

EUROPAPARLAMENTET

2004



2009

Utskottet för miljö, folkhälsa och livsmedelssäkerhet

2.4.2007

PE 386.521v02-00

ÄNDRINGSFÖRSLAG 21–111

Förslag till betänkande

(PE 384.469v01-00)

Mojca Drčar Murko

Förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1576/89, rådets förordning (EEG) nr 1601/99, förordning (EG) nr 2232/96 samt direktiv 2000/13/EG

Förslag till förordning (KOM(2006)0427 – C6-0259/2006 – 2006/0147(COD))

Kommissionens förslag

Parlamentets ändringar

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 21
SKÅL 5

(5) För att skydda människors hälsa bör tillämpningsområdet för denna förordning omfatta aromer, ursprungsmaterial för aromer samt livsmedel som innehåller aromer. Det bör också omfatta vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som tillförs livsmedel i det primära syftet att ge smak och som i hög grad bidrar till förekomsten av vissa icke önskvärda ämnen som förekommer naturligt i livsmedel (livsmedel med aromgivande egenskaper), deras ursprungsmaterial och livsmedel som innehåller sådana.

(5) För att skydda människors hälsa bör tillämpningsområdet för denna förordning omfatta aromer, ursprungsmaterial **och intermediärer** för aromer samt livsmedel som innehåller aromer. Det bör också omfatta vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som tillförs livsmedel i det primära syftet att ge smak och som i hög grad bidrar till förekomsten av vissa icke önskvärda ämnen som förekommer naturligt i livsmedel (livsmedel med aromgivande egenskaper), deras ursprungsmaterial och **intermediärer samt** livsmedel som innehåller sådana.

AM\663687SV.doc

PE 386.521v02-00

SV

SV

Motivering

I livsmedelsindustrins produktionsprocesser används inte bara ursprungsmaterial (som här står för det grundläggande råmaterialet) och aromer, utan även, och kanske i större utsträckning, intermediärer som i olika grad har bearbetats och framställts genom olika tekniska processer (se bilaga II – förteckning över traditionella metoder för livsmedelsberedning vid framställning av naturliga aromämnen och naturliga arompreparat).

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 22
SKÄL 5A (nytt)

(5a) Denna förordning bör inte tillämpas på vissa ämnen som har uteslutande söt, sur eller salt smak, och inte på obearbetade livsmedel enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien¹ eller på icke sammansatta livsmedel.

¹ EUT L 139, 30.4.2004, s. 1.

Motivering

Artikel 2.2 b måste förtydligas.

Ändringsförslag från John Bowis

Ändringsförslag 23
SKÄL 6

(6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. De bör inte vilseleda konsumenterna och deras förekomst i

(6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. ***Om möjligt skall man fastställa huruvida det innebär några***

livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning.

negativa konsekvenser för sårbara grupper, inbegripet utvecklingen av smakpreferenser hos barn. De bör inte vilseleda konsumenterna och deras förekomst i livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning.

Or. en

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 24 SKÄL 6

(6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. De bör inte vilseleda konsumenterna **och** deras förekomst i livsmedel bör **därför** alltid anges genom lämplig märkning.

(6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. De bör inte vilseleda konsumenterna **i fråga om färskhet, ingrediensernas näringskvalitet och en livsmedelsprodukts naturlighet. Tvärtom måste användningen av dem vara tekniskt nödvändig och helt klart gynna konsumenten.** Deras förekomst i livsmedel bör alltid anges genom lämplig märkning.

Or. en

Motivering

Som i gällande lagstiftning om livsmedelstillsatser måste ett absolut krav vara att konsumenten gynnas i samband med godkännandeförfarandet för aromer.

Ändringsförslag från David Martin och Åsa Westlund

Ändringsförslag 25 SKÄL 6

(6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de

(6) Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper bör få användas endast om de uppfyller kriterierna i denna förordning. De måste vara säkra när de

används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. De bör inte vilseleda konsumenterna och deras förekomst i livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning.

används och vissa aromer bör därför genomgå en riskbedömning innan de får tillåtas i livsmedel. De bör inte vilseleda konsumenterna och **användningen av dem måste vara tekniskt nödvändig och till fördel för konsumenten**. Deras förekomst i livsmedel bör därför alltid anges genom lämplig märkning.

