

PARLAMENT EUROPEJSKI

2004



2009

Komisja Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności

2.4.2007

PE 386.521v01-00

POPRAWKI 21-111

Projekt sprawozdania

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Środki aromatyzujące i niektóre składniki żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych

Wniosek dotyczący rozporządzenia (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD

Projekt rezolucji legislacyjnej

Wniosek dotyczący rozporządzenia

Tekst proponowany przez Komisję

Poprawki Parlamentu

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 21

PUNKT 5 PREAMBUŁY

(5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, zakresem niniejszego rozporządzenia należy objąć środki aromatyzujące, materiały źródłowe do ich produkcji oraz środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące. Należy w nim również uwzględnić niektóre składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które są dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania aromatu, oraz które w znacznym stopniu przyczyniają się do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie

(5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, zakresem niniejszego rozporządzenia należy objąć środki aromatyzujące, materiały źródłowe, **półprodukty** do ich produkcji oraz środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące. Należy w nim również uwzględnić niektóre składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które są dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania aromatu, oraz które w znacznym stopniu przyczyniają się do obecności w środkach spożywczych

AM\663687PL.doc

PE 386.521v02-00

występujących substancji niepożądanych („składniki żywności o właściwościach aromatyzujących”), a także ich materiały źródłowe i środki spożywcze je zawierające.

niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych („składniki żywności o właściwościach aromatyzujących”), a także ich materiały źródłowe, **półprodukty** i środki spożywcze je zawierające.

Or. pl

Uzasadnienie

W procesie produkcji nie tylko materiały źródłowe (rozpatrywane tu jako surowce bazowe) i środki aromatyzujące są stosowane w przemyśle spożywczym, ale głównie półprodukty w różnym stopniu przetworzenia, powstałe w różnych procesach technologicznych (patrz Załącznik II – Wykaz tradycyjnych procesów przygotowywania żywności, w których otrzymuje się naturalne substancje aromatyczne i naturalne preparaty aromatyczne).

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 22

PUNKT 5 A PREAMBUŁY (nowy)

(5a) Niniejsze rozporządzenie nie powinno mieć zastosowania do niektórych substancji, które są wyłącznie słodkie, kwaśne lub słone, do nieprzetworzonych środków spożywczych zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych¹ oraz do jednoskładnikowych środków spożywczych.

¹ Dz.U. L 139 z 30.4.2004 str. 1.

Or. en

Uzasadnienie

Należy wyjaśnić art. 2 ust. 2 b.

Poprawkę złożył John Bowis

Poprawka 23

PUNKT 6 PREAMBUŁY

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. ***O ile to możliwe, należy zwrócić uwagę na ewentualność wystąpienia jakichkolwiek negatywnych skutków dla grup podatnych na zagrożenia, z rozwojem preferencji smakowych u dzieci włącznie.*** Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

Or. en

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 24
PUNKT 6 PREAMBUŁY

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. ***Aby nie*** wprowadzać konsumenta w błąd, ***ich*** obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. ***Nie powinny*** wprowadzać konsumenta w błąd, ***jeżeli chodzi o świeżość, wartość odżywczą składników oraz naturalność produktu spożywczego. Przeciwnie – ich zastosowanie musi być konieczne z technologicznego punktu widzenia oraz musi przynieść konsumentom wyraźną korzyść.*** ***Ich*** obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

Or. en

Uzasadnienie

Podobnie jak w przypadku obowiązującego prawodawstwa dotyczącego dodatków do żywności, kryterium wyraźnej korzyści dla konsumentów musi być głównym warunkiem wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące.

Poprawkę złożyli David Martin i Åsa Westlund

Poprawka 25 PUNKT 6 PREAMBUŁY

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. ***Aby nie*** wprowadzać konsumenta w błąd, ***ich*** obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. ***Nie powinny*** wprowadzać konsumenta w błąd, ***a ich zastosowanie musi być konieczne z technologicznego punktu widzenia oraz musi przynieść konsumentom wyraźną korzyść. Ich*** obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

Or. en

Uzasadnienie

Stosowanie środków aromatyzujących musi być niezbędne z technologicznego punktu widzenia oraz korzystne dla konsumentów.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 26 PUNKT 8 PREAMBUŁY

(8) Z uwagi na ich naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących. Rośliny są tradycyjnie

(8) Z uwagi na ich naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących. Rośliny są tradycyjnie

wykorzystywane jako żywność lub składniki żywności. Mając na uwadze konieczność ochrony zdrowia ludzi i nieuniknioną obecność niepożądanych substancji w tradycyjnych środkach spożywczych, należy ustanowić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości tych substancji w środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologicznym przez człowieka.

wykorzystywane jako żywność lub składniki żywności. Mając na uwadze konieczność ochrony zdrowia ludzi i nieuniknioną obecność niepożądanych substancji w tradycyjnych środkach spożywczych, należy ustanowić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości tych substancji w środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologicznym przez człowieka, **a także o działaniu alergizującym, mutagennym czy kancerogennym.**

Or. pl

Uzasadnienie

Aromaty zawarte np. w miodzie naturalnym mogą uczulać osoby podatne na tego typu alergię. Niektóre aromaty (np. z grupy węglowodorów aromatycznych) mają działanie kancerogenne).

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 27

PUNKT 11 PREAMBUŁY

(11) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [...] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności.

(11) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z **zasadą ostrożności** oraz procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [...] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności.

Or. en

Uzasadnienie

Zasada ostrożności powinna stanowić podstawę oceny ryzyka związanego ze środkami aromatyzującymi.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 28
PUNKT 11 PREAMBUŁY

(11) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [...] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności.

(11) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących, **półproduktów** i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [...] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności.

Or. pl

Uzasadnienie

W procesie produkcji nie tylko materiały źródłowe (rozpatrywane tu jako surowce bazowe) i środki aromatyzujące są stosowane w przemyśle spożywczym, ale głównie półprodukty w różnym stopniu przetworzenia, powstałe w różnych procesach technologicznych (patrz Załącznik II – Wykaz tradycyjnych procesów przygotowywania żywności, w których otrzymuje się naturalne substancje aromatyczne i naturalne preparaty aromatyczne).

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 29
PUNKT 12 PREAMBUŁY

(12) Substancje aromatyczne to substancje zdefiniowane chemicznie o własnościach aromatyzujących. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na

(12) Substancje aromatyczne to substancje zdefiniowane chemicznie o własnościach aromatyzujących. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na

środkach spożywczych¹ program oceny substancji aromatycznych jest obecnie realizowany. Na podstawie tego rozporządzenia, wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy ustanowić nowy termin dla przyjęcia tego wykazu. Zostanie przedstawiony wniosek o włączenie tego wykazu do wykazu określonego w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr [...].

środkach spożywczych¹ program oceny substancji aromatycznych jest obecnie realizowany. Na podstawie tego rozporządzenia, wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy ustanowić nowy termin dla przyjęcia tego wykazu. Zostanie przedstawiony wniosek o włączenie tego wykazu do wykazu określonego w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr [...].

Należy ustanowić nowy termin przyjęcia tego wykazu, po którym rozporządzenie (WE) nr 2232/96 zostanie uchylone.

Or. en

Uzasadnienie

Niniejszy wniosek uchyli dyrektywę Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca. Z drugiej strony jednak przepisy tej dyrektywy wchodzą w zakres rozporządzenia (WE) nr 2232/96.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 30

PUNKT 13 PREAMBUŁY

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mineralnego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. ***Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z***

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mineralnego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. ***Zatwierdzenie preparatów aromatycznych należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.***

¹ Dz.U. L 299 z 23.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

Or. en

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 31
PUNKT 13 PREAMBUŁY

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego *lub mineralnego* w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego *lub*, zwierzęcego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

Or. en

Uzasadnienie

Nie istnieją preparaty aromatyczne otrzymywane z materiałów pochodzenia mineralnego.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 32
PUNKT 13 PREAMBUŁY

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z

materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub **mineralnego** w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub **syntetycznego** w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa **zdrowotnego**.

Or. pl

Uzasadnienie

Zastąpienie słowa mineralne słowem syntetyczne wskazuje na „nienaturalne” pochodzenie substancji aromatycznej, otrzymanej na drodze syntezy chemicznej nieposiadającej chemicznie identycznych odpowiedników substancji naturalnych obecnych w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych. Poprawka natury definicyjnej

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 33

PUNKT 14 PREAMBUŁY

(14) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 definiuje żywność jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Materiały pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, **uważa się** w tym przypadku za surowce żywnościowe, **nawet jeżeli niektórych z tych materiałów źródłowych, takich jak palisander, wióry dębu i liście truskawki,**

(14) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 definiuje żywność jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Materiały pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, **można uważać** w tym przypadku za surowce żywnościowe. **Ocenę bezpieczeństwa takich preparatów aromatycznych należy jednak przeprowadzić przed ich zatwierdzeniem.**

*nie można stosować w formie pożywienia.
Nie trzeba ich poddawać ocenie.*

Or. en

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 34
PUNKT 16 PREAMBUŁY

(16) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni¹ ustanawia procedurę oceny bezpieczeństwa i wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, oraz ma na celu ustanowienie wykazu początkowych koncentratów dymnych i początkowych frakcji smołowych, które jako jedyne są dopuszczone do stosowania.

