

# PARLAMENTO EUROPEO

2004



2009

Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare

2.4.2007

PE 386.521v02-00

## EMENDAMENTI 21-111

### Progetto di relazione di Mojca Drčar Murko

(PE 384.469v01-00)

Aromi e alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati nei e sui prodotti alimentari

Proposta di regolamento (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Testo della Commissione

Emendamenti del Parlamento

Emendamento presentato da Urszula Krupa

#### Emendamento 21 CONSIDERANDO 5

(5) Al fine di tutelare la salute umana il campo di applicazione del presente regolamento deve estendersi agli aromi, ai materiali di base degli aromi e agli alimenti contenenti aromi. Esso deve coprire inoltre taluni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che vengono aggiunti agli alimenti principalmente allo scopo di aromatizzarli e che contribuiscono significativamente alla presenza negli alimenti di talune sostanze indesiderabili presenti in natura ('ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti'), nonché i loro materiali di base e gli alimenti che li contengono.

(5) Al fine di tutelare la salute umana il campo di applicazione del presente regolamento deve estendersi agli aromi, ai materiali di base *e intermedi* degli aromi e agli alimenti contenenti aromi. Esso deve coprire inoltre taluni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che vengono aggiunti agli alimenti principalmente allo scopo di aromatizzarli e che contribuiscono significativamente alla presenza negli alimenti di talune sostanze indesiderabili presenti in natura ('ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti'), nonché i loro materiali di base *e intermedi* e gli alimenti che li contengono.

Or. pl

AM\663687IT.doc

PE 386.521v02-00

*Motivazione*

*Nei processi di produzione dell'industria alimentare, sono utilizzati non solo materiali di base (qui intesi come materiali di base grezzi) e aromi ma anche, e soprattutto, materiali intermedi che hanno subito vari livelli di trattamento e che sono stati ottenuti attraverso vari procedimenti tecnologici (Allegato II - Elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti da cui si ottengono sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali).*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 22  
CONSIDERANDO 5 BIS (nuovo)

***(5 bis) Il presente regolamento non deve applicarsi ad alcune sostanze aventi esclusivamente un sapore dolce, amaro o salato, agli alimenti non trasformati quali definiti dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari<sup>1</sup> e agli alimenti non composti.***  
***GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.***

Or. en

*Motivazione*

*E' necessario chiarire l'articolo 2, paragrafo 2, lettera b).*

Emendamento presentato da John Bowis

Emendamento 23  
CONSIDERANDO 6

(6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. Affinché i consumatori non siano indotti in errore, la presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata da un'etichettatura

(6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. ***Laddove possibile occorre prestare attenzione alle eventuali conseguenze negative per i gruppi vulnerabili, compresa l'acquisizione di***

appropriata.

***preferenze alimentari nei bambini.***

Affinché i consumatori non siano indotti in errore, la presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata da un'etichettatura appropriata.

Or. en

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 24  
CONSIDERANDO 6

(6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. ***Affinché i*** consumatori non ***siano*** indotti in errore, la presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata da un'etichettatura appropriata.

(6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. ***I*** consumatori non ***devono essere*** indotti in errore ***sulla freschezza, la qualità nutrizionale degli ingredienti e la genuinità di un prodotto alimentare. Al contrario, il loro uso deve costituire una necessità tecnologica e comportare benefici per il consumatore.*** La presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata da un'etichettatura appropriata.

Or. en

*Motivazione*

*Come nell'attuale legislazione sugli additivi alimentari, anche per gli aromi una condizione fondamentale della procedura di autorizzazione deve essere un chiaro beneficio per il consumatore.*

Emendamento presentato da David Martin e Åsa Westlund

Emendamento 25  
CONSIDERANDO 6

(6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con

(6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con

proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. ***Affinché i*** consumatori non ***siano*** indotti in errore, la presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata da un'etichettatura appropriata.

proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. ***I*** consumatori non ***devono essere*** indotti in errore ***e il loro uso deve costituire una necessità tecnologica e comportare benefici per il consumatore.*** La presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata da un'etichettatura appropriata.

Or. en

#### *Motivazione*

*L'utilizzo di aromi deve essere una necessità tecnologica e comportare benefici per il consumatore.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

#### Emendamento 26 CONSIDERANDO 8

(8) Sostanze indesiderabili naturalmente presenti nelle piante potrebbero essere contenute in preparazioni aromatiche e in ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Tradizionalmente le piante vengono utilizzate come alimento o come ingrediente alimentare. Occorre quindi stabilire tenori massimi appropriati di queste sostanze indesiderabili nei prodotti alimentari che contribuiscono maggiormente all'assunzione di queste sostanze, tenendo conto sia della necessità di tutelare la salute umana che della loro presenza inevitabile nei prodotti alimentari tradizionali.

(8) Sostanze indesiderabili naturalmente presenti nelle piante potrebbero essere contenute in preparazioni aromatiche e in ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Tradizionalmente le piante vengono utilizzate come alimento o come ingrediente alimentare. Occorre quindi stabilire tenori massimi appropriati di queste sostanze indesiderabili nei prodotti alimentari che contribuiscono maggiormente all'assunzione di queste sostanze, ***che possano avere effetti allergenici, mutageni o cancerogeni,*** tenendo conto sia della necessità di tutelare la salute umana che della loro presenza inevitabile nei prodotti alimentari tradizionali.

Or. pl

### Motivazione

*Le sostanze aromatizzanti contenute, ad esempio, nel miele naturale possono determinare una reazione nelle persone che propendono per questo tipo di allergia. Alcune sostanze aromatizzanti (ad esempio nel gruppo degli idrocarburi aromatici), possono avere un effetto cancerogeno.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

#### Emendamento 27 CONSIDERANDO 11

(11) Ai fini dell'armonizzazione, la valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli aromi e dei materiali di base sottoposti all'obbligo della valutazione vanno effettuate secondo **la** procedura stabilita dal regolamento (CE) n. [...], che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari e degli aromi alimentari.

(8) Ai fini dell'armonizzazione, la valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli aromi e dei materiali di base sottoposti all'obbligo della valutazione vanno effettuate secondo **il principio di precauzionalità e in base alla** procedura stabilita dal regolamento (CE) n. [...], che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari e degli aromi alimentari

Or. en

### Motivazione

*Il principio di precauzionalità dovrebbe essere alla base della valutazione dei rischi degli aromi.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

#### Emendamento 28 CONSIDERANDO 11

(11) Ai fini dell'armonizzazione, la valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli aromi e dei materiali di base sottoposti all'obbligo della valutazione vanno effettuate secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. [...], che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari e degli aromi alimentari.

(11) Ai fini dell'armonizzazione, la valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli aromi e dei materiali **intermedi e** di base sottoposti all'obbligo della valutazione vanno effettuate secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. [...], che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari e degli aromi

alimentari.

Or. pl

*Motivazione*

*Nei processi di produzione dell'industria alimentare, sono utilizzati non solo materiali di base (qui intesi come materiali di base grezzi) e aromi ma anche, e soprattutto, materiali intermedi che hanno subito vari livelli di trattamento e che sono stati ottenuti attraverso vari procedimenti tecnologici (Allegato II - Elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti da cui si ottengono sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali).*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 29  
CONSIDERANDO 12

(12) Le sostanze aromatizzanti sono sostanze chimicamente definite che hanno proprietà aromatizzanti. In applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 ottobre 1996, che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari è in corso di realizzazione un programma di valutazione delle sostanze aromatizzanti. Detto regolamento prescrive che entro cinque anni dall'adozione del programma sia stabilito un elenco di sostanze aromatizzanti. Occorre fissare un nuovo termine per l'adozione di tale elenco. Si proporrà di includere tale elenco nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 1) del regolamento (CE) n. [...].

(12) Le sostanze aromatizzanti sono sostanze chimicamente definite che hanno proprietà aromatizzanti. In applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 ottobre 1996, che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari è in corso di realizzazione un programma di valutazione delle sostanze aromatizzanti. Detto regolamento prescrive che entro cinque anni dall'adozione del programma sia stabilito un elenco di sostanze aromatizzanti. Occorre fissare un nuovo termine per l'adozione di tale elenco. Si proporrà di includere tale elenco nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 1) del regolamento (CE) n. [...].

***Occorre fissare un nuovo termine per l'adozione di tale elenco a partire dal quale il regolamento (CE) n. 2232/96 sarà abrogato.***

Or. en

*Motivazione*

*La direttiva 88/388/CEE del Consiglio, del 22 giugno 1988, sarà abrogata dalla presente*

*proposta, ma d'altro canto l'ambito del regolamento (CE) n. 2232/96 è la direttiva 88/388/CEE.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 30  
CONSIDERANDO 13

(13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale o minerale che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. ***Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza.*** L'autorizzazione delle preparazioni aromatiche ***ottenute da materiali non alimentari deve invece*** essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.

