicha lista en la lista contemplada en el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) nº [...].

Debería fijarse un nuevo plazo para la aprobación de esta lista una vez derogado el Reglamento (CE) nº 2232/96.

Justificación

La Directiva del Consejo 88/388/CEE de 22 de junio quedará derogada en virtud de la presente propuesta; en cambio, el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 2232/96 es idéntico al de la Directiva 88/388/CEE.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 30
CONSIDERANDO 13

(13) Los preparados aromatizantes son aromas distintos de las sustancias químicamente definidas, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen vegetal, animal o mineral en estado natural o transformados para el consumo humano. ***Los preparados aromatizantes producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie salvo que existan dudas sobre su seguridad. No obstante, antes*** de autorizarlas es preciso evaluar la seguridad de los preparados aromatizantes ***obtenidos de materiales no alimentarios.***

(13) Los preparados aromatizantes son aromas distintos de las sustancias químicamente definidas, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen vegetal, animal o mineral en estado natural o transformados para el consumo humano. ***Antes*** de autorizarlas es preciso evaluar la seguridad de los preparados aromatizantes.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 31
CONSIDERANDO 13

(13) Los preparados aromatizantes son aromas distintos de las sustancias químicamente definidas, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen vegetal, animal ***o mineral*** en estado natural o transformados para el consumo

(13) Los preparados aromatizantes son aromas distintos de las sustancias químicamente definidas, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen vegetal ***o*** animal en estado natural o transformados para el consumo humano. Los

humano. Los preparados aromatizantes producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie salvo que existan dudas sobre su seguridad. No obstante, antes de autorizarlas es preciso evaluar la seguridad de los preparados aromatizantes obtenidos de materiales no alimentarios.

preparados aromatizantes producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie salvo que existan dudas sobre su seguridad. No obstante, antes de autorizarlas es preciso evaluar la seguridad de los preparados aromatizantes obtenidos de materiales no alimentarios.

Or. en

Justificación

No existe ningún preparado aromatizante obtenido a partir de materiales de origen mineral.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 32 CONSIDERANDO 13

(13) Los preparados aromatizantes son aromas distintos de las sustancias químicamente definidas, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen vegetal, animal o **mineral** en estado natural o transformados para el consumo humano. Los preparados aromatizantes producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie salvo que existan dudas sobre su seguridad. No obstante, antes de autorizarlas es preciso evaluar la seguridad de los preparados aromatizantes obtenidos de materiales no alimentarios.

(13) Los preparados aromatizantes son aromas distintos de las sustancias químicamente definidas, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen vegetal, animal o **sintético** en estado natural o transformados para el consumo humano. Los preparados aromatizantes producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie salvo que existan dudas sobre su seguridad. No obstante, antes de autorizarlas es preciso evaluar la seguridad **sanitaria** de los preparados aromatizantes obtenidos de materiales no alimentarios.

Or. pl

Justificación

Con la sustitución del término «mineral» por «sintético» se quiere destacar el origen «no natural» de las sustancias aromáticas, obtenidas mediante síntesis química y sin

correspondencia química con las sustancias naturales presentes en los productos de origen vegetal o animal. Se trata pues de una enmienda de naturaleza definitoria.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 33
CONSIDERANDO 14

(14) El Reglamento (CE) n° 178/2002 define «alimento» como cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no. Los materiales de origen vegetal, animal o microbiológico, cuya utilización en la producción de aromas haya sido demostrada ampliamente hoy en día, ***se consideran*** materiales alimentarios a este fin, ***incluso si algunos de estos materiales de base, como el palo de rosa, las virutas de roble y las hojas de fresa no se hayan utilizado como tales en la alimentación. Estos materiales no tienen que evaluarse.***

(14) El Reglamento (CE) n° 178/2002 define «alimento» como cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no. Los materiales de origen vegetal, animal o microbiológico, cuya utilización en la producción de aromas haya sido demostrada ampliamente hoy en día, ***pueden considerarse*** materiales alimentarios a este fin. ***En cambio, la seguridad de tales preparados aromatizantes debe evaluarse con anterioridad a su autorización.***

Or. en

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 34
CONSIDERANDO 16

(16) El Reglamento (CE) n° 2065/2003/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de noviembre de 2003, sobre los aromas de humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie, establece un procedimiento para la evaluación y la autorización de los aromas de humo y pretende establecer una lista de condensados de humo primarios y fracciones primarias de alquitrán cuya utilización está autorizada, con exclusión de todos los demás.

(16) El Reglamento (CE) n° 2065/2003/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de noviembre de 2003, sobre los aromas de humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie, establece un procedimiento para la evaluación y la autorización de los aromas de humo y pretende establecer una lista de condensados de humo primarios y fracciones primarias de alquitrán cuya utilización está autorizada, con exclusión de todos los demás. ***Las referencias a la Directiva 88/388/CEE en el Reglamento***

(CE) n° 2065/2003 se entenderán como referencias al presente Reglamento.

Or. en

Justificación

Las definiciones y considerandos del Reglamento (CE) n° 2065/2003 hacen referencia a la Directiva 88/388/CEE, derogada.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 35
CONSIDERANDO 17

(17) Los precursores de aromas añaden aroma a los alimentos mediante las reacciones químicas que se producen durante la transformación de dichos alimentos. Los precursores de aromas producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie, salvo que existan dudas sobre su **seguridad**. No obstante, antes de autorizarlos es preciso evaluar la seguridad de los precursores de aromas producidos a partir de materiales no alimentarios.

(17) Los precursores de aromas añaden aroma a los alimentos mediante las reacciones químicas que se producen durante la transformación de dichos alimentos. Los precursores de aromas producidos a partir de alimentos no deben ser objeto de una evaluación o un procedimiento de autorización para su utilización en los alimentos y en su superficie, salvo que existan dudas sobre su **uso seguro**. No obstante, antes de autorizarlos es preciso evaluar la seguridad **sanitaria** de los precursores de aromas producidos a partir de materiales no alimentarios.

Or. pl

Justificación

La protección de la salud humana y garantizar unos alimentos sanos y seguros constituyen los principios rectores de la presente Directiva.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 36
CONSIDERANDO 20

(20) ***Un aroma o un material de base incluido*** en el ámbito de aplicación del

(20) ***Los aromas e ingredientes alimentarios que contengan o estén***

Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente **debe ser autorizado** de conformidad con dicho Reglamento, **antes de serlo** con arreglo al presente Reglamento.

compuestos por OMG o hayan sido producidos a partir de estos organismos y estén incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente **deben quedar supeditados a la evaluación de seguridad de la modificación genética** de conformidad con dicho Reglamento, **mientras que la autorización definitiva debe concederse** con arreglo al presente Reglamento.

Or. en

Justificación

Convendría evitar dos procedimientos de autorización diferentes.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 37 CONSIDERANDO 20

(20) Un aroma o un material de base incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente debe **ser autorizado** de conformidad con dicho Reglamento, **antes de serlo** con arreglo al presente Reglamento.

(20) Un aroma o un material de base incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente debe **quedar supeditado al procedimiento de autorización** de conformidad con dicho Reglamento **con respecto a la evaluación de seguridad de la modificación genética, mientras que la autorización definitiva del aroma o material de base debe concederse** con arreglo al presente Reglamento.

Or. en

Enmienda presentada por Avril Doyle

Enmienda 38 CONSIDERANDO 20

(20) Un aroma **o** un material **de base** incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente debe ser autorizado de conformidad con dicho Reglamento, antes de serlo con arreglo al presente Reglamento.

(20) Un aroma **procedente de** un material incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente debe ser autorizado de conformidad con dicho Reglamento, antes de serlo **o de manera simultánea a la autorización** con arreglo al presente Reglamento.

Or. en

Justificación

Algunas partes de las propuestas podrían interpretarse erróneamente como exigencia a las empresas de presentar sucesivamente múltiples evaluaciones de seguridad redundantes realizadas por la EFSA así como múltiples autorizaciones para algunos aromas de origen vegetal (así como para algunas enzimas y aditivos alimentarios). Habida cuenta de que la legislación propuesta no contempla tal redundancia, es importante aclarar esta ambigüedad para evitar toda confusión y una posible perturbación del mercado.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 39 CONSIDERANDO 21

(21) Las sustancias o los preparados aromatizantes sólo podrán llevar la etiqueta «natural» si cumplen determinados criterios a fin de garantizar que no inducen a error a los consumidores.

