

EUROPEES PARLEMENT

2004



2009

Commissie milieubeheer, volksgezondheid en voedselveiligheid

2.4.2007

PE 386.521v02-00

AMENDEMENTEN 21-111

Ontwerpverslag

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in of op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad, Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96 en Richtlijn 2000/13/EG

Voorstel voor een verordening (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD) – wijzigingsbesluit)

Door de Commissie voorgestelde tekst

Amendementen van het Parlement

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 21 OVERWEGING 5

(5) Met het oog op de bescherming van de gezondheid van de mens dienen aroma's, uitgangsmaterialen voor aroma's en levensmiddelen die aroma's bevatten binnen het toepassingsgebied van deze verordening te vallen. Ook dienen hierbinnen bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen te vallen die aan levensmiddelen worden toegevoegd met als belangrijkste doel er geur en/of smaak aan te geven en die er in aanzienlijke mate toe bijdragen dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen (hierna "voedselingrediënten met aromatiserende

(5) Met het oog op de bescherming van de gezondheid van de mens dienen aroma's, uitgangsmaterialen *en halffabrikaten* voor aroma's en levensmiddelen die aroma's bevatten binnen het toepassingsgebied van deze verordening te vallen. Ook dienen hierbinnen bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen te vallen die aan levensmiddelen worden toegevoegd met als belangrijkste doel er geur en/of smaak aan te geven en die er in aanzienlijke mate toe bijdragen dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen (hierna "voedselingrediënten met aromatiserende

AM\663687NL.doc

PE 386.521v02-00

eigenschappen” genoemd) in levensmiddelen aanwezig zijn, alsmede het uitgangsmateriaal ervan en de levensmiddelen die ze bevatten.

eigenschappen” genoemd) in levensmiddelen aanwezig zijn, alsmede het uitgangsmateriaal ervan, **de halffabrikaten** en de levensmiddelen die ze bevatten.

Or. pl

Motivering

In fabricageprocédés in de levensmiddelenindustrie worden niet alleen uitgangsmaterialen (hier begrepen als rauwe basismaterialen) en aroma's gebruikt maar ook en vooral halffabrikaten die in verschillende mate verwerkt zijn en verkregen door verschillende technologische processen (zie Bijlage II - Lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen door middel waarvan natuurlijke aromastoffen en natuurlijke aromatiserende preparaten worden verkregen).

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 22
OVERWEGING 5 BIS (nieuw)

(5 bis) Deze verordening is niet van toepassing op bepaalde stoffen die uitsluitend een zoete, zure of zoute smaak hebben, op onverwerkte levensmiddelen als omschreven in Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, en op niet-samengestelde voedingsmiddelen.

¹ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.

Or. en

Motivering

Ter verduidelijking van artikel 2, lid 2, sub b).

Amendement ingediend door John Bowis

Amendement 23
OVERWEGING 6

(6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden en daarom moet op het etiket de aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld.

(6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. **Waar mogelijk, moet aandacht worden gegeven aan mogelijke negatieve effecten voor kwetsbare groepen, waarbij ook gelet wordt op de ontwikkeling van smaakvoorkeuren bij kinderen.** Zij mogen de consument niet misleiden en daarom moet op het etiket de aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld.

Or. en

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 24
OVERWEGING 6

(6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden **en daarom moet op het etiket de** aanwezigheid ervan altijd adequaat worden vermeld.

(6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden **inzake de versheid, de voedingswaarde van de ingrediënten en de natuurlijke aard van een voedingsmiddel. Het gebruik ervan moet juist om technologische redenen noodzakelijk zijn en moet een duidelijk voordeel hebben voor de consument. De** aanwezigheid ervan **moet** altijd adequaat worden vermeld **op het etiket.**

Or. en

Motivering

Evenals in de huidige wetgeving over voedseladditieven moet in de toelatingsprocedure voor aroma's het voordeel voor de consument centraal staan.

Amendement ingediend door David Martin en Åsa Westlund

Amendement 25 OVERWEGING 6

(6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden **en daarom moet op het etiket de aanwezigheid** ervan altijd adequaat worden vermeld.

(6) Aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen slechts worden gebruikt wanneer zij voldoen aan de criteria van deze verordening. Het gebruik ervan moet veilig zijn, en daarom moeten bepaalde aroma's een risicobeoordeling ondergaan voordat zij in levensmiddelen kunnen worden toegelaten. Zij mogen de consument niet misleiden en **het gebruik ervan moet om technologische redenen noodzakelijk zijn en een voordeel hebben voor de consument. De aanwezigheid ervan moet** altijd adequaat worden vermeld **op het etiket.**

Or. en

Motivering

Het gebruik van aroma's moet gebaseerd zijn op een technologische noodzaak en een voordeel hebben voor de consument.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 26 OVERWEGING 8

(8) Daar ongewenste stoffen van nature in planten voorkomen, kunnen zij in aromatiserende preparaten en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen aanwezig zijn. De planten worden traditioneel gebruikt als levensmiddel of voedselingrediënt. Er moeten passende maximumgehalten worden

(8) Daar ongewenste stoffen van nature in planten voorkomen, kunnen zij in aromatiserende preparaten en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen aanwezig zijn. De planten worden traditioneel gebruikt als levensmiddel of voedselingrediënt. Er moeten passende maximumgehalten worden

vastgesteld aan deze ongewenste stoffen in levensmiddelen die het meest bijdragen aan de inname door de mens van deze stoffen, waarbij zowel met noodzaak tot de bescherming van de menselijke gezondheid als de onvermijdelijke aanwezigheid ervan in traditionele levensmiddelen rekening wordt gehouden.

vastgesteld aan deze ongewenste stoffen in levensmiddelen die het meest bijdragen aan de inname door de mens van deze stoffen, **die allergene, mutagene of carcinogene effecten kunnen hebben**, waarbij zowel met noodzaak tot de bescherming van de menselijke gezondheid als de onvermijdelijke aanwezigheid ervan in traditionele levensmiddelen rekening wordt gehouden.

Or. pl

Motivering

De aroma's die voorkomen in bijvoorbeeld natuurhoning kunnen een reactie teweeg brengen bij mensen die dit soort allergie hebben. Bepaalde aroma's zoals aromatische koolwaterstoffen hebben een carcinogeen effect.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 27 OVERWEGING 11

(11) Met het oog op harmonisatie dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's.

(11) Met het oog op harmonisatie dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens **het voorzorgbeginsel en** de procedure van Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's.

Or. en

Motivering

Het voorzorgbeginsel moet centraal staan bij de risicobeoordeling van aroma's.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 28
OVERWEGING 11

(11) Met het oog op harmonisatie dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's.

(11) Met het oog op harmonisatie dienen de risicobeoordeling en de goedkeuring van aroma's, **halffabrikaten** en uitgangsmaterialen die een evaluatie moeten ondergaan, plaats te vinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. [...] tot vaststelling van een uniforme toelatingsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's.

Or. pl

Motivering

In fabricationprocédés in de levensmiddelenindustrie worden niet alleen uitgangsmaterialen (hier begrepen als rauwe basismaterialen) en aroma's gebruikt maar ook en vooral halffabrikaten die in verschillende mate verwerkt zijn en verkregen door verschillende technologische processen (zie Bijlage II - Lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen door middel waarvan natuurlijke aromastoffen en natuurlijke aromatiserende preparaten worden verkregen).

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 29
OVERWEGING 12

(12) Aromastoffen zijn chemisch welbepaalde stoffen met aromatiserende eigenschappen. Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen wordt momenteel een beoordelingsprogramma van aromastoffen uitgevoerd. Volgens die verordening moet binnen vijf jaar na de aanneming van dat programma een lijst van aromastoffen

(12) Aromastoffen zijn chemisch welbepaalde stoffen met aromatiserende eigenschappen. Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen wordt momenteel een beoordelingsprogramma van aromastoffen uitgevoerd. Volgens die verordening moet binnen vijf jaar na de aanneming van dat programma een lijst van aromastoffen

worden vastgesteld. Voor de aanneming van die lijst moet een nieuwe termijn worden vastgesteld. Voorgesteld zal worden om die lijst in de in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. [...] bedoelde lijst op te nemen.

worden vastgesteld. Voor de aanneming van die lijst moet een nieuwe termijn worden vastgesteld. Voorgesteld zal worden om die lijst in de in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. [...] bedoelde lijst op te nemen.

Er moet een nieuwe einddatum worden vastgesteld voor de goedkeuring van deze lijst, waarna Verordening (EG) nr. 2232/96 wordt ingetrokken.

Or. en

Motivering

Richtlijn 88/388/EEG van 22 juni wordt ingetrokken met dit voorstel, maar anderzijds heeft het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 2232/96 betrekking op Richtlijn 88/388/EEG.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 30 OVERWEGING 13

(13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of minerale oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. ***Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat.*** De veiligheid van aromatiserende preparaten ***die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd***, dient vóór de goedkeuring ***wel*** te worden geëvalueerd.

(13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of minerale oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. De veiligheid van aromatiserende preparaten dient vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.

Or. en

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 31
OVERWEGING 13

(13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke **of minerale** oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient vóór de goedkeuring wel te worden geëvalueerd.

