

# PARLAMENTO EUROPEU

2004



2009

Comissão do Ambiente, da Saúde Pública e da Segurança Alimentar

2.4.2007

PE 386.521v02-00

## ALTERAÇÕES 21-111

**Projecto de relatório**

**(PE 384.469v01-00)**

**Mojca Drčar Murko**

Aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios

Proposta de regulamento (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Texto da Comissão

Alterações do Parlamento

Alteração apresentada por Urszula Krupa

### Alteração 21 CONSIDERANDO 5

(5) A fim de proteger a saúde humana, o âmbito de aplicação do presente regulamento deve abranger os aromas, os materiais de base para a respectiva produção e os géneros alimentícios que contêm aromas. Deve também abranger certos ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, que são adicionados aos géneros alimentícios com o principal objectivo de dar aroma e que contribuem significativamente para a presença, nos alimentos, de determinadas substâncias indesejáveis naturalmente presentes (“ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes”), os seus materiais de base e os géneros alimentícios que os contenham.

(5) A fim de proteger a saúde humana, o âmbito de aplicação do presente regulamento deve abranger os aromas, os materiais de base *e intermédios* para a respectiva produção e os géneros alimentícios que contêm aromas. Deve também abranger certos ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, que são adicionados aos géneros alimentícios com o principal objectivo de dar aroma e que contribuem significativamente para a presença, nos alimentos, de determinadas substâncias indesejáveis naturalmente presentes (“ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes”), os seus materiais de base *e intermédios* e os géneros alimentícios que os

AM\663687PT.doc

PE 386.521v02-00

tenham.

Or. pl

*Justificação*

*Nos processos de produção da indústria alimentar, são utilizados não só materiais de base (aqui entendidos como matérias-primas de base) e aromas, mas também, e sobretudo, materiais intermédios que foram sujeitos a vários níveis de tratamento e que foram obtidos através de vários procedimentos tecnológicos (Anexo II - Lista de processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios por meio dos quais se obtêm substâncias aromatizantes naturais e preparados aromatizantes naturais).*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 22

CONSIDERANDO 5 BIS (novo)

***(5 bis) O presente regulamento não deve aplicar-se a determinadas substâncias que apresentem exclusivamente um sabor doce, ácido ou salgado, aos géneros alimentícios não transformados conforme definidos no texto do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios<sup>1</sup> e aos géneros alimentícios não compostos;***  
***<sup>1</sup> JO L 139, de 30.4.2004, p. 1.***

Or. en

*Justificação*

*É necessário clarificar a alínea b) do n.º 2 do artigo 2.º.*

Alteração apresentada por John Bowis

Alteração 23

CONSIDERANDO 6

(6) Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só podem ser utilizados se preencherem as condições definidas no presente regulamento. Devem ser seguros quando utilizados, pelo que alguns deles devem ser sujeitos a uma avaliação de segurança antes de serem autorizados nos géneros alimentícios. Não

(6) Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só podem ser utilizados se preencherem as condições definidas no presente regulamento. Devem ser seguros quando utilizados, pelo que alguns deles devem ser sujeitos a uma avaliação de segurança antes de serem autorizados nos géneros alimentícios.

devem induzir os consumidores em erro e a sua presença nos géneros alimentícios deve, pois, ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada.

***Sempre que possível, impõe-se ter em conta as consequências negativas que estes aromas podem ter para grupos vulneráveis, nomeadamente no que respeita ao desenvolvimento das preferências alimentares na criança. Os aromas não devem induzir os consumidores em erro e a sua presença nos géneros alimentícios deve, pois, ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada.***

Or. en

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 24  
CONSIDERANDO 6

(6) Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só podem ser utilizados se preencherem as condições definidas no presente regulamento. Devem ser seguros quando utilizados, pelo que alguns deles devem ser sujeitos a uma avaliação de segurança antes de serem autorizados nos géneros alimentícios. Não devem induzir os consumidores em erro e a sua presença nos géneros alimentícios deve, ***pois***, ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada.

(6) Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só podem ser utilizados se preencherem as condições definidas no presente regulamento. Devem ser seguros quando utilizados, pelo que alguns deles devem ser sujeitos a uma avaliação de segurança antes de serem autorizados nos géneros alimentícios. Não devem induzir os consumidores em erro ***no que respeita à frescura, qualidade nutricional dos ingredientes e carácter natural de um género alimentício. Pelo contrário, a sua utilização deve ser uma necessidade tecnológica e representar um benefício claro para o consumidor.*** A sua presença nos géneros alimentícios deve ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada.

Or. en

*Justificação*

*Tal como acontece na legislação actualmente em vigor em matéria de aditivos alimentares, a existência de um benefício claro para o consumidor deve constituir um critério fundamental do processo de autorização dos aromas.*

Alteração apresentada por David Martin e Åsa Westlund

Alteração 25  
CONSIDERANDO 6

(6) Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só podem ser utilizados se preencherem as condições definidas no presente regulamento. Devem ser seguros quando utilizados, pelo que alguns deles devem ser sujeitos a uma avaliação de segurança antes de serem autorizados nos géneros alimentícios. Não devem induzir os consumidores em erro e a sua presença nos géneros alimentícios deve, pois, ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada.

(6) Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só podem ser utilizados se preencherem as condições definidas no presente regulamento. Devem ser seguros quando utilizados, pelo que alguns deles devem ser sujeitos a uma avaliação de segurança antes de serem autorizados nos géneros alimentícios. Não devem induzir os consumidores em erro e **a sua utilização deve constituir uma necessidade tecnológica e trazer um benefício para o consumidor.** A sua presença nos géneros alimentícios deve, pois, ser sempre indicada através de uma rotulagem adequada.

Or. en

*Justificação*

*A utilização de aromas deve decorrer de uma necessidade tecnológica e trazer um benefício para o consumidor.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 26  
CONSIDERANDO 8

(8) Em virtude da sua presença natural em vegetais, as substâncias indesejáveis podem existir em preparados aromatizantes e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes. Os vegetais são usados tradicionalmente como alimentos ou ingredientes alimentares. Há que estabelecer teores máximos adequados para a presença destas substâncias indesejáveis nos géneros alimentícios que mais contribuem para a sua ingestão pelos seres humanos, tendo simultaneamente em conta o imperativo de proteger a saúde humana e a sua presença inevitável em alimentos tradicionais.

(8) Em virtude da sua presença natural em vegetais, as substâncias indesejáveis podem existir em preparados aromatizantes e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes. Os vegetais são usados tradicionalmente como alimentos ou ingredientes alimentares. Há que estabelecer teores máximos adequados para a presença destas substâncias indesejáveis, **que podem ter efeitos alérgicos, mutagénicos ou cancerígenos**, nos géneros alimentícios que mais contribuem para a sua ingestão pelos seres humanos, tendo simultaneamente em conta o imperativo de proteger a saúde humana e a sua presença inevitável em

alimentos tradicionais.

Or. pl

*Justificação*

*As substâncias aromatizantes contidas, por exemplo, no mel natural podem determinar uma reacção nas pessoas que têm tendência para este tipo de alergia. Algumas substâncias aromatizantes (por exemplo, no grupo dos hidrocarbonetos aromáticos) podem ter um efeito cancerígeno.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 27  
CONSIDERANDO 11

(11) A fim de assegurar a harmonização, a avaliação de segurança e a aprovação dos aromas e dos materiais de base que têm de ser sujeitos a avaliação devem ser efectuadas em conformidade com o procedimento estabelecido no Regulamento (CE) n.º [...] que estabelece um procedimento de autorização uniforme aplicável a aditivos, enzimas e aromas alimentares .

(11) A fim de assegurar a harmonização, a avaliação de segurança e a aprovação dos aromas e dos materiais de base que têm de ser sujeitos a avaliação devem ser efectuadas em conformidade com **o princípio da precaução e com** o procedimento estabelecido no Regulamento (CE) n.º [...] que estabelece um procedimento de autorização uniforme aplicável a aditivos, enzimas e aromas alimentares .

Or. en

*Justificação*

*O princípio da precaução deveria estar no centro da avaliação de riscos ligados aos aromas.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 28  
CONSIDERANDO 11

(11) A fim de assegurar a harmonização, a avaliação de segurança e a aprovação dos aromas e dos materiais de base que têm de ser sujeitos a avaliação devem ser efectuadas em conformidade com o procedimento estabelecido no Regulamento (CE) n.º [...] que estabelece um procedimento de autorização uniforme aplicável a aditivos, enzimas e aromas alimentares.

(11) A fim de assegurar a harmonização, a avaliação de segurança e a aprovação dos aromas e dos materiais **intermédios e** de base que têm de ser sujeitos a avaliação devem ser efectuadas em conformidade com o procedimento estabelecido no Regulamento (CE) n.º [...] que estabelece um procedimento de autorização uniforme aplicável a aditivos, enzimas e aromas alimentares.

*Justificação*

*Nos processos de produção da indústria alimentar, são utilizados não só materiais de base (aqui entendidos como matérias-primas de base) e aromas, mas também, e sobretudo, materiais intermédios que foram sujeitos a vários níveis de tratamento e que foram obtidos através de vários procedimentos tecnológicos (Anexo II - Lista de processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios por meio dos quais se obtêm substâncias aromatizantes naturais e preparados aromatizantes naturais).*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 29  
CONSIDERANDO 12

(12) As substâncias aromatizantes são substâncias definidas quimicamente que possuem propriedades aromatizantes. De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2232/96 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece um procedimento comunitário aplicável no domínio das substâncias aromatizantes utilizadas ou que se destinem a serem utilizadas nos géneros alimentícios, está em curso um programa de avaliação de substâncias aromatizantes. Esse regulamento prevê a aprovação de uma lista de substâncias aromatizantes nos cinco anos seguintes à adopção desse programa. Há que definir um novo prazo para a aprovação dessa lista. Será proposto incluir essa lista na lista referida no n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º [...].