(21) Las sustancias o los preparados aromatizantes sólo podrán llevar la etiqueta «natural» **o «sintético»** si cumplen determinados criterios a fin de garantizar que no inducen a error a los consumidores.

Or. pl

Justificación

Indicar en las etiquetas «natural» o «sintético» impedirá que el consumidor sea inducido a error.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 40 CONSIDERANDO 22 BIS (nuevo)

(22 bis) Los aromas alimentarios deberán seguir supeditados a las obligaciones generales en materia de etiquetado previstas por la Directiva 2000/13/CE o, según el caso, a las del Reglamento (CE) n° 1829/2003. Además, las disposiciones específicas relativas al etiquetado de los aromas alimentarios vendidos como tales al fabricante o al consumidor final deberán ser establecidas por el presente Reglamento.

Or. en

Justificación

Es necesario incluir las disposiciones aplicables al etiquetado de los aromas alimentarios en un considerando, con el fin de justificar el contenido del artículo 15.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 41 CONSIDERANDO 23

(23) Debe informarse a los consumidores si el sabor ahumado del alimento se debe a la presencia de aromas de humo. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Directiva 2001/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, el nombre bajo el que se vende el producto no debe inducir a error al consumidor con respecto a si el producto ha sido ahumado mediante un procedimiento tradicional de humo fresco o tratado con aromas de humo. Esta Directiva debe adaptarse para tener en cuenta las definiciones previstas en el presente Reglamento con respecto a los aromas, los aromas de humo y a la utilización del término «natural» para la descripción de los aromas.

(23) Debe informarse a los consumidores si el sabor ahumado del alimento se debe a la presencia de aromas de humo. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Directiva 2001/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, el nombre bajo el que se vende el producto no debe inducir a error al consumidor con respecto a si el producto ha sido ahumado mediante un procedimiento tradicional de humo fresco o tratado con aromas de humo. Esta Directiva debe adaptarse para tener en cuenta las definiciones previstas en el presente Reglamento con respecto a los aromas, los aromas de humo y a la utilización del término «natural» para la descripción de los aromas ***a efectos de etiquetado destinado al consumidor final.***

Justificación

La Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y el Consejo, de 20 de marzo de 2000, se refiere al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación, al consumidor final y a los establecimientos de restauración colectiva.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 42
ARTÍCULO 1, LETRA B)

b) condiciones de utilización de los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes en los alimentos y en su superficie;

b) condiciones de utilización de los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes en los alimentos y en su superficie, **y sus concentraciones autorizadas**;

Or. pl

Justificación

El uso de sustancias aromatizantes (especialmente las sintéticas) en concentraciones excesivas y no justificadas puede poner en peligro la salud de los consumidores. En el artículo 5(2) y en los Anexos IIIB y V del presente Reglamento se establecen las concentraciones autorizadas de diversas sustancias.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 43
ARTÍCULO 2, APARTADO 1, LETRA A)

a) los aromas utilizados o destinados a ser utilizados en los alimentos o en su superficie, **con excepción de los aromas de humo cubiertos por** el Reglamento (CE) n° 2065/2003;

a) los aromas utilizados o destinados a ser utilizados en los alimentos o en su superficie, **sin perjuicio de disposiciones más específicas establecidas en** el Reglamento (CE) n° 2065/2003;

Or. en

Justificación

En aras de la coherencia y la claridad, toda la legislación relativa a la seguridad y a la utilización de aromas debería incluirse en el ámbito de aplicación del presente Reglamento.

Los aromas de humo ya están cubiertos de manera específica por el Reglamento (CE) n° 2065/2003.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 44

ARTÍCULO 2, APARTADO 1, LETRA C)

c) los alimentos que contienen aromas **y** los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes;

c) los alimentos que contienen aromas **y/o** los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes;

Or. en

Justificación

La redacción propuesta no es coherente con el título de la parte B del anexo III, ni con el artículo 26 relativo al etiquetado de los aromas. Esta es la razón por la que la conjunción «o» debería insertarse después de la conjunción «y», ya que, en caso contrario, la formulación del texto excluiría del ámbito de aplicación los productos alimenticios que contienen solamente aromas y los que contienen solamente ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 45

ARTÍCULO 2, APARTADO 1, LETRA C)

c) los alimentos que contienen aromas **y** los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes;

c) los alimentos que contienen aromas **y/o** los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes;

Or. en

Justificación

Es necesario precisar el ámbito de aplicación de la parte B del anexo III. Tal como está redactada actualmente, la propuesta cubre solamente los productos alimenticios que contienen a la vez aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes. Ahora bien, también debe incluir a los que contienen uno u otro de estos dos tipos de ingredientes.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 46
ARTÍCULO 2, APARTADO 2, LETRA B)

- b) los alimentos *crudos o no compuestos*. b) los alimentos *no transformados*.

Or. en

Justificación

Esta terminología debería ser coherente con la terminología utilizada en la propuesta relativa a los aditivos alimentarios y debería ser objeto de una correcta definición. Por otra parte, si los alimentos crudos o no compuestos son sinónimos de alimentos no transformados, procede hacer referencia a la definición jurídica en vigor tal como figura en el nuevo Reglamento (CE) n° 852/2004 (véase el nuevo considerando 5).

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 47
ARTÍCULO 2, APARTADO 2, LETRA B)

- b) los alimentos crudos o no compuestos. b) los alimentos crudos o no compuestos
*como, sin tener la lista carácter exhaustivo,
las especias, las hierbas aromáticas y el té o
las infusiones como tales.*

Or. en

Justificación

Con el fin de dar más claridad al texto, sería útil incluir algunos ejemplos de productos alimenticios considerados como crudos o no compuestos, dado que sigue siendo difícil determinar en qué medida las infusiones a base de plantas o frutas así como las mezclas de especias tradicionales se incluyen en el ámbito de aplicación del Reglamento.

Enmienda presentada por Ria Oomen-Ruijten y Lambert van Nistelrooij

Enmienda 48
ARTÍCULO 2, APARTADO 2, LETRA B)

- b) los alimentos crudos o no compuestos. b) los alimentos crudos o no compuestos
*como, sin tener la lista carácter exhaustivo,
las especias, las hierbas aromáticas y el té o
las infusiones como tales.*

Or. en

Justificación

Con el fin de dar más claridad al texto, convendría introducir ejemplos de productos alimenticios «crudos» o «no compuestos».

Enmienda presentada por David Martin y Åsa Westlund

Enmienda 49

ARTÍCULO 2, APARTADO 2, LETRA B)

b) los alimentos crudos o no compuestos.

b) los alimentos crudos o no compuestos,
incluidos, sin tener la lista carácter exhaustivo, el té, el café y las mezclas de té o cafés.

Or. en

Justificación

El concepto de productos alimenticios no compuestos no está claro y merece explicaciones adicionales.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 50

ARTÍCULO 2, APARTADO 2, LETRA B BIS) (nueva)

b bis) hierbas aromáticas y especias utilizadas tradicionalmente en la alimentación humana;

Or. en

Justificación

Las hierbas y especias tradicionalmente utilizadas como ingredientes alimentarios no deberían estar contempladas por el presente Reglamento.

Enmienda presentada por John Bowis

Enmienda 51

ARTÍCULO 2, APARTADO 2, LETRA B BIS) (nueva)

b bis) hierbas aromáticas o especias frescas o desecadas;

Or. en

Justificación

Ha quedado probado que una hierba aromática no presenta el mismo efecto toxicológico preocupante que cada uno de los componentes que contiene. La fijación de contenido máximo para tales componentes (en la parte B del anexo III) puede desembocar en una mayor utilización de extractos vegetales, sin que la protección de los consumidores se encuentre necesariamente reforzada. Es necesario un examen más profundo de la cuestión antes de introducir en el Reglamento en examen tales valores límite relativos a la utilización de hierbas aromáticas y especias.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 52

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA A), INCISO II BIS) (nuevo)

ii bis) que pueden contener productos alimenticios, incluidos aditivos alimentarios con arreglo al Reglamento (CE) n° xxxx/2007 del Parlamento Europeo y el Consejo, de... , relativo a los aditivos alimentarios;

Or. en

Justificación

La propuesta no menciona la posibilidad de añadir productos alimenticios o aditivos alimentarios a los aromas. Sin embargo, los aditivos y productos alimenticios son necesarios para el almacenamiento y para la utilización de aromas, así como para la disolución y dilución de estos productos. En un gran número de casos, los aromas se mezclan a alimentos, que forman entonces parte del aroma (por ejemplo, polvo de queso en un aroma de queso y cebolla).