(13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige **of** dierlijke oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient vóór de goedkeuring wel te worden geëvalueerd.

Or. en

Motivering

Er bestaan geen aromatiserende preparaten van minerale oorsprong.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 32
OVERWEGING 13

(13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of **minerale** oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er

(13) Aromatiserende preparaten zijn andere aroma's dan chemisch welbepaalde stoffen, die zijn verkregen van uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of **synthetische** oorsprong door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt. Van levensmiddelen vervaardigde aromatiserende preparaten hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er

twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd Ausgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient vóór de goedkeuring wel te worden geëvalueerd.

twijfel omtrent de veiligheid ervan bestaat. De veiligheid *voor de menselijke gezondheid* van aromatiserende preparaten die van niet voor de menselijke voeding bestemd Ausgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient vóór de goedkeuring wel te worden geëvalueerd.

Or. pl

Motivering

Het woord 'minerale' is vervangen door het woord 'synthetische' ter aanduiding van de niet-natuurlijke oorsprong van aromatiserende preparaten die verkregen zijn door chemische synthese, die niet dezelfde chemische eigenschappen hebben als natuurlijke stoffen die aanwezig zijn in producten van plantaardige of dierlijke oorsprong. Voor een duidelijker definitie.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 33 OVERWEGING 14

(14) In Verordening (EG) nr. 178/2002 wordt onder levensmiddel verstaan: alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Ausgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, **worden** voor de toepassing van deze verordening als voedingsmiddel beschouwd, **ook al zijn een aantal van deze Ausgangsmaterialen, zoals rozenhout, stukjes eikenhout en aardbeiblاد, wellicht niet voor levensmiddelen als zodanig gebruikt. Zij hoeven niet te worden geëvalueerd.**

(14) In Verordening (EG) nr. 178/2002 wordt onder levensmiddel verstaan: alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Ausgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, **kunnen** voor de toepassing van deze verordening als voedingsmiddel **worden** beschouwd. **De veiligheid van dergelijke aromatiserende preparaten dient echter vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.**

Or. en

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 34
OVERWEGING 16

(16) Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's stelt een procedure vast voor de veiligheidsevaluatie en goedkeuring van rookaroma's en beoogt de opstelling van een lijst van primaire rookcondensaten en primaire teerfracties waarvan het gebruik is toegestaan, met uitsluiting van alle andere stoffen.

(16) Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's stelt een procedure vast voor de veiligheidsevaluatie en goedkeuring van rookaroma's en beoogt de opstelling van een lijst van primaire rookcondensaten en primaire teerfracties waarvan het gebruik is toegestaan, met uitsluiting van alle andere stoffen. ***Verwijzingen naar Richtlijn 88/388/EEG in Verordening (EG) nr. 2065/2003 moeten worden begrepen als verwijzingen naar deze verordening.***

Or. en

Motivering

De definities en de overwegingen van Verordening (EG) nr. 2065/2003 verwijzen naar Richtlijn 88/388/EEG, die wordt ingetrokken.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 35
OVERWEGING 17

(17) Aromaprecursoren geven geur en/of smaak aan levensmiddelen door middel van chemische reacties die tijdens de productie van levensmiddelen optreden. Van levensmiddelen vervaardigde aromaprecursoren hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent ***de veiligheid*** ervan bestaat. De veiligheid van aromaprecursoren die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient echter vóór de goedkeuring te worden geëvalueerd.

(17) Aromaprecursoren geven geur en/of smaak aan levensmiddelen door middel van chemische reacties die tijdens de productie van levensmiddelen optreden. Van levensmiddelen vervaardigde aromaprecursoren hoeven geen evaluatie of goedkeuringsprocedure te ondergaan voor gebruik in of op levensmiddelen, tenzij er twijfel omtrent ***het veilig gebruik*** ervan bestaat. De veiligheid ***voor de menselijke gezondheid*** van aromaprecursoren die van niet voor de menselijke voeding bestemd uitgangsmateriaal zijn vervaardigd, dient echter vóór de goedkeuring te worden

geëvalueerd.

Or. pl

Motivering

De bescherming van de menselijke gezondheid en de waarborging dat voedsel gezond en veilig is vormen de kern van deze verordening.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 36
OVERWEGING 20

(20) ***Een aroma of een uitgangsmateriaal dat valt*** binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders ***moet*** overeenkomstig die verordening ***worden toegelaten, alvorens het*** op grond van deze verordening ***wordt goedgekeurd.***

(20) ***Aroma's en voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen die geheel of gedeeltelijk uit genetisch gemodificeerde organismen bestaan of daarmee zijn geproduceerd welke vallen*** binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders ***moeten onderworpen worden aan de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie*** overeenkomstig die verordening, ***terwijl de definitieve vergunning wordt verleend*** op grond van deze verordening.

Or. en

Motivering

Twee verschillende toelatingsprocedures moeten worden vermeden.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 37
OVERWEGING 20

(20) Een aroma of een uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van

(20) Een aroma of een uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van

22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders moet **overeenkomstig die verordening worden toegelaten, alvorens het** op grond van deze verordening **wordt goedgekeurd**.

22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders moet **onderworpen worden aan de toelatingsprocedure van die verordening met betrekking tot de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie, terwijl de definitieve toelating van het aroma of het uitgangsmateriaal wordt verleend** op grond van deze verordening.

Or. en

Amendement ingediend door Avril Doyle

Amendement 38
OVERWEGING 20

(20) Een aroma **of een** uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders moet overeenkomstig die verordening worden toegelaten, **alvorens het** op grond van deze verordening **wordt goedgekeurd**.

(20) Een aroma **afkomstig uit** een uitgangsmateriaal dat valt binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders moet overeenkomstig die verordening worden toegelaten, **voorafgaand aan of gelijktijdig met de toelating** op grond van deze verordening.

Or. en

Motivering

Bepaalde elementen van het voorstel kunnen verkeerd worden geïnterpreteerd als zouden bedrijven meerdere, opeenvolgende en dubbele EFSA- veiligheidsbeoordelingen en toelatingen moeten aanvragen voor bepaalde plantaardige aroma's (alook enzymen en levensmiddelenadditieven). Dubbele procedures zijn niet de bedoeling van het voorstel, dus is het belangrijk deze ambiguïteit op te helderen om verwarring en een bron van potentiële marktverstoring te vermijden.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 39
OVERWEGING 21

(21) Aromastoffen of aromatiserende preparaten mogen alleen op het etiket als “natuurlijk” worden aangeduid indien zij voldoen aan bepaalde criteria die waarborgen dat de consument niet wordt misleid.

(21) Aromastoffen of aromatiserende preparaten mogen alleen op het etiket als “natuurlijk” **of "synthetisch"** worden aangeduid indien zij voldoen aan bepaalde criteria die waarborgen dat de consument niet wordt misleid.

Or. pl

Motivering

Vermelding op het etiket van "natuurlijk" of "synthetisch" voorkomt dat de consument wordt misleid.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 40
OVERWEGING 22 BIS (nieuw)

(22 bis) Voor aroma's moeten de algemene etiketteringsvoorschriften van Richtlijn 2000/13/EG en, waar van toepassing, van Verordening (EG) nr. 1829/2003 blijven gelden. Daarnaast moeten specifieke bepalingen over de etikettering van levensmiddelenadditieven die als zodanig aan de fabrikant of aan de eindverbruiker worden verkocht in deze verordening worden opgenomen.

Or. en

Motivering

Bepalingen over de etikettering van aroma's moeten worden genoemd in een overweging ter motivering van artikel 15.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 41
OVERWEGING 23

(23) Als de rooksmaak van een bepaald levensmiddel het gevolg is van de toevoeging van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht. Overeenkomstig artikel 5 van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame dient de verkoopbenaming van een product geen verwarring bij de consument te doen ontstaan over de vraag of het product op traditionele wijze met verse rook dan wel met rookaroma's is behandeld. Die richtlijn moet worden aangepast aan de **in deze verordening vastgelegde** definities van aroma's, rookaroma's en aan het begrip "natuurlijk" als beschrijving van aroma's.