Or. en

Motivering

Användningen av aromer måste vara tekniskt nödvändig och till fördel för konsumenten.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 26 SKÅL 8

(8) Eftersom icke önskvärda ämnen finns naturligt i växter kan de förekomma i arompreparat och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. Växterna används traditionellt som livsmedel eller livsmedelsingredienser. Lämpliga maximihalter bör fastställas för förekomst av sådana icke önskvärda ämnen i de livsmedel som främst bidrar till människors intag av sådana ämnen, med beaktande av behovet av att skydda människors hälsa och av ämnenas oundvikliga förekomst i traditionella livsmedel.

(8) Eftersom icke önskvärda ämnen finns naturligt i växter kan de förekomma i arompreparat och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. Växterna används traditionellt som livsmedel eller livsmedelsingredienser. Lämpliga maximihalter bör fastställas för förekomst av sådana icke önskvärda ämnen i de livsmedel som främst bidrar till människors intag av sådana ämnen **som kan vara allergiframkallande, cancerframkallande eller mutagena**, med beaktande av behovet av att skydda människors hälsa och av ämnenas oundvikliga förekomst i traditionella livsmedel.

Or. pl

Motivering

De aromämnen som exempelvis ingår i naturlig honung kan orsaka reaktioner hos människor med benägenhet för denna typ av allergi. Vissa aromämnen (dvs. i gruppen med aromatiska kolväten) kan orsaka cancer.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 27
SKÄL 11

(11) För att säkerställa en harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr [...] om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer.

(11) För att säkerställa en harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med **försiktighetsprincipen och** förfarandet i förordning (EG) nr [...] om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer.

Or. en

Motivering

Försiktighetsprincipen bör vara ledande vid riskbedömning av aromer.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 28
SKÄL 11

(11) För att säkerställa en harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr [...] om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer.

(11) För att säkerställa en harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av aromer, **intermediärer** och ursprungsmaterial som behöver genomgå en bedömning utföras i enlighet med förfarandet i förordning (EG) nr [...] om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer.

Or. pl

Motivering

I livsmedelsindustrins produktionsprocesser används inte bara ursprungsmaterial (som här betyder det grundläggande råmaterialet) och aromer, utan även, och kanske i större utsträckning, intermediärer som i olika grad har bearbetats och framställts genom olika tekniska processer (se bilaga II - förteckning över traditionella metoder för livsmedelsberedning vid framställning av naturliga aromämnen och naturliga arompreparat).

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 29
SKÄL 12, STYCKE 1A (nytt)

En ny tidsfrist bör fastställas för antagandet av den förteckningen och därefter kommer förordning (EG) nr 2232/96 att upphävas.

Or. en

Motivering

Rådets direktiv 88/388/EEG av den 22 juni kommer att upphävas genom detta förslag, men å andra sidan är tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 2232/96 samma som för 88/388/EEG.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 30
SKÄL 13

(13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mineraliskt ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel.

Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet.

Arompreparat ***som framställts från material som inte är livsmedel*** bör ***dock*** genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.

(13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt, animaliskt eller mineraliskt ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel.

Arompreparat bör genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.

Or. en

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 31
SKÄL 13

(13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt, animaliskt **eller mineraliskt** ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel.

Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet.

Arompreparat som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.

(13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt **eller** animaliskt ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel.

Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet.

Arompreparat som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.

Or. en

Motivering

Det finns inga arompreparat som framställs från material av mineraliskt ursprung.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 32
SKÄL 13

(13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt, animaliskt eller **mineraliskt** ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel.

Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet.

Arompreparat som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en

(13) Arompreparat är andra aromer än kemiskt definierade ämnen som framställts från material av vegetabiliskt, animaliskt eller **syntetiskt** ursprung genom lämpliga fysikaliska, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, antingen råa eller efter bearbetning till livsmedel.

Arompreparat som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras säkerhet. Arompreparat som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en

säkerhetsbedömning före godkännandet.

säkerhetsbedömning *i hälsohänseende*
före godkännandet.