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 53

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA A), INCISO II BIS) (nuevo)

ii bis) que contienen aditivos alimentarios autorizados en los aromas alimentarios;

Or. en

Justificación

Los aromas alimentarios pueden contener también aditivos alimentarios, como figura en la propuesta relativa a los aditivos alimentarios (artículo 16).

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 54

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA A), INCISO II BIS) (nuevo)

ii bis) que puedan contener alimentos y/o aditivos, siempre y cuando estos aditivos sean conformes a las disposiciones comunitarias;

Or. de

Justificación

A diferencia de la Directiva 88/388/CEE sobre los aromas, la propuesta de la Comisión (COM(2006) 427) no menciona la posibilidad de añadir alimentos y aditivos alimentarios a los aromas. Estas sustancias (aditivos y alimentos) son, sin embargo, necesarias para el almacenamiento y la utilización de aromas así como para la disolución y dilución de estos productos. En numerosos casos los ingredientes alimentarios forman parte integrante de los aromas, por ejemplo, el queso en polvo en un aroma de queso/cebolla.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 55

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA C), INCISO I) (nuevo)

***i) «sustancia aromática sintética»:
sustancia obtenida mediante una síntesis química, tenga o no propiedades químicamente idénticas a las de las sustancias naturales presentes en productos de origen vegetal o animal, según se definen en el punto c).***

Or. pl

Justificación

Entre las sustancias aromáticas contenidas en los alimentos se encuentran, junto a los aromas obtenidos del uso de sustancias naturales, fundamentalmente sustancias aromáticas obtenidas mediante síntesis químicas, como por ejemplo la vainillina etílica presente en el azúcar de vainilla, de uso generalizado, y en otros concentrados alimentarios.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 56

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA F)

f) «aroma de humo», un producto obtenido mediante fraccionamiento y purificación de humo condensado que produce condensados de humo primarios, fracciones primarias de alquitrán y aromas de humo derivados tal como se definen en el artículo 3, puntos 1), 2) y 4), del Reglamento (CE) n° 2065/2003;

f) «aroma de humo», un producto obtenido mediante fraccionamiento y purificación de humo condensado que produce condensados de humo primarios, fracciones primarias de alquitrán **utilizadas en los métodos tradicionales de ahumado de alimentos** y aromas de humo derivados tal como se definen en el artículo 3, puntos 1), 2) y 4), del Reglamento (CE) n° 2065/2003;

Or. en

Justificación

Es necesario aclarar que algunos aromas de humo están incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 2065/2003, mientras que otros estarán contemplados en el presente Reglamento y se utilizarán en los métodos tradicionales de ahumado de alimentos.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 57

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA H)

h) «**otros** aromas», aroma añadido o destinado a ser añadido a productos alimenticios para aportarles un olor o un sabor y que no se incluye en las definiciones b) a g);

h) «aromas **no especificados en otra parte**», aroma añadido o destinado a ser añadido a productos alimenticios para aportarles un olor o un sabor y que no se incluye en las definiciones b) a g);

Or. en

Justificación

La definición de los términos «otros aromas» exige aclaración.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 58

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA I)

i) «ingrediente alimentario con propiedades aromatizantes», un ingrediente alimentario distinto de los aromas que puede añadirse a los alimentos con el propósito fundamental de darles un aroma o modificar el suyo propio;

i) «ingrediente alimentario con propiedades aromatizantes», un ingrediente alimentario distinto de los aromas que puede añadirse a los alimentos con el propósito fundamental de darles un aroma o modificar el suyo propio **y cuya utilización influye de manera significativa en la presencia de sustancias en los alimentos compuestos según se especifica en la parte B del anexo III;**

Or. en

Justificación

Con el fin de mantener la proporcionalidad por lo que se refiere a la aplicación, deberían limitarse el ámbito de aplicación y la definición a los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que tienen una influencia significativa en el consumo de tales sustancias. Esta enmienda está relacionada con el considerando 5 del texto propuesto por la Comisión.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 59

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA J), PARTE INTRODUCTORIA

j) «material de base», material de origen vegetal, animal, microbiológico **o mineral** a partir del cual se producen aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes; y que puede ser:

j) «material de base», material de origen vegetal, animal **o** microbiológico a partir del cual se producen aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes; y que puede ser:

Or. en

Justificación

No existe ningún preparado aromatizante obtenido a partir de materiales de origen mineral.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 60

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA J), PARTE INTRODUCTORIA

j) «material de base», material de origen vegetal, animal, microbiológico o **mineral** a partir del cual se producen aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes; y que puede ser:

j) «material de base», material de origen vegetal, animal, microbiológico o **sintético** a partir del cual se producen aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes; y que puede ser:

Or. pl

Justificación

Con la sustitución del término «mineral» por «sintético» se quiere destacar el origen «no natural» de las sustancias aromáticas, obtenidas mediante síntesis química y sin correspondencia química con las sustancias naturales presentes en los productos de origen vegetal o animal. Se trata pues de una enmienda de naturaleza definitoria.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 61

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA J BIS) (nueva)

j bis) «producido mediante OMG», un producto obtenido utilizando un OMG como último organismo vivo en el proceso de producción, pero que no contenga o esté compuesto por OMG o haya sido producido a partir de estos organismos;

Or. en

Justificación

Deberían clarificarse las disposiciones en materia de etiquetado por lo que se refiere a los aromas producidos mediante OMG o a partir de OMG. Esto está en armonía con el concepto de «último organismo vivo» que regula las disposiciones en materia de etiquetado del Reglamento (CE) n° 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 62

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA K)

k) «procedimiento físico apropiado», procedimiento físico que no modifica intencionalmente la naturaleza química de los componentes del aroma **y en el que no interviene el** oxígeno atómico, **el** ozono, los catalizadores inorgánicos, **los catalizadores metálicos**, los reactivos organometálicos ni los rayos ultravioletas.

k) «procedimiento físico apropiado», procedimiento físico que no modifica intencionalmente la naturaleza química de los componentes del aroma **sin perjuicio de la lista de procedimientos tradicionales de preparación de productos alimenticios del anexo II. En ella no se incluye el uso del** oxígeno atómico, **del** ozono, **de** los catalizadores inorgánicos, **de** los reactivos organometálicos ni **de** los rayos ultravioletas.

Or. de

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 63

ARTÍCULO 3, APARTADO 2, LETRA K)

k) «procedimiento físico apropiado», procedimiento físico que no modifica intencionalmente la naturaleza química de los componentes del aroma **y en el que no** interviene el oxígeno atómico, el ozono, los catalizadores inorgánicos, los catalizadores metálicos, los reactivos organometálicos ni los rayos ultravioletas.

k) «procedimiento físico apropiado», procedimiento físico que no modifica intencionalmente la naturaleza química de los componentes del aroma **a menos que esté contemplado en el anexo II. No** interviene **en el mismo** el oxígeno atómico, el ozono, los catalizadores inorgánicos, los catalizadores metálicos, los reactivos organometálicos ni los rayos ultravioletas.

