

# EUROOPAN PARLAMENTTI

2004



2009

*Ympäristön, kansanterveyden ja elintarvikkeiden turvallisuuden valiokunta*

2.4.2007

PE 386.521v02-00

## TARKISTUKSET 21-111

**Mietintöluonnos**

**(PE 384.469v01-00)**

**Mojca Drčar Murko**

elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1576/89, neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91, asetuksen (EY) N:o 2232/96 ja direktiivin 2000/13/EY muuttamisesta

Ehdotus asetukseksi (KOM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD) – muutossäädös)

Komission teksti

Parlamentin tarkistukset

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 21

JOHDANTO-OSAN 5 KAPPALE

(5) Ihmisten terveyden suojelemiseksi tätä asetusta olisi sovellettava aromeihin, aromien raaka-aineisiin ja aromeja sisältäviin elintarvikkeisiin. Asetusta olisi sovellettava myös tiettyihin elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, joita lisätään elintarvikkeisiin pääasiallisesti antamaan hajua tai makua ja joilla on merkittävä vaikutus tiettyjen luonnossa esiintyvien epäsuotavien aineiden pitoisuuksiin elintarvikkeissa (elintarvikkeiden ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia) sekä näiden ainesosien raaka-aineisiin ja kyseisiä ainesosia sisältäviin elintarvikkeisiin.

(5) Ihmisten terveyden suojelemiseksi tätä asetusta olisi sovellettava aromeihin, aromien raaka-aineisiin ja **välituotteisiin sekä** aromeja sisältäviin elintarvikkeisiin. Asetusta olisi sovellettava myös tiettyihin elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, joita lisätään elintarvikkeisiin pääasiallisesti antamaan hajua tai makua ja joilla on merkittävä vaikutus tiettyjen luonnossa esiintyvien epäsuotavien aineiden pitoisuuksiin elintarvikkeissa (elintarvikkeiden ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia) sekä näiden ainesosien raaka-aineisiin ja **välituotteisiin sekä** kyseisiä ainesosia

AM\663687FI.doc

PE 386.521v02-00

sisältäviin elintarvikkeisiin.

Or. pl

*Perustelu*

*Elintarviketeollisuuden tuotantoprosesseissa käytetään raaka-aineiden (joilla tarkoitetaan tässä yhteydessä perusraaka-aineita) ja aromien lisäksi ennen kaikkea välituotteita, joita on jalostettu eriasteisiksi erilaisia teknisiä prosesseja käyttäen (ks. Liite II – Luettelo perinteisistä ruoanvalmistusmenetelmistä, joiden avulla saadaan luontaisia aromiaineita ja luontaisia aromivalmisteita).*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 22

JOHDANTO-OSAN 5 A KAPPALE (uusi)

***(5 a) Tätä asetusta ei tulisi soveltaa tiettyihin aineisiin, joilla on yksinomaan makea, hapan tai suolainen maku, 29 päivänä huhtikuuta 2004 elintarvikehygieniasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004<sup>1</sup> määriteltyihin prosessoimattomiin elintarvikkeisiin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin.***

<sup>1</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.

Or. en

*Perustelu*

*On selvennettävä 2 artiklan 2 kohdan b alakohtaa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): John Bowis

Tarkistus 23

JOHDANTO-OSAN 6 KAPPALE

(6) Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa vahvistetut vaatimukset. Niiden

(6) Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa vahvistetut vaatimukset. Niiden

on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. Kuluttajia ei saa johtaa harhaan, ja siksi aineiden sisällyttämisestä elintarvikkeisiin on ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä.

on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. ***Jos mahdollista, olisi otettava huomioon myös, voiko niistä koitua kielteisiä seurauksia herkille väestöryhmille, mukaan lukien lasten makutottumusten kehittyminen.*** Kuluttajia ei saa johtaa harhaan, ja siksi aineiden sisällyttämisestä elintarvikkeisiin on ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä.

Or. en

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 24

JOHDANTO-OSAN 6 KAPPALE

(6) Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa vahvistetut vaatimukset. Niiden on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. Kuluttajia ei saa johtaa harhaan, ***ja siksi aineiden*** sisällyttämisestä elintarvikkeisiin on ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä.

(6) Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa vahvistetut vaatimukset. Niiden on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. Kuluttajia ei saa johtaa harhaan, ***mitä tulee tuoreuteen, raaka-aineiden ravitsemukselliseen laatuun ja elintarvikkeiden luonnollisuuteen. Sitä vastoin niiden käytön olisi perustuttava tekniseen välttämättömyyteen ja siitä olisi oltava etua kuluttajille. Niiden*** sisällyttämisestä elintarvikkeisiin on ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä

Or. en

*Perustelu*

*Kuten nykyisessäkin elintarvikelisiä aineita koskevassa lainsäädännössä, kuluttajille koituvan selkeän edun on oltava keskeinen vaatimus aromien lupamenettelyssä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): David Martin ja Åsa Westlund

Tarkistus 25

JOHDANTO-OSAN 6 KAPPALE

(6) Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa vahvistetut vaatimukset. Niiden on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. Kuluttajia ei saa johtaa harhaan, ja **siksi aineiden sisältymisestä** elintarvikkeisiin on ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä.

(6) Aromeja ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, voidaan käyttää vain, jos ne täyttävät tässä asetuksessa vahvistetut vaatimukset. Niiden on oltava turvallisia käyttää, ja siksi tietyille aromeille on tehtävä riskinarviointi ennen kuin niitä voidaan käyttää elintarvikkeissa. Kuluttajia ei saa johtaa harhaan, ja **niiden käytön olisi perustuttava tekniseen välttämättömyyteen ja siitä olisi oltava etua kuluttajille. Niiden** sisältymisestä elintarvikkeisiin on **siksi** ilmoitettava asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä

Or. en

*Perustelu*

*Aromien käytön olisi perustuttava tekniseen välttämättömyyteen, ja siitä olisi oltava etua kuluttajille.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 26

JOHDANTO-OSAN 8 KAPPALE

(8) Epäsuotavia aineita esiintyy luontaisesti kasveissa, ja siksi niitä voi sisältyä aromivalmisteisiin ja elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia. Tällaisia kasveja käytetään perinteisesti elintarvikkeina tai elintarvikkeiden ainesosina. Epäsuotaville aineille olisi vahvistettava asianmukaiset enimmäismäärät elintarvikkeissa, jotka vaikuttavat eniten kyseisten aineiden saantiin ihmisten osalta. Määriä vahvistettaessa olisi otettava huomioon tarve suojella ihmisten terveyttä sekä se, että kyseisiä aineita väistämättä sisältyy perinteisiin elintarvikkeisiin.

(8) Epäsuotavia aineita esiintyy luontaisesti kasveissa, ja siksi niitä voi sisältyä aromivalmisteisiin ja elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia. Tällaisia kasveja käytetään perinteisesti elintarvikkeina tai elintarvikkeiden ainesosina. Epäsuotaville aineille olisi vahvistettava asianmukaiset enimmäismäärät elintarvikkeissa, jotka vaikuttavat eniten **näiden** kyseisten aineiden saantiin ihmisten osalta, **jotka saattavat olla allergisoivia tai syöpää taikka perimän muutoksia aiheuttavia.** Määriä vahvistettaessa olisi otettava huomioon tarve suojella ihmisten terveyttä sekä se, että kyseisiä aineita väistämättä sisältyy

perinteisiin elintarvikkeisiin.

Or. pl

*Perustelu*

*Esimerkiksi luonnonhunajan sisältämät aromiaineet saattavat aiheuttaa reaktion ihmisillä, joilla on taipumusta tämän tyyppiseen allergiaan. Joillakin aromiaineilla (mm. aromaattiset hiilivedyt) on karsinogeeninen vaikutus.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 27

JOHDANTO-OSAN 11 KAPPALE

(11) Yhdenmukaisuuden varmistamiseksi arviointia edellyttävien aromien ja raaka-aineiden riskinarviointi ja hyväksyntä olisi suoritettava elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä annetussa asetuksessa (EY) N:o [...] vahvistettua menettelyä noudattaen.

(11) Yhdenmukaisuuden varmistamiseksi arviointia edellyttävien aromien ja raaka-aineiden riskinarviointi ja hyväksyntä olisi suoritettava **ennalta varautumisen periaatetta ja** elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä annetussa asetuksessa (EY) N:o [...] [8] vahvistettua menettelyä noudattaen.

Or. en

*Perustelu*

*Ennalta varautumisen periaatteen olisi oltava keskeinen aromien riskinarvioinnissa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 28

JOHDANTO-OSAN 11 KAPPALE

(11) Yhdenmukaisuuden varmistamiseksi arviointia edellyttävien aromien ja raaka-aineiden riskinarviointi ja hyväksyntä olisi suoritettava elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä annetussa asetuksessa (EY) N:o [...] vahvistettua menettelyä noudattaen.

(11) Yhdenmukaisuuden varmistamiseksi arviointia edellyttävien aromien, **väliuotteiden** ja raaka-aineiden riskinarviointi ja hyväksyntä olisi suoritettava elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä annetussa asetuksessa (EY) N:o [...] [8] vahvistettua menettelyä noudattaen.

*Perustelu*

*Elintarviketeollisuuden tuotantoprosesseissa käytetään raaka-aineiden (joilla tarkoitetaan tässä yhteydessä perusraaka-aineita) ja aromien lisäksi ennen kaikkea välituotteita, joita on jalostettu eriasteisiksi erilaisia teknisiä prosesseja käyttäen (ks. Liite II – Luettelo perinteisistä ruoanvalmistusmenetelmistä, joiden avulla saadaan luontaisia aromiaineita ja luontaisia aromivalmisteita).*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 29

JOHDANTO-OSAN 12 KAPPALEEN 1 A ALAKOHTA (uusi)

***Kyseisen luettelon hyväksymiselle olisi asetettava uusi määräaika, jonka jälkeen asetetus (EY) N:o 2232/96 olisi kumottava..***

Or. en

*Perustelu*

*22. kesäkuuta 1988 annettu neuvoston direktiivi 88/388/ETY kumotaan ehdotetulla asetuksella mutta toisaalta asetuksen (EY) N:o 2232/96 soveltamisala kattaa direktiivin 88/388/ETY.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 30

JOHDANTO-OSAN 13 KAPPALE

(13) Aromivalmisteet ovat aromeja, jotka eivät ole kemiallisia yhdisteitä ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä eläin-, kasvi- tai mineraalialkuperää olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja. Elintarvikkeista valmistetuille aromivalmisteille ei tarvitse suorittaa arviointi ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. ***Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen aromivalmisteiden*** turvallisuus olisi

(13) Aromivalmisteet ovat aromeja, jotka eivät ole kemiallisia yhdisteitä ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä eläin-, kasvi- tai mineraalialkuperää olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja. ***Aromivalmisteiden*** turvallisuus olisi arvioitava ennen hyväksyntää.

**kuitenkin** arvioitava ennen hyväksyntää.

Or. en

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 31

JOHDANTO-OSAN 13 KAPPALE

(13) Aromivalmisteet ovat aromeja, jotka eivät ole kemiallisia yhdisteitä ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä eläin-, **kasvi- tai mineraalialkuperää** olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja. Elintarvikkeista valmistetuille aromivalmisteille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen aromivalmisteiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.

(13) Aromivalmisteet ovat aromeja, jotka eivät ole kemiallisia yhdisteitä ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä eläin- **tai kasvialkuperää** olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja. Elintarvikkeista valmistetuille aromivalmisteille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen aromivalmisteiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.

Or. en

*Perustelu*

*Aromivalmisteita ei saada mineraalialkuperää olevista aineista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 32

JOHDANTO-OSAN 13 KAPPALE

(13) Aromivalmisteet ovat aromeja, jotka eivät ole kemiallisia yhdisteitä ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä eläin-, kasvi- tai **mineraalialkuperää** olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja.

(13) Aromivalmisteet ovat aromeja, jotka eivät ole kemiallisia yhdisteitä ja joita saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä eläin-, kasvi- tai **synteettistä alkuperää** olevista raaka-aineista; ne voivat olla käsittelemättömiä tai elintarvikkeeksi valmistettuja.

Elintarvikkeista valmistetuille aromivalmisteille ei tarvitse suorittaa arviointi ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen aromivalmisteiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.

Elintarvikkeista valmistetuille aromivalmisteille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden turvallisuutta ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen aromivalmisteiden turvallisuus **terveyden kannalta** olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.

Or. pl

#### *Perustelu*

*Sana "mineraali" korvataan sanalla "synteettinen", jotta voidaan osoittaa kemiallisen synteetin avulla tuotettujen aromien ei-luonnollinen alkuperä. Näillä aromeilla ei ole samanlaisia kemiallisia ominaisuuksia kuin kasvi- tai eläinperäisissä tuotteissa olevilla luonnonaineilla. Tarkistuksella pyritään määrittelemään termit.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 33

#### JOHDANTO-OSAN 14 KAPPALE

(14) Elintarvikkeella tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi. Kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevia raaka-aineita, joita on tähän saakka todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa, **pidetään** tässä yhteydessä elintarvikeraaka-aineina, **vaikka joitakin näistä raaka-aineista, kuten ruusupuuta, tammilastuja tai mansikan lehtiä, ei olisikaan käytetty elintarvikkeissa sellaisenaan. Niitä ei tarvitse arvioida.**

(14) Elintarvikkeella tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi. Kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevia raaka-aineita, joita on tähän saakka todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa, **voidaan pitää** tässä yhteydessä elintarvikeraaka-aineina. **Tällaisten aromivalmisteiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.**

Or. en



Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 34

JOHDANTO-OSAN 16 KAPPALE

(16) Elintarvikkeissa käytettävistä tai käytettäväksi tarkoitetuista savuaromeista 10 päivänä marraskuuta 2003 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2065/2003 vahvistetaan menettelyt savuaromien turvallisuusarviointia ja hyväksyntää varten sekä luettelon laatimiseksi primaarisista savukondenssaateista ja primaarisista tervafraktioista, joita on sallittua käyttää yhteisössä niin, että kaikkien muiden vastaavien tuotteiden käyttö on kielletty.

(16) Elintarvikkeissa käytettävistä tai käytettäväksi tarkoitetuista savuaromeista 10 päivänä marraskuuta 2003 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2065/2003[10] vahvistetaan menettelyt savuaromien turvallisuusarviointia ja hyväksyntää varten sekä luettelon laatimiseksi primaarisista savukondenssaateista ja primaarisista tervafraktioista, joita on sallittua käyttää yhteisössä niin, että kaikkien muiden vastaavien tuotteiden käyttö on kielletty.  
***Asetukseen (EY) N:o 2065/2003 sisältyviä viittauksia direktiiviin 88/388/ETY olisi pidettävä viittauksina tähän asetukseen.***

Or. en

*Perustelu*

*Asetuksen (EY) N:o 2065/2003 määritelmissä ja johdanto-osan kappaleissa viitataan direktiiviin 88/388/ETY, joka kumotaan.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 35

JOHDANTO-OSAN 17 KAPPALE

(17) Aromien lähtöaineet antavat elintarvikkeeseen makua elintarvikkeen käsittelyn aikana tapahtuvien kemiallisten reaktioiden seurauksena. Elintarvikkeista valmistetuille aromien lähtöaineille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden ***turvallisuutta*** ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen lähtöaineiden turvallisuus olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.

(17) Aromien lähtöaineet antavat elintarvikkeeseen makua elintarvikkeen käsittelyn aikana tapahtuvien kemiallisten reaktioiden seurauksena. Elintarvikkeista valmistetuille aromien lähtöaineille ei tarvitse suorittaa arviointi- ja hyväksymismenettelyä niiden käyttämiseksi elintarvikkeissa ellei niiden ***turvallista käyttöä*** ole syytä epäillä. Muista kuin elintarvikkeista tuotettujen lähtöaineiden turvallisuus ***terveyden kannalta*** olisi kuitenkin arvioitava ennen hyväksyntää.

*Perustelu*

*Ihmisten terveyden suojeleminen ja sen varmistaminen, että elintarvikkeet ovat terveellisiä ja turvallisia, ovat tämän asetuksen tärkeimmät periaatteet.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 36

JOHDANTO-OSAN 20 KAPPALE

(20) *Aromi* tai *raaka-aine*, joka kuuluu muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan, olisi **hyväksyttävä** kyseisen asetuksen mukaisesti **ennen sen hyväksymistä** tämän asetuksen mukaisesti.

(20) *Muuntogeenisiä organismeja sisältäville, niistä koostuville tai niistä tuotetuille aromeille* tai *elintarvikkeiden ainesosille, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, jotka kuuluvat* muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan, olisi **tehtävä geneettisen muuntamisen turvallisuusarviointi** kyseisen asetuksen mukaisesti, **mutta lopullinen hyväksyntä olisi myönnettävä** tämän asetuksen mukaisesti.

Or. en

*Perustelu*

*Olisi vältettävä kahta lupamenettelyä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 37

JOHDANTO-OSAN 20 KAPPALE

(20) *Aromi* tai *raaka-aine*, joka kuuluu muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan, olisi **hyväksyttävä** kyseisen asetuksen mukaisesti **ennen sen hyväksymistä** tämän asetuksen mukaisesti.

(20) *Aromin* tai *raaka-aineen*, joka kuuluu muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan, olisi **geneettisen muuntamisen turvallisuusarvioinnin osalta kuuluttava** kyseisen asetuksen lupamenettelyn piiriin, **mutta lopullinen**

**hyväksyntä olisi myönnettävä** tämän  
asetuksen mukaisesti

Or. en

Tarkistuksen esittäjä(t): Avril Doyle

Tarkistus 38  
JOHDANTO-OSAN 20 KAPPALE

(20) Aromi ***tai raaka-aine***, joka kuuluu muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan, olisi hyväksyttävä kyseisen asetuksen mukaisesti ennen ***sen hyväksymistä*** tämän asetuksen mukaisesti.

(20) Aromi, ***joka on peräisin aineesta***, joka kuuluu muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003[11] soveltamisalaan, olisi hyväksyttävä kyseisen asetuksen mukaisesti ennen tämän asetuksen mukaisesti ***myönnettävää lupaa tai samanaikaisesti sen kanssa***.

Or. en

#### *Perustelu*

*Osa ehdotuksista voitaisiin tulkita väärin, siten että yritysten edellytetään toimittavan useita perättäisiä ja päällekkäisiä EFSA:n turvallisuusarviointeja ja lupia tietyille kasveista saataville aromeille (sekä entsyymeille ja elintarvikkeiden lisäaineille). Koska ehdotetulla lainsäädännöllä ei pyritä tällaiseen päällekkäisyyteen, on tärkeää poistaa tämä ristiriitaisuus, niin että vältetään sekaannusta ja mahdollisia markkinahäiriöitä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 39  
JOHDANTO-OSAN 21 KAPPALE

(21) Aromiaineita tai aromivalmisteita saa kutsua ”luontaisiksi” vain silloin, kun ne täyttävät tietyt ehdot, joilla varmistetaan, että kuluttajia ei johdeta harhaan.

(21) Aromiaineita tai aromivalmisteita saa kutsua ”luontaisiksi” ***tai "synteettisiksi"*** vain silloin, kun ne täyttävät tietyt ehdot, joilla varmistetaan, että kuluttajia ei johdeta harhaan.

Or. pl

#### *Perustelu*

*Tuotteiden merkitseminen "luontaisiksi" tai "synteettisiksi" estää kuluttajien harhaan johtamisen.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 40  
JOHDANTO-OSAN 22 A KAPPALE (uusi)

***(22 a) Elintarvikearomeihin olisi edelleenkin sovellettava pakkausmerkintöjä koskevia yleisiä velvoitteita, jotka on vahvistettu direktiivissä 2000/13/EY ja soveltuvien osin asetuksessa (EY) N:o 1829/2003. Tässä asetuksessa olisi lisäksi vahvistettava erityiset säännökset niiden elintarvikelisiä aineiden pakkausmerkinnöistä, jotka myydään sellaisenaan valmistajalle tai kuluttajalle.***

Or. en

*Perustelu*

*Elintarvikearomien merkintöjä koskevat säännökset olisi sisällytettävä johdanto-osan kappaleeseen 15 artiklan perustelemiseksi.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 41  
JOHDANTO-OSAN 23 KAPPALE

(23) Kuluttajille on ilmoitettava johtuuko elintarvikkeen savunmaku savuaromien käytöstä. Myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä maaliskuuta 2000 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY 5 artiklan mukaisesti elintarvikkeen myyntinimitys ei saa aiheuttaa kuluttajassa sekaannusta siitä, onko tuote savustettu perinteiseen tapaan savun avulla vai käsitelty savuaromeilla. Mainittua direktiiviä on tarpeen muuttaa sen mukaisesti, mitä aromin ja savuaromin määrittelyä ja termin ”luontainen” käytöstä aromien kuvauksissa säädetään

(23) Kuluttajille on ilmoitettava johtuuko elintarvikkeen savunmaku savuaromien käytöstä. Myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä maaliskuuta 2000 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY 5 artiklan mukaisesti elintarvikkeen myyntinimitys ei saa aiheuttaa kuluttajassa sekaannusta siitä, onko tuote savustettu perinteiseen tapaan savun avulla vai käsitelty savuaromeilla. Mainittua direktiiviä on tarpeen muuttaa sen mukaisesti, mitä aromin ja savuaromin määrittelyä ja termin ”luontainen” käytöstä aromien kuvauksissa säädetään

tässä asetuksessa.

tässä asetuksessa *kuluttajille tarkoitettujen merkintöjen osalta.*

Or. en

*Perustelu*

*20. maaliskuuta 200 annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2000/13/EY koskee kuluttajalle ja suurtalouksille sellaisenaan toimitettavien elintarvikkeiden merkintöjä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 42

1 ARTIKLAN 2 KOHDAN B ALAKOHTA

b) ehdoista, jotka koskevat aromien ja ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä elintarvikkeissa

b) ehdoista, jotka koskevat aromien ja ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käyttöä elintarvikkeissa **ja niiden sallittuja pitoisuuksia**

Or. pl

*Perustelu*

*Aromien (erityisesti synteettisten aromien) liialliset ja teknisesti tarpeettomat pitoisuudet voivat altistaa kuluttajat terveysriskeille. Asetuksen 5 artiklan 2 kohdassa ja liitteissä IIIB sekä V käsitellään eri aineiden sallittuja pitoisuuksia.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 43

2 ARTIKLAN 1 KOHDAN A ALAKOHTA

a) aromeihin, joita käytetään tai on tarkoitus käyttää elintarvikkeissa, **lukuun ottamatta savuaromeja, jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 2065/2003 soveltamisalaan;**

a) aromeihin, joita käytetään tai on tarkoitus käyttää elintarvikkeissa, **sanotun rajoittamatta asetukseen (EY) N:o 2065/2003 sisältyvien tarkempien säännösten soveltamista;**

Or. en

*Perustelu*

*Yhdenmukaisuuden ja selkeyden nimissä kaiken aromien turvallisuuteen ja käyttöön liittyvän lainsäädännön olisi kuuluttava tämän asetuksen soveltamisalaan. Savuaromeita säädellään jo niitä koskevassa asetuksessa (EY) N:o 2065/2003.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 44  
2 ARTIKLAN 1 KOHDAN C ALAKOHTA

c) elintarvikkeisiin, jotka sisältävät aromeja  
**ja** ainesosia, joilla on aromaattisia  
ominaisuuksia;

c) elintarvikkeisiin, jotka sisältävät aromeja  
**ja/tai** ainesosia, joilla on aromaattisia  
ominaisuuksia;

Or. en

*Perustelu*

*Ehdotettu sanamuoto ei ole yhdenmukainen liitteen III B osan otsikon ja aromatisoitujen elintarvikkeiden merkintää koskevan 26 artiklan kanssa. Niinpä sanaan "ja" olisi lisättävä sana "tai", sillä muuten sanamuoto jättää soveltamisalan ulkopuolelle elintarvikkeet, jotka sisältävät ainoastaan aromeita, ja elintarvikkeet, jotka sisältävät ainoastaan ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 45  
2 ARTIKLAN 1 KOHDAN C ALAKOHTA

c) elintarvikkeisiin, jotka sisältävät aromeja  
ja ainesosia, joilla on aromaattisia  
ominaisuuksia;

c) elintarvikkeisiin, jotka sisältävät aromeja  
**ja/tai** ainesosia, joilla on aromaattisia  
ominaisuuksia;

Or. en

*Perustelu*

*Liitteen III B osan soveltamisalaa on selvennettävä. Ehdotus kattaa nyky muodossaan ainoastaan elintarvikkeet, jotka sisältävät sekä aromeja että ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, ja sen on sisällettävä elintarvikkeet, jotka sisältävät jompaa kumpaa näistä aineista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 46  
2 ARTIKLAN 2 KOHDAN B ALAKOHTA

b) raakoihin ja koostamattomiin

(b) **prosessiomattomiin** elintarvikkeisiin.

elintarvikkeisiin.

Or. en

*Perustelu*

*Terminologian olisi oltava yhdenmukaista lisäaineita koskevaan ehdotukseen sisältyvän määritelmän kanssa ja hyvin määriteltyä. Muussa tapauksessa, jos raaoilla ja koostamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan prosessoimattomia elintarvikkeita, olisi viitattava voimassa olevaan lailliseen määritelmään, joka sisältyy asetukseen (EY) N:o 852/2004 (yhteydessä uuteen johdanto-osan 5 kappaleeseen).*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 47

2 ARTIKLAN 2 KOHDAN B ALAKOHTA

b) raakoihin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin.

(b) raakoihin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin, **kuten mausteisiin, yrteihin tai teehen/yrttiteehen sellaisenaan, ei kuitenkaan näihin rajoittuen.**

Or. en

*Perustelu*

*Selkeyden parantamiseksi olisi hyödyllistä sisällyttää joitakin esimerkkejä elintarvikkeista, joita pidetään raakoina tai koostamattomina, sillä on epäselvää, missä määrin esimerkiksi yrtti- ja hedelmäteet sekä perinteiset maustesekoitukset kuuluvat asetuksen soveltamisalaan.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Tarkistus 48

2 ARTIKLAN 2 KOHDAN B ALAKOHTA

b) raakoihin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin.

(b) raakoihin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin, **kuten esimerkiksi mausteisiin, yrteihin tai teehen/yrttiteehen sellaisenaan.**

Or. en

*Perustelu*

*Olisi mainittava esimerkkejä "raakoihin" tai "koostamattomiin" elintarvikkeisiin kuuluvista*

*elintarvikkeista selkeyden lisäämiseksi.*

Tarkistuksen esittäjä(t): David Martin ja Åsa Westlund

Tarkistus 49  
2 ARTIKLAN 2 KOHDAN B ALAKOHTA

b) raakoihin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin.

(b) raakoihin ja koostamattomiin elintarvikkeisiin, ***mukaan lukien tee, kahvi, teesekoitukset tai kahvisekoitukset mutta ei niihin rajoittuen.***

Or. en

*Perustelu*

*Koostamattomien elintarvikkeiden käsite ei ole selkeä ja sen lisäselvittäminen on hyödyksi.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 50  
2 ARTIKLAN 2 KOHDAN B A ALAKOHTA (uusi)

***(b a) ihmisten ravinnossa perinteisesti käytettyihin yrteihin ja mausteisiin;***

Or. en

*Perustelu*

*Asetuksen ei tulisi kattaa elintarvikkeiden ainesosina perinteisesti käytettyjä yrtejä ja mausteita.*

Tarkistuksen esittäjä(t): John Bowis

Tarkistus 51  
2 ARTIKLAN 2 KOHDAN B A ALAKOHTA (uusi)

***(b a) tuoreisiin tai kuivattuihin yrteihin ja mausteisiin;***

Or. en



*Perustelu*

*On todistettu, että yrtit eivät aiheuta samanlaista toksikologista huolenaihetta kuin niiden yksittäiset ainesosat. Enimmäispitoisuuksien asettaminen tällaisille ainesosille (liitteen III B osa) voi johtaa yrttiuutteiden lisääntyvään käyttöön eikä ole varmaa, että tämä edistää kuluttajansuojaa. Asiaa on tutkittava tarkemmin ennen kuin tällaiset rajoitukset yrttien ja mausteiden käytölle sisällytetään asetukseen.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 52

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN A ALAKOHDAN II A ALAKOHTA (uusi)

***(ii a) joka voi sisältää elintarvikkeita, mukaan lukien elintarvikelisiä aineita annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o xxxx/2007 mukaisesti sallitut elintarvikelisiä aineita;***

Or. en

*Perustelu*

*Ehdotuksessa ei mainita mahdollisuutta lisätä elintarvikkeita ja/tai elintarvikelisiä aineita aromeihin. Lisäaineet ja elintarvikkeet ovat kuitenkin tarpeen aromien varastointia ja käyttöä ja näiden tuotteiden liuottamista ja laimentamista varten. Aromit on usein valmistettu niin, että ne sisältävät elintarvikkeiden ainesosia, esim. juustojauhe juusto-sipuli-aromissa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 53

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN A ALAKOHDAN II A ALAKOHTA (uusi)

***(ii a) joka sisältää elintarvikearomeissa sallittuja elintarvikelisiä aineita;***

Or. en

*Perustelu*

*Elintarvikearomit voivat sisältää myös elintarvikelisiä aineita, kuten sanotaan elintarvikelisiä aineita koskevassa ehdotuksessa (16 artikla).*

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 54

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN A ALAKOHDAN II A ALAKOHTA (uusi)

**(ii a) jotka voivat sisältää sekä elintarvikkeita että elintarvikelisiä aineita, edellyttäen että näiden ainesosien lisääminen on yhteisön lainsäädännön mukaista;**

Or. de

*Perustelu*

*Toisin kuin aromidirektiivissä (88/388/EY) säädetään, komission ehdotuksessa (KOM(2006)0427) ei mainita mahdollisuutta lisätä elintarvikkeita ja/tai elintarvikelisiä aineita aromeihin. Nämä ainesosat (lisäaineet ja elintarvikkeet) ovat kuitenkin tarpeen, jotta aromeita voidaan varastoida ja käyttää sekä liuottaa ja laimentaa. Useissa tapauksissa aromeiden koostumus mahdollistaa elintarvikkeiden lisäämisen osaksi aromia: yksi esimerkki tästä on juustojauhe juusto-sipuli-mausteessa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 55

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN C ALAKOHDAN I ALAKOHTA (uusi)

**(i) 'synteettisellä aromiaineella' tarkoitetaan ainetta, joka saadaan kemiallisella synteetillä, riippumatta siitä, onko sillä samanlaiset kemialliset ominaisuudet kuin c alakohdassa tarkoitetuilla kasvi- tai eläinalkuperäisiä olevien tuotteiden sisältämällä luontaisilla aineilla.**

Or. pl

*Perustelu*

*Elintarvikearomit sisältävät luontaisista aineista saatujen aromien lisäksi ennen kaikkea kemiallisen synteetin avulla saatuja aineita, kuten etyyliivanilliini, jota esiintyy paljon käytetyssä vaniljasokerissa ja muissa elintarviketiivisteissä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 56

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN F ALAKOHTA

f) 'savu aromilla' tarkoitetaan valmistetta, jota saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta savusta, jolloin saadaan asetuksen (EY) N:o 2065/2003 3 artiklan 1, 2 ja 4 kohdan mukaisia primaarisia savukondensaatteja, primaarisia tervafraktioita ja/tai primaarituotteista saatuja savuaroomeja;

f) 'savu aromilla' tarkoitetaan valmistetta, jota saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta savusta, jolloin saadaan asetuksen (EY) N:o 2065/2003 3 artiklan 1, 2 ja 4 kohdan mukaisia primaarisia savukondensaatteja, **perinteisissä elintarvikkeiden savustusprosesseissa käytettyjä** primaarisia tervafraktioita ja/tai primaarituotteista saatuja savuaroomeja;

Or. en

*Perustelu*

*On täsmennettävä, että on savuaroomeja, jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 2065/2003 soveltamisalaan, ja savuaroomeja, jotka kuuluvat tämän asetuksen soveltamisalaan ja joita käytetään perinteisissä elintarvikkeiden savustusprosesseissa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 57

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN H ALAKOHTA

h) '**muulla** aromilla' tarkoitetaan aromia, jota lisätään tai on tarkoitus lisätä elintarvikkeeseen antamaan tuoksua ja/tai makua ja joka ei kuulu b–g alakohdassa esitettyjen määritelmien piiriin;

h) '**muualla määrittelemättömällä** aromilla' tarkoitetaan aromia, jota lisätään tai on tarkoitus lisätä elintarvikkeeseen antamaan tuoksua ja/tai makua ja joka ei kuulu b–g alakohdassa esitettyjen määritelmien piiriin;

Or. en

*Perustelu*

*"Muun aromin" määritelmä kaipaa täsmennystä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 58

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN I ALAKOHTA

i) 'elintarvikkeen ainesosalla, jolla on aromaattisia ominaisuuksia' tarkoitetaan muuta sellaista elintarvikkeen ainesosaa kuin aromia, jota voidaan lisätä elintarvikkeeseen pääasiallisena tarkoituksena antaa elintarvikkeelle makua tai muuttaa sen makua;

i) 'elintarvikkeen ainesosalla, jolla on aromaattisia ominaisuuksia' tarkoitetaan muuta sellaista elintarvikkeen ainesosaa kuin aromia, jota voidaan lisätä elintarvikkeeseen pääasiallisena tarkoituksena antaa elintarvikkeelle makua tai muuttaa sen makua **ja jonka käyttö vaikuttaa huomattavasti aineiden pitoisuuksiin liitteessä III olevassa B osassa tarkoitetuissa koostetuissa elintarvikkeissa;**

Or. en

*Perustelu*

*Jotta soveltamisessa säilyy suhteellisuus, soveltamisala ja määritelmä olisi rajoitettava niihin elintarvikkeiden ainesosiin, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, joiden osuutta voidaan pitää merkittävänä. Tämä tarkistus liittyy komission ehdotuksen johdanto-osan 5 kappaleeseen.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 59

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN J ALAKOHDAN JOHDANTOKAPPALE

j) 'raaka-aineella' tarkoitetaan kasvi-, eläin-, **mineraali-** tai mikrobiologista alkuperää olevaa ainetta, josta valmistetaan aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia; raaka-aine voi olla

j) 'raaka-aineella' tarkoitetaan kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevaa ainetta, josta valmistetaan aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia; raaka-aine voi olla

Or. en

*Perustelu*

*Aromivalmisteita ei saada mineraali-alkuperää olevista aineista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 60

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN J ALAKOHDAN JOHDANTOKAPPALE

j) 'raaka-aineella' tarkoitetaan kasvi-, eläin-, **mineraali- tai** mikrobiologista alkuperää olevaa ainetta, josta valmistetaan aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia; raaka-aine voi olla

j) 'raaka-aineella' tarkoitetaan kasvi-, eläin-, mikrobiologista **tai synteettistä** alkuperää olevaa ainetta, josta valmistetaan aromeja tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia; raaka-aine voi olla

Or. pl

*Perustelu*

*Sana "mineraali" korvataan sanalla "synteettinen", jotta voidaan osoittaa kemiallisen synteetin avulla tuotettujen aromien ei-luonnollinen alkuperä. Näillä aromeilla ei ole samanlaisia kemiallisia ominaisuuksia kuin kasvi- tai eläinperäisissä tuotteissa olevilla luonnonaineilla. Tarkistuksella pyritään määrittelemään termit.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 61

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN J A ALAKOHTA (uusi)

***j a) ' muuntogeenisen organismin avulla tuotetulla' tarkoitetaan, että tuotantoprosessissa on käytetty viimeisenä elävänä organismina muuntogeenistä organismeja mutta tuote ei sisällä muuntogeenisiä organismeja tai koostu niistä eikä sitä ole tuotettu niistä;***

Or. en

*Perustelu*

*Merkintää koskevia säännöksiä olisi täsmennettävä, mitä tulee muuntogeenisistä organismeista tai niiden avulla tuotettuihin entsyymeihin. Tämä on muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 merkintää koskevien säännösten "viimeisen elävän organismin" käsitteen mukaista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 62

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN K ALAKOHTA

k) 'soveltuvalle fysikaalisella menetelmällä' tarkoitetaan fysikaalista menetelmää, jossa aromin komponenttien kemiallista luonnetta ei tarkoituksellisesti muuteta **ja jossa ei käytetä** singlettihappea, otsonia, epäorgaanisia katalyyttejä, metallikatalyyttejä, organometallisia reagensseja ja/tai ultraviolettisäteilyä.

k) 'soveltuvalle fysikaalisella menetelmällä' tarkoitetaan fysikaalista menetelmää, jossa aromin komponenttien kemiallista luonnetta ei tarkoituksellisesti muuteta, **sanotun rajoittamatta liitteessä II olevan perinteisiä ruoanvalmistusmenetelmiä koskevan luettelon soveltamista. Näihin eivät kuulu menetelmät, joissa käytetään** singlettihappea, otsonia, epäorgaanisia katalyyttejä, metallikatalyyttejä, organometallisia reagensseja ja/tai ultraviolettisäteilyä.

Or. de

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 63

3 ARTIKLAN 2 KOHDAN K ALAKOHTA

k) 'soveltuvalle fysikaalisella menetelmällä' tarkoitetaan fysikaalista menetelmää, jossa aromin komponenttien kemiallista luonnetta ei tarkoituksellisesti muuteta **ja jossa ei käytetä** singlettihappea, otsonia, epäorgaanisia katalyyttejä, metallikatalyyttejä, organometallisia reagensseja ja/tai ultraviolettisäteilyä.

k) 'soveltuvalle fysikaalisella menetelmällä' tarkoitetaan fysikaalista menetelmää, jossa aromin komponenttien kemiallista luonnetta ei tarkoituksellisesti muuteta, **paitsi jos se sisältyy liitteessä II olevaan luetteloon. Siinä** ei käytetä singlettihappea, otsonia, epäorgaanisia katalyyttejä, metallikatalyyttejä, organometallisia reagensseja ja/tai ultraviolettisäteilyä.

Or. en

*Perustelu*

*Monilla fysikaalisilla menetelmillä muutetaan tarkoituksellisesti valmisteiden kemiallista luonnetta. Näitä alunperin sattumanvaraisia menetelmiä käytetään tarkoituksellisesti perinteisen laadun ylläpitämiseksi. Esimerkiksi valkosipulin murskaaminen on menetelmä, jolla tarkoituksellisesti muutetaan kemiallista luonnetta: valkosipuli murskataan tyypillisen aistinvaraisen luonteen ja vaikutuksen aikaan saamiseksi, mikä johtuu murskaamisen aikana tapahtuvista kemiallisista muutoksista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 64  
3 ARTIKLAN 3 KOHTA

**3. Edellä 2 kohdan d, e, g ja j alakohdassa esitetyt määritelmät sovellettaessa raaka-aineita, joita on tähän saakka todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa, pidetään elintarvikkeina. Poistetaan.**

Or. en

*Perustelu*

*Muita kuin elintarvikkeita ei tulisi pitää elintarvikkeina.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 65  
4 ARTIKLAN A ALAKOHTA JA B A–B B ALAKOHTA (uusi)

- |   |  |
|---|--|
| a) Ne eivät käytettävissä olevien tieteellisten tietojen perusteella aiheuta turvallisuusriskiä kuluttajien terveyden kannalta. | a) Ne eivät käytettävissä olevien tieteellisten tietojen <b>ja ennalta varautumisen periaatteen</b> perusteella aiheuta turvallisuusriskiä kuluttajien terveyden kannalta. |
| b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.   | b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.  |
|   | <b>b a) On olemassa perusteltu tekninen tarve, ja toivottua vaikutusta ei voida saavuttaa mausteilla.</b>  |
|   | <b>b b) Niiden käytöstä on kuluttajille selvää etua.</b>   |

Or. en

*Perustelu*

*Kuten nykyisessäkin elintarvikelisiä aineita koskevassa lainsäädännössä, kuluttajille koituvan selkeän edun on oltava keskeinen vaatimus elintarvike-entsyymien lupamenettelyssä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): David Martin ja Åsa Westlund

Tarkistus 66  
4 ARTIKLAN B ALAKOHTA

b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.

b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan:

**– tämä sisältää muun muassa valmisteiden ravitsemuksellisen laadun, luonnonmukaisuuden sekä hedelmä- ja vihannesisällön;**

**b a) niiden käytöstä on oltava etua ja hyötyä kuluttajille;**

**b b) niiden käytölle on perusteltu tekninen tarve.**

Or. en

*Perustelu*

*Jos aromeita tai elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, käytetään, niiden käytölle on oltava tekninen tarve ja siitä on oltava hyötyä kuluttajille. Niiden käyttö ei saisi johtaa kuluttajia harhaan.*

Tarkistuksen esittäjä(t): David Martin ja Åsa Westlund

Tarkistus 67  
4 ARTIKLAN B ALAKOHTA

b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.

b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.

***Kuluttajan harhaanjohtaminen sisältää vähintään mutta ei niihin rajoittuen kysymykset, jotka liittyvät käytettyjen ainesosien luonteeseen, tuoreuteen ja laatuun, valmisteiden tai tuotantoprosessin luonnonmukaisuuteen taikka valmisteiden ravitsemukselliseen laatuun.***

Or. en

*Perustelu*

*Tämä on tarpeen, jotta voidaan parantaa yleistä käsitystä siitä, mitä "kuluttajan harhaanjohtaminen" tarkoittaa.*



Tarkistuksen esittäjä(t): Kartika Tamara Liotard

Tarkistus 68  
4 ARTIKLAN B ALAKOHTA

b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan.

b) Niiden käyttö ei johda kuluttajaa harhaan  
– **tämä sisältää muun muassa valmisteen ravitsemuksellisen laadun, luonnonmukaisuuden sekä hedelmä- ja vihannesisällön.**

Or. en

*Perustelu*

*Tarvitaan avoimia kriteerejä sille, kuinka sovitaan, mitä on "kuluttajien harhaanjohtaminen".*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 69  
5 ARTIKLAN 2 KOHDAN 1 ALAKOHTA

2. **Tiettyjen** aromeissa ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, luontaisesti **esiintyvien aineiden** enimmäismäärät liitteessä III olevassa B osassa **luetelluissa koostetuissa elintarvikkeissa eivät saa ylittyä siksi, että kyseisissä elintarvikkeissa käytetään aromeja tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.**

2. **Kun on tieteellisesti perusteltua uskoa, että tietyt** aromeissa ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, luontaisesti **esiintyvät aineet voivat koostetuissa elintarvikkeissa aiheuttaa turvallisuusriskin kuluttajien terveyden kannalta, komissio voi omasta aloitteestaan tai jäsenvaltioiden toimittamien tietojen perusteella viranomaisen antaman lausunnon jälkeen asettaa enimmäismäärät näille aineille, jotka luetellaan** liitteessä III olevassa B osassa.

Or. en

*Perustelu*

*Asetuksen soveltamisalaa halutaan laajentaa, niin että se kattaa elintarvikkeiden ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, jotta voidaan sen avulla valvoa biologisesti vaikuttavia ainesosia (joitakin aineita, joita esiintyy luontaisesti aromeissa ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia). Jos jotkut luontaisesti esiintyvät, epätoivottavat aineet ovat tieteellisesti perustellusti huolestuttavia kuluttajien terveyden kannalta, komissio voi asettaa enimmäismäärät Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen lausunnon saatuaan.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 70  
5 ARTIKLAN 2 KOHDAN 1 ALAKOHTA

2. Tiettyjen aromeissa **ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia**, luontaisesti esiintyvien aineiden enimmäismäärät liitteessä III olevassa B osassa luetelluissa koostetuissa elintarvikkeissa eivät saa ylittyä siksi, että kyseisissä elintarvikkeissa käytetään aromeja **tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia**.

2. Tiettyjen aromeissa luontaisesti esiintyvien aineiden enimmäismäärät liitteessä III olevassa B osassa luetelluissa koostetuissa elintarvikkeissa eivät saa ylittyä siksi, että kyseisissä elintarvikkeissa käytetään aromeja.

Or. en

*Perustelu*

*Tällä säännöksellä ei saisi syrjiä yrttien ja mausteiden käyttöä suhteessa keinotekoisien aromien käyttöön.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Dan Jørgensen

Tarkistus 71  
5 ARTIKLAN 2 KOHDAN 1 ALAKOHTA

2. Tiettyjen aromeissa ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, luontaisesti esiintyvien aineiden enimmäismäärät **liitteessä III olevassa B osassa luetelluissa koostetuissa elintarvikkeissa** eivät saa ylittyä **siksi, että kyseisissä elintarvikkeissa käytetään** aromeja tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia.

2. Tiettyjen aromeissa ja elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, luontaisesti esiintyvien aineiden **liitteessä III olevassa B osassa luetellut** enimmäismäärät eivät saa ylittyä, **kun** aromeja tai ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, **käytetään koostetuissa elintarvikkeissa**.

Or. da

*Perustelu*

*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.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 72

5 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***2 a. Liitteen III B osassa olevaa luetteloa tarkastellaan säännöllisesti uudelleen viimeisimpien tieteellisten tulosten valossa, ja tarvittaessa se saatetaan ajan tasalle.***

***Ajan tasalle saattaminen voi johtaa myös 3 artiklan 2 kohdan j alakohdassa tarkoitettujen raaka-aineiden ja niistä valmistettujen tuotteiden poistamiseen liitteessä III olevasta B osasta, jos on tieteellisesti osoitettu, että ne eivät aiheuta vaaraa terveydelle. Tätä varten komissiolle voidaan lähettää tuloksia meneillään olevista tutkimuksista, joilla pyritään määrittelemään, ovatko raaka-aineet ja niistä valmistetut tuotteet harmittomia terveydellisestä näkökulmasta. Komissio laatii viranomaista kuultuaan luettelon ainesosista ja aineista, jotka jätetään pois liitteessä III olevasta B osasta.***

***Sanotun rajoittamatta toisen alakohdan soveltamista liitteessä III olevaa B osaa voidaan tarkistaa 18 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen sen jälkeen, kun viranomainen on antanut lausunnon asetuksen (EY) N:o 178/2002 29 artiklan mukaisesti.***

Or. de

*Perustelu*

*Mitä tulee uusiin tutkimuksiin, on olemassa tieteellisiä todisteita, että tietyt elintarvikkeiden ainesosat, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, esimerkiksi yrtit ja mausteet, ja niistä valmistetut tuotteet (uutteet) eivät aiheuta vaaraa terveydelle. Jotta voidaan ottaa huomioon ajankohtaiset tieteelliset tiedot ja "vaikuttavien aineiden" esiintyminen tietyissä*

*elintarvikkeiden ainesosissa, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, ja näistä valmistetuissa tuotteissa, on tärkeää varmistaa, että liitteen III B osassa oleva luetteloa voidaan tarkistaa nopeasti.*

Tarkistuksen esittäjä(t): John Bowis

Tarkistus 73

5 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***2 a. Poiketen siitä, mitä 2 kohdassa säädetään, enimmäismääriä ei sovelleta, kun koostettu elintarvike ei sisällä lisätyjä aromeja ja ainoat elintarvikkeiden lisäaineet, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, joita siihen on lisätty, ovat tuoreita tai kuivattuja yrtejä ja mausteita.***

Or. en

*Perustelu*

*Ks. 2 artiklan 2 kohdan c alakohtaa koskeva tarkistus tuoreista tai kuivatuista yrteistä ja mausteista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): David Martin ja Åsa Westlund

Tarkistus 74

6 ARTIKLAN 1 KOHTA

***1. Liitteessä IV olevassa A osassa lueteltuja raaka-aineita ei saa käyttää aromien tai elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, valmistuksessa.*** ***Poistetaan.***

Or. en

*Perustelu*

*Kiellettyjen aineiden luettelon käyttö sallittujen aineiden luettelon sijasta mahdollistaisi uuden aineen käyttämisen, kunnes se on tutkittu ja – jos se todetaan vaaralliseksi – sisällytetty kiellettyjen aineiden luetteloon. Näin on olemassa riski altistua vaarallisille aineille, mikä voi aiheuttaa haittaa kuluttajien terveydelle.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 75  
6 ARTIKLAN 1 KOHTA

1. **Liitteessä** IV olevassa A osassa lueteltuja raaka-aineita **ei** saa käyttää aromien tai elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, valmistuksessa.

1. **Ainoastaan liitteessä** IV olevassa A osassa lueteltuja raaka-aineita saa käyttää aromien tai elintarvikkeiden ainesosien, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, valmistuksessa.

Or. en

*Perustelu*

*Sallittujen raaka-aineiden luettelo suojelee paremmin kuluttajia epätoivottavilta aineilta.  
Jos tarkistus hyväksytään, liitteen IV otsikkoa on muutettava vastaavasti.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 76  
8 ARTIKLAN JOHDANTOKAPPALE

**Tätä** lukua sovelletaan

**Lukuun ottamatta savuaromeja, jotka on hyväksytty asetuksen (EY) N:o 2065/2003 mukaisesti, tätä** lukua sovelletaan

Or. en

*Perustelu*

*On ilmoitettava, että asetuksen (EY) N:o 2065/2003 soveltamisalaan kuuluville savuaromeille on myönnettävä lupa kyseisen asetuksen mukaisesti.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 77  
8 ARTIKLAN F A KOHTA (uusi)

**(f a) savuaromeihin, jotka eivät kuulu asetuksen (EY) N:o 2065/2003 soveltamisalaan.**

*Perustelu*

*On välttämätöntä todeta, että savuaromeita, jotka eivät kuulu asetuksen (EY) N:o 2065/2003 soveltamisalaan, on arvioitava ja ne on hyväksyttävä tämän asetuksen mukaisesti.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 78  
11 ARTIKLA

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluva aromi tai raaka-aine voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon **vasta sen jälkeen**, kun **se on hyväksytty** asetuksen (EY) N:o 1829/2003 **7 artiklassa** tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluva aromi tai raaka-aine voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon **tämän asetuksen mukaisesti ainoastaan silloin**, kun **sitä koskee** asetuksen (EY) N:o 1829/2003 **mukaisesti myönnetty lupa**.

*Perustelu*

*Liittyy johdanto-osan 20 kappaletta koskevaan tarkistukseen.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Avril Doyle

Tarkistus 79  
11 ARTIKLA

**Asetuksen** (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan **kuuluva aromi tai raaka-aine** voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon **vasta** sen jälkeen, kun se on hyväksytty asetuksen (EY) N:o 1829/2003 7 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

**Sanotun rajoittamatta tämän asetuksen 4, 8 ja 9 artiklan soveltamista, asetuksen** (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan **kuuluvasta raaka-aineesta peräisin oleva aromi** voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon sen jälkeen, kun se on hyväksytty asetuksen (EY) N:o 1829/2003 7 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

*Perustelu*

*Osa ehdotuksista voitaisiin tulkita väärin siten, että yritysten edellytetään toimittavan useita perättäisiä ja päällekkäisiä EFSA:n turvallisuusarviointeja ja lupia tietyille kasveista*

*saataville aromeille (sekä entsyymeille ja elintarvikkeiden lisäaineille). Koska ehdotetulla lainsäädännöllä ei pyritä tällaiseen päällekkäisyyteen, on tärkeää poistaa tämä ristiriitaisuus, niin että vältetään sekaannusta ja mahdollisia markkinahäiriöitä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 80  
11 ARTIKLA

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluva aromi tai raaka-aine voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon vasta sen jälkeen, kun *se* on **hyväksytty** asetuksen (EY) N:o 1829/2003 7 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluva aromi tai raaka-aine voidaan sisällyttää yhteisön luetteloon vasta sen jälkeen, kun *sille* on **tehty geneettisen muuntamisen turvallisuusarviointi** asetuksen (EY) N:o 1829/2003 7 artiklassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Or. en

*Perustelu*

*On käytävä selväksi, että kun aromi sisältää muuntogeenisiä aineita, käytössä ei ole kahta erilaista lupamenettelyä. Aromien lupamenettelyssä olisi säädettävä komission samanaikaisesti hoitamasta geneettisen muuntamisen turvallisuusarvioinnista, jotta tämän asetuksen mukaisesti voidaan myöntää kattava lupa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 81  
13 ARTIKLAN 1 KOHDAN A ALAKOHTA

a) myyntikuvaus: **joko sana ”aromi” tai** aromin **tarkempi** nimi **tai kuvaus**;

a) myyntikuvaus: aromin **tarkka** nimi;

Or. en

*Perustelu*

*Merkintää koskevia säännöksiä olisi täsmennettävä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 82  
13 ARTIKLAN 1 KOHDAN B ALAKOHTA

b) valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite;

b) **yhteisön alueella toimivan** valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite,

Or. en

*Perustelu*

*Olisi varmistettava jäljitettävyys ja sovellettava direktiivissä 2000/13/EY säädettyjä merkintäsäännöksiä, mitä tulee lopulliseen kuluttajaan. Niinpä elintarvikealan toimijan on toimittava yhteisön alueella.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 83  
13 ARTIKLAN 1 KOHDAN D ALAKOHDAN I JA II ALAKOHTA

i) **esiintyvät aromiryhmät ja**

(i) **edellä 3 artiklassa määriteltyjen aromiaineiden ja aromivalmisteiden ryhmät;** ja

ii) kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai E-numero;

(ii) **jos kyseessä on aromien ja muiden, lisäaineina tai liuottamiseen tai laimentamiseen käytetyissä valmisteissa sallittujen aineiden tai ainesosien seos, kaikkien i alakohdassa tarkoitettujen ryhmien nimet ja** kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai E-numero;

Or. en

*Perustelu*

*On selvennettävä eri mahdollisuuksia, eli jos kyseessä ovat aromien ja muiden aineiden tai ainesosien sekoitukset, ryhmien merkitystä ja 3 artiklassa määriteltyjä ryhmiä.*



Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 84

13 ARTIKLAN 1 KOHDAN D ALAKOHDAN II ALAKOHTA

ii) kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai E-numero;

ii) kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai E-numero **ja tarvittaessa merkintä "valmistettu muuntogeenisistä organismeista"**;

Or. en

*Perustelu*

*Merkintää koskevia säännöksiä olisi täsmennettävä, mitä tulee muuntogeenisistä organismeista tuotettuihin entsyymeihin. Tämä on muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 merkintää koskevien säännösten "viimeisen elävän organismin" käsitteen mukaista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Kartika Tamara Liotard

Tarkistus 85

13 ARTIKLAN 1 KOHDAN D ALAKOHDAN II ALAKOHTA

ii) kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi tai E-numero;

ii) kunkin muun tuotteeseen sisältyvän aineen tai ainesosan nimi **ja** E-numero, *mikäli sellainen on*;

Or. en

*Perustelu*

*Ei ole syytä olla merkitsemättä E-numeroa, jos sellainen on olemassa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 86

14 ARTIKLA

1. Termiä 'luontainen' saa käyttää 13 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa myyntikuvauksessa **vain** 2–6 alakohtien mukaisesti.

2. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiaines

1. Termiä 'luontainen' saa käyttää 13 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa myyntikuvauksessa 2–6 alakohtien mukaisesti.

2. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiaines

sisältää yksinomaan aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

3. Termiä 'luontainen aromiaine' voidaan käyttää vain sellaisista aromeista, joiden aromiaines sisältää yksinomaan luontaisia aromiaineita.

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä **vain**, jos vähintään 90 prosenttia [paino] aromiaineksesta on saatu mainitusta raaka-aineesta.

Aromiaines voi sisältää aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

Kuvauksen on oltava muodoltaan seuraava: ”luontainen <<elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)>> aromi”.

5. Ilmausta ”luontainen <<elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)>> aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja” voidaan käyttää **vain**, jos aromiaines on osittain peräisin mainitusta raaka-aineesta ja helposti tunnistettavissa.

Aromiaines voi sisältää aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

6. Termiä 'luontainen aromi' voidaan käyttää **vain**, jos aromiaines on saatu eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua.

Aromiaines voi sisältää aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

sisältää yksinomaan aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

3. Termiä 'luontainen aromiaine' voidaan käyttää vain sellaisista aromeista, joiden aromiaines sisältää yksinomaan luontaisia aromiaineita.

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä, jos vähintään 90 prosenttia [paino] aromiaineksesta on saatu mainitusta raaka-aineesta.

Aromiaines voi sisältää **ainoastaan** aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

Kuvauksen on oltava muodoltaan seuraava: ”luontainen <<elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)>> aromi”.

5. Ilmausta ”luontainen <<elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)>> aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja” voidaan käyttää, jos aromiaines on osittain peräisin mainitusta raaka-aineesta ja helposti tunnistettavissa.

Aromiaines voi sisältää **ainoastaan** aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

6. Termiä 'luontainen aromi' voidaan käyttää, jos aromiaines on saatu eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua.

Aromiaines voi sisältää **ainoastaan** aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita.

Or. de

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 87

14 ARTIKLAN 4 KOHDAN 1 ALAKOHTA

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos **vähintään 90 prosenttia [paino] aromiaineksesta** on saatu mainitusta raaka-aineesta.

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi- tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos **aromiaines** on saatu **kokonaisuudessaan** mainitusta raaka-aineesta.

Or. de

*Perustelu*

*Yhdeksänkymmenen prosentin osuus on sekä 4 artiklan b alakohdan vastaista, jonka mukaan aromien käyttö ei saa johtaa kuluttajia harhaan, että johdanto-osan 21 kappaleen vastaista, jonka mukaan aromiaineita tai aromivalmisteita saa kutsua "luontaisiksi" vain silloin, kun ne täyttävät tietyt ehdot, joilla varmistetaan, että kuluttajia ei johdeta harhaan.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 88

14 ARTIKLAN 4 KOHDAN 1 ALAKOHTA

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos vähintään **90 prosenttia [paino] aromiaineksesta** on saatu mainitusta raaka-aineesta.

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos vähintään **95 prosenttia [paino] aromiaineksesta** on saatu mainitusta raaka-aineesta.

Or. sl

*Perustelu*

*90 prosenttia on kuluttajille harhaanjohtavaa. Ehdotettu teksti antaa kuluttajille vaikutelman, että aromi on saatu ennen kaikkea mainitusta tärkeimmästä raaka-aineesta, kun todellisuudessa jäljelle jäävä 10 prosenttia on saatu täysin muista raaka-aineista. Suhteen olisi oltava 95/5.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Marie-Noëlle Lienemann

Tarkistus 89  
14 ARTIKLAN 4 KOHDAN 1 ALAKOHTA

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos vähintään **90 prosenttia** [paino] aromiaineksesta on saatu mainitusta raaka-aineesta.

4. Termiä 'luontainen' voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi- tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos vähintään **95 prosenttia** [paino] aromiaineksesta on saatu mainitusta raaka-aineesta.

Or. en

*Perustelu*

*90 prosenttia on nykykäytännön mukaista ja siitä päätettiin viranomaisten kuulemisen jälkeen, kun direktiivi 88/388 hyväksyttiin. Olisi ihanteellista säilyttää tämä, sillä sen tiukentaminen edellyttää huomattavaa markkinoilla olevien tuotteiden muuttamista ja/tai uudelleenmerkintää. Joissakin tarkistuksissa pyydetään kuitenkin osuuden nostamista 98 prosenttiin, mikä tekisi monien aromityyppien muuttamisen erittäin vaikeaksi. 95 prosenttia on ehdoton yläraja, joka mahdollistaisi vielä monien luontaisten aromien tuottamisen.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Tarkistus 90  
14 ARTIKLAN 6 KOHDAN 1 ALAKOHTA

6. Termiä 'luontainen aromi' voidaan käyttää vain, jos aromiaine on saatu eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua.

6. Termiä 'luontainen aromi' voidaan käyttää vain, jos aromiaine on saatu eri raaka-aineista ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua **ja ainoastaan 4 ja 5 kohdissa tarkoitetuissa olosuhteissa.**

Or. en

*Perustelu*

*Ilmauksen "luontainen aromi" käyttöä ei voida rajoittaa ainoastaan 14 artiklan 6 kohdassa tarkoitettuihin tapauksiin, sillä 14 artiklan 4 kohdan mukaisesti kuvausta "luontainen X aromi" voidaan käyttää vain, jos vähintään 90 prosenttia aromiaineksesta on saatu raaka-aineesta X. Lisäksi 14 artiklan 5 kohdan mukaan kuvausta "luontainen X aromi, joka sisältää muita aromeja" voidaan käyttää vain, jos alle 90 prosenttia aromista on saatu raaka-aineesta X.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 91  
14 ARTIKLAN 6 KOHDAN 2 ALAKOHTA

***Aromiaines voi sisältää aromivalmisteita  
ja/tai luontaisia aromiaineita.***

***Poistetaan.***

Or. en

*Perustelu*

*Toinen alakohta ei ole tarpeellinen.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 92  
15 ARTIKLAN 1 KOHTA

1. *Kuluttajille* myytäväksi tarkoitettuja aromeja saa pitää kaupan vain, jos niiden pakkauksissa on helposti näkyvällä, selvästi luettavalla ja pysyvällä tavalla esitettynä merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”rajoitettuun elintarvikekäyttöön” taikka tarkempi viittaus tarkoitettuun käyttöön elintarvikkeissa.

1. *Sanotun rajoittamatta direktiivin 2000/13/EY, direktiivin 89/396/ETY ja tarvittaessa asetuksen (EY) N:o 1829/2003 säännösten soveltamista, kuluttajille* myytäväksi tarkoitettuja aromeja saa pitää kaupan vain, jos niiden pakkauksissa on helposti näkyvällä, selvästi luettavalla ja pysyvällä tavalla esitettynä merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”rajoitettuun elintarvikekäyttöön” taikka tarkempi viittaus tarkoitettuun käyttöön elintarvikkeissa.

Or. en

*Perustelu*

*Kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen aromien merkinnät on tehtävä elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä annetun direktiivin 89/396/ETY ja tarvittaessa muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukaisesti, kun kyseessä ovat muuntogeenisiä organismeja sisältävät, niistä koostuvat tai niistä tuotetut elintarvikkeet.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Pilar Ayuso

Tarkistus 93  
16 ARTIKLAN 1 KOHTA

**1. Elintarvikealan toimijoiden tai niiden edustajien on ilmoitettava komissiolle, paljonko aromiaineita lisätään elintarvikkeisiin ja paljonko niitä käytetään yhteisössä vuosittain eri elintarvikeryhmissä.**

**1. Aromiaineen valmistajan tai käyttäjän on viipymättä ilmoitettava komissiolle uusista tieteellisistä tai teknisistä tiedoista, jotka ovat valmistajan tai käyttäjän tiedossa ja käytettävissä ja jotka saattavat vaikuttaa aromiaineen turvallisuusarviointiin.**

**1 a. Kyseistä aromiainetta sisältävän aromin elintarviketeollisuuskäyttäjän ja aromin valmistajan on yhteistyössä ja komission pyynnöstä tiedotettava komissiolle aromiaineen tosiasiallisesta käytöstä. Tässä yhteydessä toimitettuja tietoja käsitellään luottamuksellisina.**

Or. en

*Perustelu*

*On erittäin vaikeaa ilmoittaa, paljonko aromiaineita lisätään elintarvikkeisiin ja paljonko niitä käytetään yhteisössä vuosittain eri elintarvikeryhmissä, sillä aromin toimittaja ei välttämättä tiedä missä elintarvikeryhmissä aromia käytetään eikä myöskään sen tarkkaa määrää. Niinpä tästä tiedosta tuskin on apua aineiden saantia ja turvallisuutta koskevissa arvioinneissa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 94  
16 ARTIKLAN 1 KOHTA

**1. Elintarvikealan toimijoiden *tai niiden edustajien* on ilmoitettava komissiolle, paljonko aromiaineita lisätään elintarvikkeisiin ja paljonko niitä käytetään yhteisössä vuosittain eri elintarvikeryhmissä.**

**1. Elintarvikealan toimijoiden, *aromiaineen valmistaja/sekoittaja ja käyttäjä mukaan lukien*, on ilmoitettava komissiolle viipymättä sellaisista tieteellisistä tai teknisistä tiedoista, jotka ovat toimijoiden tiedossa ja käytettävissä ja jotka saattavat vaikuttaa aromiaineen turvallisuusarviointiin.**

**1 a. Elintarvikealan toimijoiden, *aromiaineen valmistaja/sekoittaja ja käyttäjä mukaan lukien*, on ilmoitettava komissiolle sen pyynnöstä aromiaineen**

***tosiasiallisesta käytöstä, jos tällainen tieto on niiden saatavilla. Toimitetut tiedot käsitellään luottamuksellisina.***

Or. de

Tarkistuksen esittäjä(t): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Tarkistus 95  
16 ARTIKLAN 1 KOHTA

***1. Elintarvikealan toimijoiden tai niiden edustajien on ilmoitettava komissiolle, paljonko aromiaineita lisätään elintarvikkeisiin ja paljonko niitä käytetään yhteisössä vuosittain eri elintarvikeryhmissä.***

***1. Aromiaineen valmistajan tai käyttäjän on ilmoitettava komissiolle uusista tieteellisistä tai teknisistä tiedoista, jotka ovat valmistajan tai käyttäjän tiedossa ja käytettävissä ja jotka saattavat vaikuttaa aromiaineen turvallisuusarviointiin.***

***1 a. Aromin valmistajan tai käyttäjän on ilmoitettava komissiolle sen pyynnöstä aromin tosiasiallisesta käytöstä.***

Or. en

*Perustelu*

*Jotta luodaan yhdenmukaisuutta ja johdonmukaisuutta lainsäädäntöpakettiin, joka sisältää hyväksymismenettelyn (KOM(2006)0423), elintarvikelisiä aineita (KOM(2006)0428) ja elintarvike-entsyymit (KOM(2006)0425), olisi käytettävä samaa sanamuotoa kuin ehdotuksissa elintarvikelisiä aineasetuksesta (26 artikla "Tiedonantovelvollisuus") ja elintarvike-entsyymiasetuksesta (15 artikla "Tiedonantovelvollisuus"), mitä tulee tiedonantovelvollisuuteen. Molemmissa on kyse turvallisuudesta, kun taas saanti ei sinällään koske turvallisuutta.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Françoise Grossetête

Tarkistus 96  
16 ARTIKLAN 1 KOHTA

***1. Elintarvikealan toimijoiden tai niiden edustajien on ilmoitettava komissiolle, paljonko aromiaineita lisätään elintarvikkeisiin ja paljonko niitä käytetään yhteisössä vuosittain eri elintarvikeryhmissä.***

***1. Aromiaineen valmistajan tai käyttäjän on ilmoitettava komissiolle uusista tieteellisistä tai teknisistä tiedoista, jotka ovat valmistajan tai käyttäjän tiedossa ja jotka saattavat vaikuttaa kyseisen aromiaineen turvallisuusarviointiin.***

Or. fr

*Perustelu*

*Tämä aromiasetus kuuluu lainsäädäntöpakettiin, joka kattaa entsyymit ja lisäaineet. Näin ollen on loogista yhtenäistää tiedot, jotka elintarvikealan toimijoiden on toimitettava. Kaikkien toimijoiden olisi toimitettava kaikki uusi tieteellinen tieto, jolla saattaa olla vaikutusta aromiaineen turvallisuusarviointiin. Tällaisella säännöksellä varmistetaan, että käytettyjen aromien voidaan osoittaa olevan turvallisia ennen kuin ne todella lasketaan markkinoille.*

Tarkistuksen esittäjä(t): David Martin ja Åsa Westlund

Tarkistus 97  
16 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***2 a. Aromin valmistajan tai käyttäjän on viipymättä ilmoitettava komissiolle uusista tieteellisistä tai teknisistä tiedoista, jotka saattavat vaikuttaa aromin turvallisuusarviointiin.***

Or. en

*Perustelu*

*Tarkistuksen avulla ehdotuksesta tulee lisäaine- ja entsyymiehdotusten mukainen, ja sen auttaa varmistamaan jatkuvan kuluttajansuojan viimeisimmän tiedon valossa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 98  
26 ARTIKLA  
Liite III, 1 kohta, 1 luetelmakohta (direktiivi 2000/13/EY)

– ”aromi(t)” tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus, jos aromiaine sisältää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o [...] \* [aromeja koskeva asetus]  
3 artiklan 2 kohdan **b, d, e, g ja h alakohdassa** määriteltyjä aromeja;

– ”aromi(t)” tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus, jos aromiaine sisältää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o [...] \* [aromeja koskeva asetus]  
3 artiklan 2 kohdan **b, c, d, e, g ja h alakohdassa** määriteltyjä aromeja;

Or. en

*Perustelu*

*Käyttäessään "luontaisia aromeja" teollisuus pyrkii korostamaan sitä. Joiden*



*tuotemerkintöjen rajoitettu tila voi johtaa siihen, että ainesosaluettelossa käytetään ainoastaan sanaa "aromi". Asetuksessa olisi säilytettävä tämä mahdollisuus.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 99  
26 ARTIKLA

Liite III, 1 kohta, 1 luetelmakohta (direktiivi 2000/13/EY)

– ”aromi(t)” tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus, jos aromiaines sisältää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o [...] \* [aromeja koskeva asetusta] 3 artiklan 2 kohdan **b, d, e, g ja h alakohdassa** määritellyjä aromeja;

– ”aromi(t)” tai aromin tarkempi nimi tai kuvaus, jos aromiaines sisältää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o [...] \* [aromeja koskeva asetusta] 3 artiklan 2 kohdan **b, c, d, e, g ja h alakohdassa** määritellyjä aromeja;

Or. en

*Perustelu*

*Olisi sisällytettävä myös "luontaiset aromiaineet".*

Tarkistuksen esittäjä(t): Edite Estrela

Tarkistus 100  
26 ARTIKLA

Liite III, 1 kohta, 2 luetelmakohta (direktiivi 2000/13/EY)

– ”savuaromi(t)”, jos aromiaines sisältää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o [...] [aromeja kokeva asetusta] 3 artiklan 2 kohdan f alakohdassa määritellyjä aromeja.

– ”savuaromi(t)” **tai savuaromi(e)n tarkempi nimi tai kuvaus**, jos aromiaines sisältää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o [...] [aromeja kokeva asetusta] 3 artiklan 2 kohdan f alakohdassa määritellyjä aromeja.

Or. en

*Perustelu*

*Olisi voitava kuvata savuaromin sävy kuvauksella kuten savuaromi (pekoniaromi).*

Tarkistuksen esittäjä(t): Carl Schlyter ja Bart Staes

Tarkistus 101

26 ARTIKLA

Liite III, 2 a kohta (uusi) (direktiivi 2000/13/EY)

***2 a. Kun kyseessä on aromi, joka on tuotettu asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluvasta raaka-aineesta, tuotemerkinnässä on oltava merkintä "tuotettu muuntogeenisistä organismeista".***

***Kun kyseessä on aromi, joka on tuotettu asetuksen (EY) N:o 1829/2003 soveltamisalaan kuuluvan organismin avulla, erityistä merkintää ei vaadita.***

Or. en

*Perustelu*

*Merkintää koskevia säännöksiä olisi täsmennettävä, mitä tulee muuntogeenisistä organismeista tai niiden avulla tuotettuihin entsyymeihin. Tämä on muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annetun asetuksen (EY) N:o 1829/2003 merkintää koskevien säännösten "viimeisen elävän organismin" käsitteen mukaista.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 102

27 ARTIKLAN 2 KOHTA

Sitä sovelletaan [lisätään päivämäärä] [24 kuukautta voimaantulosta]. Asetuksen **9, 23 ja 24 artiklaa sovelletaan** kuitenkin yhteisön luettelon **soveltamispäivästä alkaen**.

Sitä sovelletaan [lisätään päivämäärä] [24 kuukautta voimaantulosta]. Asetuksen **9 artiklaa aletaan** kuitenkin **soveltaa 18 kuukauden kuluttua** yhteisön luettelon voimaantulosta.

Or. de

Tarkistuksen esittäjä(t): Anja Weisgerber

Tarkistus 103

27 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***Ennen edellä mainittuja päivämääriä markkinoille lainmukaisesti saatettuja***

***aromeja ja elintarvikkeita voidaan käyttää,  
kunnes niiden varastot loppuvat.***

Or. de

Tarkistuksen esittäjä(t): John Bowis

Tarkistus 104  
27 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***Ennen kyseisiä päivämääriä markkinoille  
lainmukaisesti saatettuja aromeja ja  
elintarvikkeita voidaan markkinoida ja  
käyttää, kunnes niiden varastot loppuvat***

Or. en

*Perustelu*

*Ennen asetuksen hyväksymistä markkinoille lainmukaisesti saatettujen tuotteiden varastot olisi voitava käyttää loppuun, niin että niitä ei tarvitse vetää markkinoilta.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Françoise Grossetête

Tarkistus 105  
27 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***Ennen kyseisiä päivämääriä markkinoille  
lainmukaisesti saatettuja aromeja ja  
elintarvikkeita voidaan käyttää, kunnes  
niiden varastot loppuvat.***

Or. fr

*Perustelu*

*Ennen asetuksen hyväksymistä markkinoille lainmukaisesti saatettujen tuotteiden varastot olisi voitava käyttää loppuun, niin että niitä ei tarvitse vetää markkinoilta.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Ria Oomen-Ruijten ja Lambert van Nistelrooij

Tarkistus 106  
27 ARTIKLAN 2 A KOHTA (uusi)

***Ennen kyseisiä päivämääriä markkinoille  
lainmukaisesti saatettuja aromeja ja  
elintarvikkeita voidaan markkinoida ja  
käyttää 12 kuukauden ajan tämän  
asetuksen soveltamispäivämäärästä alkaen.***

Or. en

*Perustelu*

*Tarkistuksella luodaan siirtymäkausi, jonka aikana voidaan markkinoida ja käyttää aromeja ja elintarvikkeita, jotka on lainmukaisesti saatettu markkinoille ennen asetuksen hyväksymistä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Urszula Krupa

Tarkistus 107  
LIITE II, 5 RIVI, 1 SARAKE

Haihduttaminen

Haihduttaminen ***tai pakastekuivaaminen***

Or. pl

*Perustelu*

*Luontaisten ainesosien ollessa kyseessä yleisesti käytetty tapa kuivata kasvi- tai eläinperäiset aineet, joilla on suuri vesipitoisuus, on pakastaa ne ja sitten härmistää liika vesi.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Dan Jørgensen

Tarkistus 108  
LIITE III, OSA A, UUDET AINEET LUETTELON LOPPUUN

***Aloiini***

***Kumariini***

Or. da

*Perustelu*

*Aloiinille ja kumariinille ilmoitetaan enimmäismäärät, sillä näitä aineita säädellään asiaa koskevilla säädöksillä ja molemmat sisältävät edelleen toksikologisen riskin.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Mojca Drčar Murko

Tarkistus 109  
LIITE III, OSA B, RIVI 1

**Komission ehdotuksen teksti**

Aineen nimi	Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu	Enimmäismäärä [mg/kg]
<i>Beta-asaroni</i>	<i>Alkoholijuomat</i>	<i>1,0</i>
<i>1-allyyli-4-metoksibentseeni</i>	<i>Maitotuotteet</i>	<i>50</i>
	<i>Hedelmä- ja vihannesjalosteet (mukaan luettuina sienet, juuret, mukulat ja palkokasvit) sekä pähkinät ja siemenet</i>	<i>50</i>
	<i>Kalatuotteet</i>	<i>50</i>
	<i>Alkoholittomat juomat</i>	<i>10</i>

<i>Syaanivetyhappo</i>	<i>Nougat, marsipaani tai sen korvikkeet tai vastaavat valmisteet</i>	<i>50</i>
	<i>Säilötyt kivihedelmät</i>	<i>5</i>
	<i>Alkoholijuomat</i>	<i>35</i>
<i>Mentofuraani</i>	<i>Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia</i>	<i>500</i>
	<i>Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset<sup>1</sup></i>	<i>3000</i>
	<i>Purukumi</i>	<i>1000</i>
	<i>Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat</i>	<i>200</i>
<i>4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni</i>	<i>Maitotuotteet</i>	<i>20</i>
	<i>Liha ja lihatuotteet, mukaan luettuna siipikarjan ja riistaeläinten liha</i>	<i>15</i>
	<i>Kala ja kalavalmisteet</i>	<i>10</i>
	<i>Keitot ja kastikkeet</i>	<i>60</i>
	<i>Pikkusuolaiset, jotka ovat valmiita nautittaviksi</i>	<i>20</i>
	<i>Alkoholittomat juomat</i>	<i>1</i>
<i>Pulegoni</i>	<i>Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia</i>	<i>250</i>
	<i>Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset<sup>1</sup></i>	<i>2000</i>
	<i>Purukumi</i>	<i>350</i>
	<i>Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholittomat juomat</i>	<i>20</i>
	<i>Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat</i>	<i>100</i>
<i>Kvassiini</i>	<i>Alkoholittomat juomat</i>	<i>0,5</i>
	<i>Leipomatuotteet</i>	<i>1</i>
	<i>Alkoholijuomat</i>	<i>1,5</i>
<i>1-allyyli-3,4-metyleenidioksibentseeni, safroli</i>	<i>Liha ja lihatuotteet, mukaan luettuna siipikarjan ja riistaeläinten liha</i>	<i>15</i>
	<i>Kala ja kalavalmisteet</i>	<i>15</i>
	<i>Keitot ja kastikkeet</i>	<i>25</i>
	<i>Alkoholittomat juomat</i>	<i>1</i>
<i>Teucrin A</i>	<i>Alkoholijuomat</i>	<i>2</i>
<i>Tujonit (alfa ja beta)</i>	<i>Alkoholijuomat, lukuun ottamatta Artemisia-suvun kasveista valmistettuja</i>	<i>10</i>
	<i>Artemisia-suvun kasveista valmistetut alkoholijuomat</i>	<i>35</i>

<sup>1</sup> Voimakkaan makuiset makeiset; yhden makeisen paino enintään 1 g.

### Parlamentin tarkistus

Aineen nimi	Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu	Enimmäismäärä [mg/kg]

Or. en

#### *Perustelu*

*Tämä tarkistus liittyy 5 artiklan 2 kohdan 2 alakohtaa koskevaan tarkistukseen. Vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun asetuksen (EY) N:o 1925/2006 8 artiklassa ja liitteessä III säädetään samanlaisesta ratkaisusta. Liitteessä III oleva B osa pysyy tyhjänä, kunnes viranomainen on arvioinut tiettyjen luontaisesti esiintyvien epätoivottavien aineiden mahdollisen haitallisuuden. Tällöin komissio päättää näiden aineiden enimmäismääristä.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Alfonso Andria, Patrizia Toia ja Lapo Pistelli

Tarkistus 110  
LIITE III, B OSA, 9 RIVI

Teucrin A – Alkoholiuomat – 2

Teucrin A – Alkoholiuomat – 6

Or. it

#### *Perustelu*

*Euroopan neuvoston tieteellisen komitean 11. maaliskuuta 2003 antamassa lausunnossa (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) teucrin A:lle (Teucrium chamaedrysin vaikuttava aine) asetetaan enimmäismääräksi 6 mg/kg alkoholiuomissa.*

Tarkistuksen esittäjä(t): Dan Jørgensen

Tarkistus 111  
LIITE III, B OSA

### Komission teksti

Aineen nimi	<i>Koostettu elintarvike, jossa aineen määrä on rajoitettu</i>	<i>Enimmäismäärä [mg/kg]</i>

Beta-asaroni	Alkoholijuomat	1,0
1-allyyli-4-metoksibentseeni	Maitotuotteet	50
	Hedelmä- ja vihannesjalosteet (mukaan luettuina sienet, juuret, mukulat ja palkokasvit) sekä pähkinät ja siemenet	50
	Kalatuotteet	50
	Alkoholittomat juomat	10
Syaani-vetyhappo	Nougat, marsipaani tai sen korvikkeet tai vastaavat valmisteet	50
	Säilötyt kivihedelmät	5
	Alkoholijuomat	35
Mentofuraani	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	500
	Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	3000
	Purukumi	
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	1000 200
4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni	Maitotuotteet	20
	Liha ja lihatuotteet, mukaan luettuna siipikarjan ja riistaeläinten liha	15
	Kala ja kalavalmisteet	10
	Keitot ja kastikkeet	60
	Pikkusuolaiset, jotka ovat valmiita nautittaviksi	20
	Alkoholittomat juomat	1
Pulegoni	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	250
	Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	2000
	Purukumi	
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholittomat juomat	350 20
	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	100
Kvassiini	Alkoholittomat juomat	0,5
	Leipomatuotteet	1
	Alkoholijuomat	1,5
1-allyyli-3,4-metyyleeni-diksimetoksi-bentseeni, safroli	Liha ja lihatuotteet, mukaan luettuna siipikarjan ja riistaeläinten liha	15
	Kala ja kalavalmisteet	15
	Keitot ja kastikkeet	25
	Alkoholittomat juomat	1
Teucrin A	Alkoholijuomat	2
Tujonit (alfa ja beta)	Alkoholijuomat, lukuun ottamatta <i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistettuja	10



	<i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistetut alkoholijuomat	35
--	--	----

**Parlamentin tarkistus**

Aineen nimi	<i>Elintarvikkeet</i> [mg/kg]	<i>Juomat</i> [mg/kg]	<i>Tiettyjä elintarvikkeita koskevat poikkeukset</i> [mg/kg]
<b><i>Aloiini</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>Alkoholijuomat</i></b> <b><i>50</i></b>
Beta-asaroni	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	Alkoholijuomat 1,0
1-allyyli-4-metoksibentseeni	<b><i>ei yhtään</i></b>	<b><i>ei yhtään</i></b>	Maitotuotteet 50 Hedelmä- ja vihannesjalosteet (mukaan luettuina sienet, juuret, mukulat ja palkokasvit) sekä pähkinät ja siemenet 50 Kalatuotteet 50 Alkoholittomat juomat 10
<b><i>Kumariini</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>Tietyt makeistyyppit</i></b> <b><i>10</i></b> <b><i>Purukumi</i></b> <b><i>50</i></b> <b><i>Alkoholijuomat</i></b> <b><i>10</i></b>
Syaanivetyhappo	<b><i>1</i></b>	<b><i>1</i></b>	Nougat, marsipaani tai sen korvikkeet tai vastaavat valmisteet 50 Säilötty kivihedelmät 5 Alkoholijuomat 35
Mentofuraani	<b><i>ei yhtään</i></b>	<b><i>ei yhtään</i></b>	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia 500 Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset 3000 Purukumi 1000 Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat 200
4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni	<b><i>ei yhtään</i></b>	<b><i>ei yhtään</i></b>	Maitotuotteet 20 Liha ja lihatuotteet, mukaan luettuna siipikarjan ja riistaeläinten liha 15 Kala ja kalavalmisteet 10 Keitot ja kastikkeet 60 Pikkusuolaiset, jotka ovat valmiita nautittaviksi 20 Alkoholittomat juomat 1

Pulegoni	<b>25</b>	<b>100</b>	Minttua tai piparminttua sisältävät makeiset, lukuun ottamatta hengityksen raikastamiseen käytettäviä erityisen pienikokoisia makeisia	250
			Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset	2000
			Purukumi	350
			Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholittomat juomat	20
Kvassiini	<b>5</b>	<b>5</b>	Minttua tai piparminttua sisältävät alkoholijuomat	100
			Alkoholittomat juomat	0,5
			Leipomatuotteet	1
1-allyyli-3,4-metyleenidioksi bentseeni, safroli	<b>1</b>	<b>1</b>	Alkoholijuomat	1,5
			Liha ja lihatuotteet, mukaan luettuna siipikarjan ja riistaeläinten liha	15
			Kala ja kalavalmisteet	15
			Keitot ja kastikkeet	25
Teucrin A	<i>ei yhtään</i>	<i>ei yhtään</i>	Alkoholittomat juomat	1
			Alkoholijuomat	2
Tujonit (alfa ja beta)	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	Alkoholijuomat, lukuun ottamatta <i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistettuja	10
			<i>Artemisia</i> -suvun kasveista valmistetut alkoholijuomat	35

Or. da

### Perustelu

*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.*