(23) Als de rooksmaak van een bepaald levensmiddel het gevolg is van de toevoeging van rookaroma's, moet de consument hieromtrent worden ingelicht. Overeenkomstig artikel 5 van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame dient de verkoopbenaming van een product geen verwarring bij de consument te doen ontstaan over de vraag of het product op traditionele wijze met verse rook dan wel met rookaroma's is behandeld. Die richtlijn moet worden aangepast aan de definities van aroma's, rookaroma's en aan het begrip "natuurlijk" als beschrijving van aroma's **welke zijn vastgelegd in deze verordening voor de etikettering ten behoeve van de eindverbruiker.**

Or. en

Motivering

Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreft de etikettering van levensmiddelen die als zodanig bestemd zijn voor de eindverbruiker en voor cateringbedrijven.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 42
ARTIKEL 1, LETTER B)

b) de gebruiksvoorwaarden voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in en op levensmiddelen;

b) de gebruiksvoorwaarden voor aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in en op levensmiddelen **en de toegestane concentraties ervan**;

Motivering

Het gebruik van aroma's (vooral synthetische aroma's) in grote en technologisch onnodige concentraties kunnen een gezondheidsrisico inhouden voor de consument. Artikel 5, lid 2 en bijlagen III B en V bij deze verordening hebben betrekking op de toegestane concentraties van verschillende stoffen.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 43
ARTIKEL 2, LID 1, LETTER A)

a) in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's, **met uitzondering van rookaroma's, die vallen binnen het toepassingsgebied van** Verordening (EG) nr. 2065/2003;

a) in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aroma's, **onverminderd de meer specifieke bepalingen van** Verordening (EG) nr. 2065/2003;

Or. en

Motivering

Ten behoeve van de consistentie en de duidelijkheid moet alle wetgeving met betrekking tot de veiligheid en het gebruik van aroma's onder deze verordening vallen. Voor rookaroma's zijn al specifieke voorschriften vastgelegd in Verordening (EG) nr. 2065/2003.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 44
ARTIKEL 2, LID 1, LETTER C)

c) levensmiddelen die aroma's **en** voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten;

c) levensmiddelen die aroma's **en/of** voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten;

Or. en

Motivering

De voorgestelde formulering is niet consistent met de titel van Deel B van Bijlage III, noch met artikel 26 over de etikettering van gearomatiseerde voedingsmiddelen. Daarom moet in plaats 'of' worden toegevoegd aan 'en', aangezien anders levensmiddelen die uitsluitend aroma's en levensmiddelen die uitsluitend voedselingrediënten met aromatiserende

eigenschappen bevatten buiten de verordening zouden vallen.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 45
ARTIKEL 2, LID 1, LETTER C)

c) levensmiddelen die aroma's **en**
voedselingrediënten met aromatiserende
eigenschappen bevatten;

c) levensmiddelen die aroma's **en/of**
voedselingrediënten met aromatiserende
eigenschappen bevatten;

Or. en

Motivering

Het toepassingsgebied van Deel B van bijlage III moet worden verduidelijkt. Het voorstel in de huidige vorm dekt alleen levensmiddelen die aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen bevatten. Het moet echter ook gelden voor levensmiddelen die uitsluitend een van beide ingrediënten bevatten.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 46
ARTIKEL 2, LID 2, LETTER B)

b) **rauwe of niet-samengestelde**
levensmiddelen.

b) **onverwerkte** levensmiddelen.

Or. en

Motivering

De terminologie moet consistent zijn met die van het additievenvoorstel en correct worden gedefinieerd. Indien rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen betrekking hebben op onverwerkte levensmiddelen moet verwezen worden naar de geldende juridische definitie als gebruikt in Verordening (EG) nr. 852/2004 (in samenhang met nieuwe overweging 5).

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 47
ARTIKEL 2, LID 2, LETTER B)

b) rauwe of niet-samengestelde

b) rauwe of niet-samengestelde

levensmiddelen.

levensmiddelen, *zoals - maar niet uitsluitend - specerijen, kruiden of thee/kruidenthee als zodanig.*

Or. en

Motivering

Om de duidelijkheid te vergroten is het nuttig enkele voorbeelden van levensmiddelen aan te halen die worden beschouwd als rauw of niet-samengesteld, daar het onduidelijk blijft in welke mate bijvoorbeeld kruiden- of vruchtenthee en traditionele specerijenmengsels onder de verordening zouden vallen.

Amendement ingediend door Ria Oomen-Ruijten en Lambert van Nistelrooij

Amendement 48
ARTIKEL 2, LID 2, LETTER B)

b) rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen.

b) rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen, *zoals - maar niet uitsluitend - specerijen, kruiden of thee/kruidenthee als zodanig.*

Or. en

Motivering

Voorbeelden van levensmiddelen die vallen onder de benaming 'rauw' of 'niet-samengesteld' moeten worden aangehaald om de duidelijkheid te vergroten.

Amendement ingediend door David Martin en Åsa Westlund

Amendement 49
ARTIKEL 2, LID 2, LETTER B)

b) rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen.

b) rauwe of niet-samengestelde levensmiddelen, *waaronder - maar niet beperkt tot - thee, koffie, theemengsels of koffiemengsels.*

Or. en

Motivering

Het concept van niet-samengestelde levensmiddelen is niet duidelijk en verdient nadere uitleg.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 50
ARTIKEL 2, LID 2, LETTER B BIS) (nieuw)

b bis) kruiden en specerijen die van oudsher voor menselijke consumptie worden gebruikt;

Or. {EN}en

Motivering

Kruiden en specerijen die van oudsher voor menselijke consumptie worden gebruikt moeten niet onder de verordening vallen.

Amendement ingediend door John Bowis

Amendement 51
ARTIKEL 2, LID 2, LETTER B BIS) (nieuw)

b bis) verse of gedroogde kruiden en specerijen;

Or. en

Motivering

Er is bewijs dat kruiden niet dezelfde toxicologische effecten hebben als een afzonderlijke bestanddeel ervan. Vaststelling van maximumgehalten voor deze bestanddelen (in Bijlage III B) kan leiden tot een groter gebruik van kruidenextracten en het is niet duidelijk wat dit betekent voor de consumentenbescherming. Daarom moet hier meer aandacht aan worden besteed voordat dergelijke maximumgehalten voor het gebruik van kruiden en specerijen in de verordening worden opgenomen.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 52
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER A BIS), PUNT II BIS) (nieuw)

ii bis) die levensmiddelen kunnen bevatten met inbegrip van levensmiddelenadditieven welke zijn toegestaan bij Verordening

**(EG)nr. xxx/2007 van het Europees
Parlement en de Raad van ... inzake
levensmiddelenadditieven.**

Or. en

Motivering

Het voorstel noemt niet de mogelijke toevoeging van levensmiddelen of levensmiddelenadditieven aan aroma's. Additieven en levensmiddelen zijn echter nodig voor de opslag en het gebruik van aroma's en voor het oplossen en verdunnen van deze producten. Vaak zijn aroma's samengesteld uit levensmiddeleningredienten die bijdragen aan het aroma, bijvoorbeeld kaaspoeder in een kaas en uiaroma's.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 53
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER A BIS), PUNT II BIS) (nieuw)

***ii bis) die levensmiddelenadditieven
bevatten welke zijn toegestaan in aroma's;***

Or. en

Motivering

Levensmiddelenaroma's kunnen ook additieven bevatten, zoals gesteld in het voorstel over levensmiddelenadditieven (artikel 16).

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 54
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER A BIS), PUNT II BIS) (nieuw)

***ii bis) die zowel levensmiddelen als
levensmiddelenadditieven mogen bevatten,
mits de toevoeging van deze stoffen in
overeenstemming is met de EG-
verordeningen;***

Or. de

Motivering

In tegenstelling tot wat is bepaald in de aromarichtlijn (Richtlijn 88/388/EEG) noemt het

voorstel van de Commissie (COM(2006)0427) niet de mogelijke toevoeging van levensmiddelen of levensmiddelenadditieven aan aroma's. Additieven en levensmiddelen zijn echter nodig voor de opslag en het gebruik van aroma's en in tweede instantie voor het oplossen en verdunnen van deze producten. Vaak zijn aroma's samengesteld en bevatten levensmiddeleningrediënten die bijdragen aan het aroma, bijvoorbeeld kaaspoeder in een kaas en uiaroma's.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 55
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER C), PUNT I (nieuw)

(i) "synthetische aromastof": een aromastof die door chemische synthese is verkregen, ongeacht of deze dezelfde chemische eigenschappen heeft als de natuurlijke stoffen in onder letter c) genoemde producten van plantaardige of dierlijke oorsprong;

Or. pl

Motivering

Aroma's in levensmiddelen bevatten naast aroma's die verkregen zijn uit natuurlijke stoffen vooral stoffen die zijn verkregen door chemische synthese, zoals ethylvanille die in de gangbare vanillesuikers zit en andere levensmiddelenconcentraties.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 56
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER F)

f) "rookaroma": een product, verkregen door fractionering en zuivering van gecondenseerde rook, waardoor primaire rookcondensaten, primaire teerfracties en/of afgeleide rookaroma's als omschreven in artikel 3, punten 1, 2 en 4, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 worden verkregen;

f) "rookaroma": een product, verkregen door fractionering en zuivering van gecondenseerde rook, waardoor primaire rookcondensaten, primaire teerfracties ***gebruikt in traditionele rookmethoden voor levensmiddelen*** en/of afgeleide rookaroma's als omschreven in artikel 3, punten 1, 2 en 4, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 worden verkregen;

Or. en

Motivering

Verduidelijkt moet worden dat er rookaroma's zijn die onder Verordening (EG) nr. 2065/2003 vallen; er bestaan andere rookaroma's die onder deze verordening vallen en gebruikt worden bij het roken van levensmiddelen op traditionele wijze.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 57
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER H)

h) “**overig aroma**”: een aroma dat toegevoegd wordt of bestemd is om te worden toegevoegd aan levensmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven, en dat niet onder de definities onder b) tot en met g) valt;

h) “**aroma dat niet elders wordt gespecificeerd**”: een aroma dat toegevoegd wordt of bestemd is om te worden toegevoegd aan levensmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven, en dat niet onder de definities onder b) tot en met g) valt;