Or. en

Justificación

Un gran número de métodos físicos modifican intencionalmente la naturaleza química de los productos. Apareciendo al principio de manera accidental, estos métodos se utilizan intencionalmente con el fin de conservar calidades tradicionales. Por ejemplo, el proceso que consiste en triturar el ajo modifica intencionalmente su naturaleza química: en efecto, el ajo se tritura con el fin de obtener un carácter y un impacto organoléptico típicos, lo cual se debe a algunas modificaciones químicas que se producen durante el método de trituración.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 64
ARTÍCULO 3, APARTADO 3

3. A efectos de las definiciones enumeradas en el apartado 2, letras d), e), g) y j), se consideran productos alimenticios los materiales de base cuya utilización en la producción de aromas ha sido demostrada ampliamente hoy en día. *suprimido*

Or. en

Justificación

Los materiales no alimentarios no deben considerarse productos alimenticios.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 65
ARTÍCULO 4

Podrán utilizarse en los alimentos o en su superficie únicamente los aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que cumplan las siguientes condiciones:

- a) que no planteen, según las pruebas científicas disponibles, ningún problema de seguridad para la salud de los consumidores;
- b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores.

Podrán utilizarse en los alimentos o en su superficie únicamente los aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que cumplan las siguientes condiciones:

- a) que no planteen, según las pruebas científicas disponibles **y con arreglo al principio de cautela**, ningún problema de seguridad para la salud de los consumidores;
- b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores.

b bis) que exista una necesidad tecnológica suficiente y el efecto deseado no pueda obtenerse mediante la utilización de especias;

b ter) que su utilización entrañe una ventaja manifiesta para el consumidor.

Or. en

Justificación

Como sucede en la legislación vigente en materia de aditivos alimentarios, la existencia de una ventaja manifiesta para el consumidor debe ser un criterio fundamental en el marco del procedimiento de autorización de las enzimas alimentarias.

Enmienda presentada por David Martin y Åsa Westlund

Enmienda 66
ARTÍCULO 4, LETRA B)

b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores.

b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores ***por lo que se refiere, por ejemplo, a la calidad alimenticia, al carácter natural del producto o a su contenido en frutas y hortalizas;***

b bis) que entrañe ventajas y beneficios para el consumidor;

b ter) que existe una necesidad tecnológica suficiente en cuanto a su utilización.

Or. en

Justificación

Sólo se autoriza la utilización de aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes si está justificada por una necesidad tecnológica y si entraña ventajas para los consumidores. No debe nunca inducir a engaño a los consumidores.

Enmienda presentada por David Martin y Åsa Westlund

Enmienda 67
ARTÍCULO 4, LETRA B)

b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores.

b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores. ***Inducir a engaño al consumidor incluye, entre otras, cuestiones relacionadas con la naturaleza, la frescura, la calidad de los ingredientes utilizados, lo natural del producto o del proceso de producción así como la calidad nutritiva del producto.***

Or. en

Justificación

Esta aclaración es necesaria para que se entienda mejor el sentido que se suele dar a la expresión «inducir a engaño a los consumidores».

Enmienda presentada por Kartika Tamara Liotard

Enmienda 68
ARTÍCULO 4, LETRA B)

b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores.

b) que su utilización no induzca a engaño a los consumidores. ***Esto podría, por ejemplo, incluir la calidad nutritiva, el carácter natural, así como el contenido del producto en fruta y verdura.***

Or. en

Justificación

Es necesario fijar criterios transparentes relativos al significado de «inducir a engaño a los consumidores».

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 69
ARTÍCULO 5, APARTADO 2, PÁRRAFO 1

2. Los contenidos máximos de algunas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, en los alimentos compuestos enumerados en la parte B del anexo III ***no deberán superarse como resultado de la utilización de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes en dichos alimentos y en su superficie.***

2. Cuando exista una preocupación justificada científicamente por que algunas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, en los alimentos compuestos, ***puedan plantear una duda acerca de la inocuidad para la salud del consumidor, la Comisión, por propia iniciativa o basándose en datos facilitados por los Estados miembros, y de conformidad con el dictamen de la Autoridad, podrá establecer niveles máximos para aquellas sustancias que estén enumeradas*** en la parte B del anexo III.

Or. en

Justificación

La ampliación del ámbito de aplicación del Reglamento a ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes tiene por objeto contribuir al control de los principios biológicamente activos (determinadas sustancias presentes naturalmente en los aromas y en los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes). En caso de que determinadas sustancias naturales indeseables causaran una preocupación científicamente justificada por la salud de los consumidores, la Comisión, ajustándose al dictamen de la AESA, podrá establecer unos niveles máximos.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 70

ARTÍCULO 5, APARTADO 2, PÁRRAFO 1

2. Los contenidos máximos de algunas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y **los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes**, en los alimentos compuestos enumerados en la parte B del anexo III no deberán superarse como resultado de la utilización de aromas **e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes** en dichos alimentos y en su superficie.

2. Los contenidos máximos de algunas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y en los alimentos compuestos enumerados en la parte B del anexo III no deberán superarse como resultado de la utilización de aromas en dichos alimentos y en su superficie.

Or. en

Justificación

Esta disposición no debe discriminar el uso de hierbas y especias frente al uso de aromas artificiales.

Enmienda presentada por Dan Jørgensen

Enmienda 71

ARTÍCULO 5, APARTADO 2, PÁRRAFO 1

2. Los contenidos máximos de algunas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, **en los alimentos compuestos enumerados en la parte B del anexo III** no deberán superarse como resultado de la utilización de aromas **e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes en dichos**

2. Los contenidos máximos **enumerados en la parte B del anexo III** de algunas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes no deberán superarse **cuando el aroma o el ingrediente alimentario se utiliza en los alimentos compuestos**.

Justificación

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.

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 72

ARTÍCULO 5, APARTADO 2 BIS (nuevo)

2 bis. La lista que figura en el anexo III, parte B se examinará regularmente y, si procede, se actualizará, sobre la base de los conocimientos científicos más recientes..

La actualización podrá consistir igualmente en suprimir del anexo III, parte B, las sustancias de base mencionadas en el artículo 3, apartado 2, letra j), punto i), así como los productos obtenidos a partir de éstas, cuando se haya probado científicamente que no presentan riesgo alguno para la salud. A tal efecto, podrán comunicarse a la Comisión los estudios que actualmente se están realizando para determinar si las sustancias de base y los productos obtenidos a partir de ellas son probablemente inocuos para la salud. La Comisión, tras consultar con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, decidirá qué ingredientes o sustancias deberán suprimirse del anexo III, parte B.

Sin perjuicio del subapartado 2, el anexo III, parte B podrá se modificado de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 18, apartado 2, tras el

dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria emitido sobre la base del artículo 29 del Reglamento (CE) n° 178/2002 .

Or. de

Justificación

Los estudios recientes ofrecen razones científicas para pensar que determinados ingredientes alimentarios que presentan propiedades aromáticas, como las hierbas y las especias, y los productos que se elaboran de ellas (extractos) no presentan peligro para la salud. Para tener en cuenta el estado de conocimientos y los progresos en lo que respecta a la presencia de «principios activos» en determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromáticas y los productos extraídos de ellos, es importante volver a elaborar cuanto antes la lista del anexo III, parte B.

Enmienda presentada por John Bowis

Enmienda 73

ARTÍCULO 5, APARTADO 2 BIS (nuevo)

2 bis. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, los niveles máximos no se aplicarán cuando un alimento compuesto no contenga ningún aroma añadido, sino que los únicos ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que se hayan añadido sean hierbas frescas o secas y especias.

Or. en

Justificación

Véase la justificación a la enmienda al artículo 2, apartado 2, letra c) (nueva) sobre hierbas frescas o secas y especias.

Enmienda presentada por David Martin y Åsa Westlund

Enmienda 74

ARTÍCULO 6, APARTADO 1

1. Los materiales de base enumerados en la parte A del anexo IV no se utilizarán en la producción de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes. **suprimido**

Or. en

Justificación

El concepto de lista negativa en lugar de lista positiva permitiría el uso de una nueva sustancia hasta tanto no esté analizada; de resultar nociva, se incluiría en la lista negativa. Existe el riesgo de exposición a sustancias nocivas para la salud de los consumidores.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 75
ARTÍCULO 6, APARTADO 1

1. **Los** materiales de base enumerados en la parte A del anexo IV **no** se utilizarán en la producción de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

1. **Sólo los** materiales de base enumerados en la parte A del anexo IV se utilizarán en la producción de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Or. en

Justificación

Una lista positiva de materiales de base resulta más apropiada para proteger a los consumidores contra sustancias indeseables.