(16) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni² ustanawia procedurę oceny bezpieczeństwa i wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, oraz ma na celu ustanowienie wykazu początkowych koncentratów dymnych i początkowych frakcji smołowych, które jako jedyne są dopuszczone do stosowania.
Odesłania do dyrektywy 88/388/EWG w rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003 należy rozumieć jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

Or. en

Uzasadnienie

Definicje i punkty preambuły rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 odnoszą się do uchylonej dyrektywy 88/388/EWG.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 35
PUNKT 17 PREAMBUŁY

(17) Prekursory środków aromatyzujących dodają środkom spożywczym aromatu w

(17) Prekursory środków aromatyzujących dodają środkom spożywczym aromatu w

¹ Dz.U. L 309 z 26.11.2003, str. 1.

drodze reakcji chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności. Prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie czy obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich **bezpieczeństwa**. Jednak zatwierdzenie prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z surowców innych niż żywnościowe należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

drodze reakcji chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności. Prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie czy obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich **bezpiecznego stosowania**. Jednak zatwierdzenie prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z surowców innych niż żywnościowe należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa **zdrowotnego**.

Or. pl

Uzasadnienie

Ochrona zdrowia ludzkiego oraz zdrowa i bezpieczna żywność są naczelnymi ideami niniejszej dyrektywy.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 36 PUNKT 20 PREAMBUŁY

(20) *Wydanie na mocy niniejszego rozporządzenia zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego lub materiału źródłowego objętego zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy¹ **powinno zostać poprzedzone zatwierdzeniem** na mocy **wymienionego** rozporządzenia.*

(20) *Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących zawierające, składające się lub wyprodukowane z **GMO**, które wchodzą w zakres rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy³ **powinny podlegać ocenie bezpieczeństwa modyfikacji genetycznej zgodnie ze wspomnianym rozporządzeniem, natomiast ostateczne zezwolenie powinno zostać wydane** na mocy **niniejszego** rozporządzenia.*

Or. en

¹ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1.

Uzasadnienie

Należy zapobiec dwóm różnym procedurom wydawania zezwoleń.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 37 PUNKT 20 PREAMBUŁY

(20) *Wydanie na mocy niniejszego rozporządzenia zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego lub materiału źródłowego objętego* zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy¹ **powinno zostać poprzedzone zatwierdzeniem** na mocy *wymienionego* rozporządzenia.

(20) *Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty* zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy⁴ **powinien podlegać procedurze wydawania zezwoleń zgodnie ze wspomnianym rozporządzeniem w odniesieniu do oceny bezpieczeństwa modyfikacji genetycznej, natomiast ostateczne zezwolenie na stosowanie środka aromatyzującego lub materiału źródłowego powinno zostać wydane** na mocy *niniejszego* rozporządzenia.

Or. en

Poprawkę złożyła Avril Doyle

Poprawka 38 PUNKT 20 PREAMBUŁY

(20) Wydanie *na mocy niniejszego rozporządzenia* zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego **lub** materiału **źródłowego** objętego zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy² **powinno zostać poprzedzone zatwierdzeniem** na mocy *wymienionego* rozporządzenia.

(20) Wydanie zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego **pochodzącego z** materiału objętego zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy⁵ **powinno odbyć się zgodnie ze wspomnianym rozporządzeniem, przed wydaniem zezwolenia lub równocześnie z wydaniem**

¹ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1.

² Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1.

zezwolenia na mocy **niniejszego** rozporządzenia.

Or. en

Uzasadnienie

Pewne części wniosku mogłyby zostać błędnie zrozumiane jako nałożony na przedsiębiorstwa wymóg przedstawiania ciągu następujących po sobie i powielających się ocen bezpieczeństwa Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i zezwoleń na stosowanie pewnych środków aromatyzujących pochodzenia roślinnego (jak również enzymów i dodatków do żywności). Ponieważ tego rodzaju powielanie nie jest celem proponowanych przepisów, należy usunąć tę niejasność, tak aby uniknąć zamieszania i potencjalnego zakłócenia rynku.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 39
PUNKT 21 PREAMBUŁY

(21) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych należy umieszczać oznaczenie „naturalny” tylko w przypadku, gdy spełniają one określone kryteria zapewniające, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.

(21) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych należy umieszczać oznaczenie „naturalny” **lub „syntetyczny”** tylko w przypadku, gdy spełniają one określone kryteria zapewniające, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.

Or. pl

Uzasadnienie

Na etykietach widniejący napis „naturalny” czy „syntetyczny” powoduje, że konsument nie zostaje wprowadzony w błąd.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 40
PUNKT 22 A PREAMBUŁY (NOWY)

(22a) Środki aromatyzujące powinny w dalszym ciągu podlegać ogólnemu obowiązkowi etykietowania, przewidzianemu w dyrektywie 2000/13/WE oraz – w stosownych przypadkach –

*w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003.
Ponadto niniejsze rozporządzenie powinno
zawierać szczegółowe przepisy dotyczące
etykietowania dodatków do żywności
sprzedawanych jako takie wytwórcy lub
konsumentowi końcowemu.*

Or. en

Uzasadnienie

*W celu uzasadnienia art. 15 konieczne jest włączenie do punktu preambuły przepisów
mających zastosowanie do etykietowania środków aromatyzujących.*

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 41 PUNKT 23 PREAMBUŁY

(23) Konsumentów należy informować, jeżeli smak dymu jest spowodowany dodaniem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Zgodnie z art. 5 dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych¹, nazwa, pod którą dany produkt jest sprzedawany nie może wprowadzać konsumenta w błąd, jeśli chodzi o informację, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Omawianą dyrektywę należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny” do oznaczania środków aromatyzujących.

(23) Konsumentów należy informować, jeżeli smak dymu jest spowodowany dodaniem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Zgodnie z art. 5 dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych⁶, nazwa, pod którą dany produkt jest sprzedawany nie może wprowadzać konsumenta w błąd, jeśli chodzi o informację, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Omawianą dyrektywę należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny” do oznaczania środków aromatyzujących **dla potrzeb etykietowania dla konsumenta końcowego.**

¹ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/89/WE (Dz.U. L 308 z 25.11.2003, str. 15).

Uzasadnienie

Dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. dotyczy etykietowania środków spożywczych dostarczanych jako takie konsumentowi końcowemu i zakładom żywienia zbiorowego.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 42
ARTYKUŁ 1 LITERA (B)

(b) warunki użycia środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących w i na środkach spożywczych;

(b) warunki użycia środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących w i na środkach spożywczych **oraz ich dopuszczalnych poziomów stężeń**;

Or. pl

Uzasadnienie

Użycie zbyt dużych, nieuzasadnionych technologicznie stężeń substancji aromatycznych (zwłaszcza syntetycznych) może spowodować narażenie na utratę zdrowia konsumentów. Zapisy w art. 5 p. 2 oraz w Załączniku IIIB i Załączniku V niniejszego rozporządzenia dotyczą dopuszczalnych stężeń różnych substancji.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 43
ARTYKUŁ 2 USTĘP 1 LITERA (A)

(a) środków aromatyzujących wykorzystywanych lub przeznaczonych do wykorzystania w lub na środkach spożywczych, **z wyjątkiem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego objętych zakresem rozporządzenia (WE) nr 2065/2003**;

(a) środków aromatyzujących wykorzystywanych lub przeznaczonych do wykorzystania w lub na środkach spożywczych, **nie naruszając bardziej szczegółowych przepisów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2065/2003**;

Or. en

Uzasadnienie

Z uwagi na spójność i jasność wszelkie przepisy odnoszące się do bezpieczeństwa i stosowania środków aromatyzujących powinny wchodzić w zakres niniejszego rozporządzenia. Kwestię środków aromatyzujących dymu wędzarniczego reguluje już szczegółowo rozporządzenie WE nr 2065/2003.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 44

ARTYKUŁ 2 USTĘP 1 LITERA (C)

(c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące **i** składniki żywności o własnościach aromatyzujących;

(c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące **i/lub** składniki żywności o własnościach aromatyzujących;

Or. en

Uzasadnienie

Proponowane sformułowanie nie jest spójne z tytułem części B załącznika III, ani z art. 26 odnoszącym się do etykietowania aromatyzowanych środków spożywczych. Dlatego do słowa „i” należy dodać słowo „lub”, ponieważ w przeciwnym wypadku sformułowanie to wykluczyłoby z zakresu stosowania środki spożywcze zawierające tylko środki aromatyzujące oraz środki spożywcze zawierające tylko składniki żywności o własnościach aromatyzujących.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 45

ARTYKUŁ 2 USTĘP 1 LITERA (C)

(c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące **i** składniki żywności o własnościach aromatyzujących;

(c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące **i/lub** składniki żywności o własnościach aromatyzujących;

Or. en

Uzasadnienie

Konieczne jest wyjaśnienie zakresu stosowania części B załącznika III. Wniosek w pierwotnej formie obejmuje jedynie środki spożywcze zawierające zarówno środki aromatyzujące, jak i składniki żywności o własnościach aromatyzujących. Musi on jednak obejmować środki spożywcze zawierające jeden z tych typów składników.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 46
ARTYKUŁ 2 USTĘP 2 LITERA (B)

(b) *surowych i jednoskładnikowych* środków spożywczych.

(b) *nieprzetworzonych* środków spożywczych.

Or. en

Uzasadnienie

Powyższa terminologia powinna być spójna z tym samym znaczeniem przewidzianym we wniosku dotyczącym dodatków oraz prawidłowo określona. W przeciwnym wypadku, jeżeli surowe lub jednoskładnikowe środki spożywcze odnoszą się do nieprzetworzonych środków spożywczych, należy podać odniesienie do obowiązującej definicji prawnej, zawartej w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 (powiązanych z nowym punktem 5 preambuły).

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 47
ARTYKUŁ 2 USTĘP 2 LITERA (B)

(b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych.

(b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych, ***takich jak m.in. przyprawy, zioła lub herbaty/napary ziołowe jako takie.***

Or. en

Uzasadnienie

W celu większej jasności przydatne byłoby, aby wymienić kilka przykładów środków spożywczych uznawanych za surowe lub jednoskładnikowe, ponieważ wciąż nie ma jasności, do jakiego stopnia zakres rozporządzenia obejmuje np. herbaty ziołowe i owocowe oraz tradycyjne mieszanki przypraw.

Poprawkę złożyli Ria Oomen-Ruijten i Lambert van Nistelrooij

Poprawka 48
ARTYKUŁ 2 USTĘP 2 LITERA (B)

(b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych.

(b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych, ***takich jak m.in. przyprawy, zioła lub herbaty/napary ziołowe jako takie.***

Uzasadnienie

W celu większej jasności należy wymienić przykłady środków spożywczych wchodzących w zakres środków „surowych” lub „jednoskładnikowych”.

Poprawkę złożyli David Martin i Åsa Westlund

Poprawka 49

ARTYKUŁ 2 USTĘP 2 LITERA (B)

(b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych.

(b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych, ***łącznie z m.in. herbatą, kawą, mieszankami herbat lub mieszankami kaw.***

Uzasadnienie

Pojęcie jednoskładnikowych środków spożywczych nie jest jasne i wymaga dalszego wyjaśnienia.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 50

ARTYKUŁ 2 USTĘP 2 LITERA (B A) (NOWA)

(ba) ziół i przypraw tradycyjnie stosowanych w celach spożywczych;

Uzasadnienie

Zioła i przyprawy tradycyjnie stosowane jako składniki żywności nie powinny wchodzić w zakres rozporządzenia.

Poprawkę złożył John Bowis

Poprawka 51

ARTYKUŁ 2 USTĘP 2 LITERA (B A) (NOWA)

(ba) świeżych lub suszonych ziół i przypraw

Or. en

Uzasadnienie

Istnieją dowody, że zioła w całości nie wykazują takiego samego zagrożenia toksykologicznego, co poszczególne ich składniki. Ustalenie maksymalnych dopuszczalnych poziomów (w załączniku III B) może doprowadzić do częstszego stosowania ekstraktów ziołowych i nie jest oczywiste, że zagwarantuje to podwyższenie poziomu ochrony konsumentów. Włączenie takich maksymalnych poziomów dla stosowania ziół i przypraw do niniejszego rozporządzenia wymaga bardziej skrupulatnego rozważenia.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 52

ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (A) (II A) (NOWA)

(iia) które mogą zawierać środki spożywcze, w tym dodatki do żywności dozwolone przez rozporządzenie (WE) nr xxx/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia w sprawie dodatków do żywności;

Or. en

Uzasadnienie

We wniosku nie wspomniano możliwości dodawania środków spożywczych oraz/lub dodatków do żywności do środków aromatyzujących. Jednak dodatki i środki spożywcze są niezbędne w celu przechowywania i stosowania środków aromatyzujących, a także w celu rozpuszczania i rozcieńczania tych produktów. W wielu przypadkach łączy się środki aromatyzujące w celu włączenia składników żywności do środka aromatyzującego, np. sproszkowany ser w środku aromatyzującym o smaku sera i cebuli.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 53

ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (A) (II A) (NOWA)

(iia) zawierające dodatki do żywności dozwolone w środkach aromatyzujących;

Or. en

Uzasadnienie

Środki aromatyzujące mogą również zawierać w swoim składzie dodatki do żywności, co zostało zawarte we wniosku w sprawie dodatków do żywności (art. 16).

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 54

ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (A) (II A) (NOWA)

ii) mogące zawierać zarówno żywność jak i dodatki do żywności, pod warunkiem, że dodanie tych substancji zgodne jest z przepisami Wspólnoty;

Or. de

Uzasadnienie

W przeciwieństwie do tego, co określa dyrektywa w sprawie środków aromatyzujących (dyrektywa 88/388/EWG), wniosek Komisji (COM 2006/427) nie wymienia możliwości dodawania żywności i/lub dodatków do żywności. Substancje te (dodatki do żywności i żywność) są jednak konieczne do przechowywania i używania środków aromatyzujących, a także do rozpuszczania i rozcieńczania tych produktów. W wielu przypadkach skład środków aromatyzujących zawiera dodatki do żywności jako część aromatu, np.: sproszkowany ser w aromacie serowo-cebulowym.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 55

ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (C) (I) (NOWA)

(i) „syntetyczna substancja aromatyczna” oznacza substancję otrzymaną na drodze syntezy chemicznej posiadającą lub nie chemicznie identyczne odpowiedniki substancji naturalnych obecnych w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych, określonych pod lit. c).

Or. pl

Uzasadnienie

Wśród substancji aromatycznych zawartych w żywności obok aromatów powstałych przy

użyciu substancji naturalnych występują przede wszystkim substancje aromatyczne, powstałe na drodze syntez chemicznych, np. etylowanilina zawarta w powszechnie używanym cukrze waniliowym i innych koncentratkach spożywczych.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 56
ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (F)

(f) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych koncentratów dymnych, początkowych frakcji smołowych i/lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego określonych w art. 4 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;

(f) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych koncentratów dymnych, początkowych frakcji smołowych ***stosowanych w tradycyjnych procesach wędzenia produktów spożywczych*** i/lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego określonych w art. 3 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;

Or. en

Uzasadnienie

Konieczne jest wyjaśnienie, że w zakres rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 wchodzi środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, jako że istnieją inne środki aromatyzujące, które zostaną objęte zakresem niniejszego rozporządzenia i będą stosowane w tradycyjnych procesach wędzenia produktów spożywczych.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 57
ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (H)

(h) „***inny środek aromatyzujący***” oznacza środek aromatyzujący dodany lub przeznaczony do dodania do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku, który nie podlega definicjom wymienionym w lit. b) do g);

(h) „***środek aromatyzujący niezdefiniowany w innym miejscu***” oznacza środek aromatyzujący dodany lub przeznaczony do dodania do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku, który nie podlega definicjom wymienionym w lit. b) do g);

Uzasadnienie

Definicja „inny środek aromatyzujący” wymaga wyjaśnienia.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 58
ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (I)

(i) „składnik żywności o własnościach aromatyzujących” oznacza składnik żywności inny niż środki aromatyzujące, który można dodać do środków spożywczych przede wszystkim w celu nadania im aromatu lub zmiany aromatu danego środka spożywczego;

(i) „składnik żywności o własnościach aromatyzujących” oznacza składnik żywności inny niż środki aromatyzujące, który można dodać do środków spożywczych przede wszystkim w celu nadania im aromatu lub zmiany aromatu danego środka spożywczego **i zastosowanie którego w znacznym stopniu przyczynia się do obecności substancji w wieloskładnikowych środkach spożywczych określonych w części B załącznika III;**

Uzasadnienie

W celu zachowania proporcjonalności w zastosowaniu zakres i definicja powinny zostać ograniczone do składników żywności o właściwościach aromatyzujących uważanych za mające duży wpływ na spożycie. Niniejsza poprawka ma związek z punktem 5 preambuły tekstu zaproponowanego przez Komisję.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 59
ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (J) CZĘŚĆ WPROWADZAJĄCA

(j) „materiał źródłowy” to surowiec pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego **lub mineralnego**, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących; może to być:

(j) „materiał źródłowy” to surowiec pochodzenia roślinnego, zwierzęcego **lub** mikrobiologicznego, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących; może to być:

Uzasadnienie

Nie istnieją preparaty aromatyczne otrzymywane z materiałów pochodzenia mineralnego.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 60

ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (J) CZĘŚĆ WPROWADZAJĄCA

(j) „materiał źródłowy” to surowiec pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub *mineralnego*, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących; może to być:

(j) „materiał źródłowy” to surowiec pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub *syntetycznego*, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących; może to być:

Or. pl

Uzasadnienie

Zastąpienie słowa mineralne słowem syntetyczne wskazuje na „nienaturalne” pochodzenie substancji aromatycznej, otrzymanej na drodze syntezy chemicznej i nieposiadającej chemicznie identycznych odpowiedników substancji naturalnych obecnych w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych. Poprawka natury definicyjnej.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 61

ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (J A) (NOWA)

(ja) „wyprodukowany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie” oznacza powstały przy zastosowaniu takiego organizmu jako ostatniego żywego organizmu w procesie produkcyjnym, ale niezawierający ani niemający w składzie organizmów zmodyfikowanych genetycznie ani z nich wyprodukowanych;

Or. en

Uzasadnienie

Powinno się również sprecyzować postanowienia dotyczące etykietowania enzymów wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Jest to zgodne z koncepcją

„ostatni żywy organizm”, na której zasadzają się przepisy dotyczące etykietowania zawarte w rozporządzeniu 1829/2003/WE w sprawie zmodyfikowanej genetycznie żywności i paszy.

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 62
ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (K)

(k) „odpowiedni proces fizyczny” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, oraz w którym nie wykorzystuje się tlenu singletowego, ozonu, nieorganicznych katalizatorów, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.

(k) „odpowiedni proces fizyczny” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, **bez naruszenia wykazu tradycyjnych procesów przygotowania żywności w załączniku II, który nie obejmuje wykorzystania** tlenu singletowego, ozonu, nieorganicznych katalizatorów, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.

Or. de

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 63
ARTYKUŁ 3 USTĘP 2 LITERA (K)

(k) „odpowiedni proces fizyczny” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, **oraz w którym** nie wykorzystuje się tlenu singletowego, ozonu, nieorganicznych katalizatorów, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.

(k) „odpowiedni proces fizyczny” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, **chyba że jest on wymieniony w załączniku II. Nie** wykorzystuje się **w nim** tlenu singletowego, ozonu, **katalizatorów nieorganicznych**, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.

Or. en

Uzasadnienie

Wiele procesów fizycznych celowo modyfikuje chemiczny charakter produktów. Procesy te, pierwotnie przypadkowe, stosowane są celowo, aby utrzymać tradycyjne właściwości.

Przykładowo, rozgniatanie czosnku jest procesem, w którym celowo modyfikujemy charakter chemiczny: czosnek rozgniataný jest w celu uzyskania typowego charakteru i oddziaływania organoleptycznego, które wynika z pewnych modyfikacji chemicznych mających miejsce w procesie rozgniatania.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 64
ARTYKUŁ 3 USTĘP 3

3. Do celów definicji podanych w ust. 2 lit. d), e), g) i j), materiały źródłowe, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się za żywność. *skreślony*

Or. en

Uzasadnienie

Materiały nieżywnościowe nie powinny być traktowane jako środki spożywcze.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 65
ARTYKUŁ 4

W lub na środkach spożywczych można stosować wyłącznie środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które spełniają następujące warunki:

(a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi, nie zagrażają bezpieczeństwu zdrowia konsumentów;

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

W lub na środkach spożywczych można stosować wyłącznie środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które spełniają następujące warunki:

a) *nie stwarza on, w świetle dostępnych dowodów naukowych **oraz zasady ostrożności**, zagrożenia dla zdrowia konsumentów;*

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd;

(ba) istnieje uzasadniony wymóg technologiczny, a pożądanego skutku nie można osiągnąć przy pomocy przypraw;

ca) stosowanie ich przynosi konsumentom

wyraźną korzyść.

Or. en

Uzasadnienie

Podobnie jak w przypadku obowiązującego prawodawstwa dotyczącego dodatków do żywności, głównym warunkiem w procesie wydawania zezwoleń na enzymy spożywcze musi być spełnienie kryterium wyraźnej korzyści dla konsumentów.

Poprawkę złożyli David Martin i Åsa Westlund

Poprawka 66
ARTYKUŁ 4 LITERA (B)

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd -
dotyczy to między innymi wartości odżywczej, naturalności oraz składników owocowych i warzywnych produktu;
(ba) stosowanie ich musi wiązać się z pożytkiem i korzyścią dla konsumentów;
bb) istnieje uzasadniony wymóg technologiczny stosowania ich.

Or. en

Uzasadnienie

W przypadku zastosowania środków aromatyzujących lub składników żywności posiadających właściwości aromatyzujące, zastosowanie ich musi być podyktowane wymogami technologicznymi oraz korzyściami przynoszonymi konsumentom. Nie powinny one wprowadzać konsumentów w błąd.

Poprawkę złożyli David Martin i Åsa Westlund

Poprawka 67
ARTYKUŁ 4 LITERA (B)

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.
Wprowadzenie w błąd konsumentów odnosi się m.in. do kwestii charakteru, świeżości, jakości użytych składników, naturalności

produktu lub procesu produkcji lub wartości odżywczej produktu.

Or. en

Uzasadnienie

Poprawka wymagana ze względu na zapewnienie lepszego powszechnego zrozumienia znaczenia zwrotu „wprowadzenie w błąd konsumentów”.

Poprawkę złożyła Kartika Tamara Liotard

Poprawka 68
ARTYKUŁ 4 LITERA (B)

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd -
dotyczy to między innymi wartości odżywczej, naturalności oraz składników owocowych i warzywnych produktu.

Or. en

Uzasadnienie

Konieczne są przejrzyste kryteria, w oparciu o które będzie można podjąć decyzję o „wprowadzaniu w błąd konsumentów”.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 69
ARTYKUŁ 5 USTĘP 2 AKAPIT 1

2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w części B załącznika III, w wyniku użycia w lub na tych środkach spożywczych środków aromatyzujących i składników żywności o

2. W sytuacji uzasadnionego zaniepokojenia naukowców faktem, że niektóre substancje naturalnie występujące w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących, w wieloskładnikowych środkach spożywczych mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów, Komisja może, z inicjatywy własnej lub na podstawie informacji przekazanych przez państwa

własnościach aromatyzujących.

członkowskie oraz po uzyskaniu opinii Urzędu, ustalić maksymalne poziomy tych substancji, które zostaną wymienione w części B załącznika III.

Or. en

Uzasadnienie

Celem rozszerzenia zakresu obowiązywania niniejszego rozporządzenia, aby włączyć do niego składniki żywności posiadające właściwości aromatyzujące, jest pomoc w kontroli biologicznie aktywnych zasad (niektóre substancje naturalnie występujące w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących). W sytuacji, gdyby niektóre naturalnie występujące niepożądane substancje wzbudzały niepokój naukowców ze względu na ich oddziaływanie na zdrowie konsumentów, Komisja może ustalić maksymalny poziom tych substancji po zasięgnięciu opinii Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 70

ARTYKUŁ 5 USTĘP 2 AKAPIT 1

2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących ***i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących*** w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w części B załącznika III, w wyniku użycia w lub na tych środkach spożywczych środków aromatyzujących ***i składników żywności o własnościach aromatyzujących.***

2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących, w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w części B załącznika III, w wyniku użycia w lub na tych środkach spożywczych środków aromatyzujących.

Or. en

Uzasadnienie

Przepis ten nie powinien dyskryminować stosowania ziół i przypraw na rzecz sztucznych środków aromatyzujących.

Poprawkę złożył Dan Jørgensen

Poprawka 71

ARTYKUŁ 5 USTĘP 2 AKAPIT 1

2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w części B załącznika III, w wyniku użycia w lub na tych środkach spożywczych środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących.

2. 2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących **wymienionych w części B załącznika III**, w wyniku użycia w **wieloskładnikowych** środkach spożywczych **środków aromatyzujących lub składników żywności**.

Or. da

Uzasadnienie

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.

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 72

ARTYKUŁ 5 USTĘP 2 A (NOWY)

2a. Wykaz w załączniku III część B jest regularnie rewidowany i w razie konieczności aktualizowany na podstawie najnowszych wyników badań naukowych.

Aktualizacja może polegać również na tym, że wymienione w art. 3 ust. 2 lit. j pkt i materiały źródłowe, a także wytworzone z nich produkty, w przypadku których udowodniono naukowo, że nie stanowią zagrożenia dla zdrowia, skreślane są z

załącznika III część B. W tym celu Komisja może zostać poinformowana o aktualnie przeprowadzanych badaniach w celu stwierdzenia, czy materiały źródłowe, a także wytworzone z nich produkty nie stanowią potencjalnego zagrożenia dla zdrowia. Po skonsultowaniu się z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności, Komisja sporządza wykaz składników lub substancji, które wyłączone są z załącznika III część B.

Bez uszczerbku dla akapitu 2, załącznik III część B może zostać zmieniony zgodnie z procedurą wymienioną w art. 18 ust. 2 po zasięgnięciu opinii wydanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa zgodnie z art. 29 rozporządzenia WE nr 178/2002.

Or. de

Uzasadnienie

W odniesieniu do nowych badań istnieją naukowe dowody, że niektóre dodatki do żywności o właściwościach aromatyzujących, jak zioła i przyprawy i wytworzone z nich produkty (ekstrakty), nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. W celu uwzględnienia aktualnego stanu nauki i wyników w odniesieniu do występowania cząstek czynnych w niektórych dodatkach do żywności o właściwościach aromatyzujących ważne jest, by wykaz w załączniku III część B mógł być szybko rewidowany.

Poprawkę złożył John Bowis

Poprawka 73

ARTYKUŁ 5 USTĘP 2 A (NOWY)

2a. W drodze odstępstwa od ust. 2, maksymalne poziomy substancji nie będą miały zastosowania w przypadkach, gdy wieloskładnikowy środek spożywczy nie zawiera dodanych środków aromatyzujących, a jedynymi dodanymi składnikami żywności posiadającymi właściwości aromatyzujące są świeże lub suszone zioła i przyprawy.

Or. en

Uzasadnienie

Patrz uzasadnienie do art. 2 ust. 2 lit. (c) (nowa) w sprawie świeżych lub suszonych ziół i przypraw.

Poprawkę złożyli David Martin i Åsa Westlund

Poprawka 74
ARTYKUŁ 6 USTĘP 1

1. Do wytwarzania środków **skreślony**
aromatyzujących i składników artykułów
żywnościowych o własnościach
aromatyzujących nie wolno używać
materiałów źródłowych wymienionych w
części A załącznika IV.

Or. en

Uzasadnienie

Korzystanie z listy substancji zabronionych zamiast listy substancji dozwolonych pozwoliłoby na stosowanie nowej substancji do chwili jej przebadania i w przypadku, gdy substancja ta okazałaby się niebezpieczna, do chwili umieszczenia jej na liście substancji zabronionych. Wiąże się to z zagrożeniem wystawienia na działanie niebezpiecznych substancji, co może mieć niekorzystny wpływ na zdrowie konsumentów.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 75
ARTYKUŁ 6 USTĘP 1

1. Do wytwarzania środków
aromatyzujących i składników artykułów
żywnościowych o własnościach
aromatyzujących **nie** wolno używać
materiałów źródłowych wymienionych w
części A załącznika IV.

1. Do wytwarzania środków
aromatyzujących i składników artykułów
żywnościowych o własnościach
aromatyzujących wolno używać **wyłącznie**
materiałów źródłowych wymienionych w
części A załącznika IV.

Or. en

Uzasadnienie

Lista dozwolonych materiałów źródłowych jest odpowiedniejsza pod względem ochrony konsumentów, niż lista substancji niepożądanych.

W przypadku przyjęcia niniejszej poprawki, konieczna jest zmiana tytułu załącznika IV.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 76

ARTYKUŁ 8 CZĘŚĆ WPROWADZAJĄCA

Przepisy niniejszego rozdziału stosuje się do:

Bez uszczerbku dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego dozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2065/2003 przepisy niniejszego rozdziału stosuje się do:

Or. en

Uzasadnienie

Konieczne jest stwierdzenie, że środki aromatyzujące dymu wędzarniczego wchodzące w zakres obowiązywania rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 muszą zostać zatwierdzone zgodnie z tym rozporządzeniem.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 77

ARTYKUŁ 8 LITERA (F A) (NOWA)

(fa) środków aromatyzujących dymu wędzarniczego nieobjętych zakresem rozporządzenia (WE) nr 2065/2003.

Or. en

Uzasadnienie

Konieczne jest stwierdzenie, że środki aromatyzujące dymu wędzarniczego nieobjęte zakresem obowiązywania rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 muszą zostać zatwierdzone zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 78 ARTYKUŁ 11

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym wyłącznie wtedy, **kiedy zezwolono na jego stosowanie zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.**

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym **zgodnie z niniejszym rozporządzeniem** wyłącznie wtedy, **kiedy jest on objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.**

Or. en

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka łączy się z poprawką do punktu 20 preambuły.

Poprawkę złożyła Avril Doyle

Poprawka 79 ARTYKUŁ 11

Środek aromatyzujący **lub materiał źródłowy** objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym **wyłącznie wtedy, kiedy zezwolono** na jego stosowanie zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

Bez uszczerbku dla art. 4, 8 i 9 niniejszego rozporządzenia, środek aromatyzujący pochodzący z materiału źródłowego objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym, **gdy tylko zostanie wydane zezwolenie** na jego stosowanie zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003

Or. en

Uzasadnienie

Pewne części wniosku mogłyby zostać błędnie zrozumiane jako nałożony na przedsiębiorstwa wymóg przedstawiania ciągu następujących po sobie i powielających się ocen bezpieczeństwa Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i zezwoleń na stosowanie pewnych środków aromatyzujących pochodzenia roślinnego (jak również enzymów i dodatków do żywności). Ponieważ tego rodzaju powielanie nie jest celem proponowanych

przepisów, należy usunąć tę niejasność, tak aby uniknąć zamieszania i potencjalnego zakłócenia rynku.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 80
ARTYKUŁ 11

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym wyłącznie wtedy, kiedy **zezwolono na jego stosowanie** zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym wyłącznie wtedy, kiedy **poddano go ocenie bezpieczeństwa modyfikacji genetycznej** zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

Or. en

Uzasadnienie

Należy wyjaśnić, że nie istnieją dwie odrębne procedury udzielania zezwoleń dla środków aromatyzujących zawierających składniki genetycznie zmodyfikowane. Zezwolenia na środki aromatyzujące powinny przewidywać również nadzór Komisji w zakresie oceny bezpieczeństwa modyfikacji genetycznych, tak aby pozwolić na wydanie całościowego zezwolenia w ramach niniejszego rozporządzenia.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 81
ARTYKUŁ 13 USTĘP 1 LITERA (A)

(a) opis handlowy: określenie „**środek aromatyzujący**” **lub bardziej** szczegółowa nazwa **albo opis** środka aromatyzującego;

(a) opis handlowy: szczegółowa nazwa środka aromatyzującego

Or. en

Uzasadnienie

Należy uściślić postanowienia dotyczące etykietowania.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 82

ARTYKUŁ 13 USTĘP 1 LITERA (B)

(b) nazwa lub nazwa firmowa i adres
wytwórcy lub podmiotu pakującego albo
sprzedawcy;

(b) nazwa lub nazwa firmowa i adres
wytwórcy lub podmiotu pakującego albo
sprzedawcy ***mającego siedzibę w obrębie
Wspólnoty;***

Or. en

Uzasadnienie

Należy zagwarantować identyfikowalność produktów i zastosować postanowienia dotyczące etykietowania określone w dyrektywie 2000/13/WE. Z tego względu przedsiębiorcy muszą mieć siedzibę w UE.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 83

ARTYKUŁ 13 USTĘP 1 LITERA (D)

(d) wykaz, w porządku malejącym
według wagi:

(i) kategorii ***zawartych środków
aromatyzujących***; i

(ii) nazw wszystkich innych substancji
lub materiałów zawartych w danym
produkcie lub, jeśli stosowne, ich numer E;

(d) wykaz, w porządku malejącym
według wagi:

(i) kategorii ***substancji aromatycznych i
preparatów aromatycznych zgodnie z
definicją w art. 3***

(ii) ***w przypadku mieszanek środków
aromatyzujących z innymi substancjami lub
materiałami dopuszczonymi jako dodatki
lub produkty wykorzystywane do
rozpuszczania i rozcieńczania, nazw
wszystkich kategorii, o których mowa w lit.
(i) oraz nazw wszystkich innych substancji
lub materiałów zawartych w danym
produkcie lub, jeśli stosowne, ich numer E;***

Or. en

Uzasadnienie

Konieczne jest sprecyzowanie różnych możliwości, tzn. w przypadkach mieszanek środków aromatyzujących z innymi substancjami lub materiałami, znaczenie kategorii oraz kategorie zgodnie z definicją w art. 3.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter i Bart Staes

Poprawka 84
ARTYKUŁ 13 USTĘP 1 LITERA (D) (II)

(ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie lub, jeśli stosowne, ich numer E;

(ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie, ich numer E, lub, jeśli stosowne **oznaczenie „wytworzone z organizmów genetycznie zmodyfikowanych”**;

Or. en

Uzasadnienie

Należy również sprecyzować postanowienia dotyczące etykietowania enzymów wyprodukowanych z GMO. Jest to zgodne z koncepcją „ostatni żywy organizm”, na której zasadzają się przepisy dotyczące etykietowania zawarte w rozporządzeniu 1829/2003/WE w sprawie zmodyfikowanej genetycznie żywności i paszy.