(12) As substâncias aromatizantes são substâncias definidas quimicamente que possuem propriedades aromatizantes. De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2232/96 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece um procedimento comunitário aplicável no domínio das substâncias aromatizantes utilizadas ou que se destinem a serem utilizadas nos géneros alimentícios, está em curso um programa de avaliação de substâncias aromatizantes. Esse regulamento prevê a aprovação de uma lista de substâncias aromatizantes nos cinco anos seguintes à adopção desse programa. Há que definir um novo prazo para a aprovação dessa lista. Será proposto incluir essa lista na lista referida no n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º [...].

***Deveria definir-se um novo prazo para a aprovação dessa lista, após o que o Regulamento (CE) n.º 2232/96 será revogado.***

Or. en

*Justificação*

*A Directiva do Conselho 88/388/CEE, de 22 de Junho, será revogada pela presente proposta, mas o âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 2232/96 é idêntico ao dessa directiva.*

Alteração 30  
CONSIDERANDO 13

(13) Os preparados aromatizantes são aromas que não são substâncias quimicamente definidas, obtidos por meio de processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais de origem vegetal, animal ou mineral não transformados ou transformados para o consumo humano. ***Os preparados aromatizantes produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados em géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Por outro lado, a segurança dos preparados aromatizantes produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser avaliada antes de autorizada a sua utilização.***

(13) Os preparados aromatizantes são aromas que não são substâncias quimicamente definidas, obtidos por meio de processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais de origem vegetal, animal ou mineral não transformados ou transformados para o consumo humano. A segurança dos preparados aromatizantes deve ser avaliada antes de autorizada a sua utilização.

Or. en

Alteração 31  
CONSIDERANDO 13

(13) Os preparados aromatizantes são aromas que não são substâncias quimicamente definidas, obtidos por meio de processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais de origem vegetal, animal ***ou mineral*** não transformados ou transformados para o consumo humano. Os preparados aromatizantes produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados em géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Por outro lado, a segurança dos preparados aromatizantes produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser

(13) Os preparados aromatizantes são aromas que não são substâncias quimicamente definidas, obtidos por meio de processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais de origem vegetal ***ou*** animal não transformados ou transformados para o consumo humano. Os preparados aromatizantes produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados em géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Por outro lado, a segurança dos preparados aromatizantes produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser

avaliada antes de autorizada a sua utilização.

avaliada antes de autorizada a sua utilização.

Or. en

*Justificação*

*Não há preparados aromatizantes obtidos a partir de materiais de origem mineral.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 32  
CONSIDERANDO 13

(13) Os preparados aromatizantes são aromas que não são substâncias quimicamente definidas, obtidos por meio de processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais de origem vegetal, animal ou **mineral** não transformados ou transformados para o consumo humano. Os preparados aromatizantes produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados em géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Por outro lado, a segurança dos preparados aromatizantes produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser avaliada antes de autorizada a sua utilização.

(13) Os preparados aromatizantes são aromas que não são substâncias quimicamente definidas, obtidos por meio de processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais de origem vegetal, animal ou **sintética** não transformados ou transformados para o consumo humano. Os preparados aromatizantes produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados em géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à sua segurança. Por outro lado, a segurança dos preparados aromatizantes produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser avaliada antes de autorizada a sua utilização **em termos sanitários**.

Or. pl

*Justificação*

*O termo "mineral" é substituído pelo termo "sintética" para indicar a origem não natural das substâncias aromatizantes, obtidas por síntese química, que não têm propriedades químicas idênticas às substâncias naturais presentes em produtos de origem vegetal ou animal. O objectivo é definir os termos.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 33  
CONSIDERANDO 14

(14) Nos termos do Regulamento (CE) n.º 178/2002, entende-se por "géneros

(14) Nos termos do Regulamento (CE) n.º 178/2002, entende-se por "géneros

PE 386.521v02-00

8/52

AM\663687PT.doc



alimentícios" (ou "alimentos"), qualquer substância ou produto, quer transformado, quer parcialmente transformado, quer não transformado, destinado a ser ingerido ou passível de ser ingerido pelo ser humano. Os materiais de origem vegetal, animal ou microbiológica, cuja utilização para a produção de aromas está actualmente bem demonstrada, **são** considerados ingredientes alimentares para este fim, **mesmo que alguns destes materiais de base, tais como a madeira de rosa, as aparas de madeira de carvalho e as folhas de morangueiro, possam não ter sido necessariamente utilizados na alimentação. Estes materiais não carecem de avaliação.**

alimentícios" (ou "alimentos"), qualquer substância ou produto, quer transformado, quer parcialmente transformado, quer não transformado, destinado a ser ingerido ou passível de ser ingerido pelo ser humano. Os materiais de origem vegetal, animal ou microbiológica, cuja utilização para a produção de aromas está actualmente bem demonstrada, **podem ser** considerados ingredientes alimentares para este fim. **No entanto, a autorização desses preparados aromatizantes deve ser precedida de uma avaliação da sua segurança.**

Or. en

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 34  
CONSIDERANDO 16

(16) O Regulamento (CE) n.º 2065/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Novembro de 2003, relativo aos aromatizantes de fumo utilizados ou destinados a serem utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios prevê um procedimento de avaliação da segurança e autorização dos aromas de fumo e visa estabelecer uma lista de condensados primários de fumo e de fracções primárias de alcatrão cuja utilização é autorizada com exclusão de todos os outros.

(16) O Regulamento (CE) n.º 2065/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Novembro de 2003, relativo aos aromatizantes de fumo utilizados ou destinados a serem utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios prevê um procedimento de avaliação da segurança e autorização dos aromas de fumo e visa estabelecer uma lista de condensados primários de fumo e de fracções primárias de alcatrão cuja utilização é autorizada com exclusão de todos os outros. **As referências à Directiva 88/388/CEE no Regulamento (CE) n.º 2065/2003 devem ser entendidas como referências ao presente regulamento.**

Or. en

*Justificação*

*As definições e os considerandos do Regulamento (CE) n.º 2065/2003 fazem referência à Directiva 88/388/CEE, que é revogada.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 35  
CONSIDERANDO 17

(17) Os precursores de aromas conferem aroma aos alimentos através de reacções químicas que ocorrem durante a transformação desses alimentos. Os precursores de aromas produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à *sua* segurança. Por outro lado, a segurança dos precursores de aromas produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser avaliada antes de autorizada a sua utilização.

(17) Os precursores de aromas conferem aroma aos alimentos através de reacções químicas que ocorrem durante a transformação desses alimentos. Os precursores de aromas produzidos a partir de géneros alimentícios não necessitam de ser sujeitos a um procedimento de avaliação ou autorização para serem utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, salvo em caso de dúvida quanto à segurança *da sua utilização*. Por outro lado, a segurança dos precursores de aromas produzidos a partir de ingredientes não alimentares deve ser avaliada antes de autorizada a sua utilização *em termos sanitários*.

Or. pl

*Justificação*

*O presente regulamento tem como objectivos principais a protecção da saúde humana e a garantia da segurança dos alimentos.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 36  
CONSIDERANDO 20

(20) *Antes de ser aprovado em conformidade com o presente regulamento, um aroma ou um material de base abrangido* pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, *deve estar autorizado* em conformidade com aquele regulamento.

(20) *Os aromas e os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que contêm, são constituídos por ou são produzidos a partir de OGM abrangidos* pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, *devem ser submetidos à avaliação de segurança da modificação genética* em conformidade com aquele regulamento, *ao passo que a autorização final deveria ser concedida em conformidade com o presente regulamento*.

*Justificação*

*Deveriam evitar-se dois procedimentos diferentes de autorização.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 37  
CONSIDERANDO 20

(20) *Antes de ser aprovado* em conformidade com o presente regulamento, um aroma ou um material de base abrangido pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, deve **estar autorizado em conformidade com aquele regulamento.**

(20) Um aroma ou um material de base abrangido pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados deve **ser submetido ao procedimento de autorização** em conformidade com aquele regulamento **no que respeita à avaliação da segurança da modificação genética, ao passo que a autorização final do aroma ou do material de base deve ser concedida** em conformidade com o presente regulamento.

Alteração apresentada por Avril Doyle

Alteração 38  
CONSIDERANDO 20

(20) Antes de **ser aprovado** em conformidade com o presente regulamento, um aroma ou um material **de base** abrangido pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, deve estar autorizado em conformidade com aquele regulamento.

(20) Antes de **ou simultaneamente à autorização concedida** em conformidade com o presente regulamento, um aroma **obtido a partir de** um material abrangido pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados, deve estar autorizado em conformidade com aquele regulamento.

*Justificação*

*Algumas partes das propostas poderiam ser interpretadas erroneamente como se às empresas*

*fosse exigido que apresentassem avaliações da segurança e autorizações múltiplas e sucessivas da EFSA para determinados aromas de origem vegetal (assim como para determinadas enzimas e aditivos alimentares). Como a legislação proposta não pretende esse tipo de duplicação, impõe-se suprimir esta ambiguidade de forma a evitar qualquer tipo de confusão e uma eventual perturbação de mercado.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 39  
CONSIDERANDO 21

(21) As substâncias ou os preparados aromatizantes só devem ser rotulados com a menção “natural” se satisfizerem determinadas condições que garantam que os consumidores não estão a ser induzidos em erro.

(21) As substâncias ou os preparados aromatizantes só devem ser rotulados com a menção “natural” **ou "sintética"** se satisfizerem determinadas condições que garantam que os consumidores não estão a ser induzidos em erro.