Si se adopta, se modificará el título del anexo V.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 76
ARTÍCULO 8, PARTE INTRODUCTORIA

El presente capítulo se aplicará a:

Sin perjuicio de los aromas de humo que estén autorizados con arreglo al Reglamento (CE) n° 2065/2003, el presente capítulo se aplicará a:

Or. en

Justificación

Conviene indicar que los aromas de humo que entran dentro del ámbito del Reglamento (CE) n° 2065/2003 deben ser autorizados por ese Reglamento.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 77

ARTÍCULO 8, LETRA F BIS) (nueva)

f bis) los aromas de humo que no entran dentro del ámbito del Reglamento (CE) n° 2065/2003.

Or. en

Justificación

Conviene mencionar que los aromas de humo que no entran dentro del ámbito del Reglamento (CE) n° 2065/2003 deben ser evaluados y aprobados con arreglo al presente Reglamento.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 78

ARTÍCULO 11

Un aroma o material de base incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 1829/2003 podrá incluirse en la lista comunitaria ***únicamente cuando haya sido autorizado*** de conformidad con ***el procedimiento previsto en el artículo 7 de ese mismo Reglamento (CE) n° 1829/2003.***

Un aroma o material de base incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 1829/2003 podrá incluirse en la lista comunitaria ***con arreglo al presente Reglamento únicamente cuando haya sido autorizado*** de conformidad con ese mismo Reglamento (CE) n° 1829/2003.

Or. en

Justificación

Enmienda relacionada con la enmienda al considerando 20.

Enmienda presentada por Avril Doyle

Enmienda 79
ARTÍCULO 11

Un aroma o material *de base* incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 podrá incluirse en la lista comunitaria **únicamente cuando** haya sido autorizado de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 7 de ese mismo Reglamento (CE) nº 1829/2003.

Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 4, 8 y 9 del presente Reglamento, un aroma **basado en** material incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 podrá incluirse en la lista comunitaria **una vez que** haya sido autorizado de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 7 de ese mismo Reglamento (CE) nº 1829/2003.

Or. en

Justificación

Determinadas partes de las propuestas podrían dar a pensar de manera equivocada que las compañías deben presentar múltiples, sucesivas y repetidas evaluaciones de inocuidad y autorizaciones de la AESA para determinados aromas de origen vegetal (así como para las enzimas y los aditivos alimentarios). Como el objeto de la normativa propuesta no es una duplicación de este tipo, es importante suprimir esta ambigüedad con el fin de evitar la confusión y una posible perturbación del mercado.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 80
ARTÍCULO 11

Un aroma o material de base incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 podrá incluirse en la lista comunitaria únicamente cuando haya sido **autorizado** de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 7 de ese mismo Reglamento (CE) nº 1829/2003.

Un aroma o material de base incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 podrá incluirse en la lista comunitaria únicamente cuando haya sido **objeto de la evaluación de inocuidad de la modificación genética** de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 7 de ese mismo Reglamento (CE) nº 1829/2003.

Or. en

Justificación

Debe quedar claro que no existen dos procedimientos distintos de autorización para los aromas que contienen componentes modificados genéticamente. La autorización de los aromas debería contemplar paralelamente la gestión por la Comisión por lo que se refiere a

la evaluación de la inocuidad de las modificaciones genéticas, con el fin de permitir la subsiguiente aprobación global con arreglo al presente Reglamento.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 81
ARTÍCULO 13, APARTADO 1, LETRA A)

a) la denominación de venta: ***el término «aroma», una denominación más específica o una descripción*** del aroma;

a) la denominación de venta: la denominación específica del aroma;

Or. en

Justificación

Deben aclararse las disposiciones relativas al etiquetado.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 82
ARTÍCULO 13, APARTADO 1, LETRA B)

b) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante, el empaquetador o el vendedor establecido en la Comunidad;

(No afecta a la versión española.)

Or. en

Justificación

(No afecta a la versión española.)

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 83
ARTÍCULO 13, APARTADO 1, LETRA D)

d) la enumeración en orden ponderal decreciente de:

d) la enumeración en orden ponderal decreciente de:

i) las categorías de ***aromas presentes***; y

i) las categorías de ***sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes definidas en el artículo 3***; y

ii) los nombres de todas las demás sustancias o materiales contenidos en el producto, o, si procede, sus números E;

ii) **en el caso de mezclas de aromas con otras sustancias o materiales autorizados como aditivos o productos utilizados para disolver y diluir**, los nombres de todas las **categorías mencionadas en el inciso i) y el nombre de todas las** demás sustancias o materiales contenidos en el producto, o, si procede, sus números E;

Or. en

Justificación

Es necesario aclarar las distintas posibilidades, es decir, en el caso de mezclas de aromas con otras sustancias o materiales, el significado de las categorías y las categorías definidas en el artículo 3.

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 84

ARTÍCULO 13, APARTADO 1, LETRA D), INCISO II)

ii) los nombres de todas las demás sustancias o materiales contenidos en el producto, o, **si procede**, sus números E;

ii) los nombres de todas las demás sustancias o materiales contenidos en el producto, sus números E **y, cuando proceda, la mención «elaborado a partir de OMG»;**

Or. en

Justificación

Se deben aclarar las disposiciones con respecto al etiquetado en materia de enzimas elaboradas a partir de OMG. Esto se ajusta al concepto de último organismo vivo que rige las disposiciones relativas al etiquetado del Reglamento (CE) n° 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Enmienda presentada por Kartika Tamara Liotard

Enmienda 85

ARTÍCULO 13, APARTADO 1, LETRA D), INCISO II)

ii) los nombres de todas las demás sustancias o materiales contenidos en el producto, **o**, si procede, sus números E;

ii) los nombres de todas las demás sustancias o materiales contenidos en el producto, **y**, si procede, sus números E;

Justificación

No existe ninguna razón para no indicar los números E cuando existen.

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 86
ARTÍCULO 14

1. El término «natural» podrá utilizarse **únicamente** para describir un aroma en la denominación de venta a la que se refiere el artículo 13, apartado 1, letra a), tal como se prevé en los apartados 2 a 6.

2. El término «natural» sólo podrá utilizarse para designar un aroma si la parte aromatizante se compone únicamente de preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

3. El término «sustancia aromatizante natural» sólo podrá utilizarse para los aromas en los que la parte aromatizante contiene exclusivamente sustancias aromatizantes naturales.

4. El término «natural» **sólo** podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si al menos el 90 % (p/p) de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate.

La parte aromatizante podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

La descripción deberá formularse de la siguiente manera: «aroma natural de «alimento(s) o categoría de alimentos o fuente(s)»».

5. La descripción «aroma natural de «alimento(s) o categoría de alimentos o fuente(s)» con otros aromas naturales» podrá utilizarse **únicamente** si la parte aromatizante proviene en parte del material

1. El término «natural» podrá utilizarse para describir un aroma en la denominación de venta a la que se refiere el artículo 13, apartado 1, letra a), tal como se prevé en los apartados 2 a 6.

2. El término «natural» sólo podrá utilizarse para designar un aroma si la parte aromatizante se compone únicamente de preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

3. El término «sustancia aromatizante natural» sólo podrá utilizarse para los aromas en los que la parte aromatizante contiene exclusivamente sustancias aromatizantes naturales.

4. El término «natural» podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si al menos el 90 % (p/p) de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate.

La parte aromatizante **sólo** podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

La descripción deberá formularse de la siguiente manera: «aroma natural de «alimento(s) o categoría de alimentos o fuente(s)»».

5. La descripción «aroma natural de «alimento(s) o categoría de alimentos o fuente(s)» con otros aromas naturales» podrá utilizarse si la parte aromatizante proviene en parte del material de base de que se trate

de base de que se trate y es fácilmente reconocible.

La parte aromatizante podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales, o ambas cosas.

6. El término «aroma natural» podrá utilizarse *únicamente* si la parte aromatizante proviene de diferentes materiales de base y la referencia a los materiales de base no evoquen su aroma o sabor.

La parte aromatizante podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

y es fácilmente reconocible.

La parte aromatizante *sólo* podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales, o ambas cosas.

6. El término «aroma natural» podrá utilizarse si la parte aromatizante proviene de diferentes materiales de base y la referencia a los materiales de base no evoquen su aroma o sabor.