Or. en

Motivering

De definitie van "overig aroma" vraagt om verduidelijking.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 58
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER I)

i) “voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen”: een ander voedselingrediënt dan aroma's dat aan levensmiddelen kan worden toegevoegd met als voornaamste doel om er geur en/of smaak aan te geven of de geur en/of smaak ervan te wijzigen;

i) “voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen”: een ander voedselingrediënt dan aroma's dat aan levensmiddelen kan worden toegevoegd met als voornaamste doel om er geur en/of smaak aan te geven of de geur en/of smaak ervan te wijzigen **en waarvan het gebruik significant bijdraagt tot de aanwezigheid van stoffen in samengestelde levensmiddelen als gespecificeerd in deel B van bijlage III**;

Or. en

Motivering

Met het oog op een toepassing die in verhouding staat tot het doel, moeten toepassingsgebied en definitie beperkt worden tot die levensmiddeleningredienten met aromatiserende eigenschappen die geacht worden significant bij te dragen tot de inname. Dit amendement houdt verband met overweging 5 in het voorstel van de Commissie.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 59

ARTIKEL 3, LID 2, LETTER J), INLEIDENDE FORMULE

j) “uitgangsmateriaal”: een product van plantaardige, dierlijke, microbiologische **of minerale** oorsprong waarvan aroma’s of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:

j) “uitgangsmateriaal”: een product van plantaardige, dierlijke **of** microbiologische oorsprong waarvan aroma’s of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:

Or. en

Motivering

Er zijn geen aromatiserende preparaten die worden verkregen uit stoffen van minerale oorsprong.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 60

ARTIKEL 3, LID 2, LETTER J), INLEIDENDE FORMULE

j) “uitgangsmateriaal”: een product van plantaardige, dierlijke, microbiologische of **minerale** oorsprong waarvan aroma’s of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:

j) “uitgangsmateriaal”: een product van plantaardige, dierlijke, microbiologische of **synthetische** oorsprong waarvan aroma’s of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden vervaardigd; het kan hierbij gaan om:

Or. pl

Motivering

Het woord 'minerale' is vervangen door het woord 'synthetische' ter aanduiding van de niet-natuurlijke oorsprong van aromatiserende preparaten die verkregen zijn door chemische synthese, die niet dezelfde chemische eigenschappen hebben als natuurlijke stoffen die

aanwezig zijn in producten van plantaardige of dierlijke oorsprong. Voor een duidelijker definitie.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 61
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER J BIS) (nieuw)

j bis) "geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen": producten geproduceerd met behulp van een GGO als het laatst levende organisme in het productieproces, maar die niet geheel of gedeeltelijk uit genetisch gemodificeerde organismen bestaan noch daaruit zijn geproduceerd;

Or. en

Motivering

De etiketteringvoorschriften moeten worden verduidelijkt met betrekking tot enzymen die uit of met behulp van GGO's worden geproduceerd. Dit sluit aan bij het concept van het "laatst levende organisme" dat uitgangspunt is van de etiketteringvoorschriften van Verordening (EG) nr. 1829(2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 62
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER K)

k) "geschikt fysisch procédé": een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd **en waarbij geen** singlet-zuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, **metaalkatalysatoren**, organometaal-reagentia en/of UV-straling **worden gebruikt.**

k) "geschikt fysisch procédé": een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd, **onverminderd de lijst van traditionele levensmiddelenbereidingswijzen van bijlage II, waarin het gebruik van** singlet-zuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, organometaal-reagentia en/of UV-straling **niet is opgenomen.**

Or. de

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 63
ARTIKEL 3, LID 2, LETTER K)

k) “geschikt fysisch procédé”: een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd **en waarbij geen** singlet-zuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, metaalkatalysatoren, organometaal-reagentia en/of UV-straling **worden gebruikt**.

k) “geschikt fysisch procédé”: een fysisch procédé waarbij de chemische eigenschappen van de bestanddelen van het aroma niet opzettelijk worden veranderd **tenzij het is opgenomen in de lijst van bijlage II. Het omvat niet het gebruik van** singlet-zuurstof, ozon, anorganische katalysatoren, metaalkatalysatoren, organometaal-reagentia en/of UV-straling.

Or. en

Motivering

Veel fysische procédés veranderen opzettelijk de chemische eigenschappen van de producten. Deze procédés zijn oorspronkelijk toevallig ontstaan maar worden nu opzettelijk toegepast om traditionele kwaliteiten te behouden. Bijvoorbeeld het kneuzen van knoflook is een procédé dat opzettelijk de chemische eigenschappen van knoflook verandert: en inderdaad wordt knoflook gekneusd om het typische organoleptische effect te bereiken, dat veroorzaakt wordt door een aantal chemische veranderingen die optreden bij het kneuzen.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 64
ARTIKEL 3, LID 3

3. Voor de toepassing van de definities in lid 2, onder d), e), g), en j), worden uitgangsmaterialen waarvan het gebruik voor de vervaardiging van aroma's duidelijk is bewezen, als levensmiddelen beschouwd.

schrappen

Or. en

Motivering

Materialen die geen levensmiddelen zijn moeten niet worden beschouwd als levensmiddelen.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 65
ARTIKEL 4

In of op levensmiddelen mogen slechts aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden gebruikt die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- a) zij leveren volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens geen gevaar voor de gezondheid van de consument op;
- b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend.

In of op levensmiddelen mogen slechts aroma's of voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen worden gebruikt die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- a) zij leveren volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens **en het voorzorgbeginsel** geen gevaar voor de gezondheid van de consument op;
- b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend;

b bis) het gebruik moet om technologische redenen noodzakelijk zijn en het gewenste effect kan niet worden verkregen door het gebruik van specerijen;

b ter) het gebruik ervan heeft een duidelijk voordeel voor de consument.

Or. en

Motivering

Evenals in de huidige wetgeving inzake levensmiddelenadditieven moet een voordeel voor de consument een centrale vereiste zijn in de toelatingsprocedure voor aroma's.

Amendement ingediend door David Martin en Åsa Westlund

Amendement 66
ARTIKEL 4, LETTER B)

b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend.

b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend - ***bijvoorbeeld met betrekking tot de voedingswaarde, de natuurlijke aard en het gehalte aan fruit en groenten van een product;***

b bis) het gebruik ervan moet een voordeel hebben voor de consument;

b ter) het gebruik ervan moet om technologische redenen noodzakelijk zijn.

Motivering

Het gebruik van aroma's of levensmiddeleningrediënten met aromatiserende eigenschappen moet technologisch noodzakelijk zijn en een voordeel hebben voor de consument. Het mag de consument niet misleiden.

Amendement ingediend door David Martin en Åsa Westlund

Amendement 67
ARTIKEL 4, LETTER B)

b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend.

b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend. ***Misleiding van de consument heeft onder meer, maar niet uitsluitend, betrekking op de aard, de versheid, de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten, de natuurlijke aard van het product of het productieproces, of de voedingswaarde van het product.***

Motivering

Deze toevoeging is nodig om de algemene interpretatie van de betekenis van 'misleidend voor de consument' te verhelderen.

Amendement ingediend door Kartika Tamara Liotard

Amendement 68
ARTIKEL 4, LETTER B)

b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend.

b) het gebruik ervan is voor de consument niet misleidend- ***bijvoorbeeld met betrekking tot de voedingswaarde, de natuurlijke aard en het gehalte aan fruit en groenten van een product.***

Motivering

Er zijn transparante criteria nodig om besluiten te kunnen nemen over het misleiden van de

consument.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 69
ARTIKEL 5, LID 2, ALINEA 1

2. **De maximumgehalten aan** bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen **in de in deel B van bijlage III vermelde** samengestelde levensmiddelen **mogen niet worden overschreden als gevolg van het gebruik van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in en op die levensmiddelen.**

2. **Indien er een wetenschappelijk gegronde reden tot zorg is dat** bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen in samengestelde levensmiddelen **een veiligheidsrisico kunnen inhouden voor de gezondheid van de consument kan de Commissie op eigen initiatief of op grond van informatie van lidstaten en overeenkomstig het advies van de Autoriteit maximumgehalten vaststellen, die worden opgenomen in de lijst van deel B van bijlage III.**

Or. en

Motivering

De uitbreiding van het toepassingsgebied van de verordening naar levensmiddeleningrediënten met aromatiserende eigenschappen is bedoeld om bij te dragen aan de controle over biologisch actieve bestanddelen (bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en levensmiddeleningrediënten met aromatiserende eigenschappen. Indien bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen wetenschappelijk gegronde zorg wekken over de gezondheid van de consumenten, dan kan de Commissie maximumgehalten vaststellen op basis van het advies van de EFSA.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 70
ARTIKEL 5, LID 2, ALINEA 1

2. De maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's **en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen** in de in deel B van bijlage III vermelde samengestelde levensmiddelen mogen niet worden overschreden als gevolg van het gebruik van

2. De maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's in de in deel B van bijlage III vermelde samengestelde levensmiddelen mogen niet worden overschreden als gevolg van het gebruik van aroma's in en op die

aroma's **en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen** in en op die levensmiddelen.

levensmiddelen.

Or. en

Motivering

Deze bepaling mag niet het gebruik van kruiden en specerijen benadelen ten opzichte van het gebruik van kunstmatige aroma's.

