

EIROPAS PARLAMENTS

2004



2009

Vides, sabiedrības veselības un pārtikas nekaitīguma komiteja

2.4.2007

PE 386.521v01-00

GROZĪJUMI Nr. 21-111

Ziņojuma projekts

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Aromatizētāji un dažas pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikas produktiem un uz tiem

Regulas priekšlikums (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD) – grozījumu tiesību akts)

Regulas priekšlikums

Komisijas ierosinātais teksts

Parlamenta izdarītie grozījumi

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 21 5. APSVĒRUMS

(5) Lai aizsargātu cilvēku veselību, šī regula *attiecas* aromatizētājiem, aromatizētāju izejvielām un pārtikas produktiem, kas satur aromatizētājus. Tā attiecas arī uz dažām pārtikas produktu sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām, kas ir pievienotas pārtikas *produktiem*, galvenokārt aromāta piedošanai un kas ievērojami veicina noteiktu nevēlamu vielu klātbūtni, ko tie dabīgi satur („pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām”), to *izejmateriālos* un pārtikas *produktos*, kas tos

(5) Lai aizsargātu cilvēku veselību, šī regula *attiecas uz* aromatizētājiem, aromatizētāju izejvielām **un starpproduktiem** un pārtikas produktiem, kas satur aromatizētājus. Tā attiecas arī uz dažām pārtikas produktu sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām, kas ir pievienotas pārtikas *produktiem* galvenokārt aromāta piedošanai un kas ievērojami veicina noteiktu nevēlamu vielu klātbūtni, ko tie dabīgi satur („pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām”), to *izejmateriāliem un starpproduktiem*, un pārtikas *produktiem*,

AM\663687LV.doc

PE 386.521v02-00

satur.

kas tos satur.

Or. pl

Pamatojums

Pārtikas rūpniecības ražošanas procesos tiek izmantoti ne tikai izejmateriāli (ar to saprotot pamata izejvielas) un aromatizētāji, bet arī pirmām kārtām dažādās pakāpēs tiek apstrādāti starpprodukti, kā arī tie tiek iegūti dažādos tehnoloģiskos procesos (sk. 2. pielikumu „Pārtikas produktu gatavošanas tradicionālo procesu saraksts, kuros iegūst dabīgas aromātvielas un dabīgus aromatizēšanas preparātus”).

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 22

5.A APSVĒRUMS(JAUNS)

(5a) Šo regulu nepiemēro atsevišķām vielām, kurām piemīt vienīgi saldās, skābas vai sāļas garšas īpašības, kā arī neapstrādātiem pārtikas produktiem, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu¹, un tiem produktiem, kas nav salikta sastāva pārtikas produkti.

¹ *OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.*

Or. en

Pamatojums

Tas ir nepieciešams, lai precizētu 2. panta 2. punkta b) apakšpunktu.

Grozījumu iesniedza *John Bowis*

Grozījums Nr. 23

6. APSVĒRUMS

(6) *Aromatizētāji* un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var *tikai izmantot tad*, ja tās atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Izmantojot aromatizētājus, tiem ir jābūt drošiem un tāpēc pirms noteiktiem

(6) *Aromatizētājus* un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var *izmantot tikai tad*, ja tās atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Izmantojot aromatizētājus, tiem ir jābūt drošiem un tāpēc pirms noteiktiem

aromatizētājiem piešķirt atļauju izmantošanai pārtikas produktos, tiem jāveic riska novērtēšana. Tie nedrīkst maldināt patērētājus, un tāpēc vienmēr ar atbilstošu marķējumu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikas produktos.

aromatizētājiem piešķirt atļauju izmantošanai pārtikas produktos, tiem jāveic riska novērtēšana. **Jāņem vērā, cik vien iespējams, tas, vai minētās vielas neizraisa negatīvas sekas neaizsargātām grupām, tostarp uz garšas izjūtas attīstību bērniem.** Tie nedrīkst maldināt patērētājus, un tāpēc vienmēr ar atbilstošu marķējumu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikas produktos.

Or. en

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 24
6. APSVĒRUMS

(6) *Aromatizētāji* un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var *tikai izmantot tad*, ja tās atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Izmantojot aromatizētājus, tiem ir jābūt drošiem *un tāpēc pirms* noteiktiem aromatizētājiem piešķirt atļauju izmantošanai pārtikas produktos, tiem jāveic riska novērtēšana. Tie nedrīkst maldināt patērētājus, **un tāpēc vienmēr** ar atbilstošu marķējumu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikas produktos.

(6) *Aromatizētāus* un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var *izmantot tikai tad*, ja tās atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Izmantojot aromatizētājus, tiem ir jābūt drošiem, *un tāpēc, pirms* noteiktiem aromatizētājiem piešķirt atļauju izmantošanai pārtikas produktos, tiem jāveic riska novērtēšana. Tie nedrīkst maldināt patērētājus **attiecībā uz pārtikas sastāvdaļu svaigumu un uzturrādītājiem un pārtikas produkta dabīgumu. Gluži pretēji, to izmantošanai ir jābūt tehnoloģiski pamatotai, un patērētājiem jāgūst no tās drošs labums.** Vienmēr ar atbilstošu marķējumu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikas produktos.

Or. en

Pamatojums

Tāpat kā pašreizējos tiesību aktos par pārtikas piedevām vienai no galvenajām prasībām aromatizētāju apstiprināšanas procesā ir jābūt prasībai par drošu labumu patērētājiem.

Grozījumu iesniedza *David Martin* un *Åsa Westlund*

Grozījums Nr. 25
6. APSVĒRUMS

(6) *Aromatizētāji* un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var *tikai izmantot tad*, ja tās atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Izmantojot aromatizētājus, tiem ir jābūt drošiem *un tāpēc pirms* noteiktiem aromatizētājiem piešķirt atļauju izmantošanai pārtikas produktos, tiem jāveic riska novērtēšana. Tie nedrīkst maldināt patērētājus, un tāpēc vienmēr ar atbilstošu marķējumu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikas produktos.

(6) *Aromatizētāus* un pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām var *izmantot tikai tad*, ja tās atbilst šajā regulā noteiktajiem kritērijiem. Izmantojot aromatizētājus, tiem ir jābūt drošiem, *un tāpēc, pirms* noteiktiem aromatizētājiem piešķirt atļauju izmantošanai pārtikas produktos, tiem jāveic riska novērtēšana. Tie nedrīkst maldināt patērētājus un ***to izmantošanai ir jābūt tehnoloģiski pamatotai, un patērētājiem no tās jāgūst labums.*** *Tāpēc* vienmēr ar atbilstošu marķējumu jānorāda, ka tie ir pievienoti pārtikas produktos.

Or. en

Pamatojums

Aromatizētāju izmantošanai ir jābūt tehnoloģiskai nepieciešamībai, un no tās patērētājam jāgūst labums.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 26
8. APSVĒRUMS

(8) Tā kā augi var dabīgi saturēt nevēlamas vielas, tās var nokļūt aromatizējošos preparātos un pārtikas produktu sastāvdaļās ar aromatizētāju īpašībām. Parasti šos augus izmanto kā pārtikas produktus vai pārtikas produktu sastāvdaļas. Jānosaka nevēlamo vielu maksimāli pieļaujama saturs tajos pārtikas produktos, ar kuriem cilvēki visvairāk uzņem šīs vielas, ņemot vērā gan cilvēku veselības aizsardzības nepieciešamību, gan arī to neizbēgamu klātesamību tradicionālajos pārtikas produktos.

(8) Tā kā augi var dabīgi saturēt nevēlamas vielas, tās var nokļūt aromatizējošos preparātos un pārtikas produktu sastāvdaļās ar aromatizētāju īpašībām. Parasti šos augus izmanto kā pārtikas produktus vai pārtikas produktu sastāvdaļas. Jānosaka nevēlamo vielu maksimāli pieļaujama saturs tajos pārtikas produktos, ar kuriem cilvēki visvairāk uzņem šīs vielas, ***kam var būt negatīva iedarbība alergēnu, mutagēnu un kancerogēnu īpašību dēļ,*** ņemot vērā gan cilvēku veselības aizsardzības nepieciešamību, gan arī to neizbēgamu klātesamību tradicionālajos pārtikas produktos.

Pamatojums

Aromātvielas, ko satur, piemēram, dabīgais medus, var izraisīt reakciju cilvēkiem, kas cieš no šā alerģijas veida. Dažas aromātvielas (piemēram, aromātisko ogļūdeņražu grupā) ir kancerogēnas.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 27

11. APSVĒRUMS

(11) Saskaņotības nodrošināšanai riska novērtēšana, kā arī aromatizētāju un izejvielu apstiprināšana, kurām nepieciešams novērtējums, jāveic saskaņā ar procedūru, kas noteikta Regulā (EK) Nr. [...], ar kuru izveido kopēju apstiprinājuma procedūru pārtikas produktu piedevām, pārtikas produktu fermentiem un pārtikas produktu aromatizētājiem.

(11) Saskaņotības nodrošināšanai riska novērtēšana, kā arī aromatizētāju un izejvielu apstiprināšana, kurām nepieciešams novērtējums, jāveic saskaņā ar ***piesardzības principu un*** saskaņā ar procedūru, kas noteikta Regulā (EK) Nr. [...], ar kuru izveido kopēju apstiprinājuma procedūru pārtikas produktu piedevām, pārtikas produktu fermentiem un pārtikas produktu aromatizētājiem.

Or. en

Pamatojums

Piesardzības principam ir jābūt galvenajam aromatizētāju riska novērtēšanas principam.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 28

11. APSVĒRUMS

(11) Saskaņotības nodrošināšanai riska novērtēšana, kā arī aromatizētāju un izejvielu apstiprināšana, kurām nepieciešams novērtējums, jāveic saskaņā ar procedūru, kas noteikta Regulā (EK) Nr. [...], ar kuru izveido kopēju apstiprinājuma procedūru pārtikas produktu piedevām, pārtikas produktu fermentiem un pārtikas produktu aromatizētājiem.

(11) Saskaņotības nodrošināšanai riska novērtēšana, kā arī aromatizētāju, ***starpproduktu*** un izejvielu apstiprināšana, kurām nepieciešams novērtējums, jāveic saskaņā ar procedūru, kas noteikta Regulā (EK) Nr. [...], ar kuru izveido kopēju apstiprinājuma procedūru pārtikas produktu piedevām, pārtikas produktu fermentiem un pārtikas produktu aromatizētājiem.

Pamatojums

Pārtikas rūpniecības ražošanas procesos tiek izmantoti ne tikai izejmateriāli (ar to saprotot pamata izejvielas) un aromatizētāji, bet arī pirmām kārtām dažādās pakāpēs tiek apstrādāti starpprodukti, kā arī tie tiek iegūti dažādos tehnoloģiskos procesos (sk. 2. pielikumu „Pārtikas produktu gatavošanas tradicionālo procesu saraksts, kuros iegūst dabīgas aromātvielas un dabīgus aromatizēšanas preparātus”).

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 29
12. APSVĒRUMS

(12) Aromātvielas ir vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu un aromatizētāju īpašībām. Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 1996. gada 28. oktobra Regulu (EK) Nr. 2232/96, ar ko nosaka Kopienas procedūru attiecībā uz garšvielām, kuras lieto vai kuras paredzētas lietošanai pārtikas produktu sastāvā vai to dekorēšanai, pašlaik tiek īstenota aromātvielu novērtēšanas programma. Piecu gadu laikā no šīs programmas pieņemšanas saskaņā ar šo regulu ir jāapstiprina aromātvielu saraksts. Šī saraksta pieņemšanai ir jānosaka jauns termiņš. Šo sarakstu paredzēts iekļaut sarakstā, kas minēts Regulas (EK) Nr. [...] 2. panta 1. punktā.