La parte aromatizante *sólo* podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

Or. de

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 87

ARTÍCULO 14, APARTADO 4, PÁRRAFO 1

4. El término «natural» sólo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si **al menos el 90 % (p/p) de la parte aromatizante se ha** obtenido a partir del material de base de que se trate.

4. El término «natural» sólo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si **la totalidad de las sustancias aromatizantes se han** obtenido a partir del material de base de que se trate.

Or. de

Justificación

Una relación 90-10 contradice el propósito del artículo 4, letra b), que dispone que el consumidor no deberá ser inducido a engaño sobre la utilización de sustancias aromatizantes y, en particular también el considerando 21, que afirma que las sustancias aromatizantes sólo podrán llevar la etiqueta «natural» si cumplen determinados criterios a fin de garantizar que no inducen a error a los consumidores.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 88
ARTÍCULO 14, APARTADO 4, PÁRRAFO 1

El término «natural» sólo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si al menos el **90 %** (p/p) de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate.

El término «natural» sólo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si al menos el **95 %** (p/p) de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate.

Or. sl

Justificación

La ratio 90-10 podría inducir a error al consumidor. El texto propuesto podría darle la impresión de que el aroma se obtuvo esencialmente del componente mayoritario, cuando en realidad el 10 % restante se obtuvo de ingredientes completamente diferentes. La ratio debería ser 95-5.

Enmienda presentada por Marie-Noëlle Lienemann

Enmienda 89
ARTÍCULO 14, APARTADO 4, PÁRRAFO 1

4. El término «natural» sólo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si al menos el **90 %** (p/p) de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate.

4. El término «natural» sólo podrá utilizarse en combinación con la referencia a un alimento, categoría de alimentos o fuente de aromas animal o vegetal si al menos el **95 %** (p/p) de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate.

Or. en

Justificación

La práctica actual está establecida en el 90 %. Se estableció tras consultar a las autoridades en el momento de la adopción de la Directiva 88/388. Idealmente debería mantenerse esta cifra, ya que cualquier ampliación del porcentaje necesitará considerables reformulaciones y un nuevo etiquetado para productos comercializados. Sin embargo, hay enmiendas que piden que este porcentaje sea del 98 %, lo que dificultaría considerablemente la reformulación de una gran cantidad de tipos de aromas; 95 % es el máximo absoluto que seguiría permitiendo la elaboración de una amplia gama de aromas naturales.

Enmienda presentada por Ria Oomen-Ruijten y Lambert van Nistelrooij

Enmienda 90

ARTÍCULO 14, APARTADO 6, PÁRRAFO 1

6. El término «aroma natural» podrá utilizarse únicamente si la parte aromatizante proviene de diferentes materiales de base y la referencia a los materiales de base no evoquen su aroma o sabor.

6. El término «aroma natural» podrá utilizarse únicamente si la parte aromatizante proviene de diferentes materiales de base y la referencia a los materiales de base no evoquen su aroma o sabor **y en las circunstancias mencionadas en los apartados 4 y 5.**

Or. en

Justificación

El uso del término «aroma natural» no estará forzosamente limitado a los casos mencionados en el artículo 14, apartado 6, ya que, según el apartado 4, el término «aroma natural» sólo podrá utilizarse si al menos el 90 % de la parte aromatizante se ha obtenido a partir del material de base de que se trate. Además, según el apartado 5, la descripción «aroma natural con otros aromas naturales» podrá utilizarse únicamente si un máximo del 90 % de la parte aromatizante proviene del material de base de que se trate.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 91

ARTÍCULO 14, APARTADO 6, PÁRRAFO 2

La parte aromatizante podrá contener preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales.

suprimido

Or. en

Justificación

El apartado 2 no se necesita, es superfluo.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 92

ARTÍCULO 15, APARTADO 1

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la

Directiva 2000/13/CE, los aromas destinados a la venta al consumidor final podrán comercializarse únicamente si sus envases incluyen la mención «para su utilización en productos alimenticios» o la mención «utilización restringida en los productos alimenticios» o una referencia más específica a su utilización alimentaria prevista, que debe ser fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

Directiva 2000/13/CE, **la Directiva 89/396/CEE y, si procede, el Reglamento (CE) n° 1829/2003**, los aromas destinados a la venta al consumidor final podrán comercializarse únicamente si sus envases incluyen la mención «para su utilización en productos alimenticios» o la mención «utilización restringida en los productos alimenticios» o una referencia más específica a su utilización alimentaria prevista, que debe ser fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

Or. en

Justificación

El etiquetado de aromas destinados a la venta al consumidor final debe establecerse con arreglo a la Directiva 89/396/CEE relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y, cuando proceda, al Reglamento (CE) n° 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, para el etiquetado de los aromas alimentarios que contienen o están compuestos por OMG o han sido producidos a partir de OMG.

Enmienda presentada por Pilar Ayuso

Enmienda 93

ARTÍCULO 16, APARTADO 1

1. Los operadores de empresas alimentarias o sus representantes notificarán a la Comisión las cantidades anuales de sustancias aromatizantes añadidas a los alimentos en la Comunidad y los niveles de utilización para cada categoría de alimentos en la Comunidad.

1. El productor o usuario de sustancias aromatizantes notificará sin demora a la Comisión cualquier dato científico o técnico nuevo que haya llegado a su conocimiento y al que tenga acceso, cuando pueda afectar a la evaluación de la inocuidad de la sustancia aromatizante.

1 bis. El usuario de la industria alimentaria del aroma que contenga la sustancia aromatizante y el productor del aroma informarán conjuntamente a la Comisión, a petición de ésta, sobre el uso real de la sustancia aromatizante. La información facilitada en ese contexto recibirá un trato confidencial.

Or. en

Justificación

Será muy difícil conseguir información sobre las cantidades anuales de todas las sustancias aromatizantes añadidas a los alimentos y los niveles de uso de cada categoría, puesto que los proveedores de aromas no saben forzosamente en qué categoría de alimento se va a utilizar un aroma, ni la dosificación exacta. Por lo tanto, no es probable que esa información sirva de ayuda para las evaluaciones de consumo o de inocuidad.

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 94

ARTÍCULO 16, APARTADO 1

1. Los operadores de empresas alimentarias o sus representantes notificarán a la Comisión las cantidades anuales de sustancias aromatizantes añadidas a los alimentos en la Comunidad y los niveles de utilización para cada categoría de alimentos en la Comunidad.

1. El operador de una empresa alimentaria, incluidos el fabricante/mezclador y el utilizador de una sustancia aromatizante, comunicarán a la Comisión, sin dilación, los datos científicos y las informaciones técnicas que conocen y de que disponen que pudieran influir en la evaluación de la seguridad de la sustancia aromatizante.

1 bis. El operador de una empresa alimentaria, incluidos el fabricante/mezclador y el utilizador de una sustancia aromatizante, informarán a la Comisión, a petición de ésta, de la utilización efectiva de la sustancia aromatizante, en la medida en que dispongan de los datos pertinentes. Las informaciones se tratarán con carácter confidencial.

Or. de

Enmienda presentada por Ria Oomen-Ruijten y Lambert van Nistelrooij

Enmienda 95

ARTÍCULO 16, APARTADO 1

1. Los operadores de empresas alimentarias o sus representantes notificarán a la Comisión las cantidades anuales de sustancias aromatizantes añadidas a los alimentos en la Comunidad y los niveles de utilización para cada categoría de

1. El productor o usuario de una sustancia aromatizante informará a la Comisión de todos los nuevos datos, científicos o técnicos, que lleguen a su conocimiento y a los que tenga acceso, cuando éstos puedan afectar a la evaluación de la inocuidad de

alimentos en la Comunidad.

la sustancia aromatizante.

1 bis. A petición de la Comisión, el productor o usuario de un aroma informará a ésta del uso real del aroma.

Or. en

Justificación

En aras de la coherencia con el paquete legislativo sobre procedimiento de autorización (COM(2006)0423), aditivos alimentarios (COM(2006)0428) y enzimas alimentarias (COM(2006)0425), se usará para el deber de información la misma formulación que la que se usa en las propuestas de Reglamentos sobre aditivos (art. 26 «Deber de información») y sobre enzimas (art. 15 «Deber de información»). Ambos se refieren a una cuestión de inocuidad, mientras que el consumo no afecta a la inocuidad en sí.