Or. pl

Motivering

Termen "mineraliskt" ersätts med "syntetiskt" för att indikera det "onaturliga" ursprunget hos aromämnen som har framställts genom kemisk syntes och som inte har samma kemiska egenskaper som naturliga ämnen som förekommer i produkter av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung. För att definiera termer.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 33 SKÄL 14

(14) I förordning (EG) nr 178/2002 definieras livsmedel som bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade ämnen eller produkter som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung för vilka det finns klara belägg för att de används för framställning av aromer **bör** i detta avseende betraktas som ursprungsmaterial för livsmedel, **även om vissa sådana ursprungsmaterial, t.ex. rosenträ, ekflis och jordgubbsblad, inte har använts som sådana i livsmedel. De behöver inte bedömas.**

(14) I förordning (EG) nr 178/2002 definieras livsmedel som bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade ämnen eller produkter som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Material av vegetabiliskt, animaliskt eller mikrobiologiskt ursprung för vilka det finns klara belägg för att de används för framställning av aromer **kan** i detta avseende betraktas som ursprungsmaterial för livsmedel. **Sådana arompreparat bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.**

Or. en

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 34 SKÄL 16

(16) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel innehåller ett förfarande för

(16) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel innehåller ett förfarande för

säkerhetsbedömning och godkännande av rökaromer och syftar till att upprätta en uttömmande förteckning över de primära rökkondensat och primära tjärfraktioner som får användas.

säkerhetsbedömning och godkännande av rökaromer och syftar till att upprätta en uttömmande förteckning över de primära rökkondensat och primära tjärfraktioner som får användas. **Hänvisningar till direktiv 88/388/EEG i förordning (EG) nr 2065/2003 bör förstås som hänvisningar till denna förordning.**

Or. en

Motivering

Definitionerna och skälen i förordning (EG) nr 2065/2003 hänvisar till direktiv 88/388/EEG, som skall upphävas.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 35 SKÄL 17

(17) Aromprekursorer ger arom till livsmedel genom kemiska reaktioner som uppstår när livsmedel bearbetas. Aromprekursorer som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras **säkerhet**. Aromprekursorer som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning före godkännandet.

(17) Aromprekursorer ger arom till livsmedel genom kemiska reaktioner som uppstår när livsmedel bearbetas. Aromprekursorer som framställts från livsmedel behöver inte genomgå någon bedömning eller något godkännandeförfarande för att få användas i och på livsmedel, utom när det råder tvivel om deras **användningssäkerhet**. Aromprekursorer som framställts från material som inte är livsmedel bör dock genomgå en säkerhetsbedömning **i hälsöhänseende** före godkännandet.

Or. pl

Motivering

Att skydda människors hälsa och garantera att livsmedlen är hälsosamma och säkra är grundläggande i denna förordning.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 36
SKÄL 20

(20) **En arom eller ett ursprungsmaterial** som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder bör **godkännas** i enlighet med den förordningen **innan det godkänns** enligt den här förordningen.

(20) **Aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som innehåller, består eller framställs av genetiskt modifierade organismer** som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder bör **genomgå en säkerhetsbedömning av den genetiska modifieringen** i enlighet med den förordningen, **men det slutliga godkännandet bör beviljas** enligt den här förordningen.

Or. en

Motivering

Två godkännandeförfaranden bör undvikas.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 37
SKÄL 20

(20) En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder bör **godkännas i enlighet med** den förordningen **innan det godkänns** enligt den här förordningen.

(20) En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder bör **omfattas av godkännandeförfarandet enligt** den förordningen **i fråga om säkerhetsbedömningen av den genetiska modifieringen, men det slutliga godkännandet av aromen eller ursprungsmaterialet skall beviljas** enligt den här förordningen.

Or. en

Ändringsförslag från Avril Doyle

Ändringsförslag 38
SKÄL 20

(20) En arom **eller ett ursprungsmaterial** som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder bör godkännas i enlighet med den förordningen innan det **godkänns** enligt den här förordningen.