(12) Aromātvielas ir vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu un aromatizētāju īpašībām. Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 1996. gada 28. oktobra Regulu (EK) Nr. 2232/96, ar ko nosaka Kopienas procedūru attiecībā uz garšvielām, kuras lieto vai kuras paredzētas lietošanai pārtikas produktu sastāvā vai to dekorēšanai, pašlaik tiek īstenota aromātvielu novērtēšanas programma. Piecu gadu laikā no šīs programmas pieņemšanas saskaņā ar šo regulu ir jāapstiprina aromātvielu saraksts. Šī saraksta pieņemšanai ir jānosaka jauns termiņš. Šo sarakstu paredzēts iekļaut sarakstā, kas minēts Regulas (EK) Nr. [...] 2. panta 1. punktā.

Šī saraksta pieņemšanai ir jānosaka jauns termiņš, pēc kura atceļ Regulu (EK) Nr. 2232/96.

Or. en

Pamatojums

Ar šo priekšlikumu atceļ Padomes 1988. gada 22. jūnija Direktīvu 88/388/EEK savukārt šī direktīva skar Regulas (EK) Nr. 2232/96 jomu.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter un Bart Staes*

Grozījums Nr. 30
13. APSVĒRUMS

(13) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, izņemot vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras iegūtas no augu, dzīvnieku vai minerālvielu izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstošus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes patēriņam. ***No pārtikas produktiem ražotajiem aromatizējošiem preparātiem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja nav šaubu par to drošumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromatizējošu preparātu drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.***

(13) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, izņemot vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras iegūtas no augu, dzīvnieku vai minerālvielu izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstošus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes patēriņam. *Aromatizējošu preparātu drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.*

Or. en

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 31
13. APSVĒRUMS

(13) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, izņemot vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras iegūtas no augu, dzīvnieku ***vai minerālvielu*** izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstošus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes patēriņam. No pārtikas produktiem ražotajiem aromatizējošiem preparātiem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja nav šaubu par to drošumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromatizējošu preparātu drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.

(13) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, izņemot vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras iegūtas no augu ***vai*** dzīvnieku izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstošus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes patēriņam. No pārtikas produktiem ražotajiem aromatizējošiem preparātiem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja nav šaubu par to drošumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromatizējošu preparātu drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.

Or. en

Pamatojums

Aromatizējošus preparātus neiegūst no minerālvielu izcelsmes materiāliem.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 32
13. APSVĒRUMS

(13) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, izņemot vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras iegūtas no augu, dzīvnieku vai minerālvielu izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstošus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes patēriņam. No pārtikas produktiem ražotajiem aromatizējošiem preparātiem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja nav šaubu par to drošumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromatizējošu preparātu drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.

(13) Aromatizējoši preparāti ir aromatizētāji, izņemot vielas ar noteiktu ķīmisku sastāvu, kuras iegūtas no augu, dzīvnieku vai **sintētiskas** izcelsmes materiāliem, izmantojot atbilstošus fizikālus, fermentatīvus vai mikrobioloģiskus procesus vai nu neapstrādātā veidā, vai pēc apstrādes patēriņam. No pārtikas produktiem ražotajiem aromatizējošiem preparātiem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja nav šaubu par to drošumu. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromatizējošu preparātu drošums **attiecībā uz veselību** ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.

Or. pl

Pamatojums

Vārds „minerālvielu” aizstāts ar „sintētiskas”, lai norādītu uz to aromatizētāju izcelsmi, kuri nav dabīgi, kurus iegūst ķīmiskās sintēzes ceļā, un kuriem nav tādu identisku ķīmisku īpašību, kādas piemīt augu un dzīvnieku izcelsmes dabīgām vielām. Lai definētu terminus.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 33
14. APSVĒRUMS

(14) Regulā (EK) Nr. 178/2002 „pārtika” (jeb „pārtikas produkts”) ir jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos

(14) Regulā (EK) Nr. 178/2002 „pārtika” (jeb „pārtikas produkts”) ir jebkura apstrādāta, daļēji apstrādāta vai neapstrādāta viela vai produkts, kas paredzēts cilvēkiem uzturam vai ko saprātīgi paredzamos

apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā. Augu, dzīvnieku vai mikrobioloģiskas izcelsmes materiālus, kurus līdz šim lielā mērā izmanto aromatizētāju ražošanai, **uzskata** par pārtikas produktu materiāliem minētajam mērķim, **pat ja kādi no šiem izejmateriāliem, piemēram, rozes koksne, ozola koksnes skaidas vai zemeņu lapas, nevar tikt izmantoti kā pārtikas produkti. Tie nav jānovērtē.**

apstākļos cilvēki varētu lietot uzturā. Augu, dzīvnieku vai mikrobioloģiskas izcelsmes materiālus, kurus līdz šim lielā mērā izmanto aromatizētāju ražošanai, **var uzskatīt** par pārtikas produktu materiāliem minētajam mērķim. **Tomēr šādu aromatizējošu preparātu drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.**

Or. en

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 34
16. APSVĒRUMS

(16) Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 10. novembra Regula (EK) Nr. 2065/2003/EK par kūpināšanas aromatizētājiem, ko izmanto vai kas ir paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem nosaka drošības novērtējuma un kūpināšanas aromatizētāju apstiprinājuma procedūru un tiecas izveidot primāro dūmu kondensātu un primāro darvas daļu izsmeļošu sarakstu, kuru izmantošana ir atļauta.

(16) Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 10. novembra Regula (EK) Nr. 2065/2003 par kūpināšanas aromatizētājiem, ko izmanto vai kas ir paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem nosaka drošības novērtējuma un kūpināšanas aromatizētāju apstiprinājuma procedūru un tiecas izveidot primāro dūmu kondensātu un primāro darvas daļu izsmeļošu sarakstu, kuru izmantošana ir atļauta. **Atsauces uz Direktīvu 88/388/EEK Regulā (EK) Nr. 2065/2003 ir uzskatāmas par atsaucēm uz šo regulu.**

Or. en

Pamatojums

Definīcijas un apsvērumi Regulā (EK) Nr. 2065/2003 atsaucas uz Direktīvu 88/388/EEK, kuru atceļ.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 35
17. APSVĒRUMS

(17) Aromāta prekursori piešķir aromātu

(17) Aromāta prekursori piešķir aromātu

pārtikas produktiem ar ķīmiskām reakcijām, kas notiek pārtikas produktu apstrādes laikā. No pārtikas produktiem ražotajiem aromātu prekursoriem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja netiek apšaubīts to *drošums*. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromātu prekursoru drošums ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.

pārtikas produktiem ar ķīmiskām reakcijām, kas notiek pārtikas produktu apstrādes laikā. No pārtikas produktiem ražotajiem aromātu prekursoriem nav jāveic novērtēšana vai apstiprināšana izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, ja netiek apšaubīts to ***drošs lietojums***. Tomēr no nepārtikas materiāliem ražotu aromātu prekursoru drošums ***attiecībā uz veselību*** ir jānovērtē pirms to apstiprināšanas.

Or. pl

Pamatojums

Cilvēku veselības aizsardzība un pārtikas veselīguma un nekaitīguma nodrošināšana ir galvenie šīs regulas principi.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 36 20. APSVĒRUMS

(20) ***Aromatizētāji vai izejmateriāli***, kas tiek iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību piemērošanas jomā, ***jāapstiprina saskaņā ar*** minēto regulu ***pirms to apstiprināšanas*** saskaņā ar šo regulu.

(20) ***Uz aromatizētājiem un tādām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām, kas sastāv no ĢMO, satur tos vai ražoti no tiem, un*** kas tiek iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību piemērošanas jomā, ***jāattiecina ģenētiskās modifikācijas drošības novērtēšana saskaņā ar*** minēto regulu, ***taču galīgā atļauja jāpiešķir*** saskaņā ar šo regulu.

Or. en

Pamatojums

Jāizvairās no divām atšķirīgām apstiprināšanas procedūrām.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 37 20. APSVĒRUMS

(20) Aromatizētāji vai izejmateriāli, kas tiek iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību piemērošanas jomā, **jāapstiprina saskaņā ar minēto regulu pirms to apstiprināšanas** saskaņā ar šo regulu.

20) Aromatizētāji vai izejmateriāli, kas tiek iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību piemērošanas jomā, **jāapstiprina saskaņā ar procedūru minētajā regulā attiecībā uz ģenētiskās modifikācijas drošības novērtēšanu, taču galīgā aromatizētāju vai izejmateriālu apstiprināšana notiek** saskaņā ar šo regulu.

Or. en

Grozījumu iesniedza *Avril Doyle*

Grozījums Nr. 38
20. APSVĒRUMS

(20) Aromatizētāji **vai izejmateriāli**, kas tiek iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību piemērošanas jomā, jāapstiprina saskaņā ar minēto regulu pirms **to apstiprināšanas** saskaņā ar šo regulu.

(20) Aromatizētāji, **kuri iegūti no materiāliem**, kas tiek iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulas (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību piemērošanas jomā, jāapstiprina saskaņā ar minēto regulu pirms **atļaujas piešķiršanas vai vienlaikus ar to** saskaņā ar šo regulu.

Or. en

Pamatojums

Var pārprast priekšlikuma atsevišķas daļas un tāpēc prasīt uzņēmēj sabiedrībām iesniegt daudzkārtējus, secīgus un atkārtotus EFSA drošības novērtējumus un atļaujas konkrētiem augu izcelsmes aromatizētājiem (kā arī fermentiem un pārtikas piedevām). Tā kā iesniegtā regulas priekšlikuma nolūks nav veicināt dubultošanu, ir svarīgi novērst neskaidrību, lai izvairītos no pārpratumiem un iespējamiem tirgus traucējumiem.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 39
21. APSVĒRUMS

(21) Aromātvielas vai aromatizējošus preparātus marķē kā „dabīgus” tikai tad, ja tie atbilst noteiktiem kritērijiem, kas

(21) Aromātvielas vai aromatizējošus preparātus marķē kā „dabīgus” **vai „sintētiskus”** tikai tad, ja tie atbilst

nodrošina, ka patērētāji netiek maldināti.

noteiktiem kritērijiem, kas nodrošina, ka patērētāji netiek maldināti.

Or. pl

Pamatojums

Produktu marķējums „dabīgs” vai „sintētisks” novērsīs patērētāju maldināšanu.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 40
22.A APSVĒRUMS(JAUNS)

(22a) Attiecībā uz pārtikas aromatizētājiem jā saglabā vispārējās marķēšanas prasības, kā noteikts Direktīvā 2000/13/EK, un attiecīgos gadījumos saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1829/2003. Turklāt šajā regulā jāiekļauj īpaši marķēšanas noteikumi attiecībā uz pārtikas piedevām, ko pārdod ražotājiem vai gala patērētājiem kā tūdas.