Amendement ingediend door Dan Jørgensen

Amendement 71

ARTIKEL 5, LID 2, ALINEA 1

2. De maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen **in de in deel B van bijlage III vermelde samengestelde levensmiddelen** mogen niet worden overschreden **als gevolg van** het gebruik van aroma's en voedsel ingrediënten **met aromatiserende eigenschappen in en op die levensmiddelen.**

2. De **in deel B van bijlage III vermelde** maximumgehalten aan bepaalde stoffen die van nature aanwezig zijn in aroma's en voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen mogen niet worden overschreden **bij** het gebruik van aroma's of voedsel ingrediënten in **samengestelde levensmiddelen.**

Or. da

Motivering

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.

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 72

ARTIKEL 5, LID 2 BIS (nieuw)

2 bis. De lijst van deel B in bijlage III wordt regelmatig herzien en zo nodig bijgewerkt in het licht van de meest recente wetenschappelijke bevindingen.

Deze herziening kan ook tot gevolg hebben dat in artikel 3, lid 2, sub j), punt (i) genoemde uitgangsmaterialen en producten die daarvan zijn geproduceerd, worden geschrapt uit deel B van bijlage III wanneer wetenschappelijk is bewezen dat zij geen gevaar voor de gezondheid inhouden. Met het oog hierop kunnen studies die worden uitgevoerd om te onderzoeken of uitgangsmaterialen of daarvan geproduceerde producten schadelijk voor de gezondheid kunnen zijn naar de Commissie worden gezonden. Na raadpleging van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid stelt de Commissie een lijst van ingrediënten of stoffen vast die uit deel B van bijlage III worden geschrapt.

Onverminderd bovenstaande tweede alinea kan deel B van bijlage III worden gewijzigd via de procedure van artikel 18, lid 2 nadat de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid advies heeft uitgebracht overeenkomstig artikel 29 van Verordening (EG) nr. 178/2002.

Or. de

Motivering

Nieuwe onderzoeken geven wetenschappelijke aanknopingspunten voor de conclusie dat bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen, bijvoorbeeld kruiden en specerijen, en van deze ingrediënten (extracten) gemaakte producten geen schadelijk effect hebben op de gezondheid. Om rekening te houden met de laatste stand van de wetenschap en met de resultaten op het gebied van het bestaan van 'actieve bestanddelen in bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen en producten die hiervan vervaardigd zijn, is het belangrijk ervoor te zorgen dat de lijst van deel B in bijlage III snel kan worden herzien.

Amendement ingediend door John Bowis

Amendement 73
ARTIKEL 5, LID 2 BIS (nieuw)

2 bis. In afwijking van lid 2 zijn de maximumgehalten niet van toepassing wanneer een samengesteld levensmiddel geen toegevoegde aroma's bevat en de enige toegevoegde voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen verse of gedroogde kruiden en specerijen betreffen.

Or. en

Motivering

Zie motivering bij amendement op artikel 2, lid 2, sub c) (nieuw) over verse en gedroogde kruiden en specerijen.

Amendement ingediend door David Martin en Åsa Westlund

Amendement 74
ARTIKEL 6, LID 1

1. In deel A van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen niet worden gebruikt voor de vervaardiging van aroma's en voedselingsrediënten met aromatiserende eigenschappen. ***schrappen***

Or. en

Motivering

Het principe van een negatieve lijst in plaats van een positieve lijst zou het gebruik van een nieuwe stof toestaan totdat deze is onderzocht, en indien deze onveilig is bevonden, op de negatieve lijst opgenomen. Zo ontstaat er een risico dat de consument blootgesteld wordt aan stoffen die niet veilig zijn voor de gezondheid.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 75
ARTIKEL 6, LID 1

1. **In** deel A van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen **niet** worden gebruikt voor de vervaardiging van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.

1. **Alleen in** deel A van bijlage IV vermelde uitgangsmaterialen mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van aroma's en voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen.

Or. en

Motivering

Een positieve lijst van uitgangsmaterialen is meer geschikt voor de bescherming van de consument tegen schadelijke stoffen.

Indien dit amendement wordt aangenomen moet de titel van bijlage IV dienstovereenkomstig worden gewijzigd.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 76

ARTIKEL 8, INLEIDENDE FORMULE

Dit hoofdstuk **heeft** betrekking op:

Onverminderd de rookaroma's die zijn toegestaan overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2065/2003, heeft dit hoofdstuk betrekking op:

Or. en

Motivering

Er moet worden aangegeven dat rookaroma's die onder Verordening (EG) nr.2065/2003 vallen, volgens die verordening moeten worden toegelaten.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 77

ARTIKEL 8, LETTER F BIS) (nieuw)

f bis) rookaroma's die niet onder Verordening (EG) nr. 2065/2003 vallen.

Or. en

Motivering

Aangegeven moet worden dat rookaroma's die niet onder Verordening (EG) nr. 2065/2003 vallen, volgens de onderhavige verordening moeten worden beoordeeld en goedgekeurd.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 78
ARTIKEL 11

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag slechts op de communautaire lijst worden geplaatst **nadat het** overeenkomstig artikel 7 van die verordening **is toegelaten**.

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag slechts **in overeenstemming met deze verordening** op de communautaire lijst worden geplaatst **wanneer het gedekt wordt door een vergunning** overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 1829/2003.

Or. en

Motivering

Houdt verband met amendement op overweging 20.

Amendement ingediend door Avril Doyle

Amendement 79
ARTIKEL 11

Een aroma **of uitgangsmateriaal** dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, **mag slechts** op de communautaire lijst worden geplaatst **nadat** het overeenkomstig artikel 7 van die verordening is toegelaten.

Onverminderd artikelen 4, 8 en 9 van deze verordening, mag een aroma **afkomstig van een materiaal** dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt op de communautaire lijst worden geplaatst **wanneer** het overeenkomstig artikel 7 van die verordening is toegelaten.

Or. en

Motivering

Bepaalde elementen van het voorstel kunnen verkeerd worden geïnterpreteerd als zouden bedrijven meerdere, opeenvolgende en dubbele EFSA- veiligheidsbeoordelingen en

vergunningen moeten aanvragen voor bepaalde plantaardige aroma's (alook enzymen en levensmiddelenadditieven. Dubbele procedures zijn niet de bedoeling van het voorstel, dus is het belangrijk om deze ambiguïteit op te helderen om verwarring en een bron van potentiële marktverstoring te vermijden.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 80
ARTIKEL 11

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag slechts op de communautaire lijst worden geplaatst nadat het overeenkomstig artikel 7 van die verordening *is toegelaten*.

Een aroma of uitgangsmateriaal dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag slechts op de communautaire lijst worden geplaatst nadat het *is onderworpen aan de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie* overeenkomstig de procedure van artikel 7 van die verordening.

Or. en

Motivering

Het moet duidelijk zijn dat er niet twee verschillende toelatingsprocedures zijn wanneer een aroma genetisch gemodificeerde bestanddelen bevat. De toelatingsprocedure voor aroma's moet daarnaast voorzien in het beheer door de Commissie wat betreft de veiligheidsbeoordeling van de genetische modificatie om vervolgens de algehele goedkeuring krachtens deze verordening mogelijk te maken.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 81
ARTIKEL 13, LID 1, LETTER A)

a) de verkoopbenaming: *hetzij de term "aroma", hetzij een meer* specifieke aanduiding *of een beschrijving* van het aroma,

a) de verkoopbenaming: de specifieke aanduiding van het aroma,

Or. en

Motivering

Noodzakelijke verheldering van de etiketteringsvoorschriften.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 82
ARTIKEL 13, LID 1, LETTER B)

b) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;

b) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper, **die gevestigd is in de Gemeenschap**;

Or. en

Motivering

De traceerbaarheid moet worden verzekerd en de etiketteringsvoorschriften van Richtlijn 2000/13/EG met betrekking tot de eindverbruiker moeten worden toegepast. Daarom moet het bedrijf in de EU gevestigd zijn.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 83
ARTIKEL 13, LID 1, LETTER D)

d) een lijst, in dalende volgorde van het aandeel in het gewicht, van:

i) de categorieën **aanwezige aroma's**; en

ii) de naam van alle andere stoffen, of, in voorkomend geval, het betreffende E-nummer;

d) een lijst, in dalende volgorde van het aandeel in het gewicht, van:

i) de categorieën **aromastoffen en aromatiserende preparaten als omschreven in artikel 3**; en

ii) **in geval van een mengsel van aroma's met andere stoffen of materialen die zijn toegestaan als additieven of voor oplossing of verdunning gebruikte producten** de naam van alle **in (i) vermelde categorieën en de naam van alle** andere stoffen, of, in voorkomend geval, het betreffende E-nummer;

Or. en

Motivering

Noodzakelijke verduidelijking van de verschillende mogelijkheden, bijvoorbeeld in geval van mengsels van aroma's met andere stoffen of materialen, de betekenis van categorieën en de categorieën als gedefinieerd in artikel 3.

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 84
ARTIKEL 13, LID 1, LETTER D), PUNT II)

ii) de naam van alle andere stoffen, **of, in voorkomend geval**, het betreffende E-nummer;

ii) de naam van alle andere stoffen, het betreffende E-nummer **en in voorkomend geval de aanduiding "geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen"**;

Or. en

Motivering

De etiketteringsvoorschriften moeten worden verduidelijkt met betrekking tot enzymen die uit GGO's worden geproduceerd. Dit sluit aan bij het concept van het "laatst levende organisme" dat uitgangspunt is van de etiketteringsvoorschriften van Verordening (EG) nr. 1829(2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Amendement ingediend door Kartika Tamara Liotard

Amendement 85
ARTIKEL 13, LID 1, LETTER D), PUNT II)

ii) de naam van alle andere stoffen, **of, in voorkomend geval**, het betreffende E-nummer;

ii) de naam van alle andere stoffen, **en, in voorkomend geval**, het betreffende E-nummer;

Or. en

Motivering

Er is geen reden om niet het E-nummer aan te geven als dat bestaat.

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 86
ARTIKEL 14

1. Het begrip "natuurlijk" mag **alleen** worden gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 13, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming overeenkomstig

1. Het begrip "natuurlijk" mag worden gebruikt ter aanduiding van een aroma in de in artikel 13, lid 1, onder a), bedoelde verkoopbenaming overeenkomstig de

de leden 2 tot en met 6.

2. Het begrip “natuurlijk” mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

3. Het begrip “natuurlijke aromastof(fen)” mag alleen worden gebruikt voor aroma’s waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.

4. Het begrip “natuurlijk” mag **alleen** worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categorie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste 90 gewichts­procent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

De aromatiserende component mag aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

De benaming luidt “natuurlijk levens­middel(en) of levens­middelen­categorie of grondstof(fen) aroma”.

5. “Natuurlijk levens­middel(en) of levens­middelen­categorie of grondstof(fen) aroma met andere natuurlijke aroma’s” mag **alleen** worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig is en/of gemakkelijk herkenbaar is.

De aromatiserende component mag aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

6. Het begrip “natuurlijk aroma” mag **alleen** worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de reuk of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

De aromatiserende component mag

leden 2 tot en met 6.

2. Het begrip “natuurlijk” mag alleen ter aanduiding van een aroma worden gebruikt indien de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

3. Het begrip “natuurlijke aromastof(fen)” mag alleen worden gebruikt voor aroma’s waarin de aromatiserende component uitsluitend natuurlijke aromastoffen bevat.

4. Het begrip “natuurlijk” mag worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categorie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste 90 gewichts­procent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

De aromatiserende component mag **alleen** aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

De benaming luidt “natuurlijk levens­middel(en) of levens­middelen­categorie of grondstof(fen) aroma”.

5. “Natuurlijk levens­middel(en) of levens­middelen­categorie of grondstof(fen) aroma met andere natuurlijke aroma’s” mag worden gebruikt indien de aromatiserende component gedeeltelijk van het desbetreffende uitgangsmateriaal afkomstig is en/of gemakkelijk herkenbaar is.

De aromatiserende component mag **alleen** aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

6. Het begrip “natuurlijk aroma” mag worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de reuk of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

De aromatiserende component mag **alleen**

aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevatten.

Or. de

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 87
ARTIKEL 14, LID 4, ALINEA 1

4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categor­ie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien **ten minste 90 gewichts­procent van de** aromatiserende **component** van het desbetreffende uitgangsmateriaal **is** verkregen.

4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categor­ie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien **alle** aromatiserende **componenten** van het desbetreffende uitgangsmateriaal **zijn** verkregen.

Or. de

Motivering

Een rato van 90 procent is strijdig met de eis van artikel 4, sub b) dat de consument niet mag worden misleid over het gebruik van aroma's en meer specifiek met overweging 21, waarin gezegd wordt dat aromastoffen of aromatiserende preparaten niet als 'natuurlijk' mogen worden geëtiketteerd tenzij zij voldoen aan bepaalde criteria die ervoor moeten zorgen dat de consument niet wordt misleid.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 88
ARTIKEL 14, LID 4, ALINEA 1

4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categor­ie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste **90** gewichts­procent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen­categor­ie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste **95** gewichts­procent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

Or. sl

Motivering

Een rato van 90/10 kan misleidend zijn voor de consument. De voorgestelde tekst kan de consument de indruk geven dat het aroma vooral van het belangrijkste bestanddeel afkomstig is terwijl in feite de resterende 10% uit volledig verschillende ingrediënten afkomstig is. De rato moet 95/5 zijn.

Amendement ingediend door Marie-Noëlle Lienemann

Amendement 89 ARTIKEL 14, LID 4, ALINEA 1

4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen categorie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste **90** gewichtsprocent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

4. Het begrip “natuurlijk” mag alleen worden gebruikt in combinatie met een verwijzing naar een levensmiddel, levensmiddelen categorie of een plantaardige of dierlijke grondstof indien ten minste **95** gewichtsprocent van de aromatiserende component van het desbetreffende uitgangsmateriaal is verkregen.

Or. en

Motivering

Negentig procent weerspiegelt de huidige praktijk en is vastgesteld in overleg met de instanties tijdens de goedkeuring van Richtlijn 88/388/EEG. Idealiter zou dit percentage moeten worden gehandhaafd daar elke verandering zou nopen tot een grootscheepse herformulering- en/of heretiketteringsoperatie van producten op de markt. In sommige amendementen wordt echter aangedrongen op een vermindering tot 98%, maar voor een aantal aromasoorten wordt herformulering dan uiterst ingewikkeld. 95% is het absolute maximum waarbinnen nog een breed scala van natuurlijke aroma's kan worden vervaardigd.

Amendement ingediend door Ria Oomen-Ruijten en Lambert van Nistelrooij

Amendement 90 ARTIKEL 14, LID 6, ALINEA 1

5. Het begrip “natuurlijk aroma” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de reuk of smaak ervan niet adequaat zou weergeven.

6. Het begrip “natuurlijk aroma” mag alleen worden gebruikt indien de aromatiserende component afkomstig is van verschillende uitgangsmaterialen en wanneer een vermelding van de uitgangsmaterialen de reuk of smaak ervan niet adequaat zou weergeven, **en in omstandigheden als**

omschreven in lid 4 en 5.

Or. en

Motivering

Het gebruik van de term 'natuurlijke aroma's' mag niet worden beperkt tot gevallen als vermeld in artikel 14, lid 6, daar volgens artikel 14, lid 4 de omschrijving 'natuurlijk X-aroma' alleen mag worden gebruikt indien ten minste 90 gewichtsprocent van de aromatiserende component uit X is verkregen. Volgens artikel 14, lid 5 mag de omschrijving "natuurlijk X aroma met andere natuurlijke aroma's" alleen worden gebruikt indien minder dan 90% van de aromatiserende component uit X afkomstig is.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 91

ARTIKEL 14, LID 6, ALINEA 2

***De aromatiserende component mag
aromatiserende preparaten en/of
natuurlijke aromastoffen bevatten.*** ***schrappen***

Or. en

Motivering

Alinea 2 is overbodig.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 92

ARTIKEL 15, LID 1

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's slechts in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking de vermelding "voor gebruik in levensmiddelen" of "voor levensmiddelen, beperkt gebruik" of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, ***Richtlijn 89/396/EEG en in voorkomend geval Verordening (EG) nr. 1829/2003,*** mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde aroma's slechts in de handel worden gebracht wanneer op de verpakking de vermelding "voor gebruik in levensmiddelen" of "voor levensmiddelen, beperkt gebruik" of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht.

Motivering

De etikettering van aroma's bestemd voor de verkoop aan de eindverbruiker moet gebeuren in overeenstemming met Richtlijn 89/396/EEG betreffende de vermeldingen die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren en in voorkomend geval met Verordening (EG) nr. 1829/2003 betreffende GGO's voor de etikettering van aroma's die geheel of gedeeltelijk uit genetisch gemodificeerde organismen bestaan of daarmee zijn geproduceerd.

Amendement ingediend door Pilar Ayuso

Amendement 93
ARTIKEL 16, LID 1

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven of hun vertegenwoordigers melden de Commissie de hoeveelheden aromastoffen die jaarlijks in de Gemeenschap aan levensmiddelen worden toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmiddelen categorie.

1. Producenten en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe, hen bekende en voor hen beschikbare wetenschappelijke of technische informatie die van invloed kan zijn op de beoordeling van de veiligheid van de aromastof.

1 bis. Producenten van het aroma en levensmiddelenbedrijven die het aroma met de aromastof gebruiken stellen in onderlinge samenwerking de Commissie op haar verzoek in kennis van het feitelijk gebruik van de aromastof. De in dit kader verstrekte informatie wordt als vertrouwelijk behandeld.

Motivering

De verzameling van gegevens over jaarlijkse hoeveelheden van elke aromastof die aan levensmiddelen wordt toegevoegd en over de gebruikte hoeveelheden zal uiterst moeilijk zijn, daar de leverancier van het aroma niet hoeft te weten in welke soorten levensmiddelen een aroma wordt gebruikt, noch in welke hoeveelheden. Daarom is het onwaarschijnlijk dat deze informatie bijdraagt aan het toezicht op de inname of de veiligheidsbeoordeling.