Poprawkę złożyła Kartika Tamara Liotard

Poprawka 85
ARTYKUŁ 13 USTĘP 1 LITERA (D) (II)

(ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie **lub**, jeśli stosowne, ich numer E;

(ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie **i**, jeśli stosowne, ich numer E;

Or. en

Uzasadnienie

Nie ma powodu, aby nie podawać numeru E, jeśli taki numer istnieje.

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 86
ARTYKUŁ 14

1. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 13 ust. 1

1. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 13 ust. 1

lit. a), **wyłącznie** zgodnie z przepisami ust. 2 do 6.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

3. Określenia „naturalna substancja aromatyczna” lub „naturalne substancje aromatyczne” można używać wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera tylko naturalne substancje aromatyczne.

4. Określenia „naturalny” można używać **wyłącznie** w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej 90 % [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

Opis musi być następujący: „naturalny (żywność/środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)) środek aromatyzujący”.

5. Opis „naturalny (żywność lub środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)) środek aromatyzujący z innymi naturalnymi środkami aromatyzującymi” można stosować **wyłącznie** w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i jest łatwo rozpoznawalny.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

6. Wyrażenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać **wyłącznie** w

lit. a), zgodnie z przepisami ust. 2 do 6.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

3. Określenia „naturalna substancja aromatyczna” lub „naturalne substancje aromatyczne” można używać wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera tylko naturalne substancje aromatyczne.

4. Określenia „naturalny” można używać w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej 90 % [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Składnik aromatyzujący może zawierać **wyłącznie** preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

Opis musi być następujący: „naturalny (żywność/środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)) środek aromatyzujący”.

5. Opis „naturalny (żywność lub środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)) środek aromatyzujący z innymi naturalnymi środkami aromatyzującymi” można stosować w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i jest łatwo rozpoznawalny.

Składnik aromatyzujący może zawierać **wyłącznie** preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

6. Wyrażenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać w

przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak.

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak.

Składnik aromatyzujący może zawierać **wyłącznie** preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

Or. de

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 87

ARTYKUŁ 14 USTĘP 4 AKAPIT 1

4. Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli **co najmniej 90 % [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego** otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

4. Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli **wszystkie składniki aromatyzujące** otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Or. de

Uzasadnienie

Stosunek 90 do 10 stoi w sprzeczności z wymogami art. 4 lit. b, wedle których konsumenci nie mogą być wprowadzani w błąd odnośnie do stosowania środków aromatyzujących, a także w szczególności z punktem preambuły 21, który stanowi, że środki aromatyzujące mogą być określane jako „naturalne” tylko wtedy, jeżeli spełniają odpowiednie kryteria gwarantujące, że konsumenci nie są wprowadzani w błąd.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 88

ARTYKUŁ 14 USTĘP 4 AKAPIT 1

Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej **90 %**

Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej **95 %**

[według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

[według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Or. sl

Uzasadnienie

Stosunek 90/10 może wprowadzać w błąd konsumentów. Proponowany tekst mógłby sugerować konsumentom, że środki aromatyzujące zostały otrzymane najpierw z większościowego składnika, o którym jest mowa, podczas gdy w rzeczywistości pozostałe 10% otrzymano z zupełnie innych składników. Stosunek powinien wynosić 95/5.

Poprawkę złożyła Marie-Noëlle Lienemann

Poprawka 89

ARTYKUŁ 14 USTĘP 4 AKAPIT 1

Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej **90 %** [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej **95 %** [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

Or. en

Uzasadnienie

90% odpowiada obecnie stosowanym praktykom; procent ten został ustalony po konsultacjach z władzami w czasie, kiedy przyjmowano dyrektywę 88/388. Idealne by było jego utrzymanie, ponieważ wszelka redukcja wymagać będzie znacznych zmian składu produktów i/lub ponownego etykietowania produktów na rynku. Jednak niektóre poprawki domagają się zmiany wysokości do 98%, co spowoduje ogromne trudności w zmianie składu niektórych typów aromatów. 95% to absolutne maksimum, które pozwoli jednak na wytwarzanie szerokiej oferty naturalnych środków aromatyzujących.

Poprawkę złożyli Ria Oomen-Ruijten i Lambert van Nistelrooij

Poprawka 90

ARTYKUŁ 14 USTĘP 6 AKAPIT 1

6. Wyrażenia „naturalny środek

6. Wyrażenia „naturalny środek

aromatyzujący” można używać wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak.

aromatyzujący” można używać wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak, **oraz w warunkach opisanych w ust.4 i 5.**

Or. en

Uzasadnienie

Użycie wyrażenia „naturalny środek aromatyzujący” nie może ograniczać się do przypadków określonych w art. 14 ust. 6, ponieważ zgodnie z art. 14 ust. 4 opis „naturalny X środek aromatyzujący” może być wykorzystany tylko wtedy, gdy co najmniej 90% składnika aromatyzującego otrzymano z X. Dodatkowo, zgodnie z art. 14 ust. 5 opis „naturalny X środek aromatyzujący z innymi naturalnymi środkami aromatyzującymi” może zostać użyty tylko wtedy, gdy mniej niż 90% aromatu otrzymano z X.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 91
ARTYKUŁ 14 USTĘP 6 AKAPIT 2

Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

skreślony

Or. en

Uzasadnienie

Akapit 2 nie jest konieczny; jest on zbędny.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 92
ARTYKUŁ 15 USTĘP 1

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, środki aromatyzujące przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniu zamieszczone jest oznaczenie „do stosowania w środkach

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, ***dyrektywy 89/396/EWG i w stosownych przypadkach rozporządzenia WE nr 1829/2003***, środki aromatyzujące przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy,

spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych”, albo bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych, które musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

gdy na ich opakowaniu zamieszczone jest oznaczenie „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych”, albo bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych, które musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

Or. en

Uzasadnienie

Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu musi pozostawać w zgodzie z dyrektywą 89/396/EWG dotyczącą partii towaru oraz w stosownych przypadkach z rozporządzeniem WE nr 1829/2003 dotyczącym GMO, przy etykietowaniu środków aromatyzujących do żywności zawierających, składających się lub wytworzonych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

Poprawkę złożyła Pilar Ayuso

Poprawka 93

ARTYKUŁ 16 USTĘP 1

1. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego lub ich przedstawiciele zobowiązani są zgłaszać do wiadomości Komisji roczne kwoty substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie, oraz poziomy stosowania dla poszczególnych kategorii środków spożywczych we Wspólnocie.

1. Producent substancji aromatycznej lub stosujący daną substancję aromatyczną niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe znane mu i dostępne informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tej substancji aromatycznej.

1a. Podmiot z przemysłu spożywczego stosujący środek aromatyzujący zawierający daną substancję aromatyczną oraz producent tego środka aromatyzującego, działając wspólnie i na wniosek Komisji, powiadamiają ją o faktycznym stosowaniu tej substancji aromatycznej. Przekazane w tym kontekście informacje są traktowane jako poufne.

Or. en

Uzasadnienie

Dane dotyczące rocznych kwot każdej z substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych oraz poziomów stosowania dla poszczególnych kategorii będą niezwykle trudne do zebrania, ponieważ dostawca środków aromatyzujących może nie wiedzieć w jakich kategoriach środków spożywczych stosuje się dany środek aromatyzujący, ani jak dokładnie się go dawkuje. Z tego względu te informacje najprawdopodobniej nie pomogą w dokonaniu oceny spożycia i bezpieczeństwa.

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 94 ARTYKUŁ 16 USTĘP 1

1. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego lub ich przedstawiciele zobowiązani są zgłaszać do wiadomości Komisji roczne kwoty substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie, oraz poziomy stosowania dla poszczególnych kategorii środków spożywczych we Wspólnocie.

1. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego, **w tym producenci/mieszacze i użytkownicy substancji aromatycznej niezwłocznie przekazują Komisji znane im i będące w ich posiadaniu dane lub informacje techniczne, które mogłyby mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa danej substancji aromatycznej.**

1a. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego, w tym producenci/mieszacze i użytkownicy substancji aromatycznej powiadamiają Komisję, na jej żądanie, o rzeczywistym wykorzystaniu substancji aromatycznej, o ile stosowne dane są im dostępne. Przedłożone informacje są traktowane jako dane poufne.

Or. de

Poprawkę złożyli Ria Oomen-Ruijten i Lambert van Nistelrooij

Poprawka 95 ARTYKUŁ 16 USTĘP 1

1. **Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego lub ich przedstawiciele zobowiązani są zgłaszać do wiadomości Komisji roczne kwoty substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie, oraz poziomy**

1. **Producent substancji aromatycznej lub stosujący daną substancję aromatyczną przekazuje Komisji wszelkie nowe znane mu i dostępne informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tej substancji**

stosowania dla poszczególnych kategorii środków spożywczych we Wspólnocie.

aromatycznej.

1a. Producent środka aromatyzującego lub stosujący dany środek aromatyzujący, działając na wniosek Komisji, powiadamia ją o faktycznym stosowaniu tego środka aromatyzującego.

Or. en

Uzasadnienie

Dla wprowadzenia zgodności i spójności z pakietem legislacyjnym zawierającym rozporządzenia w sprawie wydawania zezwoleń (COM (2006) 423), stosowania dodatków do żywności (COM (2006) 428) oraz enzymów (COM (2006) 425), w odniesieniu do „obowiązku informowania” powinno się użyć takich samych sformułowań, jak w projekcie wniosku dotyczącego rozporządzenia dla dodatków (art. 26 „obowiązek informowania”) i enzymów (art. 15 „obowiązek informowania”). Obydwa rozporządzenia dotyczą kwestii bezpieczeństwa, natomiast spożycie nie jest bezpośrednio związane z bezpieczeństwem.

Poprawkę złożyła Françoise Grossetête

Poprawka 96 ARTYKUŁ 16 USTĘP 1

1. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego lub ich przedstawiciele zobowiązani są zgłaszać do wiadomości Komisji roczne kwoty substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie, oraz poziomy stosowania dla poszczególnych kategorii środków spożywczych we Wspólnocie.

1. Producenci lub użytkownicy substancji aromatycznych informują Komisję o wszelkich nowych danych naukowych lub technicznych, o których im wiadomo i które mogą mieć wpływ na kontrolę bezpieczeństwa danej substancji aromatycznej.

Or. fr

Uzasadnienie

Rozporządzenie dotyczące środków aromatyzujących jest częścią przepisów obejmujących enzymy i dodatki żywnościowe. Spójnym działaniem jest zatem zharmonizowanie informacji, jakie zobowiązane są przekazywać podmioty działające w sektorze spożywczym. Każdy podmiot przekazuje wszelkie nowe informacje naukowe, które mogłyby mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa danej substancji aromatycznej. Przepis ten pozwala zapewnić bezpieczeństwo używanych środków aromatyzujących przed ich faktycznym wprowadzeniem na rynek.

Poprawkę złożyli David Martin i Åsa Westlund

Poprawka 97
ARTYKUŁ 16 USTĘP 2 A (NOWY)

2a. Producent środka aromatyzującego lub stosujący dany środek aromatyzujący niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tego środka aromatyzującego.

Or. en

Uzasadnienie

Poprawka ma na celu dopasowanie wniosku do wniosków w sprawie dodatków do żywności i enzymów oraz przyczynia się do zagwarantowania stałej ochrony konsumenta w świetle najnowszych informacji.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 98
ARTYKUŁ 26
Załącznik III ustęp 1 tiret pierwsze (dyrektywy 2000/13/WE)

– „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), d), e), g) i h) rozporządzenia (WE) nr [...] Parlamentu Europejskiego i Rady* [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących];

– „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), **c)**, d), e), g) i h) rozporządzenia (WE) nr [...] Parlamentu Europejskiego i Rady* [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących];

Or. en

Uzasadnienie

Przemysł będzie się starał podkreślić fakt wykorzystania „naturalnych środków aromatyzujących”, chociaż brak miejsca na etykietach niektórych produktów może doprowadzić do podania na liście składników jedynie informacji „środek aromatyzujący”. Niniejsze rozporządzenie powinno utrzymać ten wybór.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 99
ARTYKUŁ 26

Załącznik III ustęp 1 tiret pierwsze (dyrektywy 2000/13/WE)

– „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), d), e), g) i h) rozporządzenia (WE) nr [...] Parlamentu Europejskiego i Rady* [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących];

– „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), **c)**, d), e), g) i h) rozporządzenia (WE) nr [...] Parlamentu Europejskiego i Rady* [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących];

Or. en

Uzasadnienie

Należy uwzględnić „naturalne substancje aromatyczne”.

Poprawkę złożyła Edite Estrela

Poprawka 100
ARTYKUŁ 26

Załącznik III ustęp 1 tiret drugie (dyrektywy 2000/13/WE)

– „środki aromatyzujące dymu wędzarniczego”, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr [...] [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących] i nadaje żywności aromatu dymu.

- „środki aromatyzujące dymu wędzarniczego” **lub bardziej szczegółowa nazwa lub opis środków aromatyzujących dymu wędzarniczego**, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr [...] [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących] i nadaje żywności aromatu dymu.

Or. en

Uzasadnienie

Powinno się umożliwić opisanie środka aromatyzującego dymu wędzarniczego, wskazując, że chodzi na przykład o „aromat bekonu”.

Poprawkę złożyli Carl Schlyter, Bart Staes

Poprawka 101
ARTYKUŁ 26

Załącznik III ustęp 2a (nowy) (dyrektywy 2000/13/WE)

2a. W przypadku środków aromatyzujących wytworzonych z materiału źródłowego wchodzącego w zakres rozporządzenia WE nr 1829/2003, na etykiecie podaje się informację „wyprodukowano z GMO”.

W przypadku środków aromatyzujących wytworzonych z organizmu wchodzącego w zakres rozporządzenia WE nr 1829/2003, szczegółowe oznaczenie na etykiecie nie jest wymagane.

Or. en

Uzasadnienie

Powinno się również sprecyzować postanowienia dotyczące etykietowania enzymów wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Jest to zgodne z koncepcją „ostatni żywy organizm”, na której zasadzają się przepisy dotyczące etykietowania zawarte w rozporządzeniu 1829/2003/WE w sprawie zmodyfikowanej genetycznie żywności i paszy.

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 102
ARTYKUŁ 27 USTĘP 2

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia [należy wpisać datę] [24 miesiące od wejścia w życie]. Niemniej jednak, art. 9, 23 i 24 stosuje się od dnia zastosowania wspólnotowego wykazu.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia [należy wpisać datę] [24 miesiące od wejścia w życie]. Niemniej jednak, **art. 9** stosuje się **18 miesięcy po wejściu w życie** wspólnotowego wykazu.

Or. de

Poprawkę złożyła Anja Weisgerber

Poprawka 103
ARTYKUŁ 27 USTĘP 2 A (NOWY)

***Środki aromatyzujące i żywność
wprowadzone zgodnie z prawem na rynek
przed wyżej wymienionymi datami mogą
być w dalszym ciągu wykorzystywane do
czasu wyczerpania zapasów.***

Or. de

Poprawkę złożył John Bowis

Poprawka 104
ARTYKUŁ 27 USTĘP 2 A (NOWY)

***Środki aromatyzujące i środki spożywcze
wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem
przed tymi datami mogą być sprzedawane i
stosowane do wyczerpania zapasów.***

Or. en

Uzasadnienie

Powinno się zezwolić na wykorzystanie zapasów produktów wprowadzonych do obrotu zgodnie z prawem przed przyjęciem niniejszego rozporządzenia bez wycofywania ich z rynku.

Poprawkę złożyła Françoise Grossetête

Poprawka 105
ARTYKUŁ 27 USTĘP 2 A (NOWY)

***Substancje aromatyczne, które
wprowadzone zostały na rynek zgodnie z
obowiązującym ustawodawstwem przed
wspomnianymi datami, mogą być używane
do wyczerpania zapasów.***

Or. fr

Uzasadnienie

Wprowadzić należy okres przejściowy, aby uwzględnić substancje aromatyczne, które wprowadzone zostały na rynek przed przyjęciem niniejszego rozporządzenia w sprawie środków aromatyzujących. Taki okres przejściowy konieczny dla właściwego funkcjonowania produkcji przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa konsumentów.

Poprawkę złożyli Ria Oomen-Ruijten i Lambert van Nistelrooij

Poprawka 106
ARTYKUŁ 27 USTĘP 2 A (NOWY)

Środki aromatyzujące i środki spożywcze wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem przed tymi datami mogą być sprzedawane i stosowane przez 12 miesięcy po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia.