Enmienda presentada por Françoise Grossetête

Enmienda 96

ARTÍCULO 16, APARTADO 1

1. Los operadores de empresas alimentarias o sus representantes notificarán a la Comisión las cantidades anuales de sustancias aromatizantes añadidas a los alimentos en la Comunidad y los niveles de utilización para cada categoría de alimentos en la Comunidad.

1. El productor o usuario de sustancias aromatizantes informará a la Comisión de cualquier nuevo dato, científico o técnico, del que tenga conocimiento y que pueda tener repercusiones en el control de seguridad de la sustancia aromatizante de que se trata.

Or. fr

Justificación

El presente Reglamento sobre aromas forma parte de un corpus legislativo que incluye las enzimas y los aditivos alimentarios. Resulta, por lo tanto, coherente armonizar la información que deben hacer pública los operadores del sector alimentario. Cada operador deberá presentar cualquier nuevo dato científico que pudiera tener repercusiones en la evaluación de la seguridad de la sustancia aromatizante. Con esta disposición queda garantizada la seguridad de los aromas utilizados antes de su comercialización efectiva.

Enmienda presentada por David Martin y Åsa Westlund

Enmienda 97

ARTÍCULO 16, APARTADO 2 BIS (nuevo)

2 bis. Los productores o los usuarios de un aroma notificarán inmediatamente a la Comisión cualquier nueva información científica o técnica que pueda afectar a la evaluación de la inocuidad del mismo.

Or. en

Justificación

De este modo se ajusta esta propuesta a las que tratan de enzimas y aditivos, y se contribuye a asegurar la protección continuada de los consumidores a la luz de la información más reciente.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 98

ARTÍCULO 26

Anexo III, apartado 1, guión 1 (Directiva 2000/13/CE)

– «aromas» o una designación o descripción más específica del aroma, si la parte aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3 apartado 2 letras b), d), e) g) y h) del Reglamento (CE) nº [...] del Parlamento Europeo y del Consejo* [Reglamento sobre aromas];

– «aromas» o una designación o descripción más específica del aroma, si la parte aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3 apartado 2 letras b), c), d), e) g) y h) del Reglamento (CE) nº [...] del Parlamento Europeo y del Consejo* [Reglamento sobre aromas];

Or. en

Justificación

Al usar «aromas naturales», los industriales tenderán a poner este hecho de relieve; sin embargo debido a la falta de espacio en las etiquetas de algunos productos, puede que sólo figure el término «aroma» en la lista de ingredientes. El presente Reglamento debe mantener esa posibilidad.

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 99

ARTÍCULO 26

Anexo III, apartado 1, guión 1 (Directiva 2000/13/CE)

– «aromas» o una designación o descripción más específica del aroma, si la parte

– «aromas» o una designación o descripción más específica del aroma, si la parte

aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3 apartado 2 letras b), d), e) g) y h) del Reglamento (CE) nº [...] del Parlamento Europeo y del Consejo* [Reglamento sobre aromas];

aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3 apartado 2 letras b), c), d), e) g) y h) del Reglamento (CE) nº [...] del Parlamento Europeo y del Consejo* [Reglamento sobre aromas];

Or. en

Justificación

Deben incluirse las «sustancias aromáticas naturales».

Enmienda presentada por Edite Estrela

Enmienda 100
ARTÍCULO 26

Anexo III, apartado 1, guión 2 (Directiva 2000/13/CE)

– «aroma(s) de humo» si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f, del Reglamento (CE) nº [...] [Reglamento sobre aromas] y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

– «aroma(s) de humo», ***o una designación o descripción más específica del o de los aromas de humo***, si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f, del Reglamento (CE) nº [...] [Reglamento sobre aromas] y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

Or. en

Justificación

Debe ser posible describir la nota del aroma de humo con una explicación del tipo «aroma de humo (aroma de panceta)».

Enmienda presentada por Carl Schlyter y Bart Staes

Enmienda 101
ARTÍCULO 26

Anexo III, apartado 2 bis (nuevo) (Directiva 2000/13/CE)

2 bis. Para los aromas producidos a partir de materiales de base que entren en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003, la mención «producido a partir de OMG» aparecerá en la etiqueta.

Para los aromas producidos por un organismo incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 1829/2003, no se exigirá ningún etiquetado específico.

Or. en

Justificación

Deben aclararse las disposiciones de etiquetado de las enzimas producidas por OMG o a partir de éstos. Esto se ajusta al concepto de último organismo vivo por el que se rigen las disposiciones de etiquetado del Reglamento n° 1829/2003/CE sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 102
ARTÍCULO 27, PÁRRAFO 2

Será aplicable a partir del [introducir fecha] [en los veinticuatro meses siguientes a su entrada en vigor]. No obstante, ***los artículos 9, 23 y 24 se aplicarán a partir de la fecha en que empiece a aplicarse*** la lista comunitaria.

Será aplicable a partir del [introducir fecha] [en los veinticuatro meses siguientes a su entrada en vigor]. No obstante, ***el artículo 9 se aplicará 18 meses después de la entrada en vigor de*** la lista comunitaria.

Or. de

Enmienda presentada por Anja Weisgerber

Enmienda 103
ARTÍCULO 27, PÁRRAFO 2 BIS (nuevo)

Los aromas y los alimentos comercializados legalmente antes de las fechas mencionadas, podrán seguir utilizándose hasta que se hayan agotado las existencias.

Or. de

Enmienda presentada por John Bowis

Enmienda 104
ARTÍCULO 27, PÁRRAFO 2 BIS (nuevo)

Los aromas y productos alimenticios que se hayan comercializado con toda legalidad antes de estas fechas podrán comercializarse y utilizarse hasta que se agoten las existencias.

Or. en

Justificación

Las existencias comercializadas con toda legalidad antes de la adopción del Reglamento deben poder agotarse sin ser retiradas del mercado.

Enmienda presentada por Françoise Grossetête

Enmienda 105
ARTÍCULO 27, PÁRRAFO 2 BIS (nuevo)

Las sustancias aromatizantes que se hayan comercializado con arreglo a la legislación antes de las fechas mencionadas anteriormente podrán utilizarse hasta que se agoten las existencias.

Or. fr

Justificación

Debe introducirse un periodo de transición para tener en cuenta las sustancias aromatizantes comercializadas antes de la futura aprobación del presente Reglamento sobre aromas. Dicho periodo de transición es necesario para el buen funcionamiento de la producción, al tiempo que garantiza la seguridad de los consumidores.

Enmienda presentada por Ria Oomen-Ruijten y Lambert van Nistelrooij

Enmienda 106
ARTÍCULO 27, PÁRRAFO 2 BIS (nuevo)

Los aromas y productos alimenticios que se hayan comercializado con toda legalidad

antes de estas fechas podrán comercializarse y utilizarse durante un periodo de 12 meses a partir de la fecha de aplicación del presente Reglamento.

Or. en

Justificación

Para incluir un periodo transitorio que permita la comercialización y la utilización de aromas y productos alimenticios que se hayan comercializado antes de la adopción del Reglamento.

Enmienda presentada por Urszula Krupa

Enmienda 107
ANEXO II, LÍNEA 5, COLUMNA 1

Evaporar

Evaporar ***o liofilizar***

Or. pl

Justificación

En el caso de las sustancias naturales, un tratamiento habitual es el secado de materiales de origen vegetal o animal de gran contenido en agua, mediante su congelación y la posterior sublimación del líquido sobrante.

Enmienda presentada por Dan Jørgensen

Enmienda 108
ANEXO III, PARTE A, NUEVAS SUSTANCIAS

Aloína

Cumarina

Or. da

Justificación

Se han incluido los valores límite para la aloína y la cumarina, puesto que estas sustancias están reguladas en las normas vigentes y ambas siguen suponiendo un riesgo de problemas toxicológicos.