Or. en

Pamatojums

Lai pamatotu 15. pantu, nepieciešams šajā apsvērumā iekļaut noteikumus, ko piemēro pārtikas aromatizētājiem.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 41
23. APSVĒRUMS

(23) Patērētājiem ir jābūt informētiem, vai noteiktu pārtikas produktu kūpinājuma garša ir tāpēc, ka tiem pievienoti kūpināšanas aromatizētāji. Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīvas 2000/13/EK 5. pantu par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu, nosaukums, ar

(23) Patērētājiem ir jābūt informētiem, vai noteiktu pārtikas produktu kūpinājuma garša ir tāpēc, ka tiem pievienoti kūpināšanas aromatizētāji. Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīvas 2000/13/EK 5. pantu par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu, nosaukums, ar

kuru pārtikas produkts tiek pārdots, nevar maldināt patērētāju par to, vai pārtikas produkts ir tradicionāli kūpināts ar svaigiem dūmiem, vai apstrādāts ar kūpināšanas aromatizētājiem. Šī direktīva ir jāpieņemero aromatizētāju, kūpināšanas aromatizētāju un termina „dabīgs” definīcijai, lai raksturotu tos aromatizētājus, kas ir noteikti šajā regulā.

kuru pārtikas produkts tiek pārdots, nevar maldināt patērētāju par to, vai pārtikas produkts ir tradicionāli kūpināts ar svaigiem dūmiem, vai apstrādāts ar kūpināšanas aromatizētājiem. Šī direktīva ir jāpieņemero aromatizētāju, kūpināšanas aromatizētāju un termina „dabīgs” definīcijai, **lai, marķējot pārdošanai gala patērētājam**, raksturotu tos aromatizētājus, kas ir noteikti šajā regulā.

Or. en

Pamatojums

Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīva 2000/13/EK attiecas uz to pārtikas produktu marķēšanu, ko laiž tirgū kā tādus gala patērētājam un sabiedriskās ēdināšanas iestādēm.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 42

1. PUNKTA B) APAKŠPUNKTS

b) noteikumi par aromatizētāju un pārtikas produktu sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām izmantošanu pārtikas produktos un uz tiem;

b) noteikumi par aromatizētāju un pārtikas produktu sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām izmantošanu pārtikas produktos un uz tiem, **kā arī to maksimāli pieļaujamo saturu produktos**;

Or. pl

Pamatojums

Aromatizētāju (īpaši sintētisko aromatizētāju) lietojums ir plašs, un tehnoloģiski nepamatota koncentrācija var izraisīt risku patērētāju veselībai. Šīs regulas 5. panta 2. punkts, III pielikuma B daļa un V pielikums attiecas uz dažādu vielu maksimāli pieļaujamo saturu.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 43

2. PANTA 1. PUNKTA A) APAKŠPUNKTS

a) aromatizētājiem, kurus izmanto vai kas paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, **izņemot kūpināšanas**

a) aromatizētājiem, kurus izmanto vai kas paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem, **neskarot sīkāk izstrādātus**

aromatizētājus, uz kuriem attiecas
Regula (EK) Nr. 2065/2003;

nosacījumus, kurus paredz
Regula (EK) Nr. 2065/2003;

Or. en

Pamatojums

Konsekvences un skaidrības labad visi tiesību akti, kuri attiecas uz aromatizētāju nekaitīgumu un lietojumu, jāiekļauj šīs regulas jomā. Uz kūpināšanas aromatizētājiem jau attiecas īpaši noteikumi Regulā (EK) Nr. 2065/2003.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 44
2. PANTA 1. PUNKTA C) APAKŠPUNKTS

c) pārtikas produktiem ar aromatizētājiem
un pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju
īpašībām;

c) pārtikas produktiem ar aromatizētājiem
un/vai pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju
īpašībām;

Or. en

Pamatojums

Ierosinātais formulējums nav atbilstīgs III pielikuma B daļas virsrakstam un 26. pantam attiecībā uz aromatizētāju apzīmēšanu sastāvdaļu sarakstā. Tāpēc nepieciešams vārdam „un” pievienot „vai”, jo pretējā gadījumā formulējums neattieksies uz pārtikas produktiem, kuru sastāvā ir tikai aromatizētāji, un uz tiem, kuru sastāvā ir tikai pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 45
2. PANTA 1. PUNKTA C) APAKŠPUNKTS

c) pārtikas produktiem ar aromatizētājiem
un pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju
īpašībām;

c) pārtikas produktiem ar aromatizētājiem
un/vai pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju
īpašībām;

Or. en

Pamatojums

Nepieciešams precizēt III pielikuma B daļas darbības jomu. Priekšlikuma pašreizējā redakcijā ir noteikumi attiecībā uz pārtikas produktiem, kuru sastāvā ir gan aromatizētāji,

gan pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, bet tajā jāiekļauj arī pārtikas produkti, kuru sastāvā ir kāds no šiem sastāvdaļu veidiem.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 46

2. PANTA 2. PUNKTA B) APAKŠPUNKTS

b) pārtikas produktu *izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu.*

b) *neapstrādāti* pārtikas produkti.

Or. en

Pamatojums

Terminiem jāaskan ar tiem, kuri lietoti tādā pašā nozīmē priekšlikumā par pārtikas piedevām, un tiem jābūt labi definētiem. Pretējā gadījumā, ja „pārtikas produktu izejvielas un pārtikas produkti ar tikai vienu sastāvdaļu” attiecas uz neapstrādātiem pārtikas produktiem, ir jānorāda atsauce uz spēkā esošo juridisko definīciju, kura iekļauta Regulā (EK) Nr. 852/2004 (saistīta ar jauno 5. apsvērumu).

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 47

2. PANTA 2. PUNKTA B) APAKŠPUNKTS

b) pārtikas produktu izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu.

b) pārtikas produktu izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu, ***tādiem kā, bet ne tikai, garšvielām, garšaugiem vai tējas/zāļu uzlējumiem kā tādiem.***

Or. en

Pamatojums

Lielākas precizitātes labad būtu lietderīgi iekļaut dažus piemērus par pārtikas produktiem, kuri uzskatāmi par pārtikas produktu izejvielām vai pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu, jo nav skaidrs, kā šīs regulas darbības jomā iekļausies, piemēram, zāļu un augļu tējas un tradicionālie garšvielu maisījumi.

Grozījumu iesniedza *Ria Oomen-Ruijten* un *Lambert van Nistelrooij*

Grozījums Nr. 48

2. PANTA 2. PUNKTA B) APAKŠPUNKTS

b) pārtikas produktu izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu.

b) pārtikas produktu izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu, ***tādiem kā, bet ne tikai, garšvielām, garšaugiem vai tējas/zāļu uzlējumiem kā tādiem.***

Or. en

Pamatojums

Lielākas precizitātes labad būtu jāiekļauj tādu pārtikas produktu piemēri, kuri attiecas uz jomu „pārtikas produktu izejvielas” vai „pārtikas produkti ar tikai vienu sastāvdaļu”.

Grozījumu iesniedza *David Martin* un *Åsa Westlund*

Grozījums Nr. 49

2. PANTA 2. PUNKTA B) APAKŠPUNKTS

b) pārtikas produktu izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu.

b) pārtikas produktu izejvielām un pārtikas produktiem ar tikai vienu sastāvdaļu, ***tostarp, bet neierobežojoties ar tiem, tēju, kafiju, tējas maisījumiem un kafijas maisījumiem.***

Or. en

Pamatojums

Pārtikas produktu ar tikai vienu sastāvdaļu jēdziens nav skaidrs, un tāpēc būtu vēlams tuvāks paskaidrojums.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 50

2. PANTA 2. PUNKTA BA) APAKŠPUNKTS (JAUNS)

ba) garšaugiem un garšvielām, ko tradicionāli izmanto cilvēku uzturā.

Or. en

Pamatojums

Regulai nav jāattiecas uz garšaugiem un garšvielām, ko tradicionāli lieto kā pārtikas sastāvdaļas.

Grozījumu iesniedza *John Bowis*

Grozījums Nr. 51
2. PANTA 2. PUNKTA BA) APAKŠPUNKTS (JAUNS)

ba) svaigiem vai kaltētiem garšaugiem un garšvielām.

Or. en

Pamatojums

Pierādīts, ka garšaugam kopumā var nebūt tāda pati toksikoloģiska iedarbība, kā kādai no tā sastāvdaļām. Ja nosaka šādu sastāvdaļu maksimāli pieļaujamo daudzumu (III pielikuma B daļā), tiek pieļauta iespēja plašāk lietot zāļu ekstraktus, un nav skaidrs, vai tas pastiprinās patērētāju aizsardzību. Pirms robežvērtību iekļaušanas šajā regulā rūpīgāk jāapsver garšaugu un garšvielu lietojums.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 52
3. PANTA 2. PUNKTA A) APAKŠPUNKTA II A) DAĻA (JAUNA)

ii) kuru sastāvā ir pārtika, tostarp pārtikas piedevas, kā atļauts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. xxxx/2007 par pārtikas piedevām;

Or. en

Pamatojums

Priekšlikumā netiek minēta iespēja pievienot aromatizētājiem pārtiku un/vai pārtikas piedevas. Taču piedevas un pārtikas produkti ir nepieciešami, lai uzglabātu un lietotu aromatizētājus, kā arī lai šķīdinātu un atšķaidītu šos produktus. Daudzos gadījumos aromatizētāji ir saliktas vielas, kuru sastāvā ir pārtikas sastāvdaļas, piemēram, siera un sīpolu aromatizētājā tāds ir siera pulveris.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 53

3. PANTA 2. PUNKTA A) APAKŠPUNKTA II A) DAĻA (JAUNA)

ii) kuru sastāvā ir pārtikas piedevas, kuras ir atļautas pārtikas aromatizētājos;

Or. en

Pamatojums

Pārtikas aromatizētāju sastāvā var būt arī piedevas, kā minēts priekšlikumā par pārtikas piedevām (16. pants).

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 54

3. PANTA 2. PUNKTA A) APAKŠPUNKTA II A) DAĻA (JAUNA)

ii) kuru sastāvā var būt pārtika un pārtikas piedevas, ar nosacījumu, ka šādu vielu pievienošana ir saskaņā ar Kopienas noteikumiem.