Or. en

Uzasadnienie

Poprawka ma na celu wprowadzenie okresu przejściowego, który pozwoli na sprzedaż i stosowanie środków aromatyzujących i środków spożywczych, które zgodnie z prawem zostały wprowadzone do obrotu przed przyjęciem niniejszego rozporządzenia.

Poprawkę złożyła Urszula Krupa

Poprawka 107
ZAŁĄCZNIK II WIERSZ 5 KOLUMNA 1

Odparowanie

Odparowanie ***lub liofilizacja***

Or. pl

Uzasadnienie

W przypadku substancji naturalnych ważnym zabiegiem jest odwodnienie materiałów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego o dużej zawartości wody poprzez ich zamrożenie, a następnie sublimację nadmiaru płynów.

Poprawkę złożył Dan Jørgensen

Poprawka 108
ZAŁĄCZNIK III CZĘŚĆ A NOWE SUBSTANCJE

Aloina
Kumaryna

Or. da

Uzasadnienie

Wskazano maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości dla aloiny i kumaryny, ponieważ substancje te regulowane są odnośnymi przepisami i obie stanowią nadal zagrożenie toksykologiczne.

Poprawkę złożyła Mojca Drčar Murko

Poprawka 109
ZAŁĄCZNIK III CZĘŚĆ B WIERSZ 1

<i>Nazwa substancji</i>	<i>Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu</i>	<i>Najwyższy dopuszczalny poziom [mg/kg]</i>
<i>beta- azaron</i>	<i>Napoje alkoholowe</i>	<i>1.0</i>
<i>1-allilo-4-metoksybenzen</i>	<i>Przetwory mleczne</i>	<i>50</i>
	<i>Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion</i>	<i>50</i>
	<i>Produkty rybne</i>	<i>05</i>
	<i>Napoje bezalkoholowe</i>	<i>10</i>
<i>Kwas cyjanowodorowy</i>	<i>Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty</i>	<i>50</i>
	<i>Owoce pestkowe w puszcze</i>	<i>5</i>
	<i>Napoje alkoholowe</i>	<i>35</i>
<i>Mentofuran</i>	<i>Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech</i>	<i>500</i>
	<i>Bardzo małe cukierki odświeżające oddech¹</i>	<i>3000</i>
	<i>Guma do żucia</i>	<i>1000</i>
	<i>Miętowe napoje alkoholowe</i>	<i>200</i>
<i>4-allilo-1,2-dimetoksybenzen</i>	<i>Przetwory mleczne</i>	<i>20</i>
	<i>Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna</i>	<i>15</i>
	<i>Ryby i produkty rybne</i>	<i>10</i>
	<i>Zupy i sosy</i>	<i>60</i>
	<i>Zakąski („snacks”) gotowe do spożycia</i>	<i>20</i>
	<i>Napoje bezalkoholowe</i>	<i>1</i>

¹ Cukierki o intensywnym smaku; waga jednego cukierka nie może przekraczać 1 g.

Pulegon	Słodczyce/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	250
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech¹⁷	2000
	Guma do żucia	350
	Miętowe napoje bezalkoholowe	20
	Miętowe napoje alkoholowe	100
	Kwasyna	Napoje bezalkoholowe
	Wyroby piekarnicze	1
	Napoje alkoholowe	1.5
1-allilo-3,4-metylenodiodksybenzen, safrol	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	15
	Zupy i sosy	25
	Napoje bezalkoholowe	1
Teucryn A	Napoje alkoholowe	2
Tujony (alfa i beta)	Napoje alkoholowe, z wyjątkiem tych wytwarzanych z gatunków Artemisia	10
	Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków Artemisia	35

Poprawki Parlamentu

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu	Najwyższy dopuszczalny poziom [mg/kg]

Or. en

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka łączy się z poprawką do art. 5 ust. 2 akapit 2. Podobne rozwiązanie podaje art. 8 i załącznik III rozporządzenia WE nr 1925/2006 w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji. Część B załącznika III pozostaje pusta, chyba że kontrola właściwego organu wykaże potencjalną szkodliwość niektórych naturalnie występujących niepożądanych substancji. W takim przypadku Komisja powinna ustalić maksymalny dopuszczalny poziom takich substancji.

Poprawkę złożyła Alfonso Andria, Patrizia Toia, Lapo Pistelli

Poprawka 110
ZAŁĄCZNIK III CZĘŚĆ B WIERSZ 9

Uzasadnienie

*Opinia wydana w dniu 11 marca 2003 r. przez Komisję Naukową Rady Europy (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) ustala maksymalny próg substancji teucryn A, cząstki czynnej *Teucrium chamaedrys*, na poziomie 6 mg/kg w napojach alkoholowych.*

Poprawkę złożył Dan Jørgensen

Poprawka 111
ZAŁĄCZNIK III CZĘŚĆ B

Tekst proponowany przez Komisję

Nazwa substancji	<i>Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu</i>	<i>Najwyższy dopuszczalny poziom [mg/kg]</i>
beta- azaron	Napoje alkoholowe	1.0
1-allilo-4-metoksybenzen	Przetwory mleczne	50
	Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion	50
	Produkty rybne	05
	Napoje bezalkoholowe	10
Kwas cyjanowodorowy	Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty	50
	Owoce pestkowe w puszcze	5
	Napoje alkoholowe	35
Mentofuran	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	500
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech ¹	3000
	Guma do żucia	1000
	Miętowe napoje alkoholowe	200
4-allilo-1,2-dimetoksybenzen	Przetwory mleczne	20
	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	10
	Zupy i sosy	60
	Zakąski („snacks”) gotowe do spożycia	20
	Napoje bezalkoholowe	1

¹ Cukierki o intensywnym smaku; waga jednego cukierka nie może przekraczać 1 g.

Pulegon	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	250
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech ¹⁷	2000
	Guma do żucia	350
	Miętowe napoje bezalkoholowe	20
	Miętowe napoje alkoholowe	100
Kwasyna	Napoje bezalkoholowe	0,5
	Wyroby piekarnicze	1
	Napoje alkoholowe	1.5
1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	15
	Zupy i sosy	25
	Napoje bezalkoholowe	1
Teucryn A	Napoje alkoholowe	2
Tujony (alfa i beta)	Napoje alkoholowe, z wyjątkiem tych wytwarzanych z gatunków <i>Artemisia</i>	10
	Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków <i>Artemisia</i>	35

Poprawki Parlamentu

Nazwa substancji	Środki spożywcze [mg/kg]	Napoje [mg/kg]	Wyłączenia dla niektórych środków spożywczych [mg/kg]
<i>Aloina</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>Napoje alkoholowe 50</i>
beta- azaron	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	Napoje alkoholowe 1,0
1-allilo-4-metoksybenzen	<i>brak</i>	<i>brak</i>	Przetwory mleczne 50
			Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion 50
			Produkty rybne 10
			Napoje bezalkoholowe

<i>Kumaryna</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Niektóre rodzaje słodczy</i> <i>10</i> <i>Guma do żucia</i> <i>50</i> <i>Napoje alkoholowe</i> <i>10</i>
Kwas cyjanowodorowy	<i>1</i>	<i>1</i>	Nugat, marcepan lub jego substytuty 50 albo podobne produkty Owoce pestkowe w puszcze 5 Napoje alkoholowe 35
Mentofuran	<i>brak</i>	<i>brak</i>	Słodczyce/cukierki miętowe, z 500 wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech Bardzo małe cukierki odświeżające 3 000 oddech ¹ Guma do żucia 1 000 Miętowe napoje alkoholowe 200
4-allilo-1,2-dimetoksybenzen	<i>brak</i>	<i>brak</i>	Przetwory mleczne 20 Mięso i produkty mięsne, w tym drób 15 i dziczyzna Ryby i produkty rybne Zupy i sosy 10 Zakąski („snacks”) gotowe do 60 spożycia Napoje bezalkoholowe 20 1

¹ Cukierki o intensywnym smaku; waga jednego cukierka nie może przekraczać 1 g.

Pulegon	25	100	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech Bardzo małe cukierki odświeżające oddech ¹⁷ Guma do żucia Miętowe napoje bezalkoholowe Miętowe napoje alkoholowe	250 2 000 350 20 100
Kwasyna	5	5	Napoje bezalkoholowe Wyroby piekarnicze Napoje alkoholowe	0,5 1 1,5
1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol	1	1	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna Ryby i produkty rybne Zupy i sosy Napoje bezalkoholowe	15 15 25 1
Teucryn A	brak	brak	Napoje alkoholowe	2
Tujony (alfa i beta)	0,5	0,5	Napoje alkoholowe, z wyjątkiem tych wytwarzanych z gatunków <i>Artemisia</i> Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków <i>Artemisia</i>	10 35

Or. da

Uzasadnienie

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.