Or. pl

*Justificação*

*O presente regulamento tem como objectivos principais a protecção da saúde humana e a garantia da segurança dos alimentos.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 40  
CONSIDERANDO 22 BIS (NOVO)

***(22 bis) Os aromas alimentares devem continuar a ser submetidos às obrigações gerais em matéria de rotulagem previstas na Directiva 2000/13/CE ou no Regulamento (CE) n.º 1829/2003, conforme o caso. Além disso, as disposições específicas relativas à rotulagem dos aditivos alimentares vendidos como tal ao fabricante ou ao consumidor final devem ser incluídas no presente regulamento.***

Or. en

*Justificação*

*É necessário incluir as disposições aplicáveis à rotulagem dos aromas alimentares num considerando, para justificar o artigo 15.º.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 41  
CONSIDERANDO 23

(23) Se o sabor fumado de um determinado género alimentício se deve à presença de aromas de fumo, os consumidores têm de ser informados. Nos termos do artigo 5.º da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, a denominação de venda de um género alimentício não deve induzir o consumidor em erro quanto ao facto de o produto ser fumado convencionalmente com fumo fresco ou tratado com aromas de fumo. Aquela directiva tem de ser adaptada para ter em conta as definições estabelecidas no presente regulamento no que respeita aos aromas, aos aromas de fumo e à utilização do termo natural para a descrição dos aromas.

(23) Se o sabor fumado de um determinado género alimentício se deve à presença de aromas de fumo, os consumidores têm de ser informados. Nos termos do artigo 5.º da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, a denominação de venda de um género alimentício não deve induzir o consumidor em erro quanto ao facto de o produto ser fumado convencionalmente com fumo fresco ou tratado com aromas de fumo. Aquela directiva tem de ser adaptada para ter em conta as definições estabelecidas no presente regulamento no que respeita aos aromas, aos aromas de fumo e à utilização do termo natural para a descrição dos aromas ***para efeitos da rotulagem destinada ao consumidor final.***

Or. en

*Justificação*

*A Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, é relativa à rotulagem dos géneros alimentícios tal como destinados a serem fornecidos ao consumidor final e aos estabelecimentos de restauração colectiva.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 42  
ARTIGO 1, ALÍNEA (B)

(b) As condições de utilização de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes nos e sobre os géneros alimentícios;

(b) As condições de utilização de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes nos e sobre os géneros alimentícios ***e os seus teores máximos admissíveis;***

Or. pl

*Justificação*

*A utilização de aromas (em particular, aromas sintéticos) em concentrações excessivas e tecnologicamente indesejadas pode expor os consumidores a riscos para a saúde. O n.º 2 do artigo 5.º e os anexos IIIB e V do presente regulamento tratam dos teores máximos de várias substâncias.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 43

ARTIGO 2, PONTO 1, ALÍNEA (A)

(a) Aromas utilizados ou destinados a ser utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, *à exceção dos aromas de fumo que são abrangidos pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 2065/2003;*

(a) Aromas utilizados ou destinados a ser utilizados nos e sobre os géneros alimentícios, *sem prejuízo de disposições mais específicas estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 2065/2003;*

Or. en

*Justificação*

*Numa preocupação de coerência e de clareza, toda a legislação relativa à segurança e à utilização de aromas deveria ser abrangida pelo âmbito de aplicação deste regulamento. Os aromas de fumo já são cobertos especificamente pelo Regulamento (CE) n.º 2065/2003.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 44

ARTIGO 2, PONTO 1, ALÍNEA (C)

(c) Alimentos que contenham aromas *e* ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes;

(c) Alimentos que contenham aromas *e/ou* ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes;

Or. en

*Justificação*

*A redacção proposta não é coerente com o título da Parte B do Anexo III nem com o artigo 26.º relativo à designação dos aromas na lista de ingredientes. Assim, deveria acrescentar-se "ou" a "e", dado que, se assim não fosse, o texto excluiria do âmbito de aplicação os géneros alimentícios que contêm apenas aromas e os que contêm apenas ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 45

ARTIGO 2, PONTO 1, ALÍNEA (C)

(c) Alimentos que contenham aromas *e* ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes;

(c) Alimentos que contenham aromas *e/ou* ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes;

Or. en

*Justificação*

*É necessário clarificar o âmbito de aplicação da Parte B do Anexo III. De acordo com a actual redacção, a proposta abrange apenas os géneros alimentícios que contêm simultaneamente aromas e ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes. Ora a proposta deve abranger também os géneros alimentícios que contêm um ou outro destes tipos de ingredientes.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 46

ARTIGO 2, PONTO 2, ALÍNEA (B)

(b) Géneros alimentícios *crus ou não compostos*.

(b) Géneros alimentícios *não transformados*.

Or. en

*Justificação*

*Esta terminologia deveria ser coerente com a terminologia utilizada na proposta relativa aos aditivos alimentares e deveria ser objecto de uma definição adequada. Caso contrário, se os géneros alimentícios crus ou não compostos forem sinónimo de géneros alimentícios não transformados, impõe-se fazer referência à definição jurídica em vigor tal como figura no Regulamento (CE) n.º 852/2004 (cf. novo considerando 5).*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 47

ARTIGO 2, PONTO 2, ALÍNEA (B)

(b) Géneros alimentícios crus ou não compostos.

(b) Géneros alimentícios crus ou não compostos, *tais como, mas não exclusivamente, as especiarias, as ervas aromáticas, o chá/as infusões enquanto tal*.

Or. en

*Justificação*

*A fim de tornar o texto mais claro, seria útil incluir nele alguns exemplos de géneros alimentícios considerados crus ou não compostos, dado que continua a ser difícil determinar*

*em que medida as infusões à base de plantas ou de frutos, assim como as misturas de especiarias tradicionais, se inserem no âmbito de aplicação do regulamento em apreciação.*

Alteração apresentada por Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

Alteração 48  
ARTIGO 2, PONTO 2, ALÍNEA (B)

(b) Géneros alimentícios crus ou não compostos.

(b) Géneros alimentícios crus ou não compostos, ***tais como, mas não exclusivamente, as especiarias, as ervas aromáticas, o chá/as infusões enquanto tal.***

Or. en

*Justificação*

*A fim de tornar o texto mais claro, seria conveniente introduzir exemplos de géneros alimentícios "crus" ou "não compostos".*

Alteração apresentada por David Martin e Åsa Westlund

Alteração 49  
ARTIGO 2, PONTO 2, ALÍNEA (B)

(b) Géneros alimentícios crus ou não compostos.

(b) Géneros alimentícios crus ou não compostos, ***tais como, mas não exclusivamente, o chá, o café, as misturas de chás ou de cafés.***

Or. en

*Justificação*

*O conceito de géneros alimentícios não compostos não é claro e merece explicações mais amplas.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 50  
ARTIGO 2, PONTO 2, ALÍNEA (B BIS) (NOVA)

***(b bis) Ervas aromáticas e especiarias tradicionalmente utilizadas para consumo humano;***

Or. en



*Justificação*

*As ervas aromáticas e as especiarias tradicionalmente utilizadas como ingredientes alimentares não deveriam ser abrangidas pelo regulamento em apreciação.*

Alteração apresentada por John Bowis

Alteração 51  
ARTIGO 2, PONTO 2, ALÍNEA (B BIS) (NOVA)

***(b bis) Ervas frescas ou secas e especiarias;***

Or. en

*Justificação*

*Está comprovado que uma planta não apresenta os mesmos efeitos toxicológicos preocupantes que cada um dos seus componentes. A fixação de teores máximos para esses componentes (na Parte B do Anexo III) pode levar a uma maior utilização de extractos vegetais, sem que a protecção dos consumidores se veja necessariamente reforçada. É necessária uma análise mais profunda da questão antes de inserir no regulamento em apreciação esses valores-limite para a utilização de ervas aromáticas e de especiarias.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 52  
ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (A), (II BIS) (NOVO)

***(ii bis) que podem conter géneros alimentícios, incluindo aditivos alimentares autorizados pelo Regulamento (CE) n.º xxxx/2007 do Parlamento Europeu e do Conselho, de ....., relativo aos aditivos alimentares.***

Or. en

*Justificação*

*A proposta não refere a possibilidade de acrescentar géneros alimentícios e/ou aditivos alimentares aos aromas. No entanto, os aditivos e os géneros alimentícios são necessários para a armazenagem e utilização de aromas, assim como para a dissolução e a diluição destes produtos. Em muitos casos, os aromas são tratados de forma a conterem ingredientes alimentares como parte do aroma (por exemplo, o pó de queijo num aroma à base de queijo e de cebola).*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 53  
ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (A), (II BIS) (NOVO)

***(ii bis) com aditivos alimentares cuja utilização é autorizada nos aromas alimentares;***

Or. en

*Justificação*

*Os aromas alimentares podem também conter aditivos alimentares, conforme referido na proposta relativa aos aditivos alimentares (artigo 16º).*

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 54  
ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (A), (II BIS) (NOVO)

***(ii bis) que possam conter géneros alimentícios, assim como aditivos alimentares, desde que esta adição esteja de acordo com as disposições comunitárias.***

Or. de

*Justificação*

*Ao contrário da Directiva 88/388 relativa aos aromas, a proposta da Comissão (COM(2006)0427) não refere a possibilidade de acrescentar géneros alimentícios e/ou aditivos alimentares aos aromas. Estas substâncias (aditivos e géneros alimentícios) são, no entanto, necessárias para a armazenagem e a utilização dos aromas, assim como para a dissolução e a diluição destes produtos. Em muitos casos, os ingredientes alimentares fazem parte integrante do aroma, por exemplo, o pó de queijo num aroma de queijo ou de cebola.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 55  
ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (C), (I) (NOVO)

***(i) Por "substância aromatizante sintética", entende-se uma substância obtida mediante síntese química, quer tenha ou não propriedades químicas idênticas às substâncias naturais presentes nos produtos de origem animal ou vegetal***

*referidos na alínea c).*

Or. pl

*Justificação*

*Os aromas presentes nos alimentos compreendem, para além dos aromas obtidos a partir das substâncias naturais, sobretudo substâncias obtidas mediante síntese química, como, por exemplo, a etilvanilina presente nos açúcares e noutros concentrados.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 56

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (F)

(f) Por “aromas de fumo”, entende-se produtos obtidos a partir de fraccionamento e purificação de fumo condensado que produzem condensados primários de fumo, fracções primárias de alcatrão e/ou aromas de fumo derivados tal como definidos nos n.ºs 1, 2 e 4 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 2065/2003;

(f) Por “aromas de fumo”, entende-se produtos obtidos a partir de fraccionamento e purificação de fumo condensado que produzem condensados primários de fumo, fracções primárias de alcatrão **utilizadas nos processos tradicionais de fumagem dos alimentos** e/ou aromas de fumo derivados tal como definidos nos n.ºs 1, 2 e 4 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 2065/2003;

Or. en

*Justificação*

*É necessário precisar que alguns aromas de fumo se inserem no âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 2065/2003, havendo outros que serão abrangidos pelo regulamento em apreciação e utilizados nos processos tradicionais de fumagem dos alimentos.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 57

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (H)

(h) Por “**outros** aromas”, entende-se aromas adicionados ou destinados a serem adicionados aos géneros alimentícios, para lhes conferir um determinado cheiro e/ou sabor e que não são abrangidos pelas definições das alíneas b) a g);

(h) Por “aromas **não especificados noutra local**”, entende-se aromas adicionados ou destinados a serem adicionados aos géneros alimentícios, para lhes conferir um determinado cheiro e/ou sabor e que não são abrangidos pelas definições das alíneas b) a g);

Or. en

*Justificação*

*A definição de "outros aromas" exige uma clarificação.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 58

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (I)

(i) Por “ingrediente alimentar com propriedades aromatizantes”, entende-se ingredientes alimentares que não aromas, que podem ser adicionados aos géneros alimentícios com o único objectivo de lhes conferir sabor ou alterar o sabor que têm;

(i) Por “ingrediente alimentar com propriedades aromatizantes”, entende-se ingredientes alimentares que não aromas, que podem ser adicionados aos géneros alimentícios com o único objectivo de lhes conferir sabor ou alterar o sabor que têm **e cuja utilização contribui significativamente para a presença de substâncias em alimentos compostos, conforme especificado na Parte B do Anexo III;**

Or. en

*Justificação*

*A fim de manter a proporcionalidade no que respeita à aplicação, o âmbito de aplicação e a definição deveriam limitar-se aos ingredientes alimentares que possuam propriedades aromatizantes e que se considere que contribuem significativamente para a ingestão. Esta alteração está relacionada com o considerando 5 do texto proposto pela Comissão.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 59

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (J), INTRODUÇÃO

(j) Por “materiais de base”, entende-se materiais de origem vegetal, animal, microbiológica **ou mineral** a partir dos quais são produzidos os aromas ou os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes; podem ser:

(j) Por “materiais de base”, entende-se materiais de origem vegetal, animal **ou** microbiológica a partir dos quais são produzidos os aromas ou os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes; podem ser:

Or. en

*Justificação*

*Não há preparados aromatizantes provenientes de materiais de origem mineral.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 60

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (J), INTRODUÇÃO

(j) Por “materiais de base”, entende-se materiais de origem vegetal, animal, microbiológica ou *mineral* a partir dos quais são produzidos os aromas ou os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes; podem ser:

(j) Por “materiais de base”, entende-se materiais de origem vegetal, animal, microbiológica ou *sintética* a partir dos quais são produzidos os aromas ou os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes; podem ser:

Or. pl

*Justificação*

*O termo "mineral" é substituído pelo termo "sintética" para indicar a origem não natural das substâncias aromatizantes obtidas por síntese química, que não têm propriedades químicas idênticas às substâncias naturais presentes em produtos de origem vegetal ou animal. O objectivo é definir os termos.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 61

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (J BIS) (NOVA)

***(j bis) Por "produzido por OGM", entende-se um produto derivado obtido utilizando um OGM como o último organismo vivo no processo de produção, mas que não contém OGM nem é constituído por OGM ou produzido a partir de OGM;***

Or. en

*Justificação*

*Devem, além disso, ser esclarecidas as disposições em matéria de rotulagem no que respeita às enzimas produzidas a partir de OGM, o que está de acordo com o conceito de "último organismo vivo" que rege as disposições vigentes sobre a rotulagem previstas no Regulamento (CE) n° 1829/2003 relativo a géneros alimentícios e a alimentos para animais geneticamente modificados.*

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 62

ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (K)

(k) Por “processo físico adequado”, entende-se um processo físico que não altera intencionalmente a natureza química dos componentes do aroma **e não envolve a utilização de** oxigénio atómico, ozono, catalisadores inorgânicos, **catalisadores metálicos**, reagentes organometálicos e/ou radiações UV.

(k) Por “processo físico adequado”, entende-se um processo físico que não altera intencionalmente a natureza química dos componentes do aroma, **sem prejuízo da lista dos processos tradicionais de preparação de géneros alimentícios referida no Anexo II. O recurso ao** oxigénio atómico, **ao** ozono, **a** catalisadores inorgânicos, **a** reagentes organometálicos e/ou radiações UV **é excluído**.

Or. de

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 63  
ARTIGO 3, PONTO 2, ALÍNEA (K)

(k) Por “processo físico adequado”, entende-se um processo físico que não altera intencionalmente a natureza química dos componentes do aroma **e não envolve a** utilização de oxigénio atómico, ozono, catalisadores inorgânicos, catalisadores metálicos, reagentes organometálicos e/ou radiações UV.

(k) Por “processo físico adequado”, entende-se um processo físico que não altera intencionalmente a natureza química dos componentes do aroma, **a não ser que esteja enumerado no Anexo II.** Não envolve a utilização de oxigénio atómico, ozono, catalisadores inorgânicos, catalisadores metálicos, reagentes organometálicos e/ou radiações UV.

Or. en

*Justificação*

*Muitos processos físicos modificam intencionalmente a natureza química dos produtos. Inicialmente acidentais, estes processos são seguidamente utilizados de forma intencional, a fim de manter qualidades tradicionais. Por exemplo, o processo que consiste em esmagar o alho modifica intencionalmente a sua natureza química: com efeito, o alho é esmagado a fim de obter um carácter e um impacto organoléptico típicos, o que se deve a determinadas modificações químicas que se produzem durante o processo de trituração.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 64  
ARTIGO 3, PONTO 3

**3. Para efeitos das definições enumeradas nas alíneas d), e), g) e j) do n.º 2, os materiais de base cuja utilização na produção de aromas está largamente**

**Suprimido**

**demonstrada são considerados géneros alimentícios.**

Or. en

*Justificação*

*Os materiais não alimentares não deveriam ser considerados géneros alimentícios.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 65  
ARTIGO 4

Apenas os aromas ou os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que satisfaçam as seguintes condições podem ser utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios:

- (a) Não representam, com base nos dados científicos disponíveis, uma preocupação em termos de segurança para a saúde dos consumidores;
- (b) Não induzem o consumidor em erro.

Apenas os aromas ou os ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que satisfaçam as seguintes condições podem ser utilizados nos ou sobre os géneros alimentícios:

- (a) Não representam, com base nos dados científicos disponíveis **e no princípio da precaução**, uma preocupação em termos de segurança para a saúde dos consumidores;
- (b) Não induzem o consumidor em erro.

***(b bis) Há uma necessidade tecnológica razoável e o efeito desejado não pode ser alcançado usando especiarias;***

***(b ter) A sua utilização representa um benefício claro para o consumidor.***

Or. en

*Justificação*

*Tal como acontece na legislação actualmente em vigor relativa aos aditivos alimentares, um benefício claro para o consumidor deve ser um requisito fundamental no processo de autorização das enzimas alimentares.*

Alteração apresentada por David Martin e Åsa Westlund

Alteração 66  
ARTIGO 4, ALÍNEA (B)

(b) Não induzem o consumidor em erro.

(b) Não induzem o consumidor em erro, ***no que respeita, por exemplo, à qualidade***

*nutricional, ao carácter natural do produto ou ao seu conteúdo em frutos e produtos hortícolas;*

*(b bis) a sua utilização deve trazer vantagens e benefícios para o consumidor;*

*(b ter) há uma necessidade tecnológica razoável para a sua utilização.*

Or. en

*Justificação*

*A utilização de aromas ou de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes só é autorizada se se justificar por uma necessidade tecnológica e se apresentar benefícios para o consumidor.*

Alteração apresentada por David Martin e Åsa Westlund

Alteração 67  
ARTIGO 4, ALÍNEA (B)

(b) Não induzem o consumidor em erro.

**(b) Não induzem o consumidor em erro. Os casos em que o consumidor é induzido em erro incluem, nomeadamente, questões relacionadas com a frescura, a qualidade dos ingredientes utilizados, o carácter natural do produto ou do modo de produção ou as suas qualidades nutricionais.**

Or. en

*Justificação*

*Esta lista não exaustiva permite definir mais concretamente a expressão "induzir o consumidor em erro".*

Alteração apresentada por Kartika Tamara Liotard

Alteração 68  
ARTIGO 4, ALÍNEA (B)

(b) Não induzem o consumidor em erro.

**(b) Não induzem o consumidor em erro, *no que respeita, por exemplo, à qualidade nutricional, ao carácter natural do produto ou ao seu conteúdo em frutos e produtos***



*hortícolas;*

Or. en

*Justificação*

*São necessários critérios transparentes para decidir o que faz com que o consumidor seja induzido em erro.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 69

ARTIGO 5, PONTO 2, PARÁGRAFO 1

2. Os *teores máximos de* determinadas substâncias, naturalmente presente em aromas e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, *nos* alimentos compostos *enumerados* na parte B do anexo III *não devem ser ultrapassados em resultado da utilização, nos e sobre os alimentos, de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.*

2. *Quando houver uma preocupação científica justificada de que* determinadas substâncias, naturalmente presentes em aromas e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, *em* alimentos compostos *podem colocar um problema de segurança para a saúde dos consumidores, a Comissão pode, por iniciativa própria ou com base em informações fornecidas pelos Estados-Membros, e após parecer da Autoridade, fixar teores máximos para estas substâncias, que serão inscritas* na parte B do anexo III.

Or. en

*Justificação*

*O objectivo de alargar o âmbito de aplicação do Regulamento para incluir ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes é contribuir para o controlo dos princípios biológicos activos (certas substâncias, naturalmente presentes em aromas e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes). No caso de substâncias indesejáveis estarem naturalmente presentes nos aromas, a Comissão tem a possibilidade de fixar teores máximos com base no parecer da EFSA.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 70

ARTIGO 5, PONTO 2, PARÁGRAFO 1

2. Os teores máximos de determinadas

2. Os teores máximos de determinadas

substâncias, naturalmente presente em aromas **e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes**, nos alimentos compostos enumerados na parte B do anexo III não devem ser ultrapassados em resultado da utilização, nos e sobre os alimentos, **de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes**.

substâncias, naturalmente presente em aromas, nos alimentos compostos enumerados na parte B do anexo III, não devem ser ultrapassados em resultado da utilização, nos e sobre os alimentos.

Or. en

#### *Justificação*

*Esta disposição não deveria estabelecer uma discriminação entre a utilização de ervas aromáticas e de especiarias e a utilização de aromas artificiais.*

Alteração apresentada por Dan Jørgensen

Alteração 71

ARTIGO 5, PONTO 2, PARÁGRAFO 1

2. Os teores máximos **de** determinadas substâncias, naturalmente presente em aromas e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, nos alimentos compostos enumerados na parte B do anexo III não devem ser ultrapassados **em resultado da utilização, nos e sobre os alimentos, de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes**.

2. Os teores máximos **enumerados na parte B do anexo III para** determinadas substâncias, naturalmente presente em aromas e em ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes, nos alimentos compostos enumerados na parte B do anexo III não devem ser ultrapassados **quando o aroma ou o ingrediente alimentar for utilizado em géneros alimentícios compostos**.

Or. da

#### *Justificação*

*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.*

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 72  
ARTIGO 5, PONTO 2 BIS (NOVO)

***2 bis. A lista que figura na parte B do anexo III é regularmente reexaminada e, se for caso disso, actualizada com base nos conhecimentos científicos mais recentes.***

***A actualização pode igualmente consistir na supressão, da parte A do anexo III, dos ingredientes referidos na alínea (j), ponto (i), do n.º 2 do artigo 3.º relativamente aos quais tenha sido cientificamente demonstrado que não colocam qualquer problema para a saúde. Para tal, os estudos actualmente levados a cabo para determinar se materiais de base, assim como produtos obtidos a partir desses materiais, não apresentam riscos no plano da saúde podem ser comunicados à Comissão. A Comissão, após consulta da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, elabora uma lista dos ingredientes ou substâncias que são suprimidos da parte B do anexo III.***

***Sem prejuízo do disposto no parágrafo 2, a parte B do anexo III pode ser modificada em conformidade com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 18.º, após parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, emitido com base no artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002.***

Or. de

*Justificação*

*No que respeita aos novos estudos, existem provas científicas de que determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes como, por exemplo, ervas aromáticas e especiarias e produtos feitos a partir destes ingredientes (extractos) não representam quaisquer perigos para a saúde. Para ter em conta a actual situação da ciência e do progresso no que respeita à presença de "princípios activos", em particular ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes e produtos fabricados utilizando esses ingredientes, é importante garantir que a lista da parte B do anexo III pode ser rapidamente*

revista.

Alteração apresentada por John Bowis

Alteração 73  
ARTIGO 5, PONTO 2 BIS (NOVO)

***2 bis. Por derrogação ao ponto 2, os teores máximos não se aplicam sempre que um género alimentício composto não contenha qualquer aroma aditado e os únicos ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes que lhe foram acrescentados sejam ervas aromáticas frescas ou secas e especiarias.***

Or. en

*Justificação*

*Ver a justificação da alteração ao artigo 2º, nº 2, alínea (b bis) (nova) relativa às ervas aromáticas frescas e secas e às especiarias.*

Alteração apresentada por David Martin e Åsa Westlund

Alteração 74  
ARTIGO 6, PONTO 1

***1. Os materiais de base listados na parte A do anexo IV não devem ser utilizados para a produção de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.***

***Suprimido***

Or. en

*Justificação*

*O facto de se privilegiar o conceito de lista negativa relativamente ao de lista positiva faz com que uma nova substância possa ser utilizada até ser submetida a uma análise para ser inscrita na lista negativa, se for considerada perigosa. Daí decorre o risco de exposição a substâncias perigosas, em detrimento da saúde dos consumidores.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 75  
ARTIGO 6, PONTO 1

1. Os materiais de base listados na parte A do anexo IV **não** devem ser utilizados para a produção de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.

1. **Só** os materiais de base listados na parte A do anexo IV devem ser utilizados para a produção de aromas e de ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.

Or. en

*Justificação*

*Uma lista positiva dos materiais de base é mais adequada para proteger os consumidores da exposição a substâncias indesejáveis.*

*Se a presente alteração for aprovada, será necessário alterar o título do Anexo IV em concomitância.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 76  
ARTIGO 8, INTRODUÇÃO

O presente capítulo é aplicável:

***Sem prejuízo dos aromas de fumo que são utilizados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2065/2003, o presente capítulo é aplicável:***

Or. en

*Justificação*

*É necessário especificar que os aromas de fumo que se inserem no âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 2065/2003 devem ser objecto de uma autorização em conformidade com esse regulamento.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 77  
ARTIGO 8, ALÍNEA (F BIS) (NOVA)

***(f bis) A aromas de fumo que não se inserem no âmbito de aplicação do***

**Regulamento (CE) n.º 2065/2003.**

Or. en

*Justificação*

*É necessário especificar que os aromas de fumo que não se inserem no âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 2065/2003 devem ser objecto de uma avaliação e de uma autorização em conformidade com o presente regulamento.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 78  
ARTIGO 11

Um aroma ou material de base abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária depois de ter sido **autorizado em conformidade com o procedimento referido no artigo 7.º** daquele regulamento.

Um aroma ou material de base abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária **em conformidade com o presente regulamento** depois de ter sido **coberto por uma autorização concedida no âmbito** daquele regulamento.

Or. en

*Justificação*

*Relacionada com a alteração ao considerando 20.*

Alteração apresentada por Avril Doyle

Alteração 79  
ARTIGO 11

Um aroma **ou** material **de base** abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária **depois de ter** sido autorizado em conformidade com o procedimento referido no artigo 7.º daquele regulamento.

**Sem prejuízo do disposto nos artigos 4º, 8º e 9º do presente regulamento**, um aroma **derivado de um** material abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária **desde que tenha** sido autorizado em conformidade com o procedimento referido no artigo 7.º daquele regulamento.

Or. en

### *Justificação*

*Algumas partes das propostas poderiam ser interpretadas erroneamente como se às empresas fosse exigido que apresentassem avaliações da segurança e autorizações múltiplas e sucessivas da EFSA para determinados aromas de origem vegetal (assim como para determinadas enzimas e aditivos alimentares). Como a legislação proposta não pretende esse tipo de duplicação, impõe-se suprimir esta ambiguidade de forma a evitar qualquer tipo de confusão e uma eventual perturbação de mercado.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

#### Alteração 80 ARTIGO 11

Um aroma ou material de base abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária depois de ter sido **autorizado** em conformidade com o procedimento referido no artigo 7.º daquele regulamento.

Um aroma ou material de base abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído na lista comunitária depois de ter sido **submetido à avaliação da segurança da modificação genética** em conformidade com o procedimento referido no artigo 7.º daquele regulamento.

Or. en

### *Justificação*

*Impõe-se especificar com toda a clareza que não existem dois tipos diferentes de processos de autorização quando um aroma contém componentes geneticamente modificados. O processo de autorização dos aromas deveria prever, paralelamente, a gestão pela Comissão da avaliação da segurança da modificação genética, a fim de poder seguidamente emitir uma autorização global em conformidade com o presente regulamento.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

#### Alteração 81 ARTIGO 13, PONTO 1, ALÍNEA (A)

(a) A designação comercial: **quer o termo “aroma” quer uma** denominação **mais** específica **ou uma descrição** do aromatizante;

(a) A designação comercial: **a** denominação específica do aromatizante;

Or. en

*Justificação*

*As disposições em matéria de rotulagem deveriam ser clarificadas.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 82

ARTIGO 13, PONTO 1, ALÍNEA (B)

(b) A denominação ou a firma e o endereço do fabricante, embalador ou vendedor;

(b) A denominação ou a firma e o endereço do fabricante, embalador ou vendedor  
***estabelecido na Comunidade;***

Or. en

*Justificação*

*Deveria garantir-se a rastreabilidade e deveriam aplicar-se as disposições em matéria de rotulagem estabelecidas pela Directiva 2000/13/CE no que respeita ao consumidor final. É por essa razão que os operadores do sector alimentar devem estar estabelecidos na UE.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 83

ARTIGO 13, PONTO 1, ALÍNEA (D)

(d) Uma lista, por ordem descendente de peso:

(i) das categorias ***dos aromas presentes***, e

(ii) do nome de cada uma das restantes substâncias ou materiais presentes no produto ou, se for caso disso, do respectivo número CE;

(d) Uma lista, por ordem descendente de peso:

(i) das categorias ***das substâncias aromatizantes e dos preparados aromatizantes tal como definidos no artigo 3º***, e

(ii) ***no caso de uma mistura de aromas com outras substâncias ou materiais autorizadas como aditivos ou produtos utilizados para a dissolução ou a diluição***, do nome de cada uma das ***categorias referidas no ponto (i) e do nome de cada uma das*** restantes substâncias ou materiais presentes no produto ou, se for caso disso, do respectivo número CE;

Or. en



*Justificação*

*É necessário especificar as diferentes possibilidades, ou seja, no caso de mistura de aromas com outras substâncias ou materiais, o significado de categorias e as categorias tal como definidas no artigo 3º.*

Alteração apresentada por Carl Schlyter e Bart Staes

Alteração 84  
ARTIGO 13, PONTO 1, ALÍNEA (D), (II)

(ii) do nome de cada uma das restantes substâncias ou materiais presentes no produto **ou, se for caso disso**, do respectivo número CE;

(ii) do nome de cada uma das restantes substâncias ou materiais presentes no produto, do respectivo número CE **e, se for caso disso, da indicação "produzido a partir de OGM"**;

Or. en

*Justificação*

*Devem ser esclarecidas as disposições em matéria de rotulagem no que respeita às enzimas produzidas a partir de OGM, o que está de acordo com o conceito de "último organismo vivo" que rege as disposições vigentes sobre rotulagem previstas no Regulamento (CE) nº 1829/2003 relativo a géneros alimentícios e a alimentos para animais geneticamente modificados.*

Alteração apresentada por Kartika Tamara Liotard

Alteração 85  
ARTIGO 13, PONTO 1, ALÍNEA (D), (II)

(ii) do nome de cada uma das restantes substâncias ou materiais presentes no produto **ou**, se for caso disso, do respectivo número CE;

(ii) do nome de cada uma das restantes substâncias ou materiais presentes no produto **e**, se for caso disso, do respectivo número CE;

Or. en

*Justificação*

*Não há qualquer razão para não mencionar o número CE quando ele existe.*

Alteração 86  
ARTIGO 14

1. O termo “natural” *só* pode ser utilizado na designação comercial referida no n.º 1, alínea a), do artigo 13.º para descrever um aroma nos termos dos n.º 2 a 6.

2. O termo “natural” para descrever um aroma só pode ser utilizado se o componente aromatizante incluir apenas preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

3. O termo “substância(s) aromatizante(s) natural(ais)” só pode ser usado para aromas cujo componente aromatizante contenha exclusivamente substâncias aromatizantes naturais.

4. O termo “natural” *só* pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos 90% [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido.

O componente aromatizante pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

A descrição deve indicar “aroma natural de <<alimento(s) ou categoria alimentar ou fonte(s)>>”.

5. A designação “aroma natural de <<alimento(s) ou categoria de alimento ou fonte(s)>> com outros aromas naturais” *só* pode ser usada se o componente aromatizante for parcialmente derivado do material de base referido e seja facilmente reconhecido.

O componente aromatizante pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

6. O termo “aroma natural” *só* pode ser usado se o componente aromatizante for derivado de diferentes materiais de base e

1. O termo “natural” pode ser utilizado na designação comercial referida no n.º 1, alínea a), do artigo 13.º para descrever um aroma nos termos dos n.º 2 a 6.

2. O termo “natural” para descrever um aroma só pode ser utilizado se o componente aromatizante incluir apenas preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

3. O termo “substância(s) aromatizante(s) natural(ais)” só pode ser usado para aromas cujo componente aromatizante contenha exclusivamente substâncias aromatizantes naturais.

4. O termo “natural” pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos 90% [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido.

O componente aromatizante *só* pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

A descrição deve indicar “aroma natural de <<alimento(s) ou categoria alimentar ou fonte(s)>>”.

5. A designação “aroma natural de <<alimento(s) ou categoria de alimento ou fonte(s)>> com outros aromas naturais” pode ser usada se o componente aromatizante for parcialmente derivado do material de base referido e seja facilmente reconhecido.

O componente aromatizante *só* pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

6. O termo “aroma natural” pode ser usado se o componente aromatizante for derivado de diferentes materiais de base e nos casos

nos casos em que uma referência aos materiais de base não reflecta o seu aroma ou sabor.

O componente aromatizante pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

em que uma referência aos materiais de base não reflecta o seu aroma ou sabor.

O componente aromatizante *só* pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.

Or. de

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 87

ARTIGO 14, PONTO 4, PARÁGRAFO 1

4. O termo “natural” só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se ***pelo menos 90% [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido*** do material de base referido.

4. O termo “natural” só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se ***todos os componentes aromatizantes tiverem sido obtidos*** do material de base referido.

Or. de

*Justificação*

*Uma relação de 90-10 contraria as disposições da alínea (b) do artigo 4º, segundo as quais os consumidores não devem ser induzidos em erro quanto à utilização de substâncias aromatizantes, e, em particular, o enunciado no considerando 21, ou seja, que as substâncias aromatizantes só devem ser rotuladas com a menção "natural" se satisfizerem determinadas condições que garantam que os consumidores não estão a ser induzidos em erro.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 88

ARTIGO 14, PONTO 4, PARÁGRAFO 1,

4. O termo “natural” só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos ***90%*** [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido.

4. O termo “natural” só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos ***95%*** [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido.

*Justificação*

*A relação 90-10 poderia induzir os consumidores em erro. O texto proposto poderia dar aos consumidores a impressão de que o aroma é obtido quase exclusivamente a partir da componente predominante a que se faz referência, ao passo que, na realidade, os restantes 10% são obtidos de ingredientes completamente diversos. A relação deveria ser 95/5.*

Alteração apresentada por Marie-Noëlle Lienemann

## Alteração 89

## ARTIGO 14, PONTO 4, PARÁGRAFO 1

4. O termo “natural” só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos **90%** [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido.

4. O termo “natural” só pode ser utilizado em combinação com uma referência a um alimento, categoria alimentar ou fonte aromatizante vegetal ou animal, se pelo menos **95%** [p/p] do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido.

Or. en

*Justificação*

*A proporção de 90% corresponde à prática actual e foi estabelecida em consulta com as autoridades aquando da aprovação da Directiva 88/388. O ideal seria manter este valor, na medida em que uma redução implicaria um trabalho considerável de reformulação e/ou uma nova rotulagem de numerosos produtos comercializados. No entanto, algumas alterações reclamam que se eleve este valor para 98%, o que tornaria a reformulação muito difícil para determinados tipos de aromas. 95% é a percentagem máxima absoluta que permitiria produzir ainda uma vasta gama de aromas naturais.*

Alteração apresentada por Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

## Alteração 90

## ARTIGO 14, PONTO 6, PARÁGRAFO 1

6. O termo “aroma natural” só pode ser usado se o componente aromatizante for derivado de diferentes materiais de base e nos casos em que uma referência aos materiais de base não reflecta o seu aroma ou sabor.

6. O termo “aroma natural” só pode ser usado se o componente aromatizante for derivado de diferentes materiais de base e nos casos em que uma referência aos materiais de base não reflecta o seu aroma ou sabor, **e respeitando as condições descritas**

*nos pontos 4 e 5.*

Or. en

*Justificação*

*A utilização do termo "aroma natural" não pode ser limitada aos casos referidos no n.º 6 do artigo 14.º, dado que, de acordo com o n.º 4 do artigo 14.º, a descrição de "aroma natural de X" só pode ser utilizada se pelo menos 90% do componente aromatizante tiver sido obtido do material de base referido. Além disso, de acordo com o n.º 5 do artigo 14.º, a designação "aroma natural de X com outros aromas naturais" só pode ser utilizada se pelo menos 90% do aroma tiver sido obtido a partir de X.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 91

ARTIGO 14, PONTO 6, PARÁGRAFO 2

***O componente aromatizante pode conter preparados aromatizantes e/ou substâncias aromatizantes naturais.***

***Suprimido***

Or. en

*Justificação*

*O parágrafo 2 é supérfluo.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 92

ARTIGO 15, PONTO 1

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 2000/13/CE, os aromas destinados a venda ao consumidor final só podem ser comercializadas se as suas embalagens incluírem a menção “para utilização em alimentos”, a menção “para alimentos, utilização limitada” ou uma referência mais específica à utilização alimentar a que se destina, que deve ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 2000/13/CE, ***na Directiva 89/396/CE e, se for caso disso, no Regulamento (CE) n.º 1829/2003***, os aromas destinados a venda ao consumidor final só podem ser comercializadas se as suas embalagens incluírem a menção “para utilização em alimentos”, a menção “para alimentos, utilização limitada” ou uma referência mais específica à utilização alimentar a que se destina, que deve ser facilmente visível,

claramente legível e indelével.

Or. en

### *Justificação*

*A rotulagem dos aromas destinados ao consumidor final deve ser efectuada em conformidade com a Directiva 89/396/CEE na maior parte dos casos e, se necessário, em conformidade com o Regulamento (CE) n° 1829/2003 relativo aos OGM no que respeita à rotulagem dos aromas alimentares que contenham organismos geneticamente modificados, sejam constituídos por esses organismos ou sejam produzidos a partir deles.*

Alteração apresentada por Pilar Ayuso

Alteração 93

ARTIGO 16, PONTO 1

***1. Os operadores das empresas do sector alimentar ou seus representantes devem comunicar à Comissão as quantidades anuais de substâncias aromatizantes adicionadas a géneros alimentícios na Comunidade, bem como os níveis de utilização para cada categoria de alimento na Comunidade.***

***1. Um fabricante ou utilizador de uma substância aromatizante deve imediatamente informar a Comissão de quaisquer novos dados científicos ou técnicos de que tenha conhecimento e de que disponha e que sejam susceptíveis de influenciar a avaliação da segurança dessa substância aromatizante.***

***1 bis. O utilizador da indústria alimentar de um aroma que contenha uma determinada substância aromatizante e o fabricante deste aroma devem, em cooperação e a pedido da Comissão, informá-la da verdadeira utilização da substância aromatizante. As informações fornecidas neste contexto são tratadas como dados confidenciais.***

Or. en

### *Justificação*

*Os valores que devem figurar nos relatórios anuais relativos às quantidades de cada substância aromatizante aditada aos géneros alimentícios e aos níveis de utilização para cada categoria serão dados extremamente difíceis de recolher, dado que o fornecedor poderá não saber em que categoria alimentar se utiliza um aroma e desconhecer a dosagem exacta. É por esse motivo que essas informações não serão provavelmente úteis para fins de avaliação do consumo ou da segurança.*

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 94  
ARTIGO 16, PONTO 1

1. *Os operadores das empresas do sector alimentar ou seus representantes devem comunicar à Comissão as quantidades anuais de substâncias aromatizantes adicionadas a géneros alimentícios na Comunidade, bem como os níveis de utilização para cada categoria de alimento na Comunidade.*

1. *O operador das empresas do sector alimentar, incluindo o fabricante/misturador e o utilizador de uma substância aromatizante, transmitirão de imediato à Comissão os dados científicos ou as informações técnicas de que tenham conhecimento e de que disponham e que possam influenciar a avaliação da segurança da substância aromatizante.*

*1 bis. O operador das empresas do sector alimentar, bem como o fabricante/misturador e o utilizador de uma substância aromatizante, informam a Comissão, a seu pedido, da verdadeira utilização da substância aromatizante, desde que tenham acesso a esses dados. As informações fornecidas neste contexto são tratadas como dados confidenciais.*

Or. de

Alteração apresentada por Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

Alteração 95  
ARTIGO 16, PONTO 1

1. *Os operadores das empresas do sector alimentar ou seus representantes devem comunicar à Comissão as quantidades anuais de substâncias aromatizantes adicionadas a géneros alimentícios na Comunidade, bem como os níveis de utilização para cada categoria de alimento na Comunidade.*

1. *Um fabricante ou utilizador de uma substância aromatizante deve informar de imediato a Comissão de quaisquer novos dados científicos ou técnicos de que disponha e de que tenha conhecimento e que sejam susceptíveis de influenciar a avaliação da segurança da substância aromatizante.*

*1 bis. Um fabricante ou utilizador de uma substância aromatizante deve, a pedido da Comissão, informá-la da verdadeira utilização da substância aromatizante.*

*Justificação*

*A fim de criar coerência com o pacote legislativo sobre o processo de autorização (COM(2006)423), e a utilização de aditivos (COM(2006)428), assim como a utilização de enzimas (COM(2006)425), no que respeita à obrigação de informação deveria ser usada a mesma terminologia das propostas de regulamento relativas aos aditivos (artigo 26º "Obrigação de informação") e às enzimas (artigo 15º "Obrigação de informação"). Ambas dizem respeito a uma questão de segurança, ao passo que o consumo não diz respeito à segurança enquanto tal.*

Alteração apresentada por Françoise Grossetête

Alteração 96  
ARTIGO 16, PONTO 1

**1. Os operadores das empresas do sector alimentar ou seus representantes devem comunicar à Comissão as quantidades anuais de substâncias aromatizantes adicionadas a géneros alimentícios na Comunidade, bem como os níveis de utilização para cada categoria de alimento na Comunidade.**

**1. Um fabricante ou um utilizador de substâncias aromatizantes deve informar a Comissão de qualquer dado científico ou técnico novo de que tenha conhecimento e que possa ter um impacto sobre o controlo da segurança da substância aromatizante em questão.**

*Justificação*

*O presente regulamento sobre os aromas faz parte de um corpo legislativo que inclui as enzimas e os aditivos alimentares. É, portanto, coerente harmonizar as informações a transmitir pelos operadores do sector alimentar. Cada operador deverá fornecer todas as informações científicas novas que possam ter um impacto sobre a avaliação da substância aromatizante. Esta disposição permite garantir a segurança dos aromas utilizados antes da sua colocação efectiva no mercado.*

Alteração apresentada por David Martin e Åsa Westlund

Alteração 97  
ARTIGO 16, PONTO 2 BIS (NOVO)

**2 bis. Um fabricante ou utilizador de uma substância aromatizante deve informar de imediato a Comissão de quaisquer novos dados científicos ou técnicos que possam afectar a avaliação da segurança da**



*substância aromatizante.*

Or. en

*Justificação*

*A presente alteração consiste em alinhar a proposta com as relativas aos aditivos e às enzimas e permite garantir uma protecção contínua dos consumidores à luz dos dados mais recentes sobre o assunto.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 98

ARTIGO 26

Anexo III, nº 1, travessão 1 (Directiva 2000/13/CE)

– “aromas” ou uma designação ou descrição mais específica do aroma, se o componente aromatizante contiver aromas tal como especificados no n.º 2, alíneas b), d), e), g) e h), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º [...] do Parlamento Europeu e do Conselho\* [Regulamento relativo aos aromas]”;

– “aromas” ou uma designação ou descrição mais específica do aroma, se o componente aromatizante contiver aromas tal como especificados no n.º 2, alíneas b), **c)**, d), e), g) e h), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º [...] do Parlamento Europeu e do Conselho\* [Regulamento relativo aos aromas]”;

Or. en

*Justificação*

*A indústria terá tendência para colocar em evidência a sua utilização de "aromas naturais". No entanto, devido à falta de espaço nalguns rótulos, poderá acontecer que apenas o termo "aromas" seja mencionado. O regulamento deveria manter essa opção.*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 99

ARTIGO 26

Anexo III, nº 1, travessão 1 (Directiva 2000/13/CE)

– “aromas” ou uma designação ou descrição mais específica do aroma, se o componente aromatizante contiver aromas tal como especificados no n.º 2, alíneas b), d), e), g) e

– “aromas” ou uma designação ou descrição mais específica do aroma, se o componente aromatizante contiver aromas tal como especificados no n.º 2, alíneas b), **c)**, d), e),

h), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º [...] do Parlamento Europeu e do Conselho\* [Regulamento relativo aos aromas]”;

g) e h), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º [...] do Parlamento Europeu e do Conselho\* [Regulamento relativo aos aromas]”;

Or. en

*Justificação*

*Seria conveniente acrescentar as "substâncias aromatizantes naturais".*

Alteração apresentada por Edite Estrela

Alteração 100

ARTIGO 26

Anexo III, nº 1, travessão 2 (Directiva 2000/13/CE)

– “aromas de fumo” se o componente aromatizante contiver aromas tal como especificados no n.º 2, alínea f), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º [...] [Regulamento relativo aos aromas] e conferir aos alimentos um sabor fumado.”

– “aromas de fumo” ***ou uma denominação ou descrição mais específicas dos aromas de fumo***, se o componente aromatizante contiver aromas tal como especificados no n.º 2, alínea f), do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º [...] [Regulamento relativo aos aromas] e conferir aos alimentos um sabor fumado.”

Or. en

*Justificação*

*Deveria ser possível descrever um aroma de fumo, indicando, por exemplo, "aroma de bacon".*

Alteração apresentada por Carl Schlyter, Bart Staes

Alteração 101

ARTIGO 26

Anexo III, nº 2 bis (novo) (Directiva 2000/13/CE)

***2 bis. Para os aromas produzidos a partir de um material de base que se insere no âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003, a indicação "produzidos a partir de OGM" deve ser referida no rótulo.***

***Para os aromas produzidos por um organismo que se insere no âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n° 1829/2003, não é necessária qualquer rotulagem específica.***

Or. en

*Justificação*

*Devem, além disso, ser esclarecidas as disposições em matéria de rotulagem no que respeita às enzimas produzidas a partir de OGM, o que está de acordo com o conceito de "último organismo vivo" que rege as disposições vigentes sobre a rotulagem previstas no Regulamento (CE) n° 1829/2003 relativo a géneros alimentícios e a alimentos para animais geneticamente modificados.*

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 102  
ARTIGO 27, PARÁGRAFO 2

É aplicável a partir de [inserir data] [24 meses após a entrada em vigor]. Não obstante, ***os artigos 9.º, 23.º e 24.º são aplicáveis a partir da data de aplicação*** da lista comunitária.

É aplicável a partir de [inserir data] [24 meses após a entrada em vigor]. Não obstante, ***o artigo 9º é aplicável 18 meses após a entrada em vigor*** da lista comunitária.

Or. de

Alteração apresentada por Anja Weisgerber

Alteração 103  
ARTIGO 27, PARÁGRAFO 2 BIS (NOVO)

***Os aromas e os géneros alimentícios legitimamente comercializados antes das datas referidas podem continuar a ser utilizados até ao esgotamento dos stocks.***

Or. de

Alteração apresentada por John Bowis

Alteração 104  
ARTIGO 27, PARÁGRAFO 2 BIS (NOVO)

***Os aromas e os géneros alimentícios legitimamente comercializados antes das datas referidas podem continuar a ser utilizados até ao esgotamento dos stocks.***

Or. en

*Justificação*

*Os stocks de produtos legitimamente colocados no mercado antes da aprovação do presente regulamento deveriam poder ser utilizados até ao esgotamento dos stocks, sem que os produtos sejam retirados do mercado.*

Alteração apresentada por Françoise Grossetête

Alteração 105  
ARTIGO 27, PARÁGRAFO 2 BIS (NOVO)

***As substâncias aromatizantes que foram colocadas no mercado segundo a legislação anterior a estas datas podem ser utilizadas até ao esgotamento dos stocks.***

Or. fr

*Justificação*

*Deve introduzir-se um período de transição, a fim de ter em conta as substâncias aromatizantes que foram colocadas no mercado antes da futura adopção deste regulamento sobre os aromas. Este período de transição é necessário para o bom funcionamento da produção, garantindo simultaneamente a segurança dos consumidores.*

Alteração apresentada por Ria Oomen-Ruijten e Lambert van Nistelrooij

Alteração 106  
ARTIGO 27, PARÁGRAFO 2 BIS (NOVO)

***Os aromas e os géneros alimentícios legitimamente comercializados antes das datas referidas podem ser comercializados e utilizados até 12 meses após a data de***

***entrada em vigor do presente regulamento.***

Or. en

*Justificação*

*A presente alteração introduz um período de transição durante o qual se autorizará a comercialização e a utilização dos aromas e dos géneros alimentícios comercializados segundo a legislação em vigor antes da adopção do presente regulamento.*

Alteração apresentada por Urszula Krupa

Alteração 107  
ANEXO II, LINHA 5, COLUNA 1

Evaporação

Evaporação **e liofilização**

Or. pl

*Justificação*

*No que respeita às substâncias naturais, um método de transformação amplamente utilizado inclui a secagem dos materiais de origem vegetal ou animal com um elevado teor em água congelando-os e submetendo a sublimação o líquido em excesso.*

Alteração apresentada por Dan Jørgensen

Alteração 108  
ANEXO III, PARTE A, NOVAS SUBSTÂNCIAS

***Aloína***

***Cumarina***

Or. da

*Justificação*

*São definidos teores máximos para a aloína e a cumarina, dado que estas substâncias são regulamentadas no âmbito das disposições em vigor e ambas continuam a apresentar problemas toxicológicos.*

Alteração apresentada por Mojca Drčar Murko

Alteração 109  
ANEXO III, PARTE B, LINHA 1

Nome da substância	Géneros alimentícios compostos nos quais a presença da substância é limitada	Teores máximos[mg/kg]
<b>Beta azarona</b>	<b>Bebidas alcoólicas</b>	<b>1.0</b>
<b>1-alilo-4-metoxibenzeno</b>	<b>Lacticínios</b>	<b>50</b>
	<b>Frutos e produtos hortícolas transformados (incluindo cogumelos, raízes, tubérculos e leguminosas), frutos de casca rija e sementes</b>	<b>50</b>
	<b>Produtos da pesca</b>	<b>10</b>
	<b>Bebidas não alcoólicas</b>	
<b>Ácido cianídrico</b>	<b>Nougat, massapão ou seus sucedâneos ou produtos similares</b>	<b>50</b>
	<b>Frutos de caroço em lata</b>	<b>5</b>
	<b>Bebidas alcoólicas</b>	<b>35</b>
<b>Mentofurano</b>	<b>Confeitos que contenham hortelã, hortelã-pimenta, à exceção de micro-confeitos destinados a refrescar o hálito</b>	<b>500</b>
	<b>Micro-confeitos destinados a refrescar o hálito<sup>1</sup></b>	<b>3000</b>
	<b>Pastilha elástica</b>	<b>1000</b>
	<b>Bebidas alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta</b>	<b>200</b>
<b>4-alilo-1,2-dimetoxibenzeno</b>	<b>Lacticínios</b>	<b>20</b>
	<b>Carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça</b>	<b>15</b>
	<b>Peixe e produtos derivados de peixe</b>	<b>10</b>
	<b>Sopas e molhos</b>	<b>60</b>
	<b>Salgados prontos a consumir</b>	<b>20</b>
	<b>Bebidas não alcoólicas</b>	<b>1</b>
<b>Pulegona</b>	<b>Confeitos que contenham hortelã, hortelã-pimenta, à exceção de micro-confeitos destinados a refrescar o hálito</b>	<b>250</b>
	<b>Micro-confeitos destinados a refrescar o hálito</b>	<b>2000</b>
	<b>Pastilha elástica</b>	<b>350</b>
	<b>Bebidas não alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta</b>	<b>20</b>
	<b>Bebidas alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta</b>	<b>100</b>
<b>Quassine</b>	<b>Bebidas não alcoólicas</b>	<b>0,5</b>
	<b>Produtos de panificação</b>	<b>1</b>
	<b>Bebidas alcoólicas</b>	<b>1.5</b>

<sup>1</sup> Rebuçados com sabor intenso; peso por rebuçado não superior a 1g.

<i>1-alil-3,4-metileno-dioxibenzeno, safrol</i>	<i>Carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça</i>	<i>15</i>
	<i>Peixe e produtos derivados de peixe</i>	<i>15</i>
	<i>Sopas e molhos</i>	<i>25</i>
	<i>Bebidas não alcoólicas</i>	<i>1</i>
<i>Teucrina A</i>	<i>Bebidas alcoólicas</i>	<i>2</i>
<i>Tuiona (alfa e beta)</i>	<i>Bebidas alcoólicas, à exceção das produzidas a partir da espécie Artemisia</i>	<i>10</i>
	<i>Bebidas alcoólicas produzidas a partir da espécie Artemisia</i>	<i>35</i>

#### Alterações do Parlamento

Nome da substância	Géneros alimentícios compostos nos quais a presença da substância é limitada	Teores máximos[mg/kg]

Or. en

#### *Justificação*

*A presente alteração está ligada à alteração ao segundo parágrafo do n.º 2 do artigo 5.º. Uma solução semelhante é posta em prática no artigo 8.º e no Anexo III do Regulamento (CE) n.º 1925/2006 relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos. A parte B do Anexo III continua em branco enquanto as substâncias indesejáveis naturalmente presentes nos aromas não forem consideradas potencialmente perigosas pela Autoridade. Se assim acontecer, a Comissão deveria fixar valores máximos para essas substâncias.*

Alteração apresentada por Alfonso Andria, Patrizia Toia e Lapo Pistelli

#### Alteração 110 ANEXO III, PARTE B, LINHA 9

Teucrina A - Bebidas alcoólicas - 2

Teucrina A - Bebidas alcoólicas - 6

Or. it

#### *Justificação*

*O parecer emitido em 11 de Março de 2003 pelo Comité Científico do Conselho da Europa (2003 (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) fixa em 6 mg/kg, nas bebidas alcoólicas, o teor máximo em Teucrina A, princípio activo do Teucrium chamaedrys.*

Alteração apresentada por Dan Jørgensen

Alteração 111  
ANEXO III, PARTE B

Texto da Comissão

Nome da substância	<i>Géneros alimentícios compostos nos quais a presença da substância é limitada</i>	<i>Teores máximos [mg/kg]</i>
Beta azarona	Bebidas alcoólicas	1.0
1-alilo-4-metoxibenzeno	Lacticínios	50
	Frutos e produtos hortícolas transformados (incluindo cogumelos, raízes, tubérculos e leguminosas), frutos de casca rija e sementes	50
	Produtos da pesca	10
	Bebidas não alcoólicas	50
Ácido cianídrico	Nougat, massapão ou seus sucedâneos ou produtos similares	50
	Frutos de caroço em lata	5
	Bebidas alcoólicas	35
Mentofurano	Confeitos que contenham hortelã, hortelã-pimenta, à excepção de micro-confeitos destinados a refrescar o hálito	500
	Micro-confeitos destinados a refrescar o hálito <sup>2</sup>	3000
	Pastilha elástica	1000
	Bebidas alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta	200
4-alilo-1,2-dimetoxibenzeno	Lacticínios	20
	Carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça	15
	Peixe e produtos derivados de peixe	10
	Sopas e molhos	60
	Salgados prontos a consumir	20
	Bebidas não alcoólicas	1
Pulegona	Confeitos que contenham hortelã, hortelã-pimenta, à excepção de micro-confeitos destinados a refrescar o hálito	250
	Micro-confeitos destinados a refrescar o hálito <sup>1</sup>	2000
	Pastilha elástica	350
	Bebidas não alcoólicas que contenham	20

<sup>2</sup> Rebuçados com sabor intenso; peso por rebuçado não superior a 1g.



	hortelã, hortelã-pimenta Bebidas alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta	100
Quassine	Bebidas não alcoólicas Produtos de panificação Bebidas alcoólicas	0,5 1 1.5
1-alil-3,4-metileno-dioxibenzeno, safrol	Carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça Peixe e produtos derivados de peixe Sopas e molhos Bebidas não alcoólicas	15 15 25 1
Teucrina A	Bebidas alcoólicas	2
Tuiona (alfa e beta)	Bebidas alcoólicas, à exceção das produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i> Bebidas alcoólicas produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i>	10 35

#### Alterações do Parlamento

Nome da substância	<i>Géneros alimentícios [mg/kg]</i>	<i>Bebidas [mg/kg]</i>	<i>Derrogações para determinados géneros alimentícios [mg/kg]</i>	Teores máximos [mg/kg]
<b><i>Aloína</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>Bebidas alcoólicas</i></b>	<b><i>50</i></b>
Beta azarona	<b><i>0,1</i></b>	<b><i>0,1</i></b>	Bebidas alcoólicas	1.0
1-alilo-4-metoxibenzeno	<b><i>nada</i></b>	<b><i>nada</i></b>	Lacticínios	50
			Frutos e produtos hortícolas transformados (incluindo cogumelos, raízes, tubérculos e leguminosas), frutos de casca rija e sementes	50
			Produtos da pesca	50
			Bebidas não alcoólicas	10
<b><i>Cumarina</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>Em determinados tipos de pastelaria</i></b>	<b><i>10</i></b>
			<b><i>Pastilha elástica</i></b>	<b><i>50</i></b>
			<b><i>Bebidas alcoólicas</i></b>	<b><i>10</i></b>
Ácido cianídrico	<b><i>1</i></b>	<b><i>1</i></b>	Nougat, massapão ou seus	50

			sucedâneos ou produtos similares	
			Frutos de caroço em lata	5
			Bebidas alcoólicas	35
Mentofurano	<i>nada</i>	<i>nada</i>	Confeitos que contenham hortelã, hortelã-pimenta, à exceção de micro-confeitos destinados a refrescar o hálito	500
			Micro-confeitos destinados a refrescar o hálito <sup>3</sup>	3 000
			Pastilha elástica	1 000
			Bebidas alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta	200
4-alilo-1,2-dimetoxibenzeno	<i>nada</i>	<i>nada</i>	Lacticínios	20
			Carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça	15
			Peixe e produtos derivados de peixe	10
			Sopas e molhos	60
			Salgados prontos a consumir	20
			Bebidas não alcoólicas	1
Pulegona	<i>25</i>	<i>100</i>	Confeitos que contenham hortelã, hortelã-pimenta, à exceção de micro-confeitos destinados a refrescar o hálito	250

<sup>3</sup> Rebuçados com sabor intenso; peso por rebuçado não superior a 1g.

			Micro-confeitos destinados a refrescar o hálito <sup>1</sup>	2 000
			Pastilha elástica	350
			Bebidas não alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta	20
			Bebidas alcoólicas que contenham hortelã, hortelã-pimenta	100
Quassine	<b>5</b>	<b>5</b>	Bebidas não alcoólicas	0,5
			Produtos de panificação	1
			Bebidas alcoólicas	1.5
1-alil-3,4-metileno-dioxibenzeno, safrol	<b>1</b>	<b>1</b>	Carne e produtos à base de carne, incluindo aves de capoeira e caça	15
			Peixe e produtos derivados de peixe	15
			Sopas e molhos	25
			Bebidas não alcoólicas	1
Teucrina A	<b>nada</b>	<b>nada</b>	Bebidas alcoólicas	2
Tuiona (alfa e beta)	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	Bebidas alcoólicas, à excepção das produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i>	10
			Bebidas alcoólicas produzidas a partir da espécie <i>Artemisia</i>	35

Or. da

### *Justificação*

*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.*