Or. de

Pamatojums

Pretrunā tam, kas izvirzīts direktīvā par aromatizētājiem (Direktīva 88/388/EKK), Komisijas priekšlikumā (COM(2006)0427) netiek minēta iespēja pievienot aromatizētājiem pārtikas produktus un/vai pārtikas piedevas. Šādas vielas (piedevas un pārtikas produkti) tomēr ir vajadzīgi, lai aromatizētājus varētu uzglabāt un lietot, kā arī tos šķīdināt un atšķaidīt. Daudzos gadījumos aromatizētāju uzbūve ir tāda, ka to sastāvā ir pārtikas sastāvdaļas, piemēram, siera un sīpolu aromatizētājā sastāvdaļa ir siera pulveris.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 55

3. PANTA 2. PUNKTA C) APAKŠPUNKTA I) DAĻA (JAUNA)

i) „sintētiska aromātviena” ir tāda aromātviena, kas iegūta ķīmiskās sintēzes procesā un kurai var būt vai arī nebūt dabīgām vielām identiskas ķīmiskas

īpašības, kādas raksturīgas augu vai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kā minēts c) apakšpunktā;

Or. pl

Pamatojums

Papildus aromatizētājiem, kurus iegūst no dabīgām vielām, pārtikas aromatizētājos pirmām kārtām ir vielas, kuras iegūst ķīmiskās sintēzes procesā, tādas kā etilvanilīns plaši lietotā vaniļas cukura sastāvā, kā arī citi pārtikas koncentrāti.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 56

3. PANTA 2. PUNKTA F) APAKŠPUNKTS

f) „kūpināšanas aromatizētāji” ir produkti, kas iegūti no dūmu kondensātiem frakcionētas destilācijas un attīrīšanas procesos, pie kuriem pieder primārie dūmu kondensāti, primārās darvas frakcijas, un/vai gatavi kūpināšanas aromatizētāji saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 2065/2003 3. panta 1., 2. un 4. punktu;

f) „kūpināšanas aromatizētāji” ir produkti, kas iegūti no dūmu kondensātiem frakcionētas destilācijas un attīrīšanas procesos, pie kuriem pieder primārie dūmu kondensāti, ***kurus izmanto tradicionālos pārtikas produktu kūpināšanas procesos***, primārās darvas frakcijas, un/vai gatavi kūpināšanas aromatizētāji saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 2065/2003 3. panta 1., 2. un 4. punktu;

Or. en

Pamatojums

Nepieciešams precizēt, ka uz atsevišķiem kūpināšanas aromatizētājiem attiecas Regula (EK) Nr. 2065/2003; uz citiem aromatizētājiem, kurus izmanto tradicionālos pārtikas produktu kūpināšanas procesos, attieksies šī regula.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 57

3. PANTA 2. PUNKTA H) APAKŠPUNKTS

h) „***citi aromatizētāji***” ir aromatizētāji, kas pievienoti vai paredzēti pievienošanai pārtikas produktiem, lai tiem piedotu smaržu un/vai garšu, un kas nav iekļauti definīcijas

h) „***citur neminēti aromatizētāji***” ir aromatizētāji, kas pievienoti vai paredzēti pievienošanai pārtikas produktiem, lai tiem piedotu smaržu un/vai garšu, un kas nav

b) līdz g) punktā;

iekļauti definīcijas b) līdz g) punktā;

Or. en

Pamatojums

Nepieciešams precizējums definīcijai „citi aromatizētāji”.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 58

3. PANTA 2. PUNKTA I) APAKŠPUNKTS

i) „pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām” ir pārtikas produktu tādas sastāvdaļas, kas nav aromatizētāji un kurus var pievienot pārtikas produktiem tikai tāpēc, lai piedotu tiem aromātu, vai to izmainītu;

i) „pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām” ir pārtikas produktu tādas sastāvdaļas, kas nav aromatizētāji un kurus var pievienot pārtikas produktiem tikai tāpēc, lai piedotu tiem aromātu, vai to izmainītu, **un kuru lietojums ievērojami ietekmē to vielu klātesamību salikta sastāva pārtikas produktos, kā norādīts III pielikuma B daļā;**

Or. en

Pamatojums

Lai saglabātu samērību piemērošanā, jomā un definīcijā jānodala tās pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, kuru iedarbība lietojumā tiek uzskatīta par stipri izteiktu. Šis grozījums ir saistīts ar Komisijas ieteikto 5. apsvēruma tekstu.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 59

3. PANTA 2. PUNKTA J) APAKŠPUNKTA IEVADDAĻA

j) „izejmateriāli” ir augu, dzīvnieku, mikrobioloģiskas **vai minerālvielu** izcelsmes izejvielas, no kurām tiek ražoti aromatizētāji vai pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām;

j) „izejmateriāli” ir augu, dzīvnieku **vai** mikrobioloģiskas izcelsmes izejvielas, no kurām tiek ražoti aromatizētāji vai pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām;

Or. en

Pamatojums

Aromatizējošus preparātus neiegūst no minerālvielu izcelsmes materiāliem.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 60

3. PANTA 2. PUNKTA J) APAKŠPUNKTA IEVADDAĻA

j) „izejmateriāli” ir augu, dzīvnieku, mikrobioloģiskas vai **minerālvielu** izcelsmes izejvielas, no kurām tiek ražoti aromatizētāji vai pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām;

j) „izejmateriāli” ir augu, dzīvnieku, mikrobioloģiskas vai **sintētiskas** izcelsmes izejvielas, no kurām tiek ražoti aromatizētāji vai pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām;

Or. pl

Pamatojums

Vārds „minerālvielu” aizstāts ar „sintētiskas”, lai norādītu uz to aromatizētāju izcelsmi, kuri nav dabīgi, kurus iegūst ķīmiskās sintēzes ceļā, un kuriem nav tādu identisku ķīmisku īpašību, kādas piemīt augu un dzīvnieku izcelsmes dabīgām vielām. Lai definētu terminus.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 61

3. PANTA 2. PUNKTA JA) APAKŠPUNKTS (JAUNS)

ja) „ĢMO radīti” ir izejmateriāli, kuri iegūti, izmantojot ĢMO kā pēdējo dzīvo organismu ražošanas procesā, bet kuri nesatur ĢMO vai nesastāv no tiem un nav ražoti no ĢMO;

Or. en

Pamatojums

Jāprecizē marķēšanas noteikumi attiecībā uz fermentiem, kuri ražoti no ĢMO vai kuri ir ĢMO radīti. Tas ir saskaņā ar „pēdējā dzīvā organisma” jēdzienu, kas nosaka marķēšanas noteikumus Regulā (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību.

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 62

3. PANTA 2. PUNKTA K) APAKŠPUNKTS

k) „atbilstošs fizikāls process” ir tāds fizikāls process, kurā nenotiek aromatizētāju sastāvdaļu apzināta ķīmiskā sastāva pārveidošana, **un kurā** neizmanto skābekli (O₂), ozonu, neorganisku vielu vai **metālu katalizatorus**, metālorganiskus reaģentus un/vai UV starojumu.

k) „atbilstošs fizikāls process” ir tāds fizikāls process, kurā nenotiek aromatizētāju sastāvdaļu apzināta ķīmiskā sastāva pārveidošana, **neskarot tos pārtikas produktu gatavošanas tradicionālos procesus II pielikuma sarakstā, kuros** neizmanto skābekli (O₂), ozonu, neorganisku vielu katalizatorus, metālorganiskus reaģentus un/vai UV starojumu.

Or. de

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 63

3. PANTA 2. PUNKTA K) APAKŠPUNKTS

k) „atbilstošs fizikāls process” ir tāds fizikāls process, kurā nenotiek aromatizētāju sastāvdaļu apzināta ķīmiskā sastāva pārveidošana, **un** kurā neizmanto skābekli (O₂), ozonu, neorganisku vielu vai metālu katalizatorus, metālorganiskus reaģentus un/vai UV starojumu.

k) „atbilstošs fizikāls process” ir tāds fizikāls process, kurā nenotiek aromatizētāju sastāvdaļu apzināta ķīmiskā sastāva pārveidošana, **ja vien tas nav minēts II pielikuma sarakstā. Tajā** neizmanto skābekli (O₂), ozonu, neorganisku vielu vai metālu katalizatorus, metālorganiskus reaģentus un/vai UV starojumu.

Or. en

Pamatojums

Daudzi fizikāli procesi notiek nolūkā mainīt produktu ķīmisko saturu. Šos procesus, sākotnēji nejaušus, apzināti piemēro, lai saglabātu tradicionālās īpašības. Piemēram, ķiploku spiešana ir process, kura nolūks pārveidot ķīmisko sastāvu: ķiplokus spiež, lai iegūtu produkta tipiskās organoleptiskās īpašības un iedarbību, kuras rodas spiešanas procesā notiekošu dažu ķīmisku modifikāciju rezultātā.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 64
3. PANTA 3. PUNKTS

3. Definīcijās šā panta 2. punkta e), g) un j) apakšpunktā izejmateriāli, kurus līdz šim lielā mērā izmantoja aromatizētāju ražošanā, tiek uzskatīti par pārtikas produktiem. *svītrots*

Or. en

Pamatojums

Nepārtikas materiālus nevar uzskatīt par pārtiku.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 65
4. PANTS

Pārtikas produktos vai uz tiem var izmantot tikai tādus aromatizētājus vai pārtikas produktus ar aromatizētāju īpašībām, kas atbilst šādām prasībām:

- a) pamatojoties uz esošiem zinātniskajiem pierādījumiem, tie ir patērētāju veselībai nekaitīgi;
- b) to izmantošana nemaldina patērētājus.

Pārtikas produktos vai uz tiem var izmantot tikai tādus aromatizētājus vai pārtikas produktus ar aromatizētāju īpašībām, kas atbilst šādām prasībām:

- a) pamatojoties uz esošiem zinātniskajiem pierādījumiem ***un piesardzības principu***, tie ir patērētāju veselībai nekaitīgi;
- b) to izmantošana nemaldina patērētājus;
ba) ir radusies pamatota tehnoloģiska nepieciešamība un vēlamo rezultātu nevar sasniegt, izmantojot garšvielas;
bb) patērētāji gūst drošu labumu no to lietojuma.

Or. en

Pamatojums

Tāpat kā pašreizējos tiesību aktos par pārtikas piedevām vienai no galvenajām prasībām pārtikas fermentu apstiprināšanas procesā ir jābūt prasībai par skaidru labumu patērētājiem.

Grozījumu iesniedza *David Martin* un *Åsa Westlund*

Grozījums Nr. 66
4. PANTA B) APAKŠPUNKTS

b) to izmantošana nemaldina patērētājus.

b) to izmantošana nemaldina patērētājus
***attiecībā uz, piemēram, produkta
uzturrādītājiem, dabīgumu, kā arī augļu un
dārzeņu sastāvu tajā;***

***ba) patērētāji gūst priekšrocības un labumu
no to lietojuma;***

***bb) pastāv pamatota tehnoloģiska
nepieciešamība tos izmantot.***

Or. en

Pamatojums

Aromatizētāju vai pārtikas sastāvdaļu ar aromatizētēju īpašībām izmantošanai jābūt tehnoloģiski nepieciešamai, un patērētājam jāgūst labums no tās. To izmantošana nedrīkst maldināt patērētāju.

Grozījumu iesniedza *David Martin* un *Åsa Westlund*

Grozījums Nr. 67
4. PANTA B) APAKŠPUNKTS

b) to izmantošana nemaldina patērētājus.

b) to izmantošana nemaldina patērētājus.
***Patērētāju maldināšana attiecas uz
jautājumiem, bet neierobežojas ar tiem,
saistībā ar izmantoto sastāvdaļu svaigumu,
to kvalitāti, produkta vai ražošanas procesa
dabīgumu vai produkta uzturrādītājiem.***

Or. en

Pamatojums

Tas ir vajadzīgs, lai uzlabotu vienotu izpratni par to, ko nozīmē frāze „patērētāju maldināšana”.