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 94
ARTIKEL 16, LID 1

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven *of hun vertegenwoordigers melden de Commissie de hoeveelheden aromastoffen die jaarlijks in de Gemeenschap aan levensmiddelen worden toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmiddelen categorie.*

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven, *alsmede de fabrikanten/mengers en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van hen bekende en voor hen beschikbare wetenschappelijke of technische informatie die van invloed kan zijn op beoordeling van de veiligheid van de aromastof.*

1 bis Levensmiddelenbedrijven, alsmede fabrikanten/mengers en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie op haar verzoek in kennis van het feitelijk gebruik van de aromastof, indien zij kunnen beschikken over de relevante gegevens. De verstrekte informatie wordt als vertrouwelijk behandeld.

Or. de

Amendement ingediend door Ria Oomen-Ruijten en Lambert van Nistelrooij

Amendement 95
ARTIKEL 16, LID 1

1. *De exploitanten van levensmiddelenbedrijven of hun vertegenwoordigers melden de Commissie de hoeveelheden aromastoffen die jaarlijks in de Gemeenschap aan levensmiddelen worden toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmiddelen categorie.*

1. *Producenten en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe, hen bekende en voor hen beschikbare wetenschappelijke of technische informatie die van invloed kan zijn op de beoordeling van de veiligheid van de aromastof.*

1 bis. Producenten en gebruikers van een aroma stellen de Commissie op haar verzoek in kennis van het feitelijk gebruik van het aroma.

Or. en

Motivering

Met het oog op de consistentie en de samenhang met het wetgevingspakket over de toelatingsprocedure (COM(2006)423) en het gebruik van additieven (COM(2006)428) en het gebruik van enzymen (COM(2006)425) moet dezelfde formulering worden gebruikt met betrekking tot de informatieplicht als in de voorstellen voor een verordening over additieven (artikel 26 'Informatieverplichting') en voor enzymen (Artikel 15 'Informatieverplichting'). Beiden hebben betrekking op de veiligheid, terwijl de inname geen verband houdt met de veiligheid als zodanig.

Amendement ingediend door Françoise Grossetête

Amendement 96
ARTIKEL 16, LID 1

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven of hun vertegenwoordigers melden de Commissie de hoeveelheden aromastoffen die jaarlijks in de Gemeenschap aan levensmiddelen worden toegevoegd en de gebruikte hoeveelheden voor iedere afzonderlijke levensmiddelen categorie.

1. Producenten en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie in kennis van alle nieuwe, hen bekend geworden wetenschappelijke of technische informatie die van invloed kan zijn op de beoordeling van de veiligheid van de betreffende aromastof.

Or. fr

Motivering

Deze verordening inzake aroma's behoort tot een wetgevingspakket dat ook betrekking heeft op enzymen en additieven. Daarom is het logisch de informatieverplichting voor de drie verordeningen gelijk te trekken. Elk bedrijf moet gevraagd worden alle nieuwe wetenschappelijke informatie die van invloed kan zijn op de beoordeling van de veiligheid van een aromastof te overleggen. Een dergelijke bepaling zorgt ervoor dat gebruikte aroma's aantoonbaar veilig zijn voordat zij op de markt worden gebracht.

Amendement ingediend door David Martin en Åsa Westlund

Amendement 97
ARTIKEL 16, LID 2 BIS (nieuw)

2 bis. Producenten en gebruikers van een aromastof stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuw wetenschappelijke of technische informatie die van invloed kan zijn op de beoordeling

Motivering

Hierdoor wordt het voorstel gelijkgetrokken met de voorstellen over additieven en enzymen. Tevens draagt het bij aan de consumentenbescherming in het licht van de meest recente informatie.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 98

ARTIKEL 26

Bijlage III, lid 1, streepje 1 (Richtlijn 2000/13/EG)

– “aroma(s)” of een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma indien de aromatiserende component aroma’s bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), d), e), g), en h), van Verordening (EG) nr. [...] van het Europees Parlement en de Raad* [Verordening inzake aroma’s];

– “aroma(s)” of een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma indien de aromatiserende component aroma’s bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder b), **c**), d), e), g), en h), van Verordening (EG) nr. [...] van het Europees Parlement en de Raad* [Verordening inzake aroma’s];

Motivering

De levensmiddelenindustrie zal bij het gebruik van 'natuurlijke aroma's' de aandacht hierop vestigen. Maar door de beperkte ruimte op sommige etiketten kan besloten worden alleen het woord 'aroma's als een van de ingrediënten te vermelden. Deze verordening moet die mogelijkheid openlaten.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 99

ARTIKEL 26

Bijlage III, lid 1, streepje 2 (Richtlijn 2000/13/EG)

– “rookaroma(s) indien de aromatiserende component aroma’s bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. [...] [Verordening inzake aroma’s]

– “rookaroma(s) indien de aromatiserende component aroma’s bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. [...] [Verordening inzake aroma’s]

en het levensmiddel een rooksmak verleent.

en het levensmiddel een rooksmak verleent.

Or. en

Motivering

'Natuurlijke aromastoffen' moeten opgenomen worden.

Amendement ingediend door Edite Estrela

Amendement 100

ARTIKEL 26

Bijlage III, lid 1, streepje 2 (Richtlijn 2000/13/EG)

– “rookaroma(‘s)” indien de aromatiserende component aroma’s bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. [...] [Verordening inzake aroma’s] en het levensmiddel een rooksmak verleent.

– “rookaroma(‘s)”, **of een meer specifieke aanduiding of beschrijving van het/de rookaroma(‘s)**, indien de aromatiserende component aroma’s bevat als omschreven in artikel 3, lid 2, onder f, van Verordening (EG) nr. [...] [Verordening inzake aroma’s] en het levensmiddel een rooksmak verleent.

Or. en

Motivering

Het moet mogelijk zijn het specifieke aroma aan te duiden met een beschrijving zoals 'rookaroma' (baconaroma).

Amendement ingediend door Carl Schlyter en Bart Staes

Amendement 101

ARTIKEL 26

Bijlage III, lid 2 bis (nieuw) (Richtlijn 2000/13/EG)

2 bis. Voor aroma's die geproduceerd zijn met een uitgangsmateriaal dat onder Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, bevat het etiket de aanduiding "geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen".

Voor aroma's die geproduceerd zijn met behulp van een organisme dat onder Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, geldt

geen specifiek etiketteringsvoorschrift.

Or. en

Motivering

De etiketteringvoorschriften moeten worden verduidelijkt met betrekking tot enzymen die uit of met behulp van GGO's worden geproduceerd. Dit sluit aan bij het concept van het "laatst levende organisme" dat uitgangspunt is van de etiketteringvoorschriften van Verordening (EG) nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 102
ARTIKEL 27, ALINEA 2

Zij is van toepassing met ingang van [datum invullen] [24 maanden na de inwerkingtreding]. **De artikelen 9, 23 en 24 zijn** echter van toepassing vanaf de datum van toepassing van de communautaire lijst.

Zij is van toepassing met ingang van [datum invullen] [24 maanden na de inwerkingtreding]. **Artikel 9 is** echter van toepassing **18 maanden na de inwerkingtreding** van de communautaire lijst.

Or. de

Amendement ingediend door Anja Weisgerber

Amendement 103
ARTIKEL 27, ALINEA 2 BIS (nieuw)

Aroma's en levensmiddelen die rechtmatig op de markt zijn gebracht vóór bovengenoemde data mogen verder gebruikt worden tot de voorraden zijn uitgeput.

Or. de

Amendement ingediend door John Bowis

Amendement 104
ARTIKEL 27, ALINEA 2 BIS (nieuw)

Aroma's en levensmiddelen die rechtmatig op de markt zijn gebracht vóór de respectieve data mogen verder verhandeld en gebruikt worden tot de voorraden zijn uitgeput.

Or. en

Motivering

Het moet mogelijk zijn voorraden van producten die vóór de goedkeuring van de verordening rechtmatig op de markt zijn gebracht te gebruiken zonder dat ze van de markt hoeven te worden genomen.

Amendement ingediend door Françoise Grossetête

Amendement 105
ARTIKEL 27, ALINEA 2 BIS (nieuw)

Aromastoffen die rechtmatig op de markt zijn gebracht vóór de respectieve data mogen gebruikt worden tot de voorraden zijn uitgeput.

Or. fr

Motivering

Er moet een overgangperiode worden vastgesteld zodat de aromastoffen die vóór de goedkeuring van de verordening over aroma's op de markt zijn gebracht gebruikt kunnen worden. De overgangperiode is nodig voor het soepele verloop van de productie terwijl tegelijk de veiligheid van de consument wordt gewaarborgd.

Amendement ingediend door Ria Oomen-Ruijten en Lambert van Nistelrooij

Amendement 106
ARTIKEL 27, ALINEA 2 BIS (nieuw)

Aroma's en levensmiddelen die rechtmatig op de markt zijn gebracht vóór deze respectieve data mogen tot 12 maanden na de inwerkingtreding van deze verordening verhandeld en gebruikt worden.

Or. en

Motivering

Instelling van een overgangperiode voor de handel in en het gebruik van aroma's die rechtmatig op de markt zijn gebracht vóór de goedkeuring van de verordening.

Amendement ingediend door Urszula Krupa

Amendement 107
BIJLAGE II, REGEL 5, KOLOM 1

Verdampen

Verdampen *en vriesdrogen*

Or. pl

Motivering

Bij de verwerking van natuurlijke stoffen is voor het drogen van stoffen van plantaardige of dierlijke oorsprong met een hoog watergehalte bevriezing en vervolgens sublimatie van de overtollige vloeistof een gangbaar procédé.

Amendement ingediend door Dan Jørgensen

Amendement 108
BIJLAGE III, DEEL A

Aloïne

Cumarine

Or. da

Motivering

Maximumgehalten voor aloïne en cumarine zijn aangegeven in deel B daar deze stoffen gereguleerd zijn in de desbetreffende bepalingen en beide toxicologische risico's blijven inhouden.

Amendement ingediend door Mojca Drčar Murko

Amendement 109
BIJLAGE III, DEEL B, RIJ 1

Door de Commissie voorgestelde tekst

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte[mg/kg]
<i>Bèta-asaron</i>	<i>Alcoholhoudende dranken</i>	<i>1,0</i>
<i>1-Allyl-4-methoxybenzeen</i>	<i>Zuivelproducten</i>	<i>50</i>
	<i>Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddestoelen, zwammen, wortels, knollen, peulvruchten en leguminosen), noten en zaden</i>	<i>50</i>
	<i>Visproducten</i>	<i>50</i>
	<i>Niet-alcoholhoudende dranken</i>	<i>10</i>
<i>Waterstofcyanide</i>	<i>Noga, marsepein of vervangingsmiddelen ervan of soortgelijke producten</i>	<i>50</i>
	<i>Ingeblikte steenvruchten</i>	<i>5</i>
	<i>Alcoholhoudende dranken</i>	<i>35</i>
<i>Menthofuran</i>	<i>Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)</i>	<i>500</i>
	<i>Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)¹</i>	<i>3000</i>
	<i>Kauwgom</i>	<i>1000</i>
	<i>Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt</i>	<i>200</i>
<i>4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen</i>	<i>Zuivelproducten</i>	<i>20</i>
	<i>Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild</i>	<i>15</i>
	<i>Vis en visproducten</i>	<i>10</i>
	<i>Soepen en sauzen</i>	<i>60</i>
	<i>Kant-en-klare hapjes</i>	<i>20</i>
	<i>Niet-alcoholhoudende dranken</i>	<i>1</i>

¹ Snoepgoed met een intensieve smaak; gewicht per snoepje niet meer dan 1 g.

<i>Pulegon</i>	<i>Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)</i>	<i>250</i>
	<i>Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)¹</i>	<i>2000</i>
	<i>Kauwgom</i>	<i>350</i>
	<i>Niet-alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt</i>	<i>20</i>
	<i>Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt</i>	<i>100</i>
<i>Quassine</i>	<i>Niet-alcoholhoudende dranken</i>	<i>0,5</i>
	<i>Bakkerijproducten</i>	<i>1</i>
	<i>Alcoholhoudende dranken</i>	<i>1,5</i>
<i>1-Allyl-3,4-methyleendioxybenzeen, safrool</i>	<i>Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild</i>	<i>15</i>
	<i>Vis en visproducten</i>	<i>15</i>
	<i>Soepen en sauzen</i>	<i>25</i>
	<i>Niet-alcoholhoudende dranken</i>	<i>1</i>
<i>Teucrin A</i>	<i>Alcoholhoudende dranken</i>	<i>2</i>
<i>Thujon (alfa- en bèta-)</i>	<i>Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van Artemisia-soorten zijn geproduceerd</i>	<i>10</i>
	<i>Alcoholhoudende dranken die van Artemisia-soorten zijn geproduceerd</i>	<i>35</i>

Amendement van het Parlement

Naam van de stof	Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld	Maximumgehalte[mg/kg]

Or. en

Motivering

Dit amendement hangt samen met het amendement op artikel 5, lid 2, tweede alinea. Een soortgelijke oplossing is geregeld in artikel 8 en bijlage III van Verordening (EG) nr. 1925/2006 over de toevoeging van vitamines en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen. Deel B van bijlage III blijft blanco tenzij de potentiële schadelijkheid van bepaalde natuurlijk optredende ongewenste effecten is aangetoond door de Autoriteit. In dat geval moet de Commissie maximumgehalten vaststellen.

Amendement ingediend door Alfonso Andria, Patrizia Toia en Lapo Pistelli

Amendement 110
BIJLAGE III, DEEL B, RIJ 9

Teucrin A - Alcoholhoudende dranken - 2

Teucrin A - Alcoholhoudende dranken - 6

Or. it

Motivering

In het advies van 11 maart 2003 van het Wetenschappelijk comité van de Raad van Europa (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18/FINAL) wordt het maximumgehalte voor teucrium chamaedrys op 6 mg/kg in alcoholhoudende dranken vastgesteld.

Amendement ingediend door Dan Jørgensen

Amendement 111
BIJLAGE III, DEEL B, TABEL

Door de Commissie voorgestelde tekst

Naam van de stof	<i>Samengestelde levensmiddelen waarin een beperking aan de aanwezigheid van de stof is gesteld</i>	<i>Maximumgehalte[mg/kg]</i>
Bèta-asaron	Alcoholhoudende dranken	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzeen	Zuivelproducten	50
	Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddestoelen, zwammen, wortels, knollen, peulvruchten en leguminosen), noten en zaden	50
	Visproducten	50
	Niet-alcoholhoudende dranken	10
Waterstofcyanide	Noga, marsepein of vervangingsmiddelen ervan of soortgelijke producten	50
	Ingeblikte steenvruchten	5
	Alcoholhoudende dranken	35
Menthofuran	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	500
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹	3000
	Kauwgom	1000
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen	Zuivelproducten	20
	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Vis en visproducten	10
	Soepen en sauzen	60
	Kant-en-klare hapjes	20
	Niet-alcoholhoudende dranken	1

¹ Snoepgoed met een intensieve smaak; gewicht per snoepje niet meer dan 1 g.

Pulegon	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	250
	Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹	2000
	Kauwgom	350
	Niet-alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	20
	Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	100
Quassine	Niet-alcoholhoudende dranken	0,5
	Bakkerijproducten	1
	Alcoholhoudende dranken	1,5
1-Allyl-3,4-methyleendioxybenzeen, safrool	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
	Vis en visproducten	15
	Soepen en sauzen	25
	Niet-alcoholhoudende dranken	1
Teucrin A	Alcoholhoudende dranken	2
Thujon (alfa- en bèta-)	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	10
	Alcoholhoudende dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	35

Amendement van het Parlement

Naam van de stof	<i>Levensmiddelen [mg/kg]</i>	<i>Dranken [mg/kg]</i>	<i>Uitzonderingen voor bepaalde levensmiddelen [mg/kg]</i>
<i>Aloïne</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	Alcoholhoudende dranken 50
β-asaron	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	Alcoholhoudende dranken 1,0
1-Allyl-4-methoxybenzeen	<i>0</i>	<i>0</i>	Zuivelproducten 50
			Verwerkt(e) fruit, groenten (m.i.v. paddestoelen, zwammen, wortels, knollen, peulvruchten en leguminosen), noten en zaden 50
			Visproducten 50
			Niet-alcoholhoudende dranken 10

<i>Cumarine</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>In bepaalde gekonfijte producten</i>	<i>10</i>
			<i>Kauwgum</i>	<i>50</i>
			<i>Alcoholhoudende dranken</i>	<i>10</i>
Waterstofcyanide	<i>1</i>	<i>1</i>	Noga, marsepein of vervangingsmiddelen ervan of soortgelijke producten	50
			Ingeblikte steenvruchten	5
			Alcoholhoudende dranken	35
Menthofuran	<i>0</i>	<i>0</i>	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	500
			Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹	3 000
			Kauwgom	1 000
			Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzeen	<i>0</i>	<i>0</i>	Zuivelproducten	20
			Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
			Vis en visproducten	10
			Soepen en sauzen	60
			Kant-en-klare hapjes	20
			Niet-alcoholhoudende dranken	1
Pulegon	<i>25</i>	<i>100</i>	Snoepwaren met munt/pepermunt, met uitzondering van zeer kleine snoepjes (ademverfrissers)	250
			Zeer kleine snoepjes (ademverfrissers) ¹	2 000
			Kauwgom	350
			Niet-alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	20
			Alcoholhoudende dranken met munt/pepermunt	100

¹ Snoepgoed met een intensieve smaak; gewicht per snoepje niet meer dan 1 g.

Quassine	5	5	Niet-alcoholhoudende dranken	0,5
			Bakkerijproducten	1
			Alcoholhoudende dranken	1,5
1-Allyl-3,4-methyl- endioxybenzeen, safrool	1	1	Vlees en vleesproducten, m.i.v. pluimvee en wild	15
			Vis en visproducten	15
			Soepen en sauzen	25
			Niet-alcoholhoudende dranken	1
Teucrin A	0	0	Alcoholhoudende dranken	2
Thujon (alfa en bèta)	0,5	0,5	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	10
			Alcoholhoudende dranken die van <i>Artemisia</i> -soorten zijn geproduceerd	35

Or. da

Motivering

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.