Enmienda presentada por Mojca Drčar Murko

Enmienda 109
ANEXO III, PARTE B, LÍNEA 1

Texto de la Comisión

Nombre de la sustancia	Alimentos compuestos en los que la presencia de la sustancia es limitada	Contenido máximo (mg/kg)
<i>Beta azarona</i>	<i>Bebidas alcohólicas</i>	<i>1,0</i>
<i>1-alil-4-metoxibenceno</i>	<i>Productos lácteos</i>	<i>50</i>
	<i>Frutas y verduras transformadas (incluidas setas y hongos, raíces y tubérculos, legumbres y frutos secos).</i>	<i>50</i>
	<i>Productos a base de pescado:</i>	<i>50</i>
	<i>Bebidas no alcohólicas</i>	<i>10</i>
<i>Ácido cianhídrico</i>	<i>Turrón, mazapán y sus sucedáneos o productos similares</i>	<i>50</i>
	<i>Conservas de frutas con hueso</i>	<i>5</i>
	<i>Bebidas alcohólicas</i>	<i>35</i>
<i>Mentofurano</i>	<i>Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento</i>	<i>500</i>
	<i>Micropastillas para refrescar el aliento¹</i>	<i>3 000</i>
		<i>1 000</i>
	<i>Goma de mascar</i>	<i>200</i>
<i>4-alil-1,2-dimetoxibenceno</i>	<i>Productos lácteos</i>	<i>20</i>
	<i>Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza</i>	<i>15</i>
	<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	<i>10</i>
	<i>Sopas y salsas</i>	<i>60</i>
	<i>Aperitivos listos para el consumo</i>	<i>20</i>
	<i>Bebidas no alcohólicas</i>	<i>1</i>
<i>Pulegona</i>	<i>Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento</i>	<i>250</i>
	<i>Micropastillas para refrescar el aliento¹</i>	<i>2 000</i>
		<i>350</i>
	<i>Goma de mascar</i>	<i>20</i>
	<i>Bebidas no alcohólicas a base de menta</i>	<i>100</i>
<i>Cuasina</i>	<i>Bebidas no alcohólicas</i>	<i>0,5</i>
	<i>Productos de panadería</i>	<i>1</i>
	<i>Bebidas alcohólicas</i>	<i>1,5</i>

¹ Caramelos de sabor fuerte; el peso de cada caramelo no excede 1g.

<i>1-alil-3,4-metilenodioxibenceno, safrol</i>	<i>Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza</i>	<i>15</i>
	<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	<i>15</i>
	<i>Sopas y salsas</i>	<i>25</i>
	<i>Bebidas no alcohólicas</i>	<i>1</i>
<i>Teucrina A</i>	<i>Bebidas alcohólicas</i>	<i>2</i>
<i>Tuyona (alfa y beta)</i>	<i>Bebidas alcohólicas, excepto las elaboradas a partir de la especie Artemisia</i>	<i>10</i>
	<i>Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la especie Artemisia</i>	<i>35</i>

Enmiendas del Parlamento

Nombre de la sustancia	Alimentos compuestos en los que la presencia de la sustancia es limitada	Contenido máximo (mg/kg)

Or. en

Justificación

Esta enmienda está relacionada con la enmienda al artículo 5, apartado 2, punto 2. Se propone la misma solución en el artículo 8 y el anexo III del Reglamento (CE) n° 1925/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos. La parte B del anexo III permanecerá en blanco salvo cuando la Autoridad dictamine la posible nocividad de determinadas sustancias naturales indeseables. En este caso, los niveles máximos de dichas sustancias serán establecidos por la Comisión.

Enmienda presentada por Alfonso Andria, Patrizia Toia y Lapo Pistelli

Enmienda 110
ANEXO III, PARTE B, LÍNEA 9

Teucrina A - Bebidas alcohólicas - 2

Teucrina A - Bebidas alcohólicas - 6

Or. it

Justificación

El dictamen del Comité Científico del Consejo de Europa de 11 de marzo de 2003 (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) determina el límite máximo de Teucrina A, principio activo del Teucrium chamaedrys, a 6 mg/kg para las bebidas alcohólicas.

Enmienda presentada por Dan Jørgensen

Enmienda 111
ANEXO III, PARTE B

Texto de la Comisión

Nombre de la sustancia	<i>Alimentos compuestos en los que la presencia de la sustancia es limitada</i>	<i>Contenido máximo (mg/kg)</i>
Beta azarona	Bebidas alcohólicas	1,0
1-alil-4-metoxibenceno	Productos lácteos	50
	Frutas y verduras transformadas (incluidas setas y hongos, raíces y tubérculos, legumbres y frutos secos).	50
	Productos a base de pescado:	50
	Bebidas no alcohólicas	10
Ácido cianhídrico	Turrón, mazapán y sus sucedáneos o productos similares	50
	Conservas de frutas con hueso	5
	Bebidas alcohólicas	35
Mentofurano	Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento	500
	Micropastillas para refrescar el aliento	3000
	Goma de mascar	1000
	Bebidas alcohólicas a base de menta	200
4-alil-1,2-dimetoxibenceno	Productos lácteos	20
	Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza	15
	Pescado y productos a base de pescado	10
	Sopas y salsas	60
	Aperitivos listos para el consumo	20
	Bebidas no alcohólicas	1
Pulegona	Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento	250
	Micropastillas para refrescar el aliento ¹	2000
	Goma de mascar	350
	Bebidas no alcohólicas a base de menta	20
	Bebidas alcohólicas a base de menta	100
Cuasina	Bebidas no alcohólicas	0,5
	Productos de panadería	1
	Bebidas alcohólicas	1,5
1-alil-3,4-metilenodioxibenceno, safrol	Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza	15
	Pescado y productos a base de pescado	15

	Sopas y salsas	25
	Bebidas no alcohólicas	1
Teucrina A	Bebidas alcohólicas	2
Tuyona (alfa y beta)	Bebidas alcohólicas, excepto las elaboradas a partir de la especie <i>Artemisia</i>	10
	Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la especie <i>Artemisia</i>	35

Enmiendas del Parlamento

Nombre de la sustancia	<i>Alimentos</i> [mg/kg]	<i>Bebidas</i> [mg/kg]	<i>Excepciones para determinados alimentos</i> [mg/kg]
<i>Aloína</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>Bebidas alcohólicas</i> 50
Beta azarona	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	Bebidas alcohólicas 1,0
1-alil-4-metoxibenceno	<i>nada</i>	<i>nada</i>	Productos lácteos 50 Frutas y verduras transformadas (incluidas setas y hongos, raíces y tubérculos, legumbres y frutos secos) 50 Productos a base de pescado 50 Bebidas no alcohólicas 10
<i>Cumarina</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Determinados productos de caramelo</i> 10 <i>Goma de mascar</i> 50 <i>Bebidas alcohólicas</i> 10
Ácido cianhídrico	<i>1</i>	<i>1</i>	Turrón, mazapán y sus sucedáneos o productos similares 50 Conservas de frutas con hueso 5 Bebidas alcohólicas 35
Mentofurano	<i>nada</i>	<i>nada</i>	Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento 500 Micropastillas para refrescar el aliento 3 000 Goma de mascar 1 000 Bebidas alcohólicas a base de menta 200

4-alil-1,2-dimetoxibenceno	<i>nada</i>	<i>nada</i>	Productos lácteos	20
			Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza	15
			Pescado y productos a base de pescado	10
			Sopas y salsas	60
			Aperitivos listos para el consumo	20
			Bebidas no alcohólicas	1
Pulegona	25	100	Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento	250
			Micropastillas para refrescar el aliento	2 000
			Goma de mascar	350
			Bebidas no alcohólicas a base de menta	20
			Bebidas alcohólicas a base de menta	100
Cuasina	5	5	Bebidas no alcohólicas	0,5
			Productos de panadería	1
			Bebidas alcohólicas	1,5
1-alil-3,4-metilenodioxibenceno, safrol	1	1	Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza	15
			Pescado y productos a base de pescado	15
			Sopas y salsas	25
			Bebidas no alcohólicas	1
Teucrina A	<i>nada</i>	<i>nada</i>	Bebidas alcohólicas	2
Tuyona (alfa y beta)	0,5	0,5	Bebidas alcohólicas, excepto las elaboradas a partir de la especie Artemisia	10
			Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la especie Artemisia	35

Or. da

Justificación

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.