Grozījumu iesniedza *Kartika Tamara Liotard*

Grozījums Nr. 68

4. PANTA B) APAKŠPUNKTS

b) to izmantošana nemaldina patērētājus.

b) to izmantošana nemaldina patērētājus ***attiecībā uz, piemēram, produkta uzturrādītājiem, dabīgumu, kā arī augļu un dārzeņu sastāvu tajā.***

Or. en

Pamatojums

Nepieciešami pārredzami kritēriji par to, kā noteikt „patērētāju maldināšanu”.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 69

5. PANTA 2. PUNKTA 1. DAĻA

2. ***Maksimālais dažu tādu vielu saturs***, kas ir aromatizētāju un pārtikas produktu ar aromatizētāju īpašībām dabīga sastāvdaļa, III pielikuma B daļā minētajos salikta sastāva pārtikas produktos ***nedrīkst tikt pārsniegts, izmantojot aromatizētājus un pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām pārtikas produktos vai uz tiem.***

2. ***Ja pastāv zinātniski pamatotas bažas, ka dažas tādas vielas***, kas ir aromatizētāju un pārtikas produktu ar aromatizētāju īpašībām dabīga sastāvdaļa, salikta sastāva pārtikas produktos ***var radīt risku patērētāju veselībai, Komisija, pamatojoties uz dalībvalstu sniegto informāciju vai pēc savas ierosmes, saskaņā ar Iestādes atzinumu var noteikt šo vielu maksimālo saturu un iekļaut tās sarakstā III pielikuma B daļā.***

Or. en

Pamatojums

Regulas jomas paplašināšanas nolūks, iekļaujot pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, ir palīdzēt bioloģiski aktīvo vielu kontrolē (aromatizētājos un pārtikas sastāvdaļās ar aromatizētāju īpašībām dabīgi sastopamas noteiktas vielas). Ja par kādām nevēlamām vielām, kas dabīgi sastopamas minētajās pārtikas sastāvdaļās, radušās zinātniski pamatotas bažas saistībā ar patērētāju veselību, Komisija saskaņā ar EFSA atzinumu var noteikt to maksimālo saturu.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 70

5. PANTA 2. PUNKTA 1. DAĻA

2. Maksimālais dažu tādu vielu saturs, kas ir aromatizētāju un **pārtikas produktu ar aromatizētāju īpašībām** dabīga sastāvdaļa, III pielikuma B daļā minētajos salikta sastāva pārtikas produktos nedrīkst tikt pārsniegts, izmantojot aromatizētājus **un pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām** pārtikas produktos vai uz tiem.

2. Maksimālais dažu tādu vielu saturs, kas ir aromatizētāju dabīga sastāvdaļa, III pielikuma B daļā minētajos salikta sastāva pārtikas produktos nedrīkst tikt pārsniegts, izmantojot aromatizētājus pārtikas produktos vai uz tiem.

Or. en

Pamatojums

Noteikumi nedrīkst diskriminēt garšaugu un garšvielu izmantošanu attiecībā pret mākslīgi radītu aromatizētāju izmantošanu.

Grozījumu iesniedza *Dan Jørgensen*

Grozījums Nr. 71

5. PANTA 2. PUNKTA 1. DAĻA

2. Maksimālais dažu tādu vielu saturs, kas ir aromatizētāju un pārtikas produktu ar aromatizētāju īpašībām dabīga sastāvdaļa, **III pielikuma B daļā minētajos salikta sastāva pārtikas produktos** nedrīkst tikt pārsniegts, **izmantojot aromatizētājus un pārtikas produktu sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām** pārtikas produktos vai uz tiem.

2. Maksimālais dažu tādu vielu saturs, **kuras iekļautas III pielikuma B daļas sarakstā un** kas ir aromatizētāju un pārtikas produktu ar aromatizētāju īpašībām dabīga sastāvdaļa, nedrīkst tikt pārsniegts, **izmantojot aromatizētājus vai pārtikas produktu sastāvdaļas salikta sastāva** pārtikas produktos.

Or. da

Pamatojums

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 fødevaregrupper. 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.

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 72

5. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

2.a Ievērojot jaunākās zinātniskās atziņas, regulāri jāpārskata un, ja vajadzīgs, jāaktualizē III pielikuma B daļas saraksts.

Atjaunināšanas rezultātā no III pielikuma B daļas saraksta var tikt svītroti izejmateriāli, kā norādīts 3. panta 2. punkta j) apakšpunkta i) daļā, un produkti, kas iegūti no šiem materiāliem, ja zinātniski pierādīts, ka tie nekaitē cilvēku veselībai. Šim nolūkam Komisijai nosūta informāciju par notiekošiem pētījumiem, lai noteiktu, vai izejmateriāli un no tiem ražotie produkti, iespējams, ir nekaitīgi cilvēku veselībai. Pēc apspriešanās ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi Komisija nosaka sastāvdaļas vai vielas, kas jāsvīturo no III pielikuma B daļas saraksta.

Neskarot iepriekšminēto otro daļu, ar procedūru, kas noteikta 18. panta 2. daļā, var grozīt III pielikuma B daļas sarakstu pēc tam, kad Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ir sniegusi atzinumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 178/2002 29. pantu.

Or. de

Pamatojums

Jaunu pētījumu rezultātā ir atrasti pierādījumi, ka atsevišķas pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām, piemēram, garšaugi un garšvielas, un produkti, kas gatavoti no šīm sastāvdaļām (ekstrakti), nerada draudus cilvēka veselībai. Svarīgi nodrošināt, ka bez kavēšanās var pārskatīt III pielikuma B daļas sarakstu, lai, izmantojot zinātniskās atziņas par „aktīvo vielu” klātbūtni, jo īpaši pārtikas sastāvdaļās ar aromatizētāju īpašībām un produktiem, kas ražoti, izmantojot šīs sastāvdaļas, atļautu lietot šīs vielas.

Grozījumu iesniedza *John Bowis*

Grozījums Nr. 73

5. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

2.a Atkāpjoties no 2. punkta, maksimālais saturs neattiecas uz salikta sastāva pārtikas produktiem, kuriem nav pievienoti aromatizētāji un kuros kā vienīgās pārtikas sastāvdaļas ar aromatizētāju īpašībām ir pievienoti svaigi vai kaltēti garšaugi un garšvielas.

Or. en

Pamatojums

Skatīt pamatojumu 2. panta 2. punkta c) apakšpunkta (jauns) grozījumam par svaigiem un kaltētiem garšaugiem un garšvielām.

Grozījumu iesniedza *David Martin* un *Åsa Westlund*

Grozījums Nr. 74

6. PANTA 1. PUNKTS

1. Izejmateriālus, kas ir minēti IV pielikuma A daļā, nedrīkst izmantot aromatizētāju un pārtikas produktu sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām ražošanai. ***svītrots***

Or. en

Pamatojums

Neatļautā saraksta, nevis atļautā, koncepcija, jo ar to varētu atļaut izmantot jaunu vielu pirms tās analīzes un pēc tam, ja atklāj tās nedrošumu, iekļaut to neatļauto vielu sarakstā. Iespējams kaitējums patērētāju veselībai, ja viņi pakļauti nedrošu vielu iedarbības riskam.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 75

6. PANTA 1. PUNKTS

1. *Izejmateriālus, kas ir minēti IV pielikuma* ***1. Tikai tos*** *izejmateriālus, kas ir minēti*

A daļā, **nedrīkst** izmantot aromatizētāju un pārtikas produktu sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām ražošanai.

IV pielikuma A daļā, **drīkst** izmantot aromatizētāju un pārtikas produktu sastāvdaļu ar aromatizētāju īpašībām ražošanai.

Or. en

Pamatojums

Atļauto izejmateriālu saraksts ir piemērotāks, lai aizsargātu patērētājus no kaitīgām vielām.

Ja tiks pieņemts, attiecīgi jāmaina IV pielikuma virsraksts.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 76

8. PANTA IEVADDAĻA

Šīs nodaļas noteikumi attiecas uz:

Neskarot kūpināšanas aromatizētājus, kuriem atļauju izsniedz saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2065/2003, šīs nodaļas noteikumi attiecas uz:

Or. en

Pamatojums

Nepieciešams norādīt, ka to kūpināšanas aromatizētāju apstiprināšana, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 2065/2003, jāveic saskaņā ar minēto regulu.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 77

8. PANTA F A) PUNKTS (JAUNS)

fa) kūpināšanas aromatizētājiem, uz kuriem neattiecas Regulas (EC) Nr. 2065/2003 noteikumi.

Or. en

Pamatojums

Nepieciešams atzīmēt, ka kūpināšanas aromatizētāji, uz kuriem neattiecas Regulas (EK) Nr. 2065/2003 noteikumi, ir jānovērtē un jāapstiprina saskaņā ar šo regulu.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 78
11. PANTS

Aromatizētājus un izejmateriālus, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā tikai **pēc to apstiprināšanas** saskaņā ar *Regulas* (EK) Nr. 1829/2003 **7. pantā minēto procedūru**.

Aromatizētājus un izejmateriālus, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā **saskaņā ar šo regulu** tikai **tad, ja apstiprināšana notiek** saskaņā ar *Regulu* (EK) Nr. 1829/2003.

Or. en

Pamatojums

Saistīts ar 20. apsvēruma grozījumu.

Grozījumu iesniedza *Avril Doyle*

Grozījums Nr. 79
11. PANTS

Aromatizētājus **un izejmateriālus**, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā **tikai** pēc to apstiprināšanas saskaņā ar *Regulas* (EK) Nr. 1829/2003 7. pantā minēto procedūru.

Neskarot šīs regulas 4. pantu, 8. un 9. pantu, aromatizētājus, kas iegūti no materiāliem, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā pēc to apstiprināšanas saskaņā ar *Regulas* (EK) Nr. 1829/2003 7. pantā minēto procedūru.

Or. en

Pamatojums

Var pārprast priekšlikuma atsevišķas daļas un tāpēc prasīt uzņēmējsabiedrībām iesniegt daudzkārtējus, secīgus un atkārtotus EFSA drošības novērtējumus un atļaujas konkrētiem augu izcelsmes aromatizētājiem (kā arī fermentiem un pārtikas piedevām). Tā kā iesniegtā regulas priekšlikuma nolūks nav veicināt dubultošanos, ir svarīgi novērst neskaidrību, lai izvairītos no pārpratumiem un iespējamiem tirgus traucējumiem.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 80
11. PANTS

Aromatizētājus un izejmateriālus, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā tikai pēc *to apstiprināšanas* saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1829/2003 7. pantā minēto procedūru.

Aromatizētājus un izejmateriālus, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, var iekļaut Kopienas sarakstā tikai pēc *tam, kad veikts to ģenētiskās modifikācijas drošības novērtējums* saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1829/2003 7. pantā minēto procedūru.

Or. en

Pamatojums

Jābūt skaidram, ka nav divu atšķirīgu apstiprināšanas procedūru aromatizētājiem, ja tie satur ĢMO. Vienlaikus ar aromatizētāju apstiprināšanu jāparedz Komisijas pārvaldība attiecībā uz ģenētiskās modifikācijas drošības novērtējumu, lai saskaņā ar šo regulu būtu iespējama turpmāka vispārēja apstiprināšana.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 81
13. PANTA 1. PUNKTA A) APAKŠPUNKTS

a) preces apraksts: *vārds „aromatizētājs” vai konkrētāks* aromatizētāja nosaukums *vai apraksts*;

a) preces apraksts: aromatizētāja konkrētais nosaukums;

Or. en

Pamatojums

Jāprecizē marķēšanas noteikumi.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 82
13. PANTA 1. PUNKTA B) APAKŠPUNKTS

b) ražotāja, iepakotāja, vai pārdevēja vārds un uzvārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese;

b) ražotāja, iepakotāja, vai pārdevēja vārds un uzvārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese, *kā noteikts saskaņā ar Kopienas*

noteikumiem;

Or. en

Pamatojums

Jānodrošina izsekojamība un marķēšanas noteikumu, kas noteikti Direktīvā 2000/13/EK attiecībā uz gala patērētāju, piemērošana. Tāpēc ES līmenī jāizveido pārtikas ražotāju iestāde.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 83

13. PANTA 1 PUNKTA D) APAKŠPUNKTS

d) dilstošā secībā pēc masas jānorāda:

i) *izmantoto aromatizētāju* kategorijas un

ii) visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi, kas ietilpst produktā, vai attiecīgos gadījumos to E numurs;

d) dilstošā secībā pēc masas jānorāda:

i) *aromātvielu un aromatizējošu preparātu* kategorijas, *kā noteikts 3. pantā* un

ii) visu pārējo *kategoriju, kas minētas i) daļā, nosaukumi un visu pārējo* vielu vai materiālu nosaukumi, kas ietilpst produktā, vai attiecīgos gadījumos to E numurs, *ja aromatizētāji ir maisījumā ar citām vielām vai materiāliem, kuri apstiprināti kā piedevas vai produkti, kurus izmanto šķīdināšanai un atšķaidīšanai;*

Or. en

Pamatojums

Nepieciešams precizēt atšķirību saistībā ar kategorijām, t.i., gadījumos, kad aromatizētāji sajaukti ar citām vielām vai materiāliem, — ko nozīmē kategorijas un tās kategorijas, kas noteiktas 3. pantā.

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter* un *Bart Staes*

Grozījums Nr. 84

13. PANTA 1. PUNKTA D) APAKŠPUNKTA II) DAĻA

ii) visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi, kas ietilpst produktā, *vai attiecīgos gadījumos* to E numurs;

ii) visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi, kas ietilpst produktā, to E numurs *un attiecīgos gadījumos norāde*

„ražoti no ĢMO”;

Or. en

Pamatojums

Jāprecizē marķēšanas noteikumi attiecībā uz fermentiem, kuri ražoti no ĢMO. Tas ir saskaņā ar „pēdējā dzīvā organisma” jēdzienu, kas nosaka marķēšanas noteikumus Regulā (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību.

Grozījumu iesniedza *Kartika Tamara Liotard*

Grozījums Nr. 85

13. PANTA 1. PUNKTA D) APAKŠPUNKTA II) DAĻA

ii) visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi, kas ietilpst produktā, **vai** attiecīgos gadījumos to E numurs;

ii) visu pārējo vielu vai materiālu nosaukumi, kas ietilpst produktā, **un** attiecīgos gadījumos to E numurs;

Or. en

Pamatojums

Ja produktiem ir E numurs, nav iemesla to nenorādīt marķējumā.

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 86

14. PANTS

1. Terminu „dabīgs” var izmantot **tikai** aromatizētāja raksturošanai preces aprakstā, kas minēts 13. panta 1. punkta a) apakšpunktā, ievērojot šā panta 2. līdz 6. punkta noteikumus.

2. Aromatizētāja raksturošanai apzīmētāju „dabīgs” var izmantot tikai tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa satur tikai aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

3. Terminu „dabīgas aromātvielas” var izmantot tikai tiem aromatizētājiem, kuros aromatizējošās sastāvdaļa satur tikai dabīgas

1. Terminu „dabīgs” var izmantot aromatizētāja raksturošanai preces aprakstā, kas minēts 13. panta 1. punkta a) apakšpunktā, ievērojot šā panta 2. līdz 6. punkta noteikumus.

2. Aromatizētāja raksturošanai apzīmētāju „dabīgs” var izmantot tikai tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa satur tikai aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

3. Terminu „dabīgas aromātvielas” var izmantot tikai tiem aromatizētājiem, kuros aromatizējošās sastāvdaļa satur tikai dabīgas

aromātvielas.

4. Terminu „dabīgs” var izmantot **tikai** norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes aromatizētāju izejmateriālu, ja vismaz 99 % (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

“Dabīgs <<pārtikas produkta, pārtikas produktu kategorijas, vai izejmateriālu avota nosaukums>> aromatizētājs”.

5. Apraksts “Dabīgs <<pārtikas produkta, pārtikas produktu kategorijas, vai izejmateriālu avota nosaukums>> aromatizētājs ar citiem dabīgiem aromatizētājiem” izmantojams **tikai** tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa ir daļēji iegūta no attiecīgi norādītā izejmateriāla un to var viegli atpazīt.

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

6. Terminu „dabīgs aromatizētājs” var izmantot **tikai** tad, ja aromatizētāja sastāvdaļa ir iegūta no dažādiem izejmateriāliem gadījumos, kad norādītie izejmateriāli neraksturo to smaržu vai garšu.

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

aromātvielas.

4. Terminu „dabīgs” var izmantot, norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes aromatizētāju izejmateriālu, ja vismaz 90 % (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt **tikai** aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

“Dabīgs <<pārtikas produkta, pārtikas produktu kategorijas, vai izejmateriālu avota nosaukums>> aromatizētājs”.

5. Apraksts “Dabīgs <<pārtikas produkta, pārtikas produktu kategorijas, vai izejmateriālu avota nosaukums>> aromatizētājs ar citiem dabīgiem aromatizētājiem” izmantojams tad, ja aromatizējošā sastāvdaļa ir daļēji iegūta no attiecīgi norādītā izejmateriāla un to var viegli atpazīt.

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt **tikai** aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

6. Terminu „dabīgs aromatizētājs” var izmantot tad, ja aromatizētāja sastāvdaļa ir iegūta no dažādiem izejmateriāliem gadījumos, kad norādītie izejmateriāli neraksturo to smaržu vai garšu.

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt **tikai** aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas aromātvielas.

Or. de

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 87

14. PANTA 4. PUNKTA 1. DAĻA

4. Terminu „dabīgs” var izmantot tikai norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes

4. Terminu „dabīgs” var izmantot, *tikai* norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes

aromatizētāju izejmateriālu, ja **vismaz 99 % (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas** iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

aromatizētāju izejmateriālu, ja **visa aromatizējošā sastāvdaļa** iegūta no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

Or. de

Pamatojums

Attiecība 90 pret 10 ir pretrunā 4. panta b) apakšpunkta prasībām, ka aromatizētāju izmantošana nemaldina patērētājus, un jo īpaši 21. apsvērumam, kurā noteikts, ka aromātvielas vai aromatizējošus preparātus marķē kā „dabīgus” tikai tad, ja tie atbilst noteiktiem kritērijiem, kas nodrošina, ka patērētāji netiek maldināti. (Latv.val versijā Komisijas tekstā kļūda — 90 % vietā nepareizi lietots 99 %. Tulk. piezīme)

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 88

14. PANTA 4. PUNKTA 1. DAĻA

4. Terminu „dabīgs” var izmantot tikai norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes aromatizētāju izejmateriālu, ja vismaz **99 % (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas** iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

4. Terminu „dabīgs” var izmantot tikai norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes aromatizētāju izejmateriālu, ja vismaz **95 % (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas** iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

Or. sl

Pamatojums

Attiecība 90:10 varētu maldināt patērētājus (Latv.val. versijā Komisijas tekstā kļūda — 99 %, jābūt 90 %. Tulk. piezīme). Ierosinātais teksts varētu patērētājiem radīt iesaīdu, ka aromatizētājs sākotnēji ir iegūts no galvenās sastāvdaļas, uz kuru norādīts, turpretī 10 % produkta iegūts no pavisam atšķirīga izejmateriāla. Attiecībai jābūt 95:5.

Grozījumu iesniedza *Marie-Noëlle Lienemann*

Grozījums Nr. 89

14. PANTA 4. PUNKTA 1. DAĻA

4. Terminu „dabīgs” var izmantot tikai norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes aromatizētāju izejmateriālu, ja vismaz **99 % (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas**

4. Terminu „dabīgs” var izmantot tikai norādot pārtikas produktu, pārtikas produktu kategoriju, augu vai dzīvnieku izcelmes aromatizētāju izejmateriālu, ja vismaz **95% (pēc masas) aromatizējošās sastāvdaļas**

iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

iegūti no attiecīgi norādītā izejmateriāla.

Or. en

Pamatojums

Deviņdesmit procentu atbilst esošajai praksei, un šo īpatsvaru noteica, konsultējoties ar iestādēm Direktīvas 88/388/EEK pieņemšanas laikā. (Latv. val. versijā Komisijas tekstā kļūda — 90 % vietā lietots 99 %. Tulk. piezīme). Ideālā variantā to vajadzētu saglabāt, jo vienlaikus ar samazinājumu būs nepieciešams no jauna formulēt un/vai marķēt tirgū esošos produktus. Taču ir arī grozījumi, kuros prasīts 98 % samazinājums, kam būtu ārkārtīgi grūti veikt atbilstīgu atkārtotu formulēšanu attiecībā uz lielu skaitu šādu produktu. 95 % ir absolūtais maksimālais daudzums, ar kuru joprojām atļautu ražot plašu dabīgo aromatizētāju spektru.

Grozījumu iesniedza *Ria Oomen-Ruijten* un *Lambert van Nistelrooij*

Grozījums Nr. 90

14. PANTA 6. PUNKTA 1. DAĻA

6. Terminu „dabīgs aromatizētājs” var izmantot tikai tad, ja aromatizētāja sastāvdaļa ir iegūta no dažādiem izejmateriāliem gadījumos, kad norādītie izejmateriāli neraksturo to smaržu vai garšu.

6. Terminu „dabīgs aromatizētājs” var izmantot tikai tad, ja aromatizētāja sastāvdaļa ir iegūta no dažādiem izejmateriāliem gadījumos, kad norādītie izejmateriāli neraksturo to smaržu vai garšu, **kā arī 4. un 5. punktā minētajos nosacījumos.**

Or. en

Pamatojums

Termina „dabīgs aromatizētājs” lietošanu neierobežo ar gadījumiem, kā minēts 14. panta 6. punktā, jo saskaņā ar 14. panta 4. punktu aprakstu „dabīgs X aromatizētājs” var lietot tikai tad, ja vismaz 90 % aromatizējošās sastāvdaļas iegūtas no X izejvielās. Turklāt saskaņā ar 14. panta 5. punktu aprakstu „dabīgs X aromatizētājs ar citiem dabīgiem aromatizētājiem” var lietot tad, ja mazāk par 90 % aromatizētāja iegūti no X.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 91

14. PANTA 6. PUNKTA 2. DAĻA

Aromatizējoša sastāvdaļa var saturēt aromatizējošus preparātus un/vai dabīgas

svītrots

aromātvielas.

Or. en

Pamatojums

Nav nepieciešama 2. daļa; tā ir lieka.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 92
15. PANTA 1. PUNKTS

1. Neskarot Direktīvu 2000/13/EK, aromatizētājus, kas paredzēti pārdošanai gala patērētājam, var laist tirgū, ja uz to iepakojuma ir labi redzams, salasāms un neizdzēšams uzraksts “izmantošanai pārtikas produktos” vai uzraksts “ierobežotai izmantošanai pārtikas produktos”, vai konkrētāka norāde par paredzēto izmantošanas veidu pārtikā.

1. Neskarot Direktīvu 2000/13/EK, ***Direktīvu 89/396/EEK un attiecīgos gadījumos Regulu (EK) Nr. 1829/2003,*** aromatizētājus, kas paredzēti pārdošanai gala patērētājam, var laist tirgū, ja uz to iepakojuma ir labi redzams, salasāms un neizdzēšams uzraksts “izmantošanai pārtikas produktos” vai uzraksts “ierobežotai izmantošanai pārtikas produktos”, vai konkrētāka norāde par paredzēto izmantošanas veidu pārtikā.

Or. en

Pamatojums

Marķēšanu attiecībā uz produktiem, kas paredzēti pārdošanai gala patērētājam, jāveic saskaņā ar Direktīvu 89/396/EEK par norādēm un zīmēm, kas identificē pārtikas produkta partiju, un attiecīgos gadījumos saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1829/2003 par ĢMO, lai norādītu tos pārtikas aromatizētājus, kuri satur ĢMO, sastāv vai ražoti no tiem.