(13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale o minerale che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. L'autorizzazione delle preparazioni aromatiche ***deve*** essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.

Or. en

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 31  
CONSIDERANDO 13

(13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale ***o minerale*** che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione delle preparazioni

(13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale ***o*** animale che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione delle preparazioni aromatiche ottenute da

aromatiche ottenute da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.

materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.

Or. en

*Motivazione*

*Non esistono preparazioni aromatiche ottenute da materiali di origine minerale.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 32  
CONSIDERANDO 13

(13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale o **minerale** che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione delle preparazioni aromatiche ottenute da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.

(13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale o **sintetica** che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione delle preparazioni aromatiche ottenute da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza **in termini sanitari**.

Or. pl

*Motivazione*

*Il termine "minerale" è sostituito con il termine "sintetica" per indicare l'origine non naturale delle sostanze aromatizzanti, ottenute da sintesi chimica, che non hanno proprietà chimiche identiche alle sostanze naturali presenti in prodotti di origine vegetale o animale. Ai fini della definizione dei termini.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 33  
CONSIDERANDO 14

(14) Il regolamento (CE) n. 178/2002 definisce “alimento” qualsiasi sostanza o prodotto, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. I materiali di origine vegetale, animale o microbiologica di cui è notorio l’uso nella produzione di aromi **sono** considerati a questo fine prodotti alimentari, **anche se alcuni di questi materiali di base, ad esempio il legno di rosa, i trucioli di legno di quercia e le foglie di fragola, non sono necessariamente utilizzati nella produzione di alimenti. Per tali materiali non è necessaria una valutazione.**

(14) Il regolamento (CE) n. 178/2002 definisce “alimento” qualsiasi sostanza o prodotto, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. I materiali di origine vegetale, animale o microbiologica di cui è notorio l’uso nella produzione di aromi **possono essere** considerati a questo fine prodotti alimentari. **Tuttavia, l'autorizzazione di siffatte preparazioni aromatiche deve essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.**

Or. en

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 34  
CONSIDERANDO 16

(16) Il regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari stabilisce la procedura per la valutazione della sicurezza e per l’autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura e prevede la compilazione di un elenco di condensati di fumo primari e di frazioni di catrame primarie autorizzati, ad esclusione di tutti gli altri.

(16) Il regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari stabilisce la procedura per la valutazione della sicurezza e per l’autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura e prevede la compilazione di un elenco di condensati di fumo primari e di frazioni di catrame primarie autorizzati, ad esclusione di tutti gli altri. **I riferimenti alla direttiva 88/388/CEE nel regolamento (CE) n. 2065/2003 si devono intendere come riferimenti al presente regolamento.**

Or. en

*Motivazione*

*Le definizioni e i considerando del regolamento (CE) n. 2065/2003 si riferiscono alla direttiva 88/388/CEE, che viene abrogata.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 35  
CONSIDERANDO 17

(17) I precursori degli aromi aromatizzano gli alimenti mediante reazioni chimiche che si verificano durante la trasformazione degli alimenti. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione i precursori degli aromi ottenuti dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla **loro** sicurezza. L'autorizzazione dei precursori degli aromi ottenuti da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.

(17) I precursori degli aromi aromatizzano gli alimenti mediante reazioni chimiche che si verificano durante la trasformazione degli alimenti. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione i precursori degli aromi ottenuti dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla sicurezza **del loro impiego**. L'autorizzazione dei precursori degli aromi ottenuti da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza **in termini sanitari**.

Or. pl

*Motivazione*

*Il presente regolamento ha come obiettivi principali la protezione della salute umana e la garanzia della sicurezza alimentare.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 36  
CONSIDERANDO 20

(20) **Un aroma o un materiale di base che rientra** nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati **deve essere autorizzato a norma di** tale regolamento **prima di esserlo** a norma del presente regolamento.

(20) **Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM e rientrano** nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati **devono essere sottoposti ad una valutazione della sicurezza della modificazione genetica conformemente a** tale regolamento **mentre l'autorizzazione finale va concessa** a norma del presente

regolamento.

Or. en

*Motivazione*

*Occorre evitare due diverse procedure di autorizzazione.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 37  
CONSIDERANDO 20

(20) Un aroma o un materiale di base che rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati deve essere **autorizzato** a norma di tale regolamento **prima di esserlo** a norma del presente regolamento.

(20) Un aroma o un materiale di base che rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati deve essere **soggetto alla procedura di autorizzazione** a norma di tale regolamento **per quanto concerne la valutazione della sicurezza della modificazione genetica, mentre l'autorizzazione finale dell'aroma o del materiale di base va concessa** a norma del presente regolamento.

Or. en

Emendamento presentato da Avril Doyle

Emendamento 38  
CONSIDERANDO 20

(20) Un aroma **o** un materiale **di base** che rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati deve essere autorizzato a norma di tale regolamento **prima di esserlo** a norma del presente regolamento.

(20) Un aroma **prodotto da** un materiale che rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati deve essere autorizzato a norma di tale regolamento **anzichè** **contestualmente all'autorizzazione** a norma del presente regolamento.

*Motivazione*

*Alcune parti della proposta potrebbero essere erroneamente interpretate come se alle imprese venisse chiesto di presentare per alcuni aromi di origine vegetale (nonché enzimi ed attivi alimentari) valutazioni della sicurezza e autorizzazioni multiple, sequenziali e doppie dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Dal momento che una siffatta duplicazione non è nelle intenzioni della normativa proposta, è importante eliminare quest'ambiguità in modo da evitare confusione e potenziali distorsioni del mercato.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 39  
CONSIDERANDO 21

(21) Le sostanze aromatizzanti o le preparazioni aromatiche possono recare sull'etichetta l'indicazione 'naturale' soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore.

(21) Le sostanze aromatizzanti o le preparazioni aromatiche possono recare sull'etichetta l'indicazione 'naturale' o **"sintetica"** soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore.

Or. pl

*Motivazione*

*Il presente regolamento ha come obiettivi principali la protezione della salute umana e la garanzia della sicurezza alimentare.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 40  
CONSIDERANDO 22 BIS (nuovo)

***(22 bis) Gli aromi alimentari devono rimanere soggetti agli obblighi generali in materia di etichettatura stabiliti dalla direttiva 2000/13/CE e, se del caso, dal regolamento (CE) n. 1829/2003. Nel presente regolamento dovrebbero inoltre essere inserite disposizioni specifiche sull'etichettatura degli additivi alimentari***

***venduti in quanto tali al produttore o al consumatore finale.***

Or. en

*Motivazione*

*Per motivare l'articolo 15 occorre inserire in un considerando il riferimento alle disposizioni applicabili all'etichettatura degli aromi alimentari.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 41  
CONSIDERANDO 23

(23) Se il gusto affumicato di un particolare alimento è dovuto alla presenza di aromatizzanti di affumicatura, i consumatori devono esserne informati. A norma dell'articolo 5 della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità la denominazione di vendita di un prodotto non deve confondere il consumatore e deve indicare chiaramente se il prodotto è stato affumicato tradizionalmente con fumo fresco oppure con aromatizzanti di affumicatura. **Questa** direttiva deve essere adattata per tenere conto delle definizioni di aroma, aromatizzante di affumicatura e del termine 'naturale' per la descrizione degli aromi stabilite nel presente regolamento.

((23) Se il gusto affumicato di un particolare alimento è dovuto alla presenza di aromatizzanti di affumicatura, i consumatori devono esserne informati. A norma dell'articolo 5 della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità la denominazione di vendita di un prodotto non deve confondere il consumatore e deve indicare chiaramente se il prodotto è stato affumicato tradizionalmente con fumo fresco oppure con aromatizzanti di affumicatura. **Tale** direttiva deve essere adattata per tenere conto delle definizioni di aroma, aromatizzante di affumicatura e del termine 'naturale' per la descrizione degli aromi stabilite nel presente regolamento ***ai fini dell'etichettatura destinata al consumatore finale.***

Or. en

*Motivazione*

*La direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali e alla ristorazione di massa.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 42  
ARTICOLO 1, LETTERA B)

b) le condizioni d'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei e sui prodotti alimentari;

b) le condizioni d'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei e sui prodotti alimentari **e le concentrazioni consentite**;

Or. pl

*Motivazione*

*L'impiego di aromi (segnatamente aromi sintetici) in concentrazioni eccessive e tecnologicamente ingiustificate può determinare rischi sanitari per i consumatori. Il paragrafo 2 dell'articolo 5 e gli allegati IIIB e V riguardano le concentrazioni consentite delle varie sostanze.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 43  
ARTICOLO 2, PARAGRAFO 1, LETTERA A)

a) agli aromi utilizzati o destinati a essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, **ad eccezione degli aromatizzanti di affumicatura che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 2065/2003**;

a) agli aromi utilizzati o destinati a essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, **fatte salve le disposizioni più specifiche stabilite dal regolamento (CE) n. 2065/2003**;

Or. en

*Motivazione*

*Per garantire coerenza e chiarezza, tutta la legislazione relativa alla sicurezza e all'uso degli aromi dovrebbe rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento in esame. Gli aromatizzanti di affumicatura sono già espressamente disciplinati dal regolamento (CE) n. 2065/2003.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 44

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 1, LETTERA C)

c) ai prodotti alimentari contenenti aromi *e agli* ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;

c) ai prodotti alimentari contenenti aromi *e/o* ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;

Or. en

*Motivazione*

*La formulazione proposta non è coerente con il titolo della Parte B dell'Allegato III, né con l'articolo 26 concernente l'etichettatura dei prodotti aromatizzati. Alla parola "e" occorre pertanto aggiungere "o" perché altrimenti la formulazione escluderebbe dall'ambito di applicazione del regolamento i prodotti alimentari contenenti soltanto aromi e i prodotti alimentari contenenti soltanto ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 45

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 1, LETTERA C)

c) ai prodotti alimentari contenenti aromi *e agli* ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;

c) ai prodotti alimentari contenenti aromi *e/o* ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;

Or. en

*Motivazione*

*E' necessario chiarire l'ambito di applicazione della parte B dell'Allegato III. Nella sua formulazione attuale, la proposta si applica solo ai prodotti alimentari contenenti sia aromi che ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, mentre dovrebbe applicarsi anche ai prodotti alimentari contenenti uno o l'altro di questi tipi di ingredienti.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 46

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA B)

b) agli alimenti *crudi o non composti*.

b) agli alimenti *non trasformati*.

Or. en

*Motivazione*

*La terminologia dovrebbe essere coerente con il significato previsto nella proposta sugli additivi e andrebbe definita con precisione. Altrimenti, se l'espressione "crudi o non composti" si riferisce ad alimenti non trasformati, occorre menzionare la definizione legale in vigore, come previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 (in collegamento con il nuovo considerando 5).*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 47

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA B)

b) agli alimenti crudi o non composti.

b) agli alimenti crudi o non composti ***quali ad esempio, ma non esclusivamente, spezie, erbe o infusioni di tè/erbe in quanto tali.***

Or. en

*Motivazione*

*Per rendere il testo più chiaro sarebbe utile citare alcuni esempi di alimenti considerati crudi o non composti, dal momento che non risulta con chiarezza fino a che punto, ad esempio, il tè alle erbe e alla frutta e le tradizionali miscele di spezie rientrerebbero nell'ambito di applicazione del regolamento.*

Emendamento presentato da Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

Emendamento 48

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA B)

b) agli alimenti crudi o non composti.

b) agli alimenti crudi o non composti ***quali ad esempio, ma non esclusivamente, spezie, erbe o infusioni di tè/erbe in quanto tali.***

Or. en

*Motivazione*

*Ai fini di una maggiore chiarezza è opportuno menzionare alcuni esempi di alimenti che si possono considerare "crudi" o "non composti".*

Emendamento presentato da David Martin e Åsa Westlund

Emendamento 49

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA B)

b) agli alimenti crudi o non composti.

b) agli alimenti crudi o non composti  
***compresi, ad esempio, tè, caffè, miscele di  
tè o miscele di caffè.***

Or. en

*Motivazione*

*Il termine alimenti "non composti" non è chiaro e andrebbe precisato meglio.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 50

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA B BIS) (nuova)

***b bis) erbe e spezie tradizionalmente  
impiegate per il consumo umano;***

Or. en

*Motivazione*

*Le erbe e le spezie tradizionalmente utilizzate come ingrediente alimentare non dovrebbero rientrare nell'ambito del regolamento in esame.*

Emendamento presentato da John Bowis

Emendamento 51

ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA B BIS) (nuova)

***b bis) erbe e spezie fresche o essiccate.***

Or. en

*Motivazione*

*Sembra che un'erba non produca gli stessi preoccupanti effetti tossicologici di un suo componente individuale. La fissazione di livelli massimi per tali componenti (nell'Allegato III B) può portare ad un aumento dell'uso di estratti di erbe e non è detto che ciò comporti una maggiore tutela per i consumatori. Occorre valutare in modo più approfondito la questione*

*prima di inserire nel regolamento in esame questi limiti per l'uso di erbe e spezie.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 52

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA A), PUNTO II BIS) (nuovo)

***ii bis) che possono contenere alimenti e gli additivi alimentari consentiti dal regolamento (CE) n. xxxx/2007 del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., sugli additivi alimentari;***

Or. en

*Motivazione*

*La proposta non menziona la possibilità di aggiungere agli aromi alimenti e/o additivi alimentari, che sono invece necessari per la conservazione e l'uso degli aromi e per la dissoluzione e la diluizione di tali prodotti. In molti casi gli aromi sono trattati in modo da contenere ingredienti alimentari come parte dell'aromatizzazione, ad esempio polvere di formaggio in un aroma di formaggio e cipolla.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 53

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA A), PUNTO II BIS) (nuovo)

***ii bis) con additivi alimentari consentiti negli aromi alimentari;***

Or. en

*Motivazione*

*Anche gli aromi alimentari possono contenere additivi, come previsto nella proposta sugli additivi alimentari (articolo 16).*

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 54

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA A), PUNTO II BIS) (nuovo)

***ii bis) che possono contenere alimenti e additivi alimentari, a condizione che questa aggiunta sia conforme alle disposizioni comunitarie.***

Or. de

*Motivazione*

*Diversamente dalla direttiva 88/388 sugli aromi, la proposta della Commissione (COM(2006) 0427) non prevede la possibilità di aggiungere agli aromi prodotti alimentari e/o additivi alimentari. Tali sostanze (integratori e prodotti alimentari) sono tuttavia necessarie ai fini della conservazione e dell'uso degli aromi nonché per la dissoluzione e la diluizione di tali prodotti. In molti casi gli aromi sono trattati in modo da contenere ingredienti alimentari come parte dell'aromatizzazione, ad esempio polvere di formaggio in un aroma di formaggio e cipolla.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 55

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA C), PUNTO I) (nuovo)

***i) per "sostanza aromatizzante sintetica" si intende una sostanza ottenuta mediante sintesi chimica, che abbia o meno proprietà chimiche identiche alle sostanze naturali presenti nei prodotti di origine animale o vegetale, di cui alla lettera c).***

Or. pl

*Motivazione*

*Gli aromi presenti negli alimenti comprendono, oltre agli aromi ottenuti dalle sostanze naturali, soprattutto sostanze ottenute mediante sintesi chimica, come l'etilvanillina presente negli zuccheri e in altri concentrati.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 56

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA F)

f) per “aromatizzante di affumicatura”  
s’intende un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo

f) per “aromatizzante di affumicatura”  
s’intende un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo

condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, come definiti all'articolo 3, punti 1), 2) e 4) de regolamento (CE) n. 2065/2003;

condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie **utilizzate nei tradizionali processi di affumicatura degli alimenti** e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, come definiti all'articolo 3, punti 1), 2) e 4) de regolamento (CE) n. 2065/2003;

Or. en

*Motivazione*

*E' necessario chiarire che esistono aromatizzanti di affumicatura che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 2065/2003, ma anche altri che rientreranno nell'ambito del presente regolamento e vengono utilizzati nei tradizionali processi di affumicatura degli alimenti.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 57

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA H)

h) per **“altro aroma”** s'intende un aroma aggiunto o destinato ad essere aggiunto agli alimenti al fine di conferire un aroma e/o sapore che non rientra nelle definizioni da b) a g);

h) per **“aroma non diversamente specificato”** s'intende un aroma aggiunto o destinato ad essere aggiunto agli alimenti al fine di conferire un aroma e/o sapore che non rientra nelle definizioni da b) a g);

Or. en

*Motivazione*

*La definizione "altri aromi" richiede una precisazione.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 58

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA I)

i) per “ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti” s'intende un ingrediente alimentare diverso dagli aromi che può essere aggiunto agli alimenti allo scopo principale di aggiungere o modificare

i) per “ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti” s'intende un ingrediente alimentare diverso dagli aromi che può essere aggiunto agli alimenti allo scopo principale di aggiungere o modificare l'aroma **e il cui uso contribuisce**

l'aroma;

***significativamente alla presenza di sostanze negli alimenti composti elencati nella parte B dell'allegato III;***

Or. en

*Motivazione*

*Al fine di mantenere la proporzionalità nell'applicazione, l'ambito e la definizione andrebbero circoscritti agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che apportano un contributo significativo alla dieta. Il presente emendamento è collegato al considerando 5 del testo proposto dalla Commissione.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 59

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA J), ALINEA

j) per “materiale di base” s’intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica **o minerale** da cui vengono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:

j) per “materiale di base” s’intende un materiale di origine vegetale, animale **o** microbiologica da cui vengono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:

Or. en

*Motivazione*

*Non esistono preparazioni aromatiche ottenute da materiali di origine minerale.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 60

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA J), ALINEA

j) per “materiale di base” s’intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica **o minerale** da cui vengono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:

j) per “materiale di base” s’intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica **o sintetica** da cui vengono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:

Or. pl

*Motivazione*

*Il termine "minerale" è sostituito con il termine "sintetica" per indicare l'origine non naturale delle sostanze aromatizzanti, ottenute da sintesi chimica, che non hanno proprietà chimiche*

*identiche alle sostanze naturali presenti in prodotti di origine vegetale o animale. Ai fini della definizione dei termini.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 61

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA J BIS) (nuova)

***j bis) per "ottenuto da OGM" s'intende derivato dall'utilizzazione di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma che non contiene né è costituito da OGM né è prodotto a partire da OGM;***

Or. en

*Motivazione*

*Le disposizioni in materia di etichettatura andrebbero chiarite per quanto concerne gli enzimi ottenuti o prodotti a partire da OGM. Ciò è in linea con il concetto di "ultimo organismo vivente" contenuto nelle disposizioni sull'etichettatura del regolamento (CE) n. 1829/2003 sugli alimenti e i mangimi geneticamente modificati.*

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 62

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA K

k) per “appropriato procedimento fisico” s’intende un procedimento fisico che non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi ***e che*** non comprende l’uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, ***catalizzatori metallici***, reagenti metallorganici e/o radiazioni UV.

k) per “appropriato procedimento fisico” s’intende un procedimento fisico che non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi, ***fatto salvo l'elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II. Esso*** non comprende l’uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, reagenti metallorganici e/o radiazioni UV.

Or. de

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 63

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 2, LETTERA K)

k) per “appropriato procedimento fisico” s’intende un procedimento fisico che non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi **e che** non comprende l’uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, catalizzatori metallici, reagenti metallorganici e/o radiazioni UV.

k) per “appropriato procedimento fisico” s’intende un procedimento fisico che non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi **a meno che non figurino nell'allegato II. Esso** non comprende l’uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, catalizzatori metallici, reagenti metallorganici e/o radiazioni UV.

Or. en

*Motivazione*

*Molti procedimenti fisici modificano intenzionalmente la natura chimica dei prodotti. Tali procedimenti, in origine casuali, vengono utilizzati intenzionalmente per mantenere le qualità tradizionali di un prodotto. Ad esempio, lo schiacciamento dell'aglio è un procedimento che ne modifica intenzionalmente la natura chimica: l'aglio viene schiacciato per ottenere il tipico carattere organolettico, dovuto ad alcune modificazioni chimiche che intervengono durante il processo di schiacciamento.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 64

ARTICOLO 3, PARAGRAFO 3

**3. Ai fini delle definizioni di cui al paragrafo 2, lettere d), e), g) e j) i materiali di base, di cui è notorio l’uso nella produzione di aromi, sono considerati alimenti.**

**soppresso**

Or. en

*Motivazione*

*I materiali non alimentari non dovrebbero essere considerati alimenti.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 65  
ARTICOLO 4

Possono essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari solo gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che soddisfano le seguenti condizioni:

- a) in base ai dati scientifici disponibili non presentano un rischio per la salute dei consumatori;
- b) il loro uso non induce in errore il consumatore.

Possono essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari solo gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che soddisfano le seguenti condizioni:

- a) in base ai dati scientifici disponibili **e al principio di precauzionalità** non presentano un rischio per la salute dei consumatori;
- b) il loro uso non induce in errore il consumatore;

***b bis) esiste una ragionevole necessità tecnologica e l'effetto desiderato non può essere ottenuto utilizzando spezie;***

***b ter) il loro uso comporta un chiaro beneficio per il consumatore.***

Or. en

*Motivazione*

*Come nell'attuale legislazione sugli additivi alimentari, una condizione fondamentale della procedura di autorizzazione per gli enzimi alimentari deve essere un chiaro beneficio per il consumatore.*

Emendamento presentato da David Martin e Åsa Westlund

Emendamento 66  
ARTICOLO 4, LETTERA B)

b) il loro uso non induce in errore il consumatore.

b) il loro uso non induce in errore il consumatore

***– ciò riguarda, ad esempio, la qualità nutrizionale, la genuinità e il contenuto di frutta e verdura di un prodotto;***

***b bis) il loro uso comporta vantaggi e benefici per il consumatore;***

***b ter) il loro uso costituisce una ragionevole necessità tecnologica.***

*Motivazione*

*L'uso di aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti deve essere giustificato da un'esigenza tecnologica, deve comportare vantaggi per il consumatore e non deve indurre in errore il consumatore.*

Emendamento presentato da David Martin e Åsa Westlund

Emendamento 67  
ARTICOLO 4, LETTERA B)

b) il loro uso non induce in errore il consumatore.

b) il loro uso non induce in errore il consumatore. ***Indurre in errore il consumatore include, tra l'altro, anche aspetti concernenti la natura, la freschezza, la qualità degli ingredienti utilizzati, la naturalezza di un prodotto o del processo di produzione o la qualità nutrizionale del prodotto.***

*Motivazione*

*Precisazione necessaria per chiarire l'espressione "indurre in errore il consumatore".*

Emendamento presentato da Kartika Tamara Liotard

Emendamento 68  
ARTICOLO 4, LETTERA B)

b) il loro uso non induce in errore il consumatore.

b) il loro uso non induce in errore il consumatore – ***ciò riguarda, ad esempio, la qualità nutrizionale, la genuinità e il contenuto di frutta e verdura di un prodotto.***

*Motivazione*

*Criteri trasparenti sono necessari per le modalità in cui prendere una decisione sulle pratiche che fuorviano i consumatori.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 69  
ARTICOLO 5, PARAGRAFO 2, COMMA 1

**2. I tenori massimi negli alimenti composti di cui alla parte B dell'allegato III di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti *non sono superati per effetto dell'uso di aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei o sui prodotti alimentari.***

**2. Qualora esista una giustificata preoccupazione scientifica che talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti *possono porre un problema di sicurezza per la salute dei consumatori, la Commissione può, di propria iniziativa o sulla base delle informazioni fornite dagli Stati membri e del parere dell'Autorità, fissare tenori massimi per tali sostanze che vengono elencati alla parte B dell'allegato III.***

Or. en

*Motivazione*

*L'obiettivo di estendere la portata del regolamento per includervi gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti è quello di fornire assistenza nel controllo dei principi biologicamente attivi (alcune sostanze naturalmente presenti in ingredienti aromatizzanti e alimentari con proprietà aromatizzanti). Qualora alcune sostanze indesiderate presenti in natura dovessero porre giustificate preoccupazioni scientifiche in relazione alla salute dei consumatori, i tenori massimi possono essere fissati dalla Commissione in base al parere dell'EFSA.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 70  
ARTICOLO 5, PARAGRAFO 2, COMMA 1

**2. I tenori massimi negli alimenti composti di cui alla parte B dell'allegato III di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi *e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti* non sono superati per effetto dell'uso di aromi *o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti* nei o sui prodotti alimentari.**

**2. I tenori massimi negli alimenti composti di cui alla parte B dell'allegato III di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi non sono superati per effetto dell'uso di aromi nei o sui prodotti alimentari.**

*Motivazione*

*La disposizione non dovrebbe discriminare l'uso di erbe e spezie rispetto all'uso di aromatizzanti artificiali.*

Emendamento presentato da Dan Jørgensen

Emendamento 71

ARTICOLO 5, PARAGRAFO 2, COMMA 1

2. I tenori massimi ***negli alimenti composti di cui alla parte B dell'allegato III*** di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non sono superati ***per effetto dell'uso di aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei o sui prodotti alimentari.***

2. I tenori massimi, ***di cui alla parte B dell'allegato III***, di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non sono superati ***quando gli aromi o gli ingredienti alimentari sono utilizzati negli alimenti composti.***

Or. da

*Motivazione*

*Ændringsforslaget skal læses i sammenhæng med forslag X til ændring af bilag III. Bilag III indeholder stoffer, der skal begrænses, idet de i flere tilfælde er mistænkt for at være skadelige. I de gældende regler om fødevareromaer er der fastsat generelle grænseværdier for en række af de i bilaget angivne stoffer, der ikke må tilsættes fødevarer, men som kan forekomme, da de udgør en bestanddel af tilladte aromastoffer. I Kommissionens forslag er de generelle grænseværdier taget ud til fordel for en regulering med grænseværdier for specifikke fødevarergrupper. Ændringsforslaget skal fremsættes med henblik på fastholdelse af generelle grænseværdier i aromaforordningen, hvilket er den bedste måde at sikre, at alle forekomster af de angivne stoffer begrænses.*

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 72

ARTICOLO 5, PARAGRAFO 2 BIS (nuovo)

***2 bis. L'elenco figurante all'allegato III parte B viene rivisto regolarmente ed eventualmente aggiornato sulla base delle più recenti conoscenze scientifiche.***

***L'aggiornamento può consistere anche nella soppressione dall'allegato III, parte B dei materiali di base di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera j), paragrafo i) nonché dei prodotti con essi fabbricati dei quali è scientificamente provato l'innocuità. A tal fine possono venir trasmessi alla Commissione gli studi che vengono realizzati per verificare se i materiali di base nonché i prodotti con essi fabbricati sono possibilmente innocui. La Commissione decide, previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, un elenco di ingredienti o sostanze che vengono cancellati dall'allegato III, parte B.***

***Fatto salvo il comma 2, l'allegato III, parte B può essere modificato conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, una volta ricevuto il parere formulato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare a norma dell'articolo 29 del regolamento CE n. 178/2002.***

Or. de

#### *Motivazione*

*Sulla base di nuovi studi vi sono fondati motivi scientifici per ritenere che determinati ingredienti alimentari con caratteristiche aromatizzanti come erbe e spezie e prodotti con esse fabbricati (estratti) sono innocui per la salute. Per poter tener conto di volta in volta del livello delle conoscenze e dei progressi in relazione alla presenza di principi attivi in determinati ingredienti alimentari con caratteristiche aromatizzanti e nei prodotti con essi fabbricati è importante che l'elenco di cui all'allegato III, parte B venga rielaborato rapidamente.*

Emendamento presentato da John Bowis

Emendamento 73

ARTICOLO 5, PARAGRAFO 2 BIS (nuovo)

***2 bis. In deroga al paragrafo 2, i tenori massimi non si applicano quando un alimento composto non presenta aggiunte di aromatizzanti e i soli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che***

***sono stati aggiunti sono erbe e spezie  
fresche o essiccate.***

Or. en

*Motivazione*

*Vedasi motivazione relativa all'emendamento all'articolo 2, paragrafo 2, lettera c) (nuovo)  
sulle erbe e le spezie fresche o aromatizzate.*

Emendamento presentato da David Martin e Åsa Westlund

Emendamento 74  
ARTICOLO 6, PARAGRAFO 1

***1. I materiali di base di cui alla parte A  
dell'allegato IV non sono utilizzati per la  
produzione di aromi e ingredienti  
alimentari con proprietà aromatizzanti.*** ***soppresso***

Or. en

*Motivazione*

*Il concetto di elenco negativo invece che di elenco positivo consentirebbe l'uso di una nuova  
sostanza fino a che non venga analizzata e, qualora ritenuta non sicura, inclusa nell'elenco  
negativo. C'è il rischio di esposizione a sostanze non sicure a scapito della salute del  
consumatore.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 75  
ARTICOLO 6, PARAGRAFO 1

1. I materiali di base di cui alla parte A dell'allegato IV ***non*** sono utilizzati per la produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

1. ***Solo*** i materiali di base di cui alla parte A dell'allegato IV sono utilizzati per la produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

Or. en

*Motivazione*

*Un elenco positivo dei materiali di base è più adatto a tutelare i consumatori dalle sostanze  
indesiderate.*

*Se l'emendamento viene, va modificato di conseguenza il titolo dell'allegato IV.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 76  
ARTICOLO 8, ALINEA

Il presente capitolo si applica:

***Fatti salvi gli aromatizzanti di affumicatura autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 2065/2003 il presente capitolo si applica:***

Or. en

*Motivazione*

*E' necessario indicare che gli aromatizzanti di affumicatura che rientrano nell'ambito del regolamento (CE) n. 2065/2003 devono essere autorizzati conformemente a tale regolamento.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 77  
ARTICOLO 8, LETTERA F BIS) (nuova)

***f bis) gli aromatizzanti di affumicatura che non rientrano nell'ambito del regolamento CE) n. 2065/2003.***

Or. en

*Motivazione*

*E' necessario segnalare che gli aromatizzanti di affumicatura che non rientrano nell'ambito del regolamento (CE) n. 2065/2003 necessitano di una valutazione e approvazione conformemente al presente regolamento.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 78  
ARTICOLO 11

Un aroma o materiale di base che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE)

Un aroma o materiale di base che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE)

n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco comunitario soltanto **dopo che è stato autorizzato** secondo **la procedura di cui all'articolo 7 di detto** regolamento.

n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco comunitario **in conformità del presente regolamento** soltanto **quando è coperto da un'autorizzazione** secondo **il** regolamento (CE) n.1829/2003.

Or. en

*Motivazione*

*Collegato all'emendamento del considerando 20.*

Emendamento presentato da Avril Doyle

Emendamento 79  
ARTICOLO 11

Un aroma o materiale **di base** che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco comunitario **soltanto dopo** che è stato autorizzato secondo la procedura di cui all'articolo 7 di detto regolamento.

**Fatti salvi gli articoli 4, 8 e 9 del presente regolamento**, un aroma **prodotto da un** materiale che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco comunitario **una volta** che è stato autorizzato secondo la procedura di cui all'articolo 7 di detto regolamento.

Or. en

*Motivazione*

*Sezioni della proposta potrebbero essere male interpretate per quanto concerne la richiesta alle imprese di presentare valutazioni di sicurezza EFSA multiple, sequenziali e doppie nonché relativamente ad autorizzazioni per alcuni aromatizzanti derivati dalle piante (come enzimi e additivi alimentari). Tali doppiioni non sono l'obiettivo della legislazione proposta per cui è importante rimuovere l'ambiguità così da evitare confusione e potenziali disordini di mercato.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 80  
ARTICOLO 11

Un aroma o materiale di base che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco

Un aroma o materiale di base che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco

comunitario soltanto dopo che è stato **autorizzato** secondo la procedura di cui all'articolo 7 di detto regolamento.

comunitario soltanto dopo che è stato **sottoposto alla valutazione di sicurezza della modificazione genetica** secondo la procedura di cui all'articolo 7 di detto regolamento.

Or. en

*Motivazione*

*Dovrebbe essere chiaro che non esistono due procedure differenti di autorizzazione quando un aromatizzante include componenti geneticamente modificati. L'autorizzazione degli aromatizzanti dovrebbe prevedere in parallelo la gestione da parte della Commissione per quanto concerne la valutazione di sicurezza della modificazione genetica, al fine di consentire la successiva approvazione globale nell'ambito del presente regolamento.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 81  
ARTICOLO 13, PARAGRAFO 1, LETTERA A)

a) la denominazione **di vendita: il termine “aroma” o una denominazione più specifica o una descrizione** dell'aroma;

a) la denominazione specifica dell'aroma;

Or. en

*Motivazione*

*Le disposizioni in materia di etichettatura andrebbero chiarite.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 82  
ARTICOLO 13, PARAGRAFO 1, LETTERA B)

b) la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore;

b) la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore **stabilito nell'ambito della Comunità**;

Or. en

*Motivazione*

*Occorrerebbe garantire la tracciabilità; andrebbero applicate le disposizioni in materia di etichettatura fissate dalla direttiva 2000/13/CE per quanto concerne il consumatore finale. Pertanto, l'operatore deve essere stabilito nell'ambito dell'UE.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 83  
ARTICOLO 13, PARAGRAFO 1, LETTERA D)

d) un elenco, in ordine decrescente in base al peso:

i) delle categorie di *aromi presenti*; e

ii) delle denominazioni delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto o, se del caso, del loro numero E;

d) un elenco, in ordine decrescente in base al peso:

i) delle categorie di *sostanze aromatizzanti e preparati aromatizzanti definiti all'articolo 3*; e

ii) *nel caso di una miscela di aromi con altre sostanze o materiali autorizzati come additivi o prodotti utilizzati per la dissoluzione e la diluizione, delle denominazioni delle categorie di cui al punto (i) e delle denominazioni di ognuna delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto o, se del caso, del loro numero E;*

Or. en

*Motivazione*

*E' necessario chiarire le diverse possibilità, ad esempio nei casi di miscele di aromi con altre sostanze o materiali, il significato delle categorie e le categorie definite all'articolo 3.*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 84  
ARTICOLO 13, PARAGRAFO 1, LETTERA D), PUNTO II)

ii) delle denominazioni delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto *o, se del caso*, del loro numero E;

ii) delle denominazioni delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto, del loro numero E *e, se del caso, dell'indicazione "prodotto a partire da OGM"*;

*Motivazione*

*Le disposizioni in materia di etichettatura dovrebbero essere chiarite per quanto concerne gli enzimi prodotti a partire da OGM. Ciò è in linea con il concetto di "ultimo organismo vivente" che disciplina le disposizioni di etichettatura previste dal regolamento 1829/2003/CE in merito ai prodotti alimentari e agli alimenti geneticamente modificati.*

Emendamento presentato da Kartika Tamara Liotard

Emendamento 85

ARTICOLO 13, PARAGRAFO 1, LETTERA D), PUNTO II)

ii) delle denominazioni delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto **o**, se del caso, del loro numero E;

ii) delle denominazioni delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto **e**, se del caso, del loro numero E;

*Motivazione*

*Non vi è alcun motivo di non indicare il numero E se esiste.*

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 86

ARTICOLO 14

1. Il termine "naturale" può essere utilizzato per designare un aroma nella denominazione di vendita di cui all'articolo 13, paragrafo 1), lettera (a) **solo** alle condizioni di cui ai paragrafi da 2 a 6.

2. Il termine "naturale" può essere utilizzato per designare un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

3. Il termine "sostanza aromatizzante naturale" può essere utilizzato solo per gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali.

1. Il termine "naturale" può essere utilizzato per designare un aroma nella denominazione di vendita di cui all'articolo 13, paragrafo 1), lettera (a) alle condizioni di cui ai paragrafi da 2 a 6.

2. Il termine "naturale" può essere utilizzato per designare un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

3. Il termine "sostanza aromatizzante naturale" può essere utilizzato solo per gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali.

4. Il termine “naturale” può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d’aroma vegetale o animale **solo** se almeno il 90% (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

La designazione è così formulata: “aroma naturale di alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare”.

5. La designazione "aroma naturale di alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare associato ad altri aromi naturali" può essere utilizzata **solo** se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dal materiale di base a cui è fatto riferimento ed è facilmente riconoscibile.

Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

6. Il termine “aroma naturale” può essere utilizzato **soltanto** se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento a tali materiali di base non ne indica l’aroma o il sapore.

Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

4. Il termine “naturale” può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d’aroma vegetale o animale se almeno il 90% (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Il componente aromatizzante può contenere **solo** preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

La designazione è così formulata: “aroma naturale di alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare”.

5. La designazione "aroma naturale di alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare associato ad altri aromi naturali" può essere utilizzata se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dal materiale di base a cui è fatto riferimento ed è facilmente riconoscibile.

Il componente aromatizzante può contenere **solo** preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

6. Il termine “aroma naturale” può essere utilizzato se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento a tali materiali di base non ne indica l’aroma o il sapore.

Il componente aromatizzante può contenere **solo** preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

Or. de

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 87

ARTICOLO 14, PARAGRAFO 4, COMMA 1

4. Il termine “naturale” può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d’aroma vegetale o animale solo

4. Il termine “naturale” può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d’aroma vegetale o animale solo

se **almeno il 90% (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto** dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

se **tutti i componenti aromatizzanti sono stati ottenuti** dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Or. de

#### *Motivazione*

*Un rapporto 90-10 contravviene alle disposizioni di cui all'articolo 4, lettera b), secondo cui i consumatori non devono essere ingannati sull'impiego di sostanze aromatizzanti e in particolare a quanto enunciato al considerando 21 e cioè che le sostanze aromatizzanti possono recare sull'etichetta l'indicazione "naturale" soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 88

ARTICOLO 14, PARAGRAFO 4, COMMA 1

4. Il termine "naturale" può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo se almeno il **90%** (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

4. Il termine "naturale" può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo se almeno il **95%** (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Or. sl

#### *Motivazione*

*Il rapporto 90/10 potrebbe indurre in errore i consumatori. Il testo proposto potrebbe dare ai consumatori l'impressione che l'aroma è ottenuto principalmente dal componente di maggioranza cui si fa riferimento, mentre in realtà il restante 10% è ottenuto da ingredienti completamente diversi. Il rapporto dovrebbe essere 95/5.*

Emendamento presentato da Marie-Noëlle Lienemann

Emendamento 89

ARTICOLO 14, PARAGRAFO 4, COMMA 1

4. Il termine "naturale" può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo

4. Il termine "naturale" può essere utilizzato in associazione a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo

se almeno il **90%** (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

se almeno il **95%** (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Or. en

#### *Motivazione*

*Il 90% rappresenta la prassi corrente ed è stato fissato in consultazione con le Autorità al momento dell'adozione della direttiva 88/388. Idealmente dovrebbe essere mantenuto in quanto qualsiasi riduzione comporterebbe massicce riformulazioni e/o rietichettature di prodotti sul mercato. Esistono tuttavia emendamenti che chiedono una riduzione al 98% il che renderebbe la riformulazione estremamente difficile per tutta una serie di tipi di aromi; il 95% è invece il minimo assoluto che consentirebbe di produrre ancora un'ampia serie di aromatizzanti naturali.*

Emendamento presentato da Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

#### Emendamento 90 ARTICOLO 14, PARAGRAFO 6, COMMA 1

6. Il termine “aroma naturale” può essere utilizzato soltanto se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento a tali materiali di base non ne indica l’aroma o il sapore.

6. Il termine “aroma naturale” può essere utilizzato soltanto se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento a tali materiali di base non ne indica l’aroma o il sapore **e alle condizioni descritte ai paragrafi 4 e 5.**

Or. en

#### *Motivazione*

*L'uso del termine "aroma naturale" non può essere limitato ai casi descritti all'articolo 14, paragrafo 6 in quanto secondo l'articolo 14, paragrafo 4 il termine "naturale" può essere utilizzato solo se almeno il 90% del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base cui è fatto riferimento. Inoltre, conformemente all'articolo 14, paragrafo 5, la designazione "aroma naturale di alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare" può essere utilizzata soltanto se meno del 90% del componente aromatizzante è derivato dal materiale di base cui a è fatto riferimento.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

#### Emendamento 91 ARTICOLO 14, PARAGRAFO 6, COMMA 2

***Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.*** **soppresso**

Or. en

*Motivazione*

*Il comma 2 non è necessario ma superfluo.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 92  
ARTICOLO 15, PARAGRAFO 1

1. Senza pregiudizio della direttiva 2000/13/CE, gli aromi destinati alla vendita al consumatore finale possono essere immessi sul mercato soltanto se il loro imballaggio reca facilmente visibili, chiaramente leggibili e apposte in modo indelebile la dicitura "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un'indicazione più precisa dell'uso alimentare cui l'aroma è destinato.

1. Senza pregiudizio della direttiva 2000/13/CE, ***della direttiva 89/396/CEE e, se del caso, del regolamento (CE) n. 1829/2003***, gli aromi destinati alla vendita al consumatore finale possono essere immessi sul mercato soltanto se il loro imballaggio reca facilmente visibili, chiaramente leggibili e apposte in modo indelebile la dicitura "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un'indicazione più precisa dell'uso alimentare cui l'aroma è destinato.

Or. en

*Motivazione*

*L'etichettatura delle sostanze aromatizzanti destinate alla vendita al consumatore finale deve essere conforme alla direttiva 89/396/CEE relativa alla dicitura e al regolamento sugli OGM n. 1829/2003, se del caso, per l'etichettatura di aromatizzanti alimentari contenenti o consistenti in prodotti derivati da OGM.*

Emendamento presentato da Pilar Ayuso

Emendamento 93  
ARTICOLO 16, PARAGRAFO 1

***1. Gli operatori del settore alimentare o i loro rappresentanti comunicano alla Commissione le quantità annuali di sostanze aromatizzanti aggiunte agli***

***1. I produttori o gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante comunicano immediatamente alla Commissione qualsiasi nuova informazione scientifica o***

***alimenti nella Comunità e i livelli d'uso per ogni categoria alimentare nella Comunità.***

***tecnica loro nota ed accessibile che potrebbe incidere sulla valutazione della sicurezza della sostanza aromatizzante.***

***1 bis. L'industria alimentare che utilizza l'aroma contenente la sostanza aromatizzante e il produttore dell'aroma informano di concerto la Commissione, su richiesta, in merito all'uso reale della sostanza aromatizzante. Le informazioni fornite in tale contesto sono trattate come dati riservati.***

Or. en

#### Motivazione

*Relazioni annuali sui quantitativi di ogni sostanza aromatizzante aggiunta agli alimenti e sui livelli d'uso di ogni categoria saranno estremamente difficili da mettere a punto in quanto il fornitore di aromi non conoscerà necessariamente per quali categorie alimentari verrà utilizzato un aroma né il dosaggio esatto impiegato. Pertanto, tale informazione non fornirà probabilmente alcun apporto alla valutazione del consumo o alla valutazione di sicurezza.*

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 94

ARTICOLO 16, PARAGRAFO 1

***1. Gli operatori del settore alimentare o i loro rappresentanti comunicano alla Commissione le quantità annuali di sostanze aromatizzanti aggiunte agli alimenti nella Comunità e i livelli d'uso per ogni categoria alimentare nella Comunità.***

***1. Gli operatori, compresi i produttori/miscelatori e gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante comunicano immediatamente alla Commissione i dati scientifici o le informazioni tecniche loro noti e accessibili che potrebbero incidere sulla valutazione della sicurezza di una sostanza aromatizzante.***

***1 bis. Gli operatori compresi i produttori/miscelatori e gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante informano la Commissione, su richiesta, in merito all'uso reale della sostanza aromatizzante nella misura in cui possano accedere ai dati al riguardo. Le informazioni fornite sono trattate come indicazioni riservate.***

Or. de

Emendamento presentato da Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

Emendamento 95  
ARTICOLO 16, PARAGRAFO 1

**1. Gli operatori del settore alimentare o i loro rappresentanti comunicano alla Commissione le quantità annuali di sostanze aromatizzanti aggiunte agli alimenti nella Comunità e i livelli d'uso per ogni categoria alimentare nella Comunità.**

**1. I produttori o gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante comunicano alla Commissione qualsiasi nuova informazione scientifica o tecnica loro nota ed accessibile che potrebbe incidere sulla valutazione della sicurezza della sostanza aromatizzante.**

**1 bis. I produttori o gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante informano la Commissione, su richiesta, in merito all'uso reale di tale sostanza.**

Or. en

*Motivazione*

*Al fine di creare coerenza con il pacchetto legislativo sulla procedura di autorizzazione (COM(2006) 423) e l'uso di additivi (COM(2006) 428) nonché l'uso di enzimi (COM(2006) 425), per quanto concerne l'obbligo di informazione andrebbe usata la stessa terminologia delle proposte di regolamento sugli additivi (articolo 26 "Obbligo di informazione") e gli enzimi (articolo 15 "Obbligo di informazione"). Riguardano entrambe una questione di sicurezza mentre il consumo non riguarda la sicurezza in quanto tale.*

Emendamento presentato da Françoise Grossetête

Emendamento 96  
ARTICOLO 16, PARAGRAFO 1

**1. Gli operatori del settore alimentare o i loro rappresentanti comunicano alla Commissione le quantità annuali di sostanze aromatizzanti aggiunte agli alimenti nella Comunità e i livelli d'uso per ogni categoria alimentare nella Comunità.**

**1. Un produttore o un utilizzatore di sostanze aromatizzanti informa la Commissione in merito ad ogni nuovo dato scientifico o tecnico di cui venga a conoscenza e che potrebbe avere un impatto sul controllo di sicurezza della sostanza aromatizzante è in questione.**

Or. fr

*Motivazione*

*Il presente regolamento sugli aromi fa parte di un corpus legislativo che comprende gli azzimi e gli additivi alimentari. È quindi opportuno armonizzare le informazioni che coloro che operano nel settore alimentare devono comunicare. Ogni operatore dovrà fornire tutte le nuove informazioni scientifiche che potrebbero avere un impatto sulla valutazione della sicurezza della sostanza aromatizzante. Tale disposizione permette di garantire la sicurezza degli aromi utilizzati prima della loro effettiva commercializzazione.*

Emendamento presentato da David Martin e Åsa Westlund

Emendamento 97

ARTICOLO 16, PARAGRAFO 2 BIS (NUOVO)

***2 bis. I produttori o gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante comunicano immediatamente alla Commissione qualsiasi nuova informazione scientifica o tecnica che potrebbe incidere sulla valutazione della sicurezza della sostanza aromatizzante.***

Or. en

*Motivazione*

*L'emendamento allinea la proposta con quelle sugli additivi e gli enzimi e contribuisce a garantire una protezione continuata del consumatore alla luce delle informazioni più recenti.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 98

ARTICOLO 26

Allegato III, paragrafo 1, trattino 1 (direttiva 2003/13/CE)

– “aromi”, o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), d), e), g) e h) del regolamento (CE) n. [...] del Parlamento europeo e del Consiglio\* [regolamento sugli aromi];

– “aromi”, o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), **c)**, d), e), g) e h) del regolamento (CE) n. [...] del Parlamento europeo e del Consiglio\* [regolamento sugli aromi];

Or. en

*Motivazione*

*Quando usa "aromi naturali" l'industria tende a mettere in evidenza questo aspetto sebbene il limite di spazio sull'etichetta di alcuni prodotti possa portare alla generica presenza del termine aromi nell'elenco degli ingredienti. Il regolamento dovrebbe mantenere tale opzione.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 99

ARTICOLO 26

Allegato III, paragrafo 1, trattino 1 (direttiva 2003/13/CE)

– “aromi”, o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), d), e), g) e h) del regolamento (CE) n. [...] del Parlamento europeo e del Consiglio\* [regolamento sugli aromi];

– “aromi”, o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), **c**), d), e), g) e h) del regolamento (CE) n. [...] del Parlamento europeo e del Consiglio\* [regolamento sugli aromi];

Or. en

*Motivazione*

*Le" sostanze aromatizzanti naturali" andrebbero incluse.*

Emendamento presentato da Edite Estrela

Emendamento 100

ARTICOLO 26

Allegato III, paragrafo 1, trattino 2 (direttiva 2003/13/CE)

– “aromatizzanti di affumicatura” se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2) lettera f) del regolamento (CE) n. [...] [regolamento sugli aromi] e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

– “aromatizzanti di affumicatura” ***ovvero una denominazione o descrizione più specifiche degli aromatizzanti di affumicatura*** se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2) lettera f) del regolamento (CE) n. [...] [regolamento sugli aromi] e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

Or. en

*Motivazione*

*Dovrebbe essere possibile descrivere la nota dell'aromatizzante di affumicatura, ad esempio segnalando "aroma al bacon".*

Emendamento presentato da Carl Schlyter e Bart Staes

Emendamento 101

ARTICOLO 26

Allegato III, paragrafo 2 bis (nuovo) (direttiva 2003/13/CE)

***2 bis. Per le sostanze aromatizzanti prodotte da un materiale di base che rientra nell'ambito del regolamento (CE) n. 1829/2003 l'indicazione "prodotto a partire da OGM" figura sull'etichetta.***

***Per le sostanze aromatizzanti prodotte a partire da un organismo che rientra nell'ambito del regolamento (CE) n. 1829/2003 non è richiesta alcuna etichettatura specifica.***

Or. en

*Motivazione*

*Le disposizioni in materia di etichettatura andrebbero chiarite per quanto riguarda gli enzimi prodotti a partire da OGM. Ciò è in linea con il concetto di "ultimo organismo vivente" che disciplina le disposizioni sull'etichettatura del regolamento 1829/2003/CE su cibi e alimenti geneticamente modificati.*

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 102

ARTICOLO 27, PARAGRAFO 2

Esso è applicabile a decorrere dal [inserire la data] [24 mesi dopo l'entrata in vigore].

***Tuttavia, gli articoli 9, 23 e 24 si applicano a decorrere dalla data di applicazione dell'elenco comunitario.***

Esso è applicabile a decorrere dal [inserire la data] [24 mesi dopo l'entrata in vigore].

***L'articolo 9 si applica tuttavia 18 mesi dopo l'entrata in vigore dell'elenco comunitario.***

Or. de

Emendamento presentato da Anja Weisgerber

Emendamento 103  
ARTICOLO 27, PARAGRAFO 2 BIS (nuovo)

***Gli aromi e i prodotti alimentari  
legittimamente immessi in commercio  
prima delle date citate possono continuare  
ad essere utilizzati fino all'esaurimento  
delle scorte.***

Or. de

Emendamento presentato da John Bowis

Emendamento 104  
ARTICOLO 27, PARAGRAFO 2 BIS (nuovo)

***Gli aromi e i prodotti alimentari  
legittimamente immessi in commercio  
prima di tali date rispettive possono essere  
commercializzati e utilizzati fino  
all'esaurimento delle scorte.***

Or. en

*Motivazione*

*Le scorte di prodotti legittimamente immessi sul mercato prima dell'adozione del regolamento dovrebbe poter essere esaurite senza venire ritirate dal mercato.*

Emendamento presentato da Françoise Grossetête

Emendamento 105  
ARTICOLO 27, PARAGRAFO 2 BIS (nuovo)

***Le sostanze aromatizzanti che sono state  
immesse sul mercato in virtù della  
legislazione precedente tali rispettive date  
possono essere utilizzate fino ad  
esaurimento delle scorte.***

Or. fr

*Motivazione*

*E' necessario prevedere un periodo di transizione per tener conto delle sostanze aromatizzanti che sono state immesse sul mercato prima dell'adozione del presente regolamento sugli aromi. Tale periodo di transizione è necessario per il buon funzionamento della produzione, garantendo al contempo la sicurezza dei consumatori.*

Emendamento presentato da Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

Emendamento 106  
ARTICOLO 27, PARAGRAFO 2 BIS (nuovo)

***Gli aromi e i prodotti alimentari legittimamente immessi sul mercato prima di tali date rispettive possono essere commercializzati e utilizzati fino a 12 mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento.***

Or. en

*Motivazione*

*L'emendamento mira a prevedere un periodo di transizione che consenta la commercializzazione e l'uso di aromi e prodotti alimentari che sono stati legittimamente immessi sul mercato prima dell'adozione del regolamento.*

Emendamento presentato da Urszula Krupa

Emendamento 107  
ALLEGATO II, CASELLA 5, COLONNA 1

Evaporazione

Evaporazione **e liofilizzazione**

Or. pl

*Motivazione*

*Per quanto riguarda le sostanze naturali, un metodo di trasformazione largamente utilizzato comporta l'essiccamento dei materiali di origine vegetale o animale con un elevato contenuto d'acqua congelandoli e sottoponendo a sublimazione il liquido in eccesso.*

Emendamento presentato da Dan Jørgensen

Emendamento 108  
ALLEGATO III, PARTE A, SOSTANZE (nuove)

*Aloina*

*Curarina*

Or. da

*Motivazione*

*Sono definiti tenori massimi per aloina e cumarina poiché tali sostanze sono regolamentate nel quadro delle disposizioni in vigore ed entrambe continuano a presentare problemi tossicologici.*

Emendamento presentato da Mojca Drčar Murko

Emendamento 109  
ALLEGATO III, PARTE B, CASELLA 1

Testo proposto dalla Commissione

<b>Denominazione della sostanza</b>	<b>Alimento composto in cui la presenza della sostanza è limitata</b>	<b>Tenore massimo [mg/kg]</b>
<i>Beta-asarone</i>	<i>Bevande alcoliche</i>	<i>1.0</i>
<i>1-Allil-4-metossibenzene</i>	<i>Latte e latticini</i>	<i>50</i>
	<i>Frutta, verdura (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), noci e semi</i>	<i>50</i>
	<i>Prodotti ittici</i>	<i>50</i>
	<i>Bevande analcoliche</i>	<i>10</i>
<i>Acido cianidrico</i>	<i>Torrone, marzapane, suoi succedanei o prodotti simili</i>	<i>50</i>
	<i>Frutta con nocciolo in scatola</i>	<i>5</i>
	<i>Bevande alcoliche</i>	<i>35</i>
<i>Mentofurano</i>	<i>Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare per l'alito</i>	<i>500</i>
	<i>Microconfetteria per rinfrescante l'alito<sup>1</sup></i>	<i>3000</i>
	<i>Gomma da masticare</i>	<i>1000</i>
	<i>Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita</i>	<i>200</i>
<i>4-Allil-1,2-dimetossibenzene</i>	<i>Latte e latticini</i>	<i>20</i>
	<i>Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina</i>	<i>15</i>

<sup>1</sup> Confetti con sapore intenso; peso per confetto inferiore a 1 g.

	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	<i>10</i>
	<i>Minestre e salse</i>	<i>60</i>
	<i>Alimenti pronti al consumo</i>	<i>20</i>
	<i>Bevande analcoliche</i>	<i>1</i>
<i>Pulegone</i>	<i>Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito</i>	<i>250</i>
	<i>Microconfetteria per rinfrescare l'alito<sup>1</sup></i>	<i>2000</i>
	<i>Gomma da masticare</i>	<i>350</i>
	<i>Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita</i>	<i>20</i>
	<i>Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita</i>	<i>100</i>
<i>Quassina</i>	<i>Bevande analcoliche</i>	<i>0,5</i>
	<i>Prodotti di panetteria</i>	<i>1</i>
	<i>Bevande alcoliche</i>	<i>1.5</i>
<i>1-Allil-3,4-metilendiossibenzenne, safrolo</i>	<i>Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina</i>	<i>15</i>
	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	<i>15</i>
	<i>Minestre e salse</i>	<i>25</i>
	<i>Bevande analcoliche</i>	<i>1</i>
<i>Teucrin A</i>	<i>Bevande alcoliche</i>	<i>2</i>
<i>Tuione (alfa e beta)</i>	<i>Bevande alcoliche, ad eccezione di quelle prodotte dalla specie Artemisia</i>	<i>10</i>
	<i>Bevande alcoliche prodotte dalla specie Artemisia</i>	<i>35</i>

#### Emendamento del Parlamento

<b>Denominazione della sostanza</b>	<b>Alimento composto in cui la presenza della sostanza è limitata</b>	<b>Tenore massimo [mg/kg]</b>

Or. en

#### *Motivazione*

*L'emendamento è collegato all'emendamento all'articolo 5, paragrafo 2, comma 2. Una soluzione analoga è prevista all'articolo 8 e all'allegato III del regolamento (CE) n. 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti. La parte B dell'allegato III viene lasciata in bianco a meno che l'Autorità non valuti una potenziale nocività di alcune sostanze indesiderabili presenti in natura. In tal caso la Commissione dovrebbe fissare i tenori massimi per tali sostanze.*

Emendamento presentato da Alfonso Andria, Patrizia Toia e Lapo Pistelli

Emendamento 110  
ALLEGATO III, PARTE B, CASELLA 9

Teucrin A – Bevande alcoliche – 2

Teucrin A – Bevande alcoliche – 6

Or. it

*Motivazione*

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

Emendamento presentato da Dan Jørgensen

Emendamento 111  
ALLEGATO III, PARTE B

Testo proposto dalla Commissione

Denominazione della sostanza	<i>Alimento composto in cui la presenza della sostanza è limitata</i>	<i>Tenore massimo</i> [mg/kg]
Beta-asarone	Bevande alcoliche	1.0
1-Allil-4-metossibenzene	Latte e latticini	50
	Frutta, verdura (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), noci e semi	50
	Prodotti ittici	50
	Bevande analcoliche	10
Acido cianidrico	Torrone, marzapane, suoi succedanei o prodotti simili	50
	Frutta con nocciolo in scatola	5
	Bevande alcoliche	35
Mentofurano	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare per l'alito	500
	Microconfetteria per rinfrescante l'alito	3000
	Gomma da masticare	1000
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	200
4-Allil-1,2-dimetossibenzene	Latte e latticini	20
	Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	Pesce e prodotti a base di pesce	10
	Minestre e salse	60
	Alimenti pronti al consumo	20

	Bevande analcoliche	1
Pulegone	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	250
	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	2000
	Gomma da masticare	350
	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	20
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	100
Quassina	Bevande analcoliche	0,5
	Prodotti di panetteria	1
	Bevande alcoliche	1.5
1-Allil-3,4-metilendiossibenzenne, safrolo	Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	Pesce e prodotti a base di pesce	15
	Minestre e salse	25
	Bevande analcoliche	1
Teucrin A	Bevande alcoliche	2
Tuione (alfa e beta)	Bevande alcoliche, ad eccezione di quelle prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	10
	Bevande alcoliche prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	35

#### Emendamento del Parlamento

Denominazione della sostanza	<i>Alimenti</i> [mg/kg]	<i>Bevande</i> [mg/kg]	<i>Esenzioni per taluni alimenti</i> [mg/kg]
<b><i>Aloina</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>Bevande alcoliche</i></b> <b><i>50</i></b>
Beta-asarone	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	Bevande alcoliche 1,0
1-Allil-4-metossibenzene	<b><i>nessuno</i></b>	<b><i>nessuna</i></b>	Latte e latticini 50
			Frutta, verdura (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), noci e semi 50
			Prodotti ittici 50
			Bevande analcoliche 10
<b><i>Cumarina</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>In determinati tipi di dolci</i></b> <b><i>10</i></b>
			<b><i>Gomme da masticare</i></b> <b><i>50</i></b>
			<b><i>Bevande alcoliche</i></b> <b><i>10</i></b>

Acido cianidrico	<b>1</b>	<b>1</b>	Torrone, marzapane, suoi succedanei o prodotti simili	50
			Frutta con nocciolo in scatola	5
			Bevande alcoliche	35
Mentofurano	<b>nessuno</b>	<b>nessuna</b>	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	500
			Microconfetteria per rinfrescare l'alito	3 000
			Gomma da masticare	1 000
			Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	200
4-Allyl-1,2-dimetossibenzene	<b>nessuno</b>	<b>nessuna</b>	Latte e latticini	20
			Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
			Pesce e prodotti a base di pesce	10
			Minestre e salse	60
			Alimenti pronti al consumo	20
			Bevande analcoliche	1
Pulegone	<b>25</b>	<b>100</b>	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	250
			Microconfetteria per rinfrescare l'alito	2 000
			Gomma da masticare	350
			Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	20
			Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	100
Quassina	<b>5</b>	<b>5</b>	Bevande analcoliche	0,5
			Prodotti di panetteria	1
			Bevande alcoliche	1,5
1-Allyl-3,4-metilendiossibenzene, safrolo	<b>1</b>	<b>1</b>	Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
			Pesce e prodotti a base di pesce	15
			Minestre e salse	25
			Bevande analcoliche	1

Teucrin A	<i>nessuno</i>	<i>nessuna</i>	Bevande alcoliche	2
Tuione (alfa og beta)	0,5	0,5	Bevande alcoliche, ad eccezione di quelle prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	10
			Bevande alcoliche prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	35

Or. da

### Motivazione

*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 fødevaregrupper. 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.*