

EUROOPA PARLAMENT

2004



2009

Keskkonna-, rahvatervise- ja toiduohutuse komisjon

2.4.2007

PE 386.521v02-00

MUUDATUSETTEPANEKUD 21-111

Raporti projekt

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Lõhna- ja maitseained ning teatavad lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad

Ettepanek võtta vastu määrus (KOM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Komisjoni ettepanek

Euroopa Parlamendi muudatusettepanekud

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 21
PÕHJENDUS 5

(5) Käesoleva määruse reguleerimisala peaks inimeste tervise kaitsmiseks hõlmama lõhna- ja maitseaineid, lõhna- ja maitseainete lähtematerjale ning lõhna- ja maitseaineid sisaldavat toitu. See peaks hõlmama ka teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, mida lisatakse toidule peamiselt lõhna ja maitse andmise eesmärgil ning mis aitavad oluliselt kaasa teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete („lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad”), nende lähteainete ja neid sisaldava toidu esinemisele toidus.

(5) Käesoleva määruse reguleerimisala peaks inimeste tervise kaitsmiseks hõlmama lõhna- ja maitseaineid, lõhna- ja maitseainete lähtematerjale **ja vahetooteid** ning lõhna- ja maitseaineid sisaldavat toitu. See peaks hõlmama ka teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, mida lisatakse toidule peamiselt lõhna ja maitse andmise eesmärgil ning mis aitavad oluliselt kaasa teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete („lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad”), nende lähteainete **ning vahetoodete** ja neid sisaldava toidu esinemisele toidus.

Or. pl

Selgitus

Toiduainetööstuse tootmisprotsessides ei kasutata mitte üksnes lähteaineid (siinkohal on silmas peetud põhilisi tooraineid) ning lõhna- ja maitseaineid, vaid ka ja eelkõige mitmesugusel määral ja mitmesuguse tehnoloogiaga valmistusviiside (vt II lisa – Loetelu traditsioonilistest toiduvalmistusviisidest, mille abil saadakse looduslikud lõhna- ja maitseühendid ning looduslikud lõhna- ja maitsepreparaadid) teel saadud vahetooteid.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 22
PÕHJENDUS 5 A (UUS)

(5 a) Käesoleva määruse reguleerimisala ei peaks hõlmama teatavaid eranditult magusa, hapu või soolase maitsega aineid, 29. aprilli 2004. aasta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 852/2004 (toiduainete hügieeni kohta)¹ määratletud töötlemata toiduaineid ja mitteliittoite.

¹ *ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.*

Or. en

Selgitus

Artikli 2 lõike 2 punkti b on vaja täpsustada.

Muudatusettepaneku esitaja(d): John Bowis

Muudatusettepanek 23
PÕHJENDUS 6

(6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. Need ei tohi tarbijat eksitada ja seetõttu tuleb nende esinemisele toidus alati asjakohase märgistusega osutada.

(6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. ***Võimaluse korral tuleks tähelepanu pöörata sellele, kas võiks kaasneda negatiivseid tagajärgi haavatavate rühmade jaoks, sealhulgas***

laste maitse-eelistuste väljakujunemise suhtes. Need ei tohi tarbijat eksitada ja seetõttu tuleb nende esinemisele toidus alati asjakohase määrgistusega osutada.

Or. en

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 24
PÕHJENDUS 6

(6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. Need ei tohi tarbijat eksitada **ja seetõttu tuleb** nende esinemisele toidus alati asjakohase määrgistusega osutada.

(6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad käesolevas määruses sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. Need ei tohi tarbijat eksitada **toiduaine värskuse, koostisosade toiteväärtuse ja toiduaine looduslikkuse suhtes. Vastupidi, lõhna- ja maitseainete kasutamine peab olema tingitud tehnoloogilisest vajadusest ning olema selgelt tarbijale kasulik.** Nende esinemisele toidus **tuleb** alati asjakohase määrgistusega osutada.

Or. en

Selgitus

Kehtiva toidu lisaainete õigusakti eeskujul peab lõhna- ja maitseainete kasutamise lubamisel olema keskseks nõudeks selge kasulikkus tarbijale.

Muudatusettepaneku esitaja(d): David Martin ja Åsa Westlund

Muudatusettepanek 25
PÕHJENDUS 6

(6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad

(6) Lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi võib kasutada vaid juhul, kui need vastavad

käesolevas määruises sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. Need ei tohi tarbijat eksitada ja seetõttu tuleb nende esinemisele toidus alati asjakohase määrgistusega osutada.

käesolevas määruises sätestatud kriteeriumidele. Need peavad olema kasutamisel ohutud ja seetõttu tuleb teatavate lõhna- ja maitseainete puhul viia läbi ohu hindamine, enne kui neid võib toidus kasutada. Need ei tohi tarbijat eksitada ja ***lõhna- ja maitseainete kasutamine peab olema tingitud tehnoloogilisest vajadusest ning olema tarbijale kasulik.*** Seetõttu tuleb nende esinemisele toidus alati asjakohase määrgistusega osutada.

Or. en

Selgitus

Lõhna- ja maitseainete kasutamine peab olema tingitud tehnoloogilisest vajadusest ja tarbijale kasu tooma.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 26 PÕHJENDUS 8

(8) Soovimatud ained võivad nende loodusliku olemasolu tõttu taimedes esineda lõhna- ja maitsepreparaatides ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades. Taimi kasutatakse traditsiooniliselt toiduna või toidu koostisosadena. Tuleks kehtestada asjakohased maksimaalsed piirmäärad nende soovimatute ainete esinemise kohta sellises toidus, millest kõige enam neid aineid omastatakse, arvestades nii inimeste tervise kaitsmise vajadust kui nende ainete vältimatut olemasolu traditsioonilistes toitudes.

(8) Soovimatud ained võivad nende loodusliku olemasolu tõttu taimedes esineda lõhna- ja maitsepreparaatides ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades. Taimi kasutatakse traditsiooniliselt toiduna või toidu koostisosadena. Tuleks kehtestada asjakohased maksimaalsed piirmäärad nende soovimatute ainete, ***millel võib olla allergeenne, mutageenne või kantserogeenne mõju,*** esinemise kohta sellises toidus, millest kõige enam neid aineid omastatakse, arvestades nii inimeste tervise kaitsmise vajadust kui nende ainete vältimatut olemasolu traditsioonilistes toitudes.

Or. pl

Selgitus

Näiteks looduslikus mees sisalduvad lõhna- ja maitseained võivad põhjustada allergiat inimestel, kes on nimeatud ainete suhtes ülitundlikud. Mõned lõhna- ja maitseained (nt

aromaatsete süsivesinike rühm) on kantserogeense toimega.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 27
PÕHJENDUS 11

(11) Ühtsuse tagamiseks tuleb hindamisele kuuluvate lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide ohtu hinnata ning lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid heaks kiita vastavalt menetlusele, mis on sätestatud määruses (EÜ) nr [...], millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus.

(11) Ühtsuse tagamiseks tuleb hindamisele kuuluvate lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide ohtu hinnata ning lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid heaks kiita vastavalt **ettevaatuspõhimõttele ja** menetlusele, mis on sätestatud määruses (EÜ) nr [...], millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus.

Or. en

Selgitus

Ettevaatuspõhimõte peab olema toidu lõhna- ja maitseainete ohu hindamise keskmes.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 28
PÕHJENDUS 11

(11) Ühtsuse tagamiseks tuleb hindamisele kuuluvate lõhna- ja maitseainete ning lähtematerjalide ohtu hinnata ning lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid heaks kiita vastavalt menetlusele, mis on sätestatud määruses (EÜ) nr [...], millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus.

(11) Ühtsuse tagamiseks tuleb hindamisele kuuluvate lõhna- ja maitseainete, **vahetoodete** ning lähtematerjalide ohtu hinnata ning lõhna- ja maitseained ning lähtematerjalid heaks kiita vastavalt menetlusele, mis on sätestatud määruses (EÜ) nr [...], millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus.

Or. pl

Selgitus

Toiduainetööstuse tootmisprotsessides ei kasutata mitte üksnes lähteaineid (siinkohal on silmas peetud põhilisi tooraineid) ning lõhna- ja maitseaineid, vaid ka ja eelkõige

mitmesugusel määral ja mitmesuguse tehnoloogiaga valmistusviiside (vt II lisa – Loetelu traditsioonilistest toiduvalmistusviisidest, mille abil saadakse looduslikud lõhna- ja maitseühendid ning looduslikud lõhna- ja maitsepreparaadid) teel saadud vahetooteid.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 29
PÕHJENDUS 12

(12) Lõhna- ja maitseühendid on lõhna- ja maitseomadustega keemilised ained. Lõhna- ja maitseühendite hindamiskava viiakse ellu vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. oktoobri 1996. aasta määrusele (EÜ) nr 2232/96, milles sätestatakse ühenduse menetlus toiduainetes kasutatud või kasutatavate lõhna- ja maitseainete suhtes. Kõnealuse määruse kohaselt tuleb viie aasta jooksul pärast nimetatud kava vastuvõtmist võtta vastu lõhna- ja maitseühendite loetelu. Selle loetelu vastuvõtmiseks tuleks määrata uus tähtaeg. On pakutud välja selle loetelu lisamine määruse (EÜ) nr [...] artikli 2 lõikes 1 osutatud loetellu.

(12) Lõhna- ja maitseühendid on lõhna- ja maitseomadustega keemilised ained. Lõhna- ja maitseühendite hindamiskava viiakse ellu vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. oktoobri 1996. aasta määrusele (EÜ) nr 2232/96, milles sätestatakse ühenduse menetlus toiduainetes kasutatud või kasutatavate lõhna- ja maitseainete suhtes. Kõnealuse määruse kohaselt tuleb viie aasta jooksul pärast nimetatud kava vastuvõtmist võtta vastu lõhna- ja maitseühendite loetelu. Selle loetelu vastuvõtmiseks tuleks määrata uus tähtaeg. On pakutud välja selle loetelu lisamine määruse (EÜ) nr [...] artikli 2 lõikes 1 osutatud loetellu..

Nimetatud loetelu vastuvõtmiseks tuleks määrata uus tähtaeg, mille järel tunnistatakse määrus (EÜ) nr 2232/96 kehtetuks.

Or. en

Selgitus

Nõukogu 22. juuni 1988. aasta direktiiv 88/388/EMÜ tunnistatakse käesoleva määruse ettepanekuga kehtetuks, kuid teisalt on määruse (EÜ) nr 2232/96 reguleerimisalaks direktiiv 88/388/EMÜ.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 30
PÕHJENDUS 13

(13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse,

(13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse,

PE 386.521v02-00

6/51

AM/663687ET.doc
Freelance-tõlge

loomse või mineraalse päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inimtoiduks.

Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks siiski enne heakskiitmist hinnata.

loomse või mineraalse päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inimtoiduks. Lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks enne heakskiitmist hinnata.

Or. en

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 31
PÕHJENDUS 13

(13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse, loomse ***või mineraalse*** päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inimtoiduks. Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks siiski enne heakskiitmist hinnata.

(13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse ***või*** loomse päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inimtoiduks. Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks siiski enne heakskiitmist hinnata.

Or. en

Selgitus

Mineraalse päritoluga materjalidest pärinevaid lõhna- ja maitseaineid ei ole olemas.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 32
PÕHJENDUS 13

(13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse, loomse või **mineraalse** päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inimtoiduks. Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks siiski enne heakskiitmist hinnata.

(13) Lõhna- ja maitsepreparaadid on teised lõhna- ja maitseained peale keemiliselt valmistatud ainete, mis saadakse taimse, loomse või **sünteesilise** päritoluga materjalidest asjakohaste füüsikaliste, ensümaatiliste või mikrobioloogiliste protsesside kaudu ja mis esinevad kas toores olekus või mida töödeldakse inimtoiduks. Toidust toodetud lõhna- ja maitsepreparaadid ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende ohutus on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust **tervise seisukohast** tuleks siiski enne heakskiitmist hinnata.

Or. pl

Selgitus

Sõna „mineraalne” asendatakse sõnaga „sünteesiline”, et viidata keemilise sünteesimise teel saadud lõhna- ja maitseainete mittelooduslikule päritolule; neil ainetel pole taimset või loomset päritolu toodetes esinevate looduslike ainetega identseid keemilisi omadusi. Mõistete määratlemine.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 33
PÕHJENDUS 14

(14) Määruses (EÜ) nr 178/2002 on toit määratletud kui töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, mis on ette nähtud inimestele tarvitamiseks või mille puhul põhjendatult eeldatakse, et seda tarvitavad inimesed. Taimse, loomse või mikrobioloogilise päritoluga materjale, mille kasutamise kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on senini olulisi tõendeid, **käsitatakse** sel eesmärgil toiduks kasutatavate materjalidena, **kuigi mõnda neist lähtematerjalidest, nagu roosipuud,**

PE 386.521v02-00

(14) Määruses (EÜ) nr 178/2002 on toit määratletud kui töödeldud, osaliselt töödeldud või töötlemata aine või toode, mis on ette nähtud inimestele tarvitamiseks või mille puhul põhjendatult eeldatakse, et seda tarvitavad inimesed. Taimse, loomse või mikrobioloogilise päritoluga materjale, mille kasutamise kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on senini olulisi tõendeid, **võib käsitada** sel eesmärgil toiduks kasutatavate materjalidena. **Selliste lõhna- ja maitsepreparaatide ohutust tuleks siiski**

8/51

AM/663687ET.doc
Freelance-tõlge

tammelaaste või maasikalehti, ei ole võimalik sellisena toiduks kasutatud. Neid ei ole vaja hinnata.

enne heakskiitmist hinnata.

Or. en

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 34
PÕHJENDUS 16

(16) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. novembri 2003. aasta määruses (EÜ) nr 2065/2003 toidus või toidu pinnal kasutatavate või kasutamiseks mõeldud suitsutuspreparaatide kohta on sätestatud suitsutuspreparaatide ohutuse hindamise ja heakskiitmise menetlus ning taotletud kasutusluba omavate esmaste suitsutuskondensaatide ja esmaste tõrvafraktsioonide loetelu loomist, mis välistab kõigi teiste preparaate kasutuse.

(16) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. novembri 2003. aasta määruses (EÜ) nr 2065/2003 toidus või toidu pinnal kasutatavate või kasutamiseks mõeldud suitsutuspreparaatide kohta on sätestatud suitsutuspreparaatide ohutuse hindamise ja heakskiitmise menetlus ning taotletud kasutusluba omavate esmaste suitsutuskondensaatide ja esmaste tõrvafraktsioonide loetelu loomist, mis välistab kõigi teiste preparaate kasutuse. **Viiteid direktiivile 88/388/EMÜ määruuses (EÜ) nr 2065/2003 tuleks käsitada viidetena käesolevale määrusele.**

Or. en

Selgitus

Määruse (EÜ) nr 2065/2003 mõisted ja põhjendused viitavad direktiivile 88/388/EMÜ, mis on kehtetuks tunnistatud.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 35
PÕHJENDUS 17

(17) Lõhna ja maitse lähteained annavad toidu töötlemise ajal toimuva keemilise reaktsiooni kaudu toidule lõhna ja maitse. Toidust toodetud lõhna ja maitse lähteained ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende **ohutus** on väljaspool kahtlust. Materjalist, mis ei ole

(17) Lõhna ja maitse lähteained annavad toidu töötlemise ajal toimuva keemilise reaktsiooni kaudu toidule lõhna ja maitse. Toidust toodetud lõhna ja maitse lähteained ei vaja toiduainetes kasutamiseks hindamist ega heakskiitmist, kui nende **ohutu kasutamine** on väljaspool kahtlust.

toit, toodetud lõhna ja maitse lähteainete ohutust tuleks siiski enne nende heakskiitmist hinnata.

Materjalist, mis ei ole toit, toodetud lõhna ja maitse lähteainete ohutust **tervise seisukohast** tuleks siiski enne nende heakskiitmist hinnata.

Or. pl

Selgitus

Inimtervise kaitse ja tervisliku ning ohutu toidu tagamine on käesoleva määruse põhieesmärgid.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 36
PÕHJENDUS 20

(20) **Enne heakskiitmist** käesoleva määruse alusel **peab lõhna- ja maitseaine või lähtematerjal**, mis kuulub Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta reguleerimisalasse, **saama loa viimatinimetatud määruse alusel**.

(20) **Lõpliku loa saamiseks** käesoleva määruse alusel **peavad lõhna- ja maitseained või lähtematerjalid, mis sisaldavad, koosnevad või on toodetud geneetiliselt muundatud organismidest**, mis kuuluvad Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta reguleerimisalasse, **läbima geneetilise muundamisega seotud ohutushindamise kooskõlas viimati nimetatud määrusega**.

Or. en

Selgitus

Kahte erinevat loa andmise korda tuleks vältida.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 37
PÕHJENDUS 20

(20) **Enne heakskiitmist** käesoleva määruse alusel **peab lõhna- ja maitseaine või lähtematerjal**, mis kuulub Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003

PE 386.521v02-00

(20) Lõhna- ja maitseaine või lähtematerjal, mis kuulub Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta reguleerimisalasse, **peab seoses**

10/51

AM\663687ET.doc

Freelance-tõlge

geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta reguleerimisalasse, *saama loa viimatinimetatud* määruse alusel.

geneetilise muundamise ohutushindamisega läbima loa andmise korra viimati nimetatud määruse alusel, *kuid lõhna- ja maitseainele või lähtematerjalile lõpliku loa andmine peaks toimuma* käesoleva määruse alusel.

Or. en

Muudatusettepaneku esitaja(d): Avril Doyle

Muudatusettepanek 38
PÕHJENDUS 20

(20) Enne *heakskiitmist* käesoleva määruse alusel peab lõhna- ja maitseaine *või lähtematerjal*, mis kuulub Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta reguleerimisalasse, *saama loa viimatinimetatud* määruse alusel.

(20) Enne *või samaaegselt loa andmisega* käesoleva määruse alusel peab lõhna- ja maitseaine, mis *on saadud materjalist*, mis kuulub Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. septembri 2003. aasta määruse (EÜ) nr 1829/2003 geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta reguleerimisalasse, *saama loa viimati nimetatud* määruse alusel.

Or. en

Selgitus

Määruse ettepaneku osi võib valesti tõlgendada, justkui peaksid ettevõtted esitama teatavate taimset päritolu lõhna- ja maitseainete (ning ensüümide ja toidu lisaainete) kohta mitmeid, järjestikusi ja dubleerivaid Euroopa Toiduohutusameti ohutuse hindamise tõendeid ja lube. Kuna taoline dubleerimine ei ole käesoleva õigusakti eesmärk, on oluline kõnealune ebamäärasus kõrvaldada, et vältida segadust ja võimalikku turu häirimist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 39
PÕHJENDUS 21

(21) Lõhna- ja maitseühendid või lõhna- ja maitsepreparaadid võivad kanda märget „looduslik” vaid juhul, kui nad vastavad teatud kriteeriumidele, mis tagavad, et tarbijaid ei eksitata.

(21) Lõhna- ja maitseühendid või lõhna- ja maitsepreparaadid võivad kanda märget „looduslik” *või „sünteesiline”* vaid juhul, kui nad vastavad teatud kriteeriumidele, mis tagavad, et tarbijaid ei eksitata.

Or. pl

Selgitus

Märked „looduslik” või „sünteetiline” toodetel aitavad vältida tarbijate eksitamist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 40
PÕHJENDUS 22 A (UUS)

(22 a) Toidu lõhna- ja maitseainete suhtes tuleks ka edaspidi kohaldada direktiiviga 2000/13/EÜ ning vajaduse korral määrusega (EÜ) nr 1829/2003 ette nähtud üldist märgistamiskohustust. Lisaks sellele tuleks käesolevasse määrusesse lisada erisätted valmistajale või lõpptarbijale müüdavate toidu lisaainete märgistamise kohta.

Or. en

Selgitus

Vajalik on sisse viia põhjenduses sisalduvate toidu lõhna- ja maitseainete märgistuse suhtes kohaldatavad sätted, et selgitada artiklit 15.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 41
PÕHJENDUS 23

(23) Tarbijaid tuleks teavitada, kui konkreetse toidu suitsune maitse tuleneb suitsutuspreparaatide lisamisest. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivi 2000/13/EÜ toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta artikli 5 kohaselt ei tohi nimetus, mille all toodet müüakse, viia tarbijat segadusse, kas toode on suitsutatud tavapäraselt värske suitsuga või töödeldud suitsutuspreparaatidega. Kõnealust direktiivi tuleb kohandada vastavalt käesolevas määruses sätestatud lõhna- ja maitseaine ning suitsutuspreparaadi mõistetele ja mõiste

PE 386.521v02-00

(23) Tarbijaid tuleks teavitada, kui konkreetse toidu suitsune maitse tuleneb suitsutuspreparaatide lisamisest. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivi 2000/13/EÜ toidu märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta artikli 5 kohaselt ei tohi nimetus, mille all toodet müüakse, viia tarbijat segadusse, kas toode on suitsutatud tavapäraselt värske suitsuga või töödeldud suitsutuspreparaatidega. Kõnealust direktiivi tuleb kohandada vastavalt käesolevas määruses sätestatud lõhna- ja maitseaine ning suitsutuspreparaadi mõistetele ja mõiste

12/51

AM/663687ET.doc
Freelance-tõlge

„looduslik” kasutamisele lõhna- ja maitseainete kirjeldamisel.

„looduslik” kasutamisele lõhna- ja maitseainete kirjeldamisel ***lõpptarbijale mõeldud mürgistusel.***

Or. en

Selgitus

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivis 2000/13/EÜ käsitletakse lõpptarbijale ja toitlustusettevõtjatele tarnitava toidu mürgistamist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 42
ARTIKLI 1 PUNKT B

b) lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade toiduainetes kasutamise tingimused;

b) lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade toiduainetes kasutamise tingimused ***ja nende lubatud kontsentratsioonid;***

Or. pl

Selgitus

Maitse- ja lõhnaainete (eriti sünteetiliste maitse- ja lõhnaainete) ülemäärastes ja tehnoloogiliselt põhjendamatuses kontsentratsioonides kasutamine võib olla ohtlik tarbijate tervisele. Käesoleva määruse artikli 5 lõikes 2 ja III lisa B osas ning V lisa käsitletakse mitmesuguste ainete lubatud kontsentratsioone.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 43
ARTIKLI 2 LÕIKE 1 PUNKT A

a) lõhna- ja maitseainete suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks toiduainetes, ***välja arvatud määruse*** (EÜ) nr 2065/2003 ***reguleerimisalasse kuuluvate suitsutuspreparaatide suhtes;***

a) lõhna- ja maitseainete suhtes, mida kasutatakse või mis on ette nähtud kasutamiseks toiduainetes, ***ilma et see piiraks määrusega*** (EÜ) nr 2065/2003 ***kehtestatud täpsemate sätete kohaldamist;***

Or. en

Selgitus

Õigusaktide järjepidevuse ja ühtsuse huvides peaksid kõik lõhna- ja maitseainete ohutuse ja kasutamise seotud õigusaktid kuuluma käesoleva määruse reguleerimisalasse. Suitsutuspreparaadid on juba täpsemalt reguleeritud määrusega (EÜ) nr 2065/2003.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 44
ARTIKLI 2 LÕIKE 1 PUNKT C

c) lõhna- ja maitseaineid **või** lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi sisaldava toidu suhtes;

c) lõhna- ja maitseaineid **ja/või** lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi sisaldava toidu suhtes;

Or. en

Selgitus

Esitatud sõnastus ei ole kooskõlas III lisa B pealkirjaga ega artikliga 26, mis käsitleb lõhna- ja maitseainete märgistamist. Seetõttu tuleb lisada „ja”, sest muidu jätab sõnastus reguleerimisalast välja toidu, mis sisaldab üksnes lõhna- ja maitseaineid ning üksnes lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 45
ARTIKLI 2 LÕIKE 1 PUNKT C

c) lõhna- ja maitseaineid **või** lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi sisaldava toidu suhtes;

c) lõhna- ja maitseaineid **ja/või** lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi sisaldava toidu suhtes;

Or. en

Selgitus

III lisa B osa reguleerimisala on vaja täpsustada. Määruse ettepanek esitatud kujul hõlmab üksnes toitu, mis sisaldab kas lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, kuid see peaks hõlmama ka toitu, mis sisaldab mõlemat tüüpi koostisosi.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 46
ARTIKLI 2 LÕIKE 2 PUNKT B

b) *toor- või mitteliittoitude* suhtes.

b) *töötlemtata toidu* suhtes.

Or. en

Selgitus

Mõisted peavad kokku langema lisaaineid käsitleva määruse ettepanekus ette nähtud tähendusega ja olema hästi määratletud. Vastasel korral, kui „toor- või mitteliittoitud“ viitavad töötlemata toidule, tuleb teha viide kehtivasse õiguslikku määratlusse, nii nagu see on lisatud määrusesse (EÜ) nr 852/2004 (seoses uue põhjendusega 5).

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 47
ARTIKLI 2 LÕIKE 2 PUNKT B

b) *toor- või mitteliittoitude* suhtes.

b) *toor- või mitteliittoitude* suhtes, ***nagu näiteks – aga mitte eranditult – värtsid, maitsetaimed või tee/taimeteed.***

Or. en

Selgitus

Suurema selguse huvides oleks kasulik viia sisse mõned näited toor- või mitteliittoitude kohta, sest jääb selgusetuks, mil määral näiteks taime- ja puuviljateed ning traditsioonilised värtsisegud käesoleva määruse reguleerimisalasse kuuluvad.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Muudatusettepanek 48
ARTIKLI 2 LÕIKE 2 PUNKT B

b) *toor- või mitteliittoitude* suhtes.

b) *toor- või mitteliittoitude* suhtes, ***nagu näiteks – aga mitte eranditult – värtsid, maitsetaimed või tee/taimeteed.***

Or. en

Selgitus

Suurema selguse huvides tuleks lisada näiteid toor- või mitteliittoitude alla kuuluvate toitude kohta.

Muudatusettepaneku esitaja(d): David Martin ja Åsa Westlund

Muudatusettepanek 49
ARTIKLI 2 LÕIKE 2 PUNKT B

b) toor- või mitteliittoitude suhtes.

b) toor- või mitteliittoitude suhtes, ***nagu näiteks – aga mitte eranditult – tee, kohv, tee- ja kohvisegud.***

Or. en

Selgitus

Mitteliittoitude mõiste ei ole selge ja seda tuleks täpsustada.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 50
ARTIKLI 2 LÕIKE 2 PUNKT B A (UUS)

b a) inimtoidus traditsiooniliselt kasutatavad maitsetaimed ja vürtsid;

Or. en

Selgitus

Toitude koostises traditsiooniliselt kasutatavad maitsetaimed ja vürtsid ei peaks käesoleva määruse reguleerimisalasse kuuluma.

Muudatusettepaneku esitaja(d): John Bowis

Muudatusettepanek 51
ARTIKLI 2 LÕIKE 2 PUNKT B A (UUS)

b a) värsked või kuivatatud maitsetaimed ja vürtsid.

Or. en

Selgitus

On olemas tõendused, et maitsetaim ei põhjusta samasugust murettekitavat toksikoloogilist mõju nagu taime koostises sisalduv üksikkomponent. Taoliste koostisosade maksimaalsete piirmäärade kehtestamine (III lisa B osa) võib viia taimeekstraktide suurenenud kasutamiseni ja pole selge, et see pakuks suuremat tarbijakaitset. Enne käesolevasse määrusesse maitsetaimede ja vürtside kasutamisega seoses taoliste piirmäärade lisamist oleks vaja põhjalikumalt kaalutlemist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 52
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKTI A ALAPUNKT II A (UUS)

ii a) mis sisaldavad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr xxxxx/2007 (toidu lisaainete kohta) lubatud lisaainetega toitu;

Or. en

Selgitus

Ettepanekus ei mainita võimalust lisada maitse- ja lõhnaainetele toitu ja/või toidu lisaaineid. Kuid lisaained ja toiduained on maitse- ja lõhnaainete säilitamiseks, lahustamiseks ja lahjendamiseks vajalikud. Paljudel juhtudel lisatakse maitse- ja lõhnaainete koostisesse maitse- ja lõhnaainena toiduaineid, nt juustupulbrit juustu-sibula lõhna- ja maitseainesse.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 53
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKTI A ALAPUNKT II A (UUS)

ii a) koos lõhna- ja maitseainetes lubatud toidu lisaainetega;

Or. en

Selgitus

Nagu toidu lisaaineid käsitleva määruse ettepanekus öeldud, võivad toidu lõhna- ja maitseained sisaldada koostises ka lisaaineid (artikkel 16).

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 54
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKTI A ALAPUNKT II A

ii a) mis võivad sisaldada nii toitu kui ka toidu lisaaineid, tingimusel et nimetatud ainete lisamine on kooskõlas ühenduse õigusaktidega.

Or. de

Selgitus

Vastupidiselt lõhna- ja maitseaineid käsitlevas direktiivis (direktiiv 88/388EMÜ) sätestatule ei mainita komisjoni ettepanekus (KOM(2006)0427) võimalust lisada maitse- ja lõhnaainetele toiduaineid ja/või toidu lisaaineid. Need ained (lisaained ja toiduained) on aga vajalikud lõhna- ja maitseainete säilitamiseks ja kasutamiseks ning teisalt lõhna- ja maitseainete lahustamiseks ja lahjendamiseks. Paljudel juhtudel kuuluvad toiduained lõhna- ja maitseainete koostisesse: üheks näiteks on juustupulber juustu-sibula lõhna- ja maitseaines.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 55
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKTI C ALAPUNKT I (UUS)

i) sünteetiline lõhna- ja maitseühend – lõhna- ja maitseühend, mis on saadud keemilise sünteesi teel, olenemata sellest, kas nimetatud ühendil on või ei ole identsed keemilised omadused punktis c osutatud taimset või loomset päritolu toodetes esinevate looduslike lõhna- ja maitseühenditega.

Or. pl

Selgitus

Toidu lõhna- ja maitseained hõlmavad lisaks looduslikest ainetest saadud lõhna- ja maitseainetele eelkõige keemilise sünteesi teel saadud aineid, nagu näiteks üldkasutatavates vanillsuhkrutes ja toidukontsentraatides sisalduv etiüülvanilliin.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 56
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKT F

f) suitsutuspreparaat – toode, mis on saadud kondenseeritud suitsu fraktsioneerimise ja puhastamise teel, saades esmased suitsutuskondensaadid, esmased tõrvafraktsioonid ja/või esmatoodetest saadud suitsutuspreparaadid, mis on määratletud määruse (EÜ) nr 2065/2003 artikli 3 punktides 1, 2 ja 4;

f) suitsutuspreparaat – toode, mis on saadud kondenseeritud suitsu fraktsioneerimise ja puhastamise teel, saades esmased suitsutuskondensaadid, **traditsioonilisel toiduainete suitsutamisel kasutatavad** esmased tõrvafraktsioonid ja/või esmatoodetest saadud suitsutuspreparaadid, mis on määratletud määruse (EÜ) nr 2065/2003 artikli 3 punktides 1, 2 ja 4;

Or. en

Selgitus

Vaja on teha selgeks, et on olemas suitsutuspreparaadid, mis kuuluvad määruse (EÜ) nr 2065/2003 reguleerimisalasse, ja on olemas muud suitsutuspreparaadid, mis kuuluvad käesoleva määruse reguleerimisalasse ja mida kasutatakse traditsioonilisel toiduainete suitsutamisel.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 57
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKT H

h) **teised** lõhna- ja maitseained – lõhna- ja maitseained, mida on lõhna ja/või maitse andmiseks lisatud toidule või mis on ette nähtud sel eesmärgil toidule lisamiseks ja mida ei hõlma punktides b–g loetletud mõisted;

h) **mujal täpsustamata** lõhna- ja maitseained – lõhna- ja maitseained, mida on lõhna ja/või maitse andmiseks lisatud toidule või mis on ette nähtud sel eesmärgil toidule lisamiseks ja mida ei hõlma punktides b–g loetletud mõisted;

Or. en

Selgitus

„Teiste lõhna- ja maitseainete” määratlus vajab täpsustamist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 58
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKT I

i) lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosa – toidu koostisosa (mitte lõhna- ja maitseained), mida võib lisada toidule ja mille peamine eesmärk on lisada sellele lõhna ja maitset või muuta selle lõhna ja maitset;

i) lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosa – toidu koostisosa (mitte lõhna- ja maitseained), mida võib lisada toidule ja mille peamine eesmärk on lisada sellele lõhna ja maitset või muuta selle lõhna ja maitset **ning mille kasutamine aitab oluliselt kaasa teatavate ainete esinemisele III lisa B osas täpsustatud liittoitudes**;

Or. en

Selgitus

Säilitamiseks rakendamise proportsionaalsust, tuleks reguleerimisala ja määratlust piirata nende lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosadega, mille kasutamine aitab oluliselt kaasa teatavate ainete esinemisele toidukoguses. Käesolev muudatusettepanek on seotud komisjoni ettepaneku põhjenduse 5 muudatusettepanekuga.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 59
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKTI J SISSEJUHATAV OSA

j) lähtematerjal – taimse, loomse, mikrobioloogilise **või mineraalse** päritoluga materjal, millest toodetakse lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi; see võib olla:

j) lähtematerjal – taimse, loomse **või** mikrobioloogilise päritoluga materjal, millest toodetakse lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi; see võib olla:

Or. en

Selgitus

Mineraalse päritoluga materjalidest pärinevaid lõhna- ja maitseaineid ei ole olemas.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 60
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKTI J SISSEJUHATAV OSA

j) lähtematerjal – taimse, loomse, mikrobioloogilise või **mineraalse** päritoluga materjal, millest toodetakse lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi; see võib olla:

j) lähtematerjal – taimse, loomse, mikrobioloogilise või **sünteesilise** päritoluga materjal, millest toodetakse lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi; see võib olla:

Selgitus

Sõna „mineraalne” asendatakse sõnaga „sünteetiline”, et viidata keemilise sünteesimise teel saadud lõhna- ja maitseainete mittelooduslikule päritolule; neil ainetel pole taimset või loomset päritolu toodetes esinevate looduslike ainetega identseid keemilisi omadusi. Mõistete määratlemine.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 61
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKT J A (UUS)

j a) toodetud geneetiliselt muundatud organismide abil – toode, mis on saadud tootmisprotsessis, mille käigus kasutatakse geneetiliselt muundatud organismi kui viimast elusorganismi, kuid mis ei sisalda ega koosne geneetiliselt muundatud organismidest ega ole neist toodetud;

Or. en

Selgitus

Seoses geneetiliselt muundatud organismidest või nende abil toodetud ensüümidega tuleb täpsustada märgistust. See on kooskõlas viimase elusorganismi mõistega, mida kasutatakse määruse (EÜ) nr 1829/2003 (geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta) tähistamist käsitlevates sätetes.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 62
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKT K

k) asjakohane füüsikaline protsess – füüsikaline protsess, mis ei muuda tahtlikult lõhna- ja maitseainete komponentide keemilist olemust ja milles ei kasutata ühevalentset hapnikku, osooni, anorgaanilisi katalüsaatoreid, **metallkatalüsaatoreid**, metallorgaanilisi reaktiive ja/või ultraviolettkiirgust.

k) asjakohane füüsikaline protsess – füüsikaline protsess, mis ei muuda tahtlikult lõhna- ja maitseainete komponentide keemilist olemust ja milles, **ilma et see piiraks II lisas loetletud traditsiooniliste toiduvalmistusviiside kohaldamist**, ei kasutata ühevalentset hapnikku, osooni, anorgaanilisi katalüsaatoreid, metallorgaanilisi reaktiive ja/või

ultraviolettkiirgust.

Or. de

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 63
ARTIKLI 3 LÕIKE 2 PUNKT K

k) asjakohane füüsikaline protsess – füüsikaline protsess, mis ei muuda tahtlikult lõhna- ja maitseainete komponentide keemilist olemust **ja milles** ei kasutata ühevalentset hapnikku, osooni, anorgaanilisi katalüsaatoreid, metallkatalüsaatoreid, metallorgaanilisi reaktiive ja/või ultraviolettkiirgust.

k) asjakohane füüsikaline protsess – füüsikaline protsess, mis ei muuda tahtlikult lõhna- ja maitseainete komponentide keemilist olemust, **välja arvatud juhul, kui see on loetletud II lisas. Selles** ei kasutata ühevalentset hapnikku, osooni, anorgaanilisi katalüsaatoreid, metallkatalüsaatoreid, metallorgaanilisi reaktiive ja/või ultraviolettkiirgust.

Or. en

Selgitus

Paljud füüsikalised protsessid muudavad tahtlikult toodete keemilist olemust. Esiolgu juhuslikult toimunud protsesse kasutatakse tahtlikult traditsiooniliste omaduste säilitamiseks. Näiteks küüslaugu pressimine on protsess, mis muudab tahtlikult küüslaugu keemilist olemust: küüslauku pressitakse selleks, et saada kätte küüslaugu tüüpilised organoleptilised omadused ja mõju, mis on tingitud pressimisprotsessi käigus toimuvatest keemilistest muutustest.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 64
ARTIKLI 3 LÕIGE 3

3. Seoses lõike 2 punktides e, g ja j loetletud mõistetega käsitatakse toiduna lähtematerjale, mille kasutuse kohta lõhna- ja maitseainete tootmiseks on olulisi tõendeid.

välja jäetud

Or. en

Selgitus

Mittetoidulist päritolu materjale ei tuleks käsitleda toiduna.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 65
ARTIKKEL 4

Toiduainetes võib kasutada vaid lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, mis vastavad järgmistele tingimustele:

- a) olemasolevate teaduslike tõendite kohaselt ei ole need tarbijate tervisele ohtlikud;
- b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid.

Toiduainetes võib kasutada vaid lõhna- ja maitseaineid või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi, mis vastavad järgmistele tingimustele:

- a) olemasolevate teaduslike tõendite **ja ettevaatuspõhimõtte** kohaselt ei ole need tarbijate tervisele ohtlikud;
- b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid;

b a) nende kasutamiseks on olemas mõistlik tehnoloogiline vajadus ja soovitud mõju pole võimalik saavutada vürtside kasutamisega;

b b) nende kasutamine on tarbijale selgelt kasulik.

Or. en

Selgitus

Nagu kehtivas toidu lisaaineid käsitlevas õigusaktiski, peaks selge kasu tarbija jaoks olema toiduensüümide kasutamise lubamisel keskseks nõudeks.

Muudatusettepaneku esitaja(d): David Martin ja Åsa Westlund

Muudatusettepanek 66
ARTIKLI 4 PUNKT B

- b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid.

b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid – ***see hõlmab näiteks toidu toiteväärtust, looduslikkust ning puu- ja juurviljasisaldust;***

b a) nende kasutamisega peavad kaasnema eelised ja kasu tarbija jaoks;

b b) nende kasutamiseks on olemas mõistlik

tehnoloogiline vajadus.

Or. en

Selgitus

Lõhna- ja maitseainete või lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kasutamine peab olema seotud tehnoloogilise vajadusega ning nendega peavad kaasnema eelised tarbija jaoks. Kõnealuste ainete kasutamine ei tohi tarbijat eksitada.

Muudatusettepaneku esitaja(d): David Martin ja Åsa Westlund

Muudatusettepanek 67
ARTIKLI 4 PUNKT B

b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid.

b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid.
Tarbija eksitamine hõlmab toote olemuse, värskuse ja koostisosade kvaliteediga seotud küsimusi, toote või tootmisprotsessi looduslikkust, kuid ei piirdu üksnes nendega.

Or. en

Selgitus

Kõnealune muudatus on vajalik selleks, et väljend „tarbija eksitamine” oleks üldiselt paremini mõistetav.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Kartika Tamara Liotard

Muudatusettepanek 68
ARTIKLI 4 PUNKT B

b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid.

b) nende kasutamine ei eksita tarbijaid – ***see hõlmab näiteks toote toiteväärtust, looduslikkust ning puu- ja juurviljasisaldust.***

Or. en

Selgitus

Vaja on läbipaistvaid kriteeriume selle kohta, mille alusel tehakse otsus seoses tarbijate eksitamisega.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 69
ARTIKLI 5 LÕIKE 2 esimene lõik

2. **Teatavate** lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult **esinevate ainete maksimaalseid piirmäärasid** III lisa B osas nimetatud liittoitudes ei tohi lõhna- ja maitseainete ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade kasutamisel nendes toiduainetes ületada.

2. **Kui esineb teaduslikult põhjendatud tõendeid, et teatavad** lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult **esinevad ained võivad liittoitudes ohustada tarbijate tervist, võib komisjon omal algatusel või liikmesriikide esitatud teabe alusel ja toiduohutusameti arvamust arvestades kehtestada nimetatud ainete osas maksimaalsed piirmäärad, mis loetletakse** III lisa B osas.

Or. en

Selgitus

Määruse reguleerimisala lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosadele laiendamise eesmärgiks on aidata kontrollida bioloogiliselt aktiivseid koostisosi (teatavaid aineid, mis looduslikult esinevad lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades). Kui teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete suhtes ilmneb teaduslikult põhjendatud tõendeid ohu kohta tarbijate tervisele, võib komisjon Euroopa Toiduohutusameti arvamust arvestades kehtestada nimetatud ainete osas maksimaalsed piirmäärad.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 70
ARTIKLI 5 LÕIKE 2 ESIMENE LÕIK

2. Teatavate lõhna- ja maitseainetes **ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades** looduslikult esinevate ainete maksimaalseid piirmäärasid III lisa B osas nimetatud liittoitudes ei tohi lõhna- ja maitseainete **ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade** kasutamisel nendes toiduainetes ületada.

2. Teatavate lõhna- ja maitseainetes looduslikult esinevate ainete maksimaalseid piirmäärasid III lisa B osas nimetatud liittoitudes ei tohi lõhna- ja maitseainete kasutamisel nendes toiduainetes ületada.

Or. en

Selgitus

Kõnealune säte ei tohiks diskrimineerida maitsetaimede ja vürtside kasutamist võrreldes kunstlike lõhna- ja maitseainete kasutamisega.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Dan Jørgensen

Muudatusettepanek 71
ARTIKLI 5 LÕIKE 2 ESIMENE LÕIK

2. Teatavate lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult esinevate ainete maksimaalseid piirmäärasid **III lisa B osas nimetatud liittoitudes** ei tohi lõhna- ja maitseainete ning **lõhna- ja maitseomadustega** toidu koostisosade kasutamisel **nendes toiduainetes** ületada.

2. Teatavate lõhna- ja maitseainetes ning lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosades looduslikult esinevate **III lisa B osas loetletud** ainete maksimaalseid piirmäärasid ei tohi lõhna- ja maitseainete ning toidu koostisosade kasutamisel **liittoitudes** ületada.

Or. da

Selgitus

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 fødevarearomaer er der fastsat generelle grænseværdier for en række af de i bilaget angivne stoffer, der ikke må tilsættes fødevarer, men som kan forekomme, da de udgør en bestanddel af tilladte aromastoffer. I Kommissionens forslag er de generelle grænseværdier taget ud til fordel for en regulering med grænseværdier for specifikke fødevarergrupper. Ændringsforslaget 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.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 72
ARTIKLI 5 LÕIGE 2 A (UUS)

2 a. III lisa B osa loetelu vaadatakse regulaarselt uusimate teaduslike avastuste valguses läbi ja vajaduse korral seda ajakohastatakse.

Ajakohastamine võib tuleneda ka lähtematerjalide ja nendest valmistatud

toodete väljajätmisest III lisa B osast, nagu osutatud artikli 3 lõike 2 punkti j alapunktis i, kui on teaduslikult tõestatud, et need ei kujuta ohtu inimestevisele. Kõnealusel eesmärgil võib komisjonile saata uuringuid selle kohta, kas lähtematerjalid ja neist valmistatud tooted on inimestevise seisukohast ohutud. Pärast Euroopa Toiduohutusametiga konsulteerimist koostab komisjon loetelu koostisosadest või ainetest, mis III lisa B osast välja jäetakse.

Erandina eespool olevast teisest lõigust võib III lisa B osa muuta artikli 18 lõikes 2 täpsustatud menetluse korras pärast seda, kui Euroopa Toiduohutusamet on esitanud oma arvamuse määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 29 kohaselt.

Or. de

Selgitus

Uutest uuringutest on ilmnenu teaduslikke tõendeid, et teatud lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosad, näiteks maitsetaimed ja vürtsid ning neist valmistatud tooted (ekstraktid) ei ole tervisele ohtlikud. Et võimaldada hinnata olukorda igal ajahetkel, võttes arvesse teaduslikke tõendeid ning aktiivsete koostisosade, eelkõige lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosade ning selliseid koostisosi kasutades valmistatud toodete olemasolu, on tähtis tagada, et III lisa B osa loetelu oleks võimalik kiiresti läbi vaadata.

Muudatusettepaneku esitaja(d): John Bowis

Muudatusettepanek 73
ARTIKLI 5 LÕIGE 2 A (UUS)

2 a. Erandina lõikest 2 ei kohaldata maksimaalseid piirmäärasid juhul, kui lüütoit ei sisalda lisatud lõhna- ja maitseaineid ning ainukesteks kasutatud lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosadeks on värsked või kuivatatud maitsetaimed ja vürtsid.

Or. en

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 76
ARTIKLI 8 SISSEJUHATAV OSA

Käesolevat peatükki *kohaldatakse*:

Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 2065/2003 alusel lubatud suitsutamisp preparaate kasutamist, kohaldatakse käesolevat peatükki:

Or. en

Selgitus

Vajalik on viidata, et määruse (EÜ) nr 2065/2003 reguleerimisalasse kuuluvaid suitsutamisp preparaate tuleb lubada nimetatud määruse alusel.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 77
ARTIKLI 8 PUNKT (F A) (UUS)

f a) suitsutuspreparaadid, mis ei kuulu määruse (EÜ) nr 2065/2003 reguleerimisalasse.

Or. en

Selgitus

Vajalik on viidata, et suitsutuspreparaadid, mis ei kuulu määruse (EÜ) nr 2065/2003 reguleerimisalasse, vajavad hindamist ja heakskiitu käesoleva määruse kohaselt.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 78
ARTIKKEL 11

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda ühenduse loetellu alles *pärast seda*, kui selle lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali jaoks on antud luba määruse (EÜ) nr 1829/2003 *artiklis 7 osutatud korra* kohaselt.

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda ühenduse loetellu *vastavalt käesolevale määrusele* alles *siis*, kui selle lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali jaoks on antud luba määruse (EÜ) nr 1829/2003 kohaselt.

Selgitus

Seotud põhjenduse 20 muudatusettepanekuga.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Avril Doyle

Muudatusettepanek 79
ARTIKKEL 11

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse **kuuluva** lõhna- ja maitseaine **või lähtematerjali võib** kanda ühenduse loetellu **alles pärast seda**, kui selle lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali jaoks on antud luba määruse (EÜ) nr 1829/2003 artiklis 7 osutatud korra kohaselt.

Ilma et see piiraks käesoleva määruse artiklite 4, 8 ja 9 kohaldamist, võib määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse **kuuluvast materjalist saadud** lõhna- ja maitseaine kanda ühenduse loetellu, kui selle lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali jaoks on antud luba määruse (EÜ) nr 1829/2003 artiklis 7 osutatud korra kohaselt.

Or. en

Selgitus

Määruse ettepaneku osi võib valesti tõlgendada, justkui peaksid ettevõtted esitama teatavate taimset päritolu lõhna- ja maitseainete (ja ensüümide ja toidu lisaainete) kohta mitmeid, järjestikusi ja dubleerivaid Euroopa Toiduohutusameti ohutuse hindamise tõendeid ja lube. Kuna taoline dubleerimine ei ole käesoleva õigusakti eesmärk, on oluline kõnealune ebamäärasus kõrvaldada, et vältida segadust ja võimalikku turu häirimist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 80
ARTIKKEL 11

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda ühenduse loetellu alles pärast seda, kui selle lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali **jaoks on antud luba** määruse (EÜ) nr 1829/2003 artiklis 7 osutatud korra kohaselt.

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali võib kanda ühenduse loetellu alles pärast seda, kui selle lõhna- ja maitseaine või lähtematerjali **suhtes on teostatud geneetilise muundamisega seotud ohutushindamine** määruse (EÜ) nr 1829/2003 artiklis 7 osutatud korra kohaselt.

Or. en

Selgitus

Peaks olema selge, et ei ole kahte erinevat loa andmise korda, kui lõhna- ja maitseaine hõlmab geneetiliselt muundatud komponente. Lõhna- ja maitseainete loa andmisega paralleelselt peaks komisjon ette nägema geneetilise muundamisega seotud ohutushindamise, mis võimaldaks järgmisena üldist heakskiitu käesoleva määruse kohaselt.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 81
ARTIKLI 13 LÕIKE 1 PUNKT A

a) müüginimetus: ***kas sõna „lõhna- ja maitseaine” või lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus või kirjeldus;***

a) müüginimetus: lõhna- ja maitseaine täpsem nimetus;

Or. en

Selgitus

Märgistamisnõudeid tuleb täpsustada.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 82
ARTIKLI 13 LÕIKE 1 PUNKT B

b) valmistaja, pakendaja või müüja nimi või ärinimi ja aadress;

b) ***ühenduses registrisse kantud*** valmistaja, pakendaja või müüja nimi või ärinimi ja aadress;

Or. en

Selgitus

Tuleb tagada jälgitavus ja tuleb rakendada direktiivi 2000/13/EÜ lõpptarbijaga seotud märgistamisnõudeid. Seetõttu peab ettevõtja olema ühenduses registrisse kantud.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 83
ARTIKLI 13 LÕIKE 1 PUNKT D

d) kahanevas kaalujärjestuses:

d) kahanevas kaalujärjestuses:

i) tootes sisalduvate **lõhna- ja maitseainete** rühmad ning

ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetused või vajaduse korral nende E-numbrid;

i) tootes sisalduvate **lõhna- ja maitseühendite ning lõhna- ja maitsepreparaatide** rühmad **artikli 3 määratluste kohaselt** ning

ii) **juhul, kui lõhna- ja maitseaineid on segatud muude, lisaainetena kasutada lubatud või lahustavate või lahjendavate ainete või materjalidega, iga alapunkti i viidatud rühma nimetus ja** kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetused või vajaduse korral nende E-numbrid;

Or. en

Selgitus

Tuleb täpsustada erinevaid võimalusi, st lõhna- ja maitseainete segamisel muude ainete ning materjalidega tuleb esitada rühmade tähendus ja rühmad artikli 3 kohaselt.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter ja Bart Staes

Muudatusettepanek 84
ARTIKLI 13 LÕIKE 1 PUNKTI D ALAPUNKT II

ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetused **või** vajaduse korral nende E-numbrid;

ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või materjalide nimetused, nende E-numbrid **ja** vajaduse korral **märke „toodetud geneetiliselt muundatud organismidest“**;

Or. en

Selgitus

Seoses geneetiliselt muundatud organismidest toodetud ensüümidega tuleb täpsustada märgistust. See on kooskõlas viimase elusorganismi mõistega, mida kasutatakse määruse (EÜ) nr 1829/2003 (geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta) märgistamist käsitlevates sätetes.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Kartika Tamara Liotard

Muudatusettepanek 85
ARTIKLI 13 LÕIKE 1 PUNKTI D ALAPUNKT II

ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või

PE 386.521v02-00

ii) kõigi teiste tootes sisalduvate ainete või

32/51

AM\663687ET.doc
Freelance-tõlge

materjalide nimetused **või** vajaduse korral nende E-numbrid;

materjalide nimetused **ja** vajaduse korral nende E-numbrid;

Or. en

Selgitus

Kui E-number on olemas, pole põhjust sellele viitamata jätta.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 86 ARTIKKEL 14

1. Mõistet „looduslik” võib kasutada **vaid** lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks artikli 13 lõike 1 punktis a osutatud müüginimetuses vastavalt lõigetele 2–6.

2. Mõistet „looduslik” võib lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

3. Mõistet „looduslik(ud) lõhna- ja maitseühend(id)” võib kasutada vaid lõhna- ja maitseainete kohta, mille lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada **vaid** koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt 90% [w/w] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

Kirjelduse sõnastus on „looduslik(ud) <<toit(toidud) või toidurühm või lähteaine(d)>> lõhna- ja maitseaine”

5. Kirjeldust „looduslik(ud) << toit(toidud) või toidurühm või lähteaine(d) >> lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega” võib kasutada **vaid** juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on osaliselt

AM\663687ET.doc
Freelance-tõlge

1. Mõistet „looduslik” võib kasutada lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks artikli 13 lõike 1 punktis a osutatud müüginimetuses vastavalt lõigetele 2–6.

2. Mõistet „looduslik” võib lõhna- ja maitseaine kirjeldamiseks kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

3. Mõistet „looduslik(ud) lõhna- ja maitseühend(id)” võib kasutada vaid lõhna- ja maitseainete kohta, mille lõhna- ja maitsekomponent sisaldab ainult looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt 90% [w/w] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada **vaid** lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

Kirjelduse sõnastus on „looduslik(ud) <<toit(toidud) või toidurühm või lähteaine(d)>> lõhna- ja maitseaine”

5. Kirjeldust „looduslik(ud) << toit(toidud) või toidurühm või lähteaine(d) >> lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega” võib kasutada juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on osaliselt

33/51

PE 386.521v02-00

saadud lähtematerjalist, millele on viidatud ja mida on lihtne ära tunda.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine” võib kasutada **vaid** juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajastaks nende lõhna või maitset.

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

saadud lähtematerjalist, millele on viidatud ja mida on lihtne ära tunda..

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada **vaid** lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine” võib kasutada juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajastaks nende lõhna või maitset..

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada **vaid** lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid.

Or. de

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 87
ARTIKLI 14 LÕIKE 4 esimene lõik

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui **vähemalt 90% [w/w]** lõhna- ja **maitsekomponendist** on saadud nimetatud lähtematerjalist.

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui **kõik** lõhna- ja **maitsekomponendid** on saadud nimetatud lähtematerjalist.

Or. de

Selgitus

Suhe 90/10 on vastuolus artikli 4 punkti b nõudega, et lõhna- ja maitseainete kasutamisega ei tohi eksitada tarbijaid, ning konkreetsemalt põhjendusega 21, kus sätestatakse, et lõhna- ja maitseühendid või lõhna- ja maitsepreparaadid võivad kanda märget „looduslik” vaid juhul, kui nad vastavad teatavatele kriteeriumidele, mis tagavad, et tarbijaid ei eksitata.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 88
ARTIKLI 14 LÕIKE 4 esimene lõik

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid

PE 386.521v02-00

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid

34/51

AM/663687ET.doc
Freelance-tõlge

koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt **90%** [w/w] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt **95%** [massiprotsenti] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

Or. sl

Selgitus

Suhe 90/10 võib tarbijaid eksitada. Komisjoni ettepanek võib jätta tarijatele mulje, et lõhna- ja maitseaine on saadud eeskätt peamisest nimetatud lähteainest, kuid tegelikult on 10% saadud hoopis muudest lähteainetest. Suhe peaks olema 95/5.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Marie-Noëlle Lienemann

Muudatusettepanek 89
ARTIKLI 14 LÕIKE 4 ESIMENE LÕIK

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt **90%** [w/w] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

4. Mõistet „looduslik” võib kasutada vaid koos viitega toidule, toidurühmale või taimsele või loomsele lõhna- ja maitseaine lähteainele, kui vähemalt **95%** [massiprotsenti] lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud lähtematerjalist.

Or. en

Selgitus

90%, mis iseloomustab praegust tava, kehtestati pärast konsulteerimist pädevate isikutega direktiivi 88/388/EMÜ vastuvõtmise ajal. Ideaalis tuleks seda säilitada, sest igasugune suurendamine nõuaks turul olevate toodete märkimisväärset ümberkujundamist ja /või märgistuste muutmist. Siiski on muudatusettepanekuid, kus nõutakse suurendamist 98%ni, mis teeks paljude lõhna- ja maitseainete puhul ümberkujundamise äärmiselt raskeks; 95% on absoluutne maksimum, mis võimaldaks endiselt laia valiku looduslike lõhna- ja maitseainete tootmist.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Muudatusettepanek 90
ARTIKLI 14 LÕIKE 4 ESIMENE LÕIK

6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine”
AM\663687ET.doc
Freelance-tõlge

35/51

6. Mõistet „looduslik lõhna- ja maitseaine”
PE 386.521v02-00

võib kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajastaks nende lõhna või maitset.

võib kasutada vaid juhul, kui lõhna- ja maitsekomponent on saadud erinevatest lähtematerjalidest ja kui lähtematerjalidele viitamine ei kajastaks nende lõhna või maitset **ning lõigetes 4 ja 5 kirjeldatud asjaoludel.**

Or. en

Selgitus

Mõiste „looduslik lõhna- ja maitseaine” kasutamine ei saa olla piiratud artikli 14 lõikes 6 kirjeldatud juhtudega, sest artikli 14 lõike 4 kohaselt võib kirjeldust „looduslik X lõhna- ja maitseaine” kasutada vaid siis, kui vähemalt 90% lõhna- ja maitsekomponendist on saadud nimetatud X lähtematerjalist. Lisaks võib artikli 14 lõike 5 kohaselt kirjeldust „looduslik lõhna- ja maitseaine koos teiste looduslike lõhna- ja maitseainetega” kasutada vaid juhul, kui alla 90% lõhna- ja maitsekomponendist on saadud lähtematerjalist X.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 91
ARTIKLI 14 LÕIKE 6 TEINE LÕIK

Lõhna- ja maitsekomponent võib sisaldada lõhna- ja maitsepreparaate ja/või looduslikke lõhna- ja maitseühendeid. välja jäetud

Or. en

Selgitus

Teine lõik on oma üleliigsuse tõttu ebavajalik.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 92
ARTIKLI 15 LÕIGE 1

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ kohaldamist, võib lõpptarbijale müügiks ette nähtud lõhna- ja maitseaineid turustada vaid juhul, kui nende pakendile on kantud kas mäрге „kasutamiseks toidus” või mäрге „piiratud kasutamine toidus” või täpsem viide ettenähtud kasutusele toidus, ning kõnealune mäрге või viide peab olema

PE 386.521v02-00

1. Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ, **direktiivi 89/396/EMÜ ja, kui see on asjakohane, määruse (EÜ) nr 1829/2003** kohaldamist, võib lõpptarbijale müügiks ette nähtud lõhna- ja maitseaineid turustada vaid juhul, kui nende pakendile on kantud kas mäрге „kasutamiseks toidus” või mäрге „piiratud kasutamine toidus” või täpsem

36/51

AM/663687ET.doc

Freelance-tõlge

selgesti nähtav, loetav ja kustumatu.

viide ettenähtud kasutusele toidus, ning kõnealune märges või viide peab olema selgesti nähtav, loetav ja kustumatu.

Or. en

Selgitus

Lõpptarbijale müügiks ette nähtud lõhna- ja maitseainete märgistus peab olema partii osas teostatud vastavalt direktiivile 89/396/EMÜ ja kui see on asjakohane, vastavalt geneetiliselt muundatud organisme käsitlevale määrusele (EÜ) nr 1829/2003, et viidata nendele toidu lõhna- ja maitseainetele, mis koosnevad või on toodetud geneetiliselt muundatud organismidest.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Pilar Ayuso

Muudatusettepanek 93
ARTIKLI 16 LÕIGE 1

1. Käitlejad või nende esindajad esitavad komisjonile aruande ühenduses aasta jooksul toitudele lisatud lõhna- ja maitseühendite koguste ning iga toidurühma kasutustaseme kohta ühenduses.

1. Lõhna- või maitseühendi tootja või kasutaja teeb komisjonile kohe teatavaks igasuguse talle teadaoleva ja kättesaadava uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada lõhna- või maitseühendi ohutuse hindamist.

1 a. Toiduainetööstuses lõhna- ja maitseühendeid sisaldavate lõhna- ja maitseainete kasutaja ning lõhna- ja maitseaine tootja teevad koostöös komisjonile viimase nõudmisel teatavaks lõhna- ja maitseühendi tegeliku kasutuse. Kõnealuses kontekstis esitatud teavet käsitatakse konfidentsiaalsena.

Or. en

Selgitus

Andmeid aasta jooksul toitudele lisatud lõhna- ja maitseühendite koguste ja iga toidurühma kasutustaseme kohta on äärmiselt raske koguda, sest lõhna- ja maitseühendite tarnija ei tea tingimata, milliste toidurühmade jaoks lõhna- ja maitseainet kasutatakse, ega ka täpseid koguseid. Seetõttu taoline teave tõenäoliselt annuste ja ohutuse hindamisel ei aita.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 94
ARTIKLI 16 LÕIGE 1

1. Käitlejad või nende esindajad esitavad komisjonile aruande ühenduses aasta jooksul toitudele lisatud lõhna- ja maitseühendite koguste ning iga toidurühma kasutustaseme kohta ühenduses.

1. Käitlejad, sealhulgas lõhna- ja maitseühendi tootjad/segajad ja kasutajad teevad komisjonile viivitamata teatavaks neile teadaoleva ja kättesaadava uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada lõhna- või maitseühendi ohutuse hindamist.

1 a. Käitlejad, sealhulgas lõhna- ja maitseühendi tootjad/segajad ja kasutajad, teevad komisjonile viimase nõudmisel ja juhul, kui neil on asjakohastele andmetele juurdepääs, komisjonile teatavaks lõhna- ja maitseühendi tegeliku kasutuse. Esitatud teavet käsitatakse konfidentsiaalsena.

Or. de

Muudatusettepaneku esitaja(d): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Muudatusettepanek 95
ARTIKLI 16 LÕIGE 1

1. Käitlejad või nende esindajad esitavad komisjonile aruande ühenduses aasta jooksul toitudele lisatud lõhna- ja maitseühendite koguste ning iga toidurühma kasutustaseme kohta ühenduses.

1. Lõhna- ja maitseühendi tootja või kasutaja teeb komisjonile teatavaks igasuguse talle teadaoleva ja kättesaadava uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada lõhna- või maitseühendi ohutuse hindamist.

1 a. Lõhna- ja maitseühendi tootja või kasutaja teeb komisjonile viimase nõudmisel teatavaks lõhna- või maitseühendi tegeliku kasutuse.

Or. en

Selgitus

Selleks et luua järjepidevus ja ühtsus loa andmise korda (KOM(2006) 423), toidu lisaainete (KOM(2006) 428) ja ensüümide kasutamist (KOM(2006) 425) käsitlevate õigusaktidega, tuleks seoses teatamiskohustusega kasutada sama sõnastust kui toidu lisaaineid (artikkel 26 „Teatamiskohustus”) ja ensüüme (artikkel 15 „Teatamiskohustus”) käsitlevates määruse

ettepanekutes. Need mõlemad puudutavad ohutushindamise küsimust, kuid annused ei puuduta iseenesest ohutust.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Françoise Grossetête

Muudatusettepanek 96
ARTIKLI 16 LÕIGE 1

1. Käitlejad või nende esindajad esitavad komisjonile aruande ühenduses aasta jooksul toitudele lisatud lõhna- ja maitseühendite koguste ning iga toidurühma kasutustaseme kohta ühenduses.

1. Lõhna- ja maitseühendite tootjad või kasutajad teevad komisjonile teatavaks igasuguse neile teadaoleva uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada lõhna- või maitseühendi ohutuse hindamist.

Or. fr

Selgitus

Käesolev lõhna- ja maitseaineid käsitlev määrus kuulub ühte rühma ensüümide ja toidu lisaainete kasutamist käsitlevate õigusaktidega. Seetõttu oleks loogiline ühtlustada teave, mida toiduainetööstuse käitlejad esitama peavad. Iga käitleja peaks esitama igasuguse uue teadusalase teabe, mis võib tõenäoliselt mõjutada lõhna- või maitseühendi ohutuse hindamist. Selline nõue tagab, et kasutatavad lõhna- ja maitseained on võimalik kuulutada ohutuks enne, kui nad tegelikult turule tuuakse.

Muudatusettepaneku esitaja(d): David Martin ja Åsa Westlund

Muudatusettepanek 97
ARTIKLI 16 LÕIGE 2 A (UUS)

2 a. Lõhna- ja maitseainete tootja või kasutaja teeb komisjonile viivitamata teatavaks igasuguse uue teadus- või tehnikaalase teabe, mis võib mõjutada lõhna- või maitseaine ohutuse hindamist.

Or. en

Selgitus

Muudatusettepanek viib määruse ettepaneku kooskõlla toidu lisaaineid ja ensüüme käsitlevate määrustega ja aitab tagada jätkuva tarbijakaitse kõige uuema teabe valguses.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 98

ARTIKKEL 26

Direktiivi 2000/13/EÜ III lisa lõike 1 esimene taane

– „lõhna- ja maitseained” või lõhna- või maitseaine täpsema nimetuse või kirjeldusega, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [...] * [määrus lõhna- ja maitseainete kohta] artikli 3 lõike 2 punktides b, d, e, g ja h määratletud lõhna- ja maitseaineid;

– „lõhna- ja maitseained” või lõhna- või maitseaine täpsema nimetuse või kirjeldusega, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [...] * [määrus lõhna- ja maitseainete kohta] artikli 3 lõike 2 punktides b, c, d, e, g ja h määratletud lõhna- ja maitseaineid;

Or. en

Selgitus

„Looduslikke lõhna- ja maitseaineid” kasutades kaldub tööstus nimetatud asjaolu esile tooma, kuid mõnede toodete märgistusel võidakse piiratud ruumi tõttu kasutada koostisosade loetelus üksnes mõistet „lõhna- ja maitseained”. Käesolev määrus peaks selle võimaluse säilitama.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 99

ARTIKKEL 26

Direktiivi 2000/13/EÜ III lisa lõike 1 esimene taane

– „lõhna- ja maitseained” või lõhna- või maitseaine täpsema nimetuse või kirjeldusega, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [...] * [määrus lõhna- ja maitseainete kohta] artikli 3 lõike 2 punktides b, d, e, g ja h määratletud lõhna- ja maitseaineid;

– „lõhna- ja maitseained” või lõhna- või maitseaine täpsema nimetuse või kirjeldusega, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [...] * [määrus lõhna- ja maitseainete kohta] artikli 3 lõike 2 punktides b, c, d, e, g ja h määratletud lõhna- ja maitseaineid;

Or. en

Selgitus

„Looduslikud lõhna- ja maitseained” tuleb kaasata.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Edite Estrela

Muudatusettepanek 100

ARTIKKEL 26

Direktiivi 2000/13/EÜ III lisa lõike 1 teine taane

– „suitsutuspreparaat” või „suitsutuspreparaadid”, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [...] [määrus lõhna- ja maitseainete kohta] artikli 3 lõike 2 punktis f määratletud lõhna- ja maitseaineid ning annab toidule suitsuse maitse.

– „suitsutuspreparaat” või **suitsutuspreparaadi (suitsutuspreparaatide) täpsem nimetus või kirjeldus**, kui lõhna- ja maitsekomponent sisaldab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr [...] [määrus lõhna- ja maitseainete kohta] artikli 3 lõike 2 punktis f määratletud lõhna- ja maitseaineid ning annab toidule suitsuse maitse.

Or. en

Selgitus

Peaks olema võimalik kirjeldada suitsutuspreparaati, nt suitsutuspreparaadi kirjeldusega (peekoni lõhna- ja maitseaine).

Muudatusettepaneku esitaja(d): Carl Schlyter, Bart Staes

Muudatusettepanek 101

ARTIKKEL 26

Direktiivi 2000/13/EÜ III lisa lõige 2 a (uus)

2 a. Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluvast lähtematerjalist toodetud lõhna- ja maitseainete puhul kantakse mürgistusele viide „toodetud geneetiliselt muundatud organismidest”.

Määruse (EÜ) nr 1829/2003 reguleerimisalasse kuuluva organismi abil toodetud lõhna- ja maitseainete puhul erimürgistust ei nõuta.

Or. en

Selgitus

Seoses geneetiliselt muundatud organismidest või nende abil toodetud ensüümidega tuleb täpsustada mürgistust. See on kooskõlas viimase elusorganismi mõistega, mida kasutatakse

määruse (EÜ) nr 1829/2003 (geneetiliselt muundatud toidu ja sööda kohta) märgistamist käsitlevates sätetes.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 102
ARTIKLI 27 TEINE LÕIK

Määrust kohaldatakse alates [märkida kuupäev] [24 kuu möödumisel jõustumisest]. **Artikleid 9, 23 ja 24** kohaldatakse siiski **alates** ühenduse loetelu **kohaldamise kuupäevast**.

Määrust kohaldatakse alates [märkida kuupäev] [24 kuu möödumisel jõustumisest]. **Artiklit 9** kohaldatakse siiski **18 kuud pärast** ühenduse loetelu **jõustumist**.

Or. de

Muudatusettepaneku esitaja(d): Anja Weisgerber

Muudatusettepanek 103
ARTIKLI 27 TEINE A LÕIK (UUS)

Enne eespool nimetatud tähtaegu seaduslikult turule toodud lõhna- ja maitseaineid ning toitu võib edasi kasutada kuni varude ammendumiseni.

Or. de

Muudatusettepaneku esitaja(d): John Bowis

Muudatusettepanek 104
ARTIKLI 27 TEINE A LÕIK (UUS)

Enne nimetatud tähtaegu seaduslikult turule toodud lõhna- ja maitseaineid ning toitu võib edasi turustada ja kasutada kuni varude ammendumiseni.

Or. en

Selgitus

Enne käesoleva määruse vastuvõtmist seaduslikult turule toodud toodete varude ärakasutamist tuleks lubada ilma tooteid turult kõrvaldamata.

PE 386.521v02-00

42/51

AM\663687ET.doc
Freelance-tõlge

Muudatusettepaneku esitaja(d): Françoise Grossetête

Muudatusettepanek 105
ARTIKLI 27 TEINE A LÕIK (UUS)

***Enne nimetatud tähtaegu seaduslikult
turule toodud lõhna- ja maitseühendeid
võib edasi kasutada kuni varude
ammendumiseni.***

Or. fr

Selgitus

Tuleks kehtestada üleminekuperiood, et võimaldada enne käesoleva lõhna- ja maitseaineid käsitleva määruse vastuvõtmist seaduslikult turule toodud lõhna- ja maitseühendite varude ammendumist. Üleminekuperiood on vajalik tootmise sujuva jätkumise võimaldamiseks, samas tagades tarbijate ohutuse.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Muudatusettepanek 106
ARTIKLI 27 TEINE A LÕIK (UUS)

***Enne nimetatud tähtaegu seaduslikult
turule toodud lõhna- ja maitseaineid ning
toitu võib turustada ja kasutada kuni 12
kuud pärast käesoleva määruse
kohaldamise kuupäeva.***

Or. en

Selgitus

Et võimaldada üleminekuperioodi, mille jooksul on lubatud turustada ja kasutada enne käesoleva määruse vastuvõtmist seaduslikult turule toodud lõhna- ja maitseaineid ning toitu.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Urszula Krupa

Muudatusettepanek 107
II LISA VIIENDA REA ESIMENE VEERG

Aurutamine

Aurutamine ***või külmuivatamine***

Selgitus

Looduslike ainete puhul on üldiselt kasutatavaks töötlemisviisiks suure veesisaldusega taimset või loomset päritolu materjali kuivatamine külmutamise ja seejärel üleliigse vedeliku sublimeerimise teel.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Dan Jørgensen

Muudatusettepanek 108
III LISA A OSA UUED AINED

Aloiin

Kumariin

Or. da

Selgitus

Aloiini ja kumariini suhtes kehtestatakse maksimaalsed piirmäärad, sest mõlemad ained on olemasolevate sätetega reguleeritud ja kujutavad endiselt toksikoloogilist ohtu.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Mojca Drčar Murko

Muudatusettepanek 109
III LISA B OSA ESIMENE RIDA

Komisjoni ettepanek

Aine nimetus	Liittoit, milles on aine esinemine piiratud	Maksimaalne piirmäär [mg/kg]
<i>β-asaroon</i>	<i>Alkohoolsed joogid</i>	<i>1,0</i>
<i>1-allüül-4-metoksübenseen,</i>	<i>Piimasaadused</i>	<i>50</i>
	<i>Puu- ja köögiviljatooted (sh seemed, juured, mugulad, aedviljad ja kaunviljad), pähklid ja seemned</i>	<i>50</i>
	<i>Kalatooted</i>	<i>50</i>
	<i>Mittealkohoolsed joogid</i>	<i>10</i>

<i>Vesiniktsüaniid- hape</i>	<i>Nugat, martsipan või selle asendajad või sarnased tooted</i>	<i>50</i>
	<i>Luuviljade konservid</i>	<i>5</i>
	<i>Alkohoolsed joogid</i>	<i>35</i>
<i>Mentofuraan</i>	<i>Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused</i>	<i>500</i>
	<i>Hingeõhku värskendavad pisimaiused</i>	<i>3000</i>
	<i>Närimiskumm</i>	<i>1000</i>
	<i>Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid</i>	<i>200</i>
<i>4-allüül-1,2- dimetoksübenseen</i>	<i>Piimasaadused</i>	<i>20</i>
	<i>Liha ja lihatooted, sh linnu- ja ulukiliha</i>	<i>15</i>
	<i>Kala ja kalatooted</i>	<i>10</i>
	<i>Supid ja kastmed</i>	<i>60</i>
	<i>Valmistoidud</i>	<i>20</i>
	<i>Mittealkohoolsed joogid</i>	<i>1</i>
<i>Pulegon</i>	<i>Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused</i>	<i>250</i>
	<i>Hingeõhku värskendavad pisimaiused</i>	<i>2000</i>
	<i>Närimiskumm</i>	<i>350</i>
	<i>Münti/piparmünti sisaldavad mittealkohoolsed joogid</i>	<i>20</i>
	<i>Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid</i>	<i>100</i>

Guassiin	Mittealkohoolsed joogid	0,5
	Pagaritooted	1
	Alkohoolsed joogid	1,5
11-allüül-3,4-metüleendioksü-benseen, safrool	Liha ja lihatooted, sh linnu- ja ulukiliha	15
	Kala ja kalatooted	15
	Supid ja kastmed	25
	Mittealkohoolsed joogid	1
Teukriin A	Alkohoolsed joogid	2
Tujoon (alfa ja beeta)	Alkohoolsed joogid, välja arvatud puju liikidest toodetud joogid	10
	Puju liikidest toodetud alkohoolsed joogid	35

Parlamendi muudatusettepanekud

Aine nimetus	Liittoit, milles on aine esinemine piiratud	Maksimaalne piirmäär [mg/kg]

Or. en

Selgitus

Käesolev muudatusettepanek on seotud artikli 5 lõike 2 teise lõigu muudatusettepanekuga. Sarnane lahendus on kehtestatud määruse (EÜ) nr 1925/2006 (vitamiinide, mineraaltoitainete ja teatud muude ainete toidule lisamise kohta) artiklis 8 ja III lisas. III lisa B osa jääb tühjaks, välja arvatud juhul, kui toiduohutusamet hindab teatavate looduslikult esinevate soovimatute ainete võimalikku ohtlikkust. Sel juhul sätestab komisjon kõnealuste ainete suhtes maksimaalsed piirmäärad.

Muudatusettepaneku esitaja(d): Alfonso Andria, Patrizia Toia, ja Lapo Pistelli

Muudatusettepanek 110
III LISA B OSA ÜHEKSAS RIDA

Teukriin A – Alkohoolsed joogid – 2

Teukriin A – Alkohoolsed joogid – 6

Or. it

Selgitus

Euroopa Nõukogu teaduskomitee 11. märtsi 2003. aasta arvamuses (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) sätestatakse Teucrium chamaedrys'e aktiivse toimeaine teukriin A suhtes alkoholsetes jookides maksimaalne piirmäär 6 mg/kg.

PE 386.521v02-00

46/51

AM/663687ET.doc

Freelance-tõlge

Muudatusettepaneku esitaja(d): Dan Jørgensen

Muudatusettepanek 111
III LISA B OSA

Komisjoni ettepanek

Aine nimetus	<i>Liittoit, milles on aine esinemine piiratud</i>	<i>Maksimaalne piirmäär [mg/kg]</i>
β -asaroon	Alkohoolsed joogid	1,0
1-allüül-4- metoksübenseen,	Piimasaadused	50
	Puu- ja köögiviljatooted (sh seened, juured, mugulad, aedviljad ja kaunviljad), pähklid ja seemned	50
	Kalatooted	50
	Mittealkohoolsed joogid	10

Vesiniktsüaniid- hape	Nugat, martsipan või selle asendajad või sarnased tooted	50
	Luuviljade konservid	5
	Alkohoolsed joogid	35
Mentofuraan	Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused	500
	Hingeõhku värskendavad pisimaiused ¹	3000
	Närimiskumm	1000
	Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	200
4-allüül-1,2- dimetoksübenseen	Piimasaadused	20
	Liha ja lihatooted, sh linnu- ja ulukiliha	15
	Kala ja kalatooted	10
	Supid ja kastmed	60
	Valmistoidud	20
	Mittealkohoolsed joogid	1
Pulegon	Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused	250
	Hingeõhku värskendavad pisimaiused	2000
	Närimiskumm	350
	Münti/piparmünti sisaldavad mittealkohoolsed joogid	20
	Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	100

¹ Intensiivse maitsega maiustused; kaal maiuse kohta mitte üle 1 grammi.

Guassiin	Mittealkohoolsed joogid Pagaritooted Alkohoolsed joogid	0,5 1 1,5
11-allüül-3,4- metüleendioksü- benseen, safrool	Liha ja lihatooted, sh linnu- ja ulukiliha Kala ja kalatooted Supid ja kastmed Mittealkohoolsed joogid	15 15 25 1
Teukriin A	Alkohoolsed joogid	2
Tujoon (alfa ja beeta)	Alkohoolsed joogid, välja arvatud puju liikidest toodetud joogid Puju liikidest toodetud alkohoolsed joogid	10 35

Parlamendi muudatusettepanekud

Aine nimetus	<i>Toit [mg/kg]</i>	<i>Joogid [mg/kg]</i>	<i>Erandid teatavate toiduainete puhul [mg/kg]</i>
<i>Aloiin</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>Alkohoolsed joogid</i> 50
β -asaroon	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	Alkohoolsed joogid 1,0
1-allüül-4- metoksübenseen	<i>puudub</i>	<i>puudub</i>	Piimasaadused 50 Puu- ja köögiviljatooted (sh seemned, juured, mugulad, aedviljad ja kaunviljad), pähklid ja seemned 50 Kalatooted 50 Mittealkohoolsed joogid 10
<i>Kumariin</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Teatud maiustused</i> 10 <i>Närimiskumm</i> 50 <i>Alkohoolsed joogid</i> 10
Vesiniktsüaniid- hape	<i>1</i>	<i>1</i>	Nugat, martsipan või selle asendajad või sarnased tooted 50 Luuviljade konservid 5 Alkohoolsed joogid 35
Mentofuraan	<i>puudub</i>	<i>puudub</i>	Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused 500

			Hingeõhku värskendavad pisimaiused	3 000
			Närimiskumm	1 000
			Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	200
4-allüül-1,2-dimetoksübenseen	<i>puudub</i>	<i>puudub</i>	Piimasaadused	20
			Liha ja lihatooted, sh linnu- ja ulukiliha	15
			Kala ja kalatooted	10
			Supid ja kastmed	60
			Valmistoidud	20
			Mittealkohoolsed joogid	1
Pulegoon	<i>25</i>	<i>100</i>	Münti/piparmünti sisaldavad kondiitritooted, välja arvatud hingeõhku värskendavad pisimaiused	250
			Hingeõhku värskendavad pisimaiused	2 000
			Närimiskumm	350
			Münti/piparmünti sisaldavad mittealkohoolsed joogid	20
			Münti/piparmünti sisaldavad alkohoolsed joogid	100
Guassiin	<i>5</i>	<i>5</i>	Mittealkohoolsed joogid	0,5
			Pagaritooted	1
			Alkohoolsed joogid	1,5
1-allüül-3,4-metüleendioksübenseen, safrool	<i>1</i>	<i>1</i>	Liha ja lihatooted, sh linnu- ja ulukiliha	15
			Kala ja kalatooted	15
			Supid ja kastmed	25
				1

			Mittealkohoolsed joogid	
Teukriin A	<i>puudub</i>	<i>puudub</i>	Alkohoolsed joogid	2
Tuioon (alfa ja beeta)	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	Alkohoolsed joogid, välja arvatud puju liikidest toodetud joogid	10
			Puju liikidest toodetud alkohoolsed joogid	35

Or. da

Selgitus

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.