Grozījumu iesniedza *Pilar Ayuso*

Grozījums Nr. 93
16. PANTA 1. PUNKTS

1. ***Pārtikas produktu ražotāji vai to pārstāvji ziņo Komisijai par gada laikā Kopienā pārtikas produktiem pievienoto aromātvielu daudzumu un visu pārtikas produktu kategoriju izmantošanas***

1. ***Aromātvielu ražotāji vai lietotāji nekavējoties informē Komisiju par viņiem zināmu un pieejamu jebkādu zinātnisku vai tehnisku informāciju, kas varētu ietekmēt attiecīgās aromātvielas nekaitīguma***

līmeņiem Kopienā.

novērtējumu.

1.a Pārtikas produktu ražotāji, kuri izmanto aromatizētājus, kuri satur aromātvielas, sadarbībā ar aromatizētāju ražotājiem pēc Komisijas pieprasījuma to informē par aromātvielas faktisko lietojumu. Šajā sakarā sniegtā informācija ir uzskatāma par konfidenciālu.

Or. en

Pamatojums

Būs ārkārtīgi grūti savākt ziņojumus par gada laikā izmantoto katras aromātvielas, ko pievieno pārtikas produktiem, daudzumu, kā arī izmantošanas daudzumu attiecībā uz visām kategorijām, jo aromatizētāju piegādātāji ne vienmēr zina, kādās pārtikas kategorijās un devās aromatizētāju izmantos. Tāpēc šāda informācija varētu arī nepalīdzēt devas vai nekaitīguma novērtējumā.

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 94

16. PANTA 1. PUNKTS

1. Pārtikas produktu ražotāji vai to pārstāvji ziņo Komisijai par gada laikā Kopienā pārtikas produktiem pievienoto aromātvielu daudzumu un visu pārtikas produktu kategoriju izmantošanas līmeņiem Kopienā.

1. Pārtikas produktu ražotāji, tostarp aromātvielu izgatavotāji/maisījumu ražotāji un lietotāji, nekavējoties Komisijai dara zināmu jebkuru jaunu zinātnisku vai tehnisku informāciju, kas viņiem zināma un ir viņu rīcībā un kas varētu ietekmēt aromātvielas nekaitīguma novērtējumu.

1.a Pārtikas produktu ražotāji, tostarp aromātvielu izgatavotāji/maisījumu ražotāji un lietotāji, pēc Komisijas pieprasījuma, ja viņiem ir pieejama attiecīga informācija, informē Komisiju par aromātvielas faktisko lietojumu. Sniegtā informācija ir uzskatāma par konfidenciālu.

Or. de

Grozījumu iesniedza *Ria Oomen-Ruijten* un *Lambert van Nistelrooij*

Grozījums Nr. 95
16. PANTA 1. PUNKTS

1. Pārtikas produktu ražotāji vai to pārstāvji ziņo Komisijai par gada laikā Kopienā pārtikas produktiem pievienoto aromātvielu daudzumu un visu pārtikas produktu kategoriju izmantošanas līmeņiem Kopienā.

1. Aromātvielu ražotāji vai lietotāji Komisijai dara zināmu jebkuru jaunu zinātnisku vai tehnisku informāciju, kas varētu ietekmēt attiecīgās aromātvielas nekaitīguma novērtējumu.

1.a Aromātvielu ražotāji vai lietotāji pēc Komisijas pieprasījuma informē Komisiju par attiecīgās aromātvielas faktisko lietojumu.

Or. en

Pamatojums

Lai ievērotu konsekvenču un saskaņotību ar tiesību aktu kopumu, proti, attiecībā uz apstiprināšanas procedūru (COM(2006) 423), piedevu izmantošanu (COM(2006) 428) un fermentu izmantošanu (COM(2006) 425), ir jālieto tāds pats formulējums saistībā ar „pienākumu sniegt informāciju” kā regulas priekšlikumos — 26. pantā par „pienākumu sniegt informāciju” attiecībā uz piedevām un 15. pantā „pienākums sniegt informāciju” attiecībā uz fermentiem. Tie abi attiecas uz nekaitīguma jautājumu, savukārt devas kā tādas neattiecas uz drošību.

Grozījumu iesniedza *Françoise Grossetête*

Grozījums Nr. 96
16. PANTA 1. PUNKTS

1. Pārtikas produktu ražotāji vai to pārstāvji ziņo Komisijai par gada laikā Kopienā pārtikas produktiem pievienoto aromātvielu daudzumu un visu pārtikas produktu kategoriju izmantošanas līmeņiem Kopienā.

1. Aromātvielu ražotāji vai lietotāji Komisijai dara zināmu jebkuru viņu rīcībā esošu jaunu zinātnisku vai tehnisku informāciju, kas varētu ietekmēt attiecīgās aromātvielas nekaitīguma pārbaudes.

Or. fr

Pamatojums

Šī regula par aromatizētājiem ir daļa no tiesību aktu kopuma attiecībā uz fermentiem un pārtikas piedevām. Tāpēc ir loģiski saskaņot noteikumus par informāciju, ko sniedz pārtikas

ražotāji. Jāaicina, lai visi ražotāji sniedz jebkuru zinātnisku informāciju, kam varētu būt ietekme uz aromātvielas nekaitīguma novērtējumu. Šā grozījuma nolūks ir nodrošināt, ka lietotie aromatizētāji ir nekaitīgi, pirms tie tiek faktiski laisti tirgū.

Grozījumu iesniedza *David Martin* un *Åsa Westlund*

Grozījums Nr. 97
16. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

2.a Aromatizētāju ražotāji vai lietotāji nekavējoties Komisijai dara zināmu jebkuru jaunu zinātnisku vai tehnisku informāciju, kas varētu ietekmēt attiecīgā aromatizētāja nekaitīguma novērtējumu.

Or. en

Pamatojums

Ar šo grozījumu panāk atbilstību priekšlikumiem par piedevām un fermentiem, un tas palīdz nodrošināt nepārtrauktu patērētāju aizsardzību, ievērojot visjaunāko informāciju.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 98
26. PANTS
III pielikuma 1. punkta 1. ievilkums (Direktīva 2000/13/EK)

- „aromatizētāji” vai konkrētāks aromatizētāja nosaukums vai apraksts, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Eiropas Parlamenta un Padomes* Regulas (EK) Nr. [...] [Regula par aromatizētājiem] 3. panta 2. punkta b), d), e), g) un h) apakšpunktā;

- „aromatizētāji” vai konkrētāks aromatizētāja nosaukums vai apraksts, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Eiropas Parlamenta un Padomes* Regulas (EK) Nr. [...] [Regula par aromatizētājiem] 3. panta 2. punkta b), c), d), e), g) un h) apakšpunktā;

Or. en

Pamatojums

Ja lieto terminu „dabīgs aromatizētājs”, ražotāji tam pievērsīs uzmanību; taču vieta uz dažu priekšmetu marķējuma ir ierobežota, un tāpēc uz norādes sastāvdaļu sarakstā varētu būt tikai vārds „aromatizētājs”. Ar šo regulu vajadzētu saglabāt tādu iespēju.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 99

26. PANTS

III pielikuma 1. punkta 1. ievilkums (Direktīva 2000/13/EK)

- „aromatizētāji” vai konkrētāks aromatizētāja nosaukums vai apraksts, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Eiropas Parlamenta un Padomes* Regulas (EK) Nr. [...] [Regula par aromatizētājiem] 3. panta 2. punkta b), d), e), g) un h) apakšpunktā;

- „aromatizētāji” vai konkrētāks aromatizētāja nosaukums vai apraksts, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Eiropas Parlamenta un Padomes* Regulas (EK) Nr. [...] [Regula par aromatizētājiem] 3. panta 2. punkta b), **c**), d), e), g) un h) apakšpunktā;

Or. en

Pamatojums

Uzskaitījumā jāietver „dabīgas aromātvielas”.

Grozījumu iesniedza *Edite Estrela*

Grozījums Nr. 100

26. PANTS

III pielikuma 1. punkta 2. ievilkums (Direktīva 2000/13/EK)

– „kūpināšanas aromatizētāji”, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Regulas (EK) Nr. [...] [Regula par aromatizētājiem] 3. panta 2. punkta f) apakšpunktā un piešķir dūmu aromātu pārtikas produktiem.

– „kūpināšanas aromatizētāji” **vai precīzāk nosaukti vai aprakstīti kūpināšanas aromatizētāji**, ja aromatizējoša sastāvdaļa satur aromatizētājus, kas definēti Regulas (EK) Nr. [...] [Regula par aromatizētājiem] 3. panta 2. punkta f) apakšpunktā un piešķir dūmu aromātu pārtikas produktiem.

Or. en

Pamatojums

Jābūt iespējai aprakstīt kūpināšanas aromatizētāja niansi, aprakstot, piemēram, kūpināšanas aromatizētāju ar bekona garšu (smaržu).

Grozījumu iesniedza *Carl Schlyter, Bart Staes*

Grozījums Nr. 101

26. PANTS

III pielikuma 2.a punkts (jauns) (Direktīva 2000/13/EK)

2.a. Aromatizētāji, kas ražoti no izejmateriāliem, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, jāmarķē ar norādi „ražoti no ĢMO”.

Aromatizētājiem, ko radījuši organismi, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 1829/2003, nav vajadzīgs īpašs marķējums.

Or. en

Pamatojums

Jāprecizē marķēšanas noteikumi attiecībā uz fermentiem, kuri ražoti no ĢMO vai kuri ir ĢMO radīti. Tas ir saskaņā ar „pēdējā dzīvā organisma” jēdzienu, kas nosaka marķēšanas noteikumus Regulā (EK) Nr. 1829/2003 par ģenētiski modificētu pārtiku un barību.

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 102

27. PANTA 2. DAĻA

To piemēro no [dienas datums] [24 mēnešus pēc spēkā stāšanās]. Tomēr **9., 23. un 24. pantu** piemēro **no** Kopienas saraksta **piemērošanas dienas**.

To piemēro no [dienas datums] [24 mēnešus pēc spēkā stāšanās]. Tomēr **9. pantu** piemēro **18 mēnešus pēc** Kopienas saraksta **stāšanās spēkā**.

Or. de

Grozījumu iesniedza *Anja Weisgerber*

Grozījums Nr. 103
27. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

Aromatizētājus un pārtikas produktus, kuri likumīgi laisti tirgū pirms iepriekšminētajiem datumiem, var turpināt izmantot, kamēr to krājumi beidzas.

Or. de

Grozījumu iesniedza *John Bowis*

Grozījums Nr. 104
27. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

Aromatizētājus un pārtikas produktus, kuri ir likumīgi laisti tirgū pirms attiecīgajiem datumiem, var marķēt un izmantot, kamēr to krājumi beidzas.

Or. en

Pamatojums

Jāatļauj to produktu izmantošana, kas likumīgi laisti tirgū pirms šīs regulas pieņemšanas, un no tirgus to krājumi nav jāizņem.

Grozījumu iesniedza *Françoise Grossetête*

Grozījums Nr. 105
27. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

Aromātvielas, kuras ir likumīgi laistas tirgū pirms attiecīgajiem datumiem, var izmantot, kamēr to krājumi beidzas.

Or. fr

Pamatojums

Ir jāparedz pārejas periods, lai atļautu izmantot aromātvielas, kuras ir likumīgi laistas tirgū pirms šīs regulas (par aromatizētājiem) pieņemšanas. Pārejas periods ir nepieciešams, lai nodrošinātu vienmērīgu ražošanas gaitu, vienlaikus garantējot patērētāju drošību.

Grozījumu iesniedza *Ria Oomen-Ruijten* un *Lambert van Nistelrooij*

Grozījums Nr. 106
27. PANTA 2.A PUNKTS (JAUNS)

Aromatizētājus un pārtikas produktus, kuri ir likumīgi laisti tirgū pirms attiecīgajiem datumiem, var marķēt un izmantot 12 mēnešus no šīs regulas piemērošanas dienas.

Or. en

Pamatojums

Lai noteiktu pārejas periodu to aromatizētāju un pārtikas produktu tirdzniecībai un izmantošanai, kuri ir likumīgi laisti tirgū pirms regulas pieņemšanas.

Grozījumu iesniedza *Urszula Krupa*

Grozījums Nr. 107
II PIELIKUMA 5. RINDAS 1. SLEJA

Tvaicēšana

Tvaicēšana ***vai liofilizācija***

Or. pl

Pamatojums

Saistībā ar dabīgām vielām plaši tiek izmantota pārstrādes metode, ar ko augu un dzīvnieku izcelsmes materiālus, kuros ir augsts ūdens saturs, žāvē ar sasaldēšanu, pēc tam sublimējot lieko šķidrumu.

Grozījumu iesniedza *Dan Jørgensen*

Grozījums Nr. 108
III PIELIKUMA A DAĻA — JAUNAS VIELAS

aloīns

kumarīns

Or. da

Pamatojums

Maksimālais daudzums tiek noteikts aloīnam un kumarīnam, ciktāl uz šīm vielām attiecas atbilstīgi noteikumi un abas vielas joprojām rada toksikoloģisku risku.

Grozījumu iesniedza *Mojca Drčar Murko*

Grozījums Nr. 109
III PIELIKUMA B DAĻAS 1. RINDA

Komisijas ierosinātais teksts

Viela	Salikta sastāva pārtikas produkti, kuros vielas klātbūtne tiek ierobežota	Maksimālais daudzums [mg/kg]
<i>beta-asarons</i>	<i>Alkoholiskie dzērieni</i>	<i>1.0</i>
<i>1-alil-4-metoksibenzols</i>	<i>Piena produkti</i>	<i>50</i>
	<i>Apstrādāti augļi, dārzeņi (t. sk. sēnes, saknes, bumbuļi, kaltēti un svaigi pākšaugi), rieksti un sēklas</i>	<i>50</i>
	<i>Zivju produkti</i>	<i>50</i>
	<i>Bezalkoholiskie dzērieni</i>	<i>10</i>
<i>ciānūdeņražskābe</i>	<i>Nuga, marcipāns to aizstājēji, vai tiem līdzīgi produkti</i>	<i>50</i>
	<i>Kauleņaugļu konservi</i>	<i>5</i>
	<i>Alkoholiskie dzērieni</i>	<i>35</i>
<i>mentofurāns</i>	<i>Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas atsvaidzinātāju līdzekļus</i>	<i>500</i>
	<i>Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi</i>	<i>3000</i>
	<i>Košlājamā gumija</i>	<i>1000</i>
	<i>Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni</i>	<i>200</i>
<i>4-alil-1,2-dimetoksibenzols</i>	<i>Piena produkti</i>	<i>20</i>
	<i>Gaļa un gaļas izstrādājumi, t. sk. mājputnu gaļa un medījumi</i>	<i>15</i>
	<i>Zivis un zivju produkti</i>	<i>10</i>
	<i>Zupas un mērces</i>	<i>60</i>
	<i>Gatavas pikantās piedevas</i>	<i>20</i>
	<i>Bezalkoholiskie dzērieni</i>	<i>1</i>
<i>pulegons</i>	<i>Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas atsvaidzinātāju līdzekļus</i>	<i>250</i>
	<i>Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi</i>	<i>2000</i>

	<i>Košļājamā gumija</i>	350
	<i>Ar mētru/piparmētru aromatizēti bezalkoholiskie dzērieni</i>	20
	<i>Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni</i>	100
<i>kvasīns</i>	<i>Bezalkoholiskie dzērieni</i>	0,5
	<i>Maizes izstrādājumi</i>	1
	<i>Alkoholiskie dzērieni</i>	1.5
<i>1-alil-3,4-metilēndioksibenzols, safrols</i>	<i>Gaļa un gaļas izstrādājumi, t. sk. mājputnu gaļa un medījumi</i>	15
	<i>Zivis un zivju produkti</i>	15
	<i>Zupas un mērces</i>	25
	<i>Bezalkoholiskie dzērieni</i>	1
<i>teikrīns A</i>	<i>Alkoholiskie dzērieni</i>	2
<i>tujons (alfa un beta)</i>	<i>Alkoholiskie dzērieni, izņemot no Artemisia sugām gatavotos</i>	10
	<i>Alkoholiskie dzērieni, kas gatavoti no Artemisia sugām</i>	35

Parlamenta izdarītie grozījumi

Viela	Salikta sastāva pārtikas produkti, kuros vielas klātbūtne tiek ierobežota	Maksimālais daudzums [mg/kg]

Or. en

Pamatojums

Grozījums saistīts ar 5. panta 2. punkta otrās daļas grozījumu. Līdzīgs risinājums ir paredzēts Regulā (EK) Nr. 1925/2006 par vitamīnu un minerālvielu, un dažu citu vielu pievienošanu pārtikai, proti, tās 8. pantā un III pielikumā. III pielikuma B daļa jāatstāj tukša, kamēr Iestāde novērtē kādas tādas vielas iespējamo kaitīgumu, kura dabīgi sastopama produktā un nav vēlama. Šajā gadījumā Komisija nosaka tādu vielu maksimāli pieļaujamo daudzumu.

Grozījumu iesniedza *Alfonso Andria, Patrizia Toia un Lapo Pistelli*

Grozījums Nr. 110
III PIELIKUMA B DAĻAS 9. RINDA

teikrīns A - Alkoholiskie dzērieni - 2

teikrīns A - Alkoholiskie dzērieni - 6

Pamatojums

Eiropas Zinātniskās komitejas 2003. gada 11. marta padomes apsvērumā (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) noteiktas maksimālās robežvērtības teikrīnam A un aktīvai vielai Teucrium chamaedrys — 6 mg/kg alkoholiskos dzērienos.

Grozījumu iesniedza *Dan Jørgensen*

Grozījums Nr. 111
III PIELIKUMA B DAĻA

Komisijas ierosinātais teksts

Vielā	<i>Salikta sastāva pārtikas produkti, kuros vielas klātbūtne tiek ierobežota</i>	<i>Maksimālais saturs [mg/kg]</i>
beta-asarons	Alkoholiskie dzērieni	1,0
1-alil-4-metoksibenzols	Piena produkti	50
	Apstrādāti augļi, dārzeņi (t. sk. sēnes, saknes, bumbuļi, kaltēti un svaigi pākšaugi), rieksti un sēklas	50
	Zivju produkti	50
	Bezalkoholiskie dzērieni	10

ciānūdeņražskābe	Nuga, marcipāns to aizstājēji, vai tiem līdzīgi produkti Kaulēnaugļu konservi Alkoholiskie dzērieni	50 5 35
mentofurāns	Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas atsvaidzinātāju līdzekļus Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi Košļājamā gumija Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni	500 3000 1000 200
4-alil-1,2-dimetoksibenzols	Piena produkti Gaļa un gaļas izstrādājumi, t. sk. mājputnu gaļa un medījumi Zivis un zivju produkti Zupas un mērces Gatavas pikantās piedevas Bezalkoholiskie dzērieni	20 15 10 60 20 1
pulegons	Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas atsvaidzinātāju līdzekļus Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi Košļājamā gumija Ar mētru/piparmētru aromatizēti bezalkoholiskie dzērieni Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni	250 2000 350 20 100

kvasīns	Bezalkoholiskie dzērieni Maizes izstrādājumi Alkoholiskie dzērieni	0,5 1 1.5
1-alil-3,4-metilēndioksibenzols, safrols	Gaļa un gaļas izstrādājumi, t. sk. mājputnu gaļa un medījumi Zivis un zivju produkti Zupas un mērces Bezalkoholiskie dzērieni	15 15 25 1
teikrīns A	Alkoholiskie dzērieni	2
tujons (alfa un beta)	Alkoholiskie dzērieni, izņemot no <i>Artemisia</i> sugām gatavotos Alkoholiskie dzērieni, kas gatavoti no <i>Artemisia</i> sugām	10 35

Parlamenta izdarītie grozījumi

Vielā	<i>Pārtikas produkti [mg/kg]</i>	<i>Dzērieni [mg/kg]</i>	<i>Atbrīvojumi noteiktiem pārtikas produktiem [mg/kg]</i>
aloīns	0.1	0.1	Alkoholiskie dzērieni 50
beta-asarons	0.1	0.1	Alkoholiskie dzērieni 1.0
1-alil-4-metoksibenzols	nav	nav	Piena produkti 50 50 Apstrādāti augļi, dārzeņi (t. sk. sēnes, saknes, bumbuļi, kaltēti un svaigi pākšaugi), rieksti un sēklas 50 Zivju produkti 10 Bezalkoholiskie dzērieni 10
kumarīns	2	2	Atsevišķi konditorejas izstrādājumi 10 Košļājamā gumija 50 Alkoholiskie dzērieni 10
ciānūdeņražskābe	1	1	Nuga, marcipāns to aizstājēji, vai tiem līdzīgi produkti 50 Kauļēnaugļu konservi 5 Alkoholiskie dzērieni 35

mentofurāns	<i>nav</i>	<i>nav</i>	Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas atsvaidzinātāju līdzekļus	500
			Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi	3 000
			Košļājamā gumija	1 000
			Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni	200
4-alil-1,2-dimetoksibenzols	<i>nav</i>	<i>nav</i>	Piena produkti	20
			Gaļa un gaļas izstrādājumi, t. sk. mājputnu gaļa un medījumi	15
			Zivis un zivju produkti	10
			Zupas un mērces	60
			Gatavas pikantās piedevas	20
			Bezalkoholiskie dzērieni	1
pulegons	25	100	Ar mētru/piparmētru aromatizēti konditorejas izstrādājumi, izņemot elpas atsvaidzinātāju līdzekļus	250
			Elpas mikroatsvaidzinātāji konditorejas izstrādājumi	2 000
			Košļājamā gumija	350
			Ar mētru/piparmētru aromatizēti bezalkoholiskie dzērieni	20
			Ar mētru/piparmētru aromatizēti alkoholiskie dzērieni	100
kvasīns	5	5	Bezalkoholiskie dzērieni	0.5
			Maizes izstrādājumi	1
			Alkoholiskie dzērieni	1.5
1-alil-3,4-metilēndioksibenzols, safrols	1	1	Gaļa un gaļas izstrādājumi, t. sk. mājputnu gaļa un medījumi	15
				15

			Zivis un zivju produkti	25
			Zupas un mērces	1
			Bezalkoholiskie dzērieni	
teikrīns A	<i>nav</i>	<i>nav</i>	Alkoholiskie dzērieni	2
tujons (alfa un beta)	<i>0.5</i>	<i>0.5</i>	Alkoholiskie dzērieni, izņemot no <i>Artemisia</i> sugām gatavotos	10
			Alkoholiskie dzērieni, kas gatavoti no <i>Artemisia</i> sugām	35

Or. da

Pamatojums

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

Grænseværdier er medtaget for Aloin og Coumarin, idet disse stoffer er reguleret i de gældende regler og der fortsat er risiko for toksikologiske problemer med begge.