(20) En arom **med ursprung i ett material** som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder bör godkännas i enlighet med den förordningen innan **eller samtidigt med godkännandet** enligt den här förordningen.

Or. en

Motivering

Delar av förslagen kan missuppfattas och man kan tro att företag måste lämna flera, upprepade och dubbla EFSA-säkerhetsbedömningar och godkännanden för vissa aromer med ursprung i växter (och för enzymer och livsmedelstillsatser). Eftersom detta inte är tanken med lagstiftningsförslaget är det viktigt att denna tvetydighet avlägsnas så att förvirring och eventuell snedvridning av marknaden kan undvikas.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 39
SKÄL 21

(21) Aromämnen eller arompreparat bör betecknas som "naturliga" endast om de uppfyller vissa kriterier som garanterar att konsumenterna inte vilseleds.

(21) Aromämnen eller arompreparat bör betecknas som "naturliga" **eller "syntetiska"** endast om de uppfyller vissa kriterier som garanterar att konsumenterna inte vilseleds.

Or. pl

Motivering

Genom att livsmedel betecknas som "naturliga" eller "syntetiska" kommer konsumenter inte att vilseledas.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 40
SKÄL 22A (nytt)

(22a) Livsmedelsaromer bör fortfarande omfattas av de allmänna reglerna för märkning som anges i direktiv 2000/13/EG och, om lämpligt, i förordning (EG) nr 1829/2003. Vidare bör särskilda regler för märkning av livsmedelstillsatser som säljs som sådana till tillverkaren eller slutkonsumenten ingå i denna förordning.

Or. en

Motivering

Reglerna för märkning av livsmedelsaromer måste tas upp i ett skäl för att motivera artikel 15.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 41 SKÄL 23

(23) Konsumenterna bör upplysas när den rökiga smaken i något särskilt livsmedel beror på tillsats av rökaromer. I enlighet med artikel 5 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel får det namn under vilket produkten säljs inte vilseleda konsumenten i fråga om huruvida produkten har röckts på traditionellt sätt med färsk rök eller har behandlats med rökaromer. Det direktivet behöver anpassas till de definitioner av aromer och rökaromer och till beteckningen ”naturlig” för beskrivningen av aromer som anges i denna förordning.

(23) Konsumenterna bör upplysas när den rökiga smaken i något särskilt livsmedel beror på tillsats av rökaromer. I enlighet med artikel 5 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel får det namn under vilket produkten säljs inte vilseleda konsumenten i fråga om huruvida produkten har röckts på traditionellt sätt med färsk rök eller har behandlats med rökaromer. Det direktivet behöver anpassas till de definitioner av aromer och rökaromer och till beteckningen ”naturlig” för beskrivningen av aromer som anges i denna förordning **vid märkning avsedd för slutkonsumenten.**

Or. en

Motivering

Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 handlar om märkning av livsmedel som skall levereras som sådana till slutkunder och storhushåll.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 42
ARTIKEL 1, LED B

b) Villkor för användningen av sådana aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel.

b) Villkor för användningen av sådana aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper i och på livsmedel, och **deras tillåtna koncentrationer**.

Or. pl

Motivering

Om aromer (särskilt syntetiska aromer) används i överdrivna och tekniskt sett otillåtna koncentrationer kan konsumenter utsättas för hälsofara. Artikel 5.2 i del B i bilaga III och bilaga V i denna förordning tar upp tillåtna koncentrationer av olika ämnen.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 43
ARTIKEL 2, PUNKT 1, LED A

a) aromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel, **med undantag av rökaromer som omfattas av** förordning (EG) nr 2065/2003,

a) aromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel, **utan att det påverkar de mer specifika bestämmelserna som fastställs i** förordning (EG) nr 2065/2003,

Or. en

Motivering

För att skapa konsekvens och tydlighet måste all lagstiftning som berör säkerhet och användning av aromer omfattas av denna förordning. Rökaromer regleras redan i förordning (EG) nr 2065/2003.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 44
ARTIKEL 2, PUNKT 1, LED C

c) livsmedel som innehåller aromer **och** livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,

c) livsmedel som innehåller aromer **och/eller** livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,

Motivering

Den formulering som föreslås stämmer inte överens med rubriken i del B i bilaga III, inte heller med artikel 26 om märkning av aromgivande livsmedel. Därför måste "eller" läggas till, eftersom formuleringen annars skulle innebära att livsmedel som endast innehåller aromer och livsmedel som endast innehåller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper skulle uteslutas från tillämpningsområdet.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 45
ARTIKEL 2, PUNKT 1, LED C

c) livsmedel som innehåller aromer **och** livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,

c) livsmedel som innehåller aromer **och/eller** livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper,

Motivering

Tillämpningsområdet för del B i bilaga III måste göras tydligare. Som det är nu omfattar förslaget endast livsmedel som innehåller både aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och det måste också omfatta livsmedel som innehåller endast en av dessa sorters ingredienser.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 46
ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED B

b) **råa eller icke sammansatta** livsmedel.

b) **obearbetade** livsmedel.

Motivering

Terminologin måste stämma överens med formuleringen i förslaget om livsmedelstillsatser och vara väldefinierad. Om råa eller icke sammansatta hänvisar till obearbetade livsmedel, skall hänvisning göras till den gällande rättsliga definitionen i förordning (EG) nr 852/2004 (knutet till nya skäl 5).

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 47
ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED B

b) råa eller icke sammansatta livsmedel.

b) råa eller icke sammansatta livsmedel
**såsom, men inte uteslutande, kryddor, örter
eller teer/örtteer som sådana.**

Or. en

Motivering

För att det skall bli tydligare bör man ta med några exempel på livsmedel som kan betraktas som råa eller icke sammansatta livsmedel, eftersom det fortfarande är oklart i vilken omfattning till exempel ört- och fruktteer och traditionella kryddblandningar skulle omfattas av denna förordning.

Ändringsförslag från Ria Oomen-Ruijten och Lambert van Nistelrooij

Ändringsförslag 48
ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED B

b) råa eller icke sammansatta livsmedel.

b) råa eller icke sammansatta livsmedel
**såsom, men inte uteslutande, kryddor, örter
eller teer/örtteer som sådana.**

Or. en

Motivering

Exempel på livsmedel som omfattas av tillämpningsområdet "råa eller icke sammansatta livsmedel" bör tas med för att det skall bli tydligare.

Ändringsförslag från David Martin och Åsa Westlund

Ändringsförslag 49
ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED B

b) råa eller icke sammansatta livsmedel.

b) råa eller icke sammansatta livsmedel,
**inklusive, men inte begränsade till, te,
kaffe, teblandningar eller
kaffeblandningar.**

Or. en

Motivering

Begreppet icke sammansatta livsmedel är inte tydligt och kräver ytterligare förklaring.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 50
ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED BA (nytt)

ba) örter och kryddor som traditionellt används för konsumtion,

Or. en

Motivering

Örter och kryddor som traditionellt används som livsmedelsingredienser bör inte omfattas av förordningen.

Ändringsförslag från John Bowis

Ändringsförslag 51
ARTIKEL 2, PUNKT 2, LED BA (nytt)

ba) färska eller torkade örter och kryddor,

Or. en

Motivering

Det finns bevis för att en ört inte uppvisar samma toxikologiska risk som en enskild beståndsdel i örten. Att fastställa maximihalter för sådana beståndsdelar (del B i bilaga III) kan leda till en ökad användning av örtextrakt och det är inte säkert att detta kommer att förbättra konsumentskyddet. Man behöver reflektera ytterligare innan sådana maximihalter införs i denna förordning för användning av örter och kryddor.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 52
ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED A, LED IIA (nytt)

ii) kan innehålla livsmedelstillsatser som tillåts enligt Europaparlamentets och rådets

**förordning (EG) nr XXXX/2007 om
livsmedelstillsatser,**

Or. en

Motivering

I förslaget tar man inte upp möjligheten att tillsätta livsmedel och livsmedelstillsatser till aromer. Tillsatser och livsmedel är dock nödvändiga för lagringen och användningen av aromer och för att lösa upp och späda ut dessa produkter. I många fall är aromer sammansatta på ett sätt så att dessa livsmedelstillsatser ingår som en del av aromen, t.ex. ostpulver i en ost- och lökarom.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 53

ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED A, LED IIA (nytt)

***ii) innehåller livsmedelstillsatser som
tillåts i livsmedelsaromerna,***

Or. en

Motivering

Livsmedelsaromer kan också ha tillsatser i sin sammansättning precis som anges i förslaget om livsmedelstillsatser (artikel 16).

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 54

ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED A, LED IIA (nytt)

***ii) kan innehålla både livsmedel och
livsmedelstillsatser, förutsatt att tillsatsen
av dessa ämnen är förenlig med
gemenskapsbestämmelser,***

Or. de

Motivering

Till skillnad från direktiv 88/388 om aromer anger inte kommissionens förslag (KOM(2006)0427) möjligheten att tillföra livsmedel och/eller livsmedelstillsatser till aromerna. Dessa ämnen (tillsatsämnen och livsmedel) är dock nödvändiga för att aromer

skall kunna lagras och användas, men även för att de skall kunna lösas upp och spädas ut. I många fall är aromer sammansatta på ett sätt så att dessa livsmedelstillsatser ingår som en del av aromen, t.ex. ostpulver i en ost- och lökarom.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 55 ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED C, LED I (nytt)

i) syntetiskt aromämne: ett ämne som framställs genom kemisk syntes, oavsett om dess kemiska egenskaper är identiska eller ej med de kemiska egenskaperna hos de naturliga ämnen som förekommer i produkter med vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, vilka anges i led c.

Or. pl

Motivering

Aromer i livsmedel inbegriper, förutom aromer som framställs av naturliga ämnen, framför allt ämnen som framställs genom kemisk syntes, som t.ex. etylvanillin som vanligtvis förekommer i vaniljsocker och andra livsmedelskoncentrationer.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 56 ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED F

f) rökarom: en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökkondensat, primära tjärfraktioner och/eller rökaromderivat, enligt definitionerna i artikel 3.1, 3.2 och 3.4 i förordning (EG) nr 2065/2003.

f) rökarom: en produkt som framställts genom fraktionering och rening av kondenserad rök, vilket ger primära rökkondensat, primära tjärfraktioner ***som används i traditionella rökningssmetoder för livsmedel*** och/eller rökaromderivat, enligt definitionerna i artikel 3.1, 3.2 och 3.4 i förordning (EG) nr 2065/2003.

Or. en

Motivering

Det är viktigt att klargöra att det finns rökaromer som omfattas av förordning (EG) nr 2065/2003 och att det finns andra som kommer att omfattas av denna förordning och

användas i traditionella räkningssmetoder för livsmedel.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 57 ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED H

h) **annan** arom: en arom som tillförs eller som är avsedd att tillföras livsmedel för att ge lukt eller smak och som inte omfattas av definitionerna i punkterna b–g.

h) arom **ej angiven på annat håll**: en arom som tillförs eller som är avsedd att tillföras livsmedel för att ge lukt eller smak och som inte omfattas av definitionerna i punkterna b–g.

Or. en

Motivering

Definitionen ”annan arom” måste förtydligas.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 58 ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED I

i) livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper: annan livsmedelsingrediens än aromer som kan tillföras ett livsmedel i det primära syftet att ge det smak eller att förändra dess smak.

i) livsmedelsingrediens med aromgivande egenskaper: annan livsmedelsingrediens än aromer som kan tillföras ett livsmedel i det primära syftet att ge det smak eller att förändra dess smak **och vars användning väsentligt bidrar till förekomsten av vissa ämnen i sammansatta livsmedel vilka anges i del B i bilaga III.**

Or. en

Motivering

För att tillämpningen skall vara proportionerlig måste tillämpningsområdet och definitionen begränsas till de livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som anses väsentligt bidra till intaget. Detta ändringsförslag är knutet till skäl 5 i den text som kommissionen föreslår.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 59

ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED J, INLEDNINGEN

j) ursprungsmaterial: material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt **eller mineraliskt** ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs. Det kan vara

j) ursprungsmaterial: material av vegetabiliskt, animaliskt **eller** mikrobiologiskt ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs. Det kan vara

Or. en

Motivering

Det finns inga arompreparat som framställs från material av mineraliskt ursprung.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 60

ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED J, INLEDNINGEN

j) ursprungsmaterial: material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller **mineraliskt** ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs. Det kan vara

j) ursprungsmaterial: material av vegetabiliskt, animaliskt, mikrobiologiskt eller **syntetiskt** ursprung, från vilket aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper framställs. Det kan vara

Or. pl

Motivering

Termen "mineraliskt" ersätts med "syntetiskt" för att indikera det "onaturliga" ursprunget hos aromämnen som har framställts genom kemisk syntes och som inte har samma kemiska egenskaper som naturliga ämnen som förekommer i produkter av vegetabiliskt eller animaliskt. För att definiera termer.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 61

ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED JA (nytt)

ja) framställs med genetiskt modifierade

organismer: som framställts med användning av genetiskt modifierade organismer som den sista levande organismen i produktionsprocessen, men som inte innehåller eller består av GMO.

Or. en

Motivering

Märkningsbestämmelser måste förtydligas när det gäller enzymer som framställs från eller av GMO. Detta är i linje med begreppet "den sista levande organismen" som styr reglerna för märkning i förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder.

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 62 ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED K

k) lämplig fysikalisk process: fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper **och** inte **innebär** användning av singlet-syre, ozon, oorganiska katalysatorer, **metallkatalysatorer**, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning.

k) lämplig fysikalisk process: fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper, **utan att det påverkar de traditionella metoderna för livsmedelsberedning som anges i förteckningen i bilaga II. I denna har** inte användning av singlet-syre, ozon, oorganiska katalysatorer, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning **införts**.

Or. de

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 63 ARTIKEL 3, PUNKT 2, LED K

k) lämplig fysikalisk process: fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper **och** inte innebär användning av singlet-syre, ozon, oorganiska katalysatorer, metallkatalysatorer, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning.

k) lämplig fysikalisk process: fysikalisk process som inte avsiktligt ändrar aromkomponenternas kemiska egenskaper, **förutsatt att den** inte **anges i bilaga II. Det** innebär **inte** användning av singlet-syre, ozon, oorganiska katalysatorer, metallkatalysatorer, metallorganiska reagens och/eller UV-strålning.

Motivering

Många fysikaliska processer ändrar avsiktligt produkternas kemiska egenskaper. Dessa processer är från början tillfälliga och används med avsikten att behålla traditionella kvaliteter. Till exempel är processen att krossa vitlök en process som avsiktligt ändrar den kemiska egenskapen: vitlöken krossas faktiskt för att man skall få fram den typiska organoleptiska egenskapen och dess verkan, vilket åstadkoms genom att vissa kemikaliska ändringar sker under krossningsprocessen.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 64
ARTIKEL 3, PUNKT 3

3. När det gäller definitionerna i punkt 2 d, e, g och j skall ursprungsmaterial för vilka det finns klara belägg för att de använts för framställning av aromer betraktas som livsmedel. utgår

Motivering

Material som inte är livsmedel bör inte heller betraktas som livsmedel.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 65
ARTIKEL 4

Endast de aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som uppfyller följande villkor får användas i eller på livsmedel:

- a) De utgör enligt tillgängliga vetenskapliga bevis ingen risk för konsumenternas hälsa.
- b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten.

Endast de aromer eller livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper som uppfyller följande villkor får användas i eller på livsmedel:

- a) De utgör enligt tillgängliga vetenskapliga bevis **och försiktighetsprincipen** ingen risk för konsumenternas hälsa.
- b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten.

ba) Det finns ett rimligt tekniskt behov och den önskade effekten kan inte uppnås genom användning av kryddor.

bb) Användningen av dem gynnar klart konsumenten.

Or. en

Motivering

Precis som i gällande lagstiftning om livsmedelstillsatser måste ett absolut krav vara att konsumenten gynnas i samband med godkännandeförfarandet för livsmedelsenzymer.

Ändringsförslag från David Martin och Åsa Westlund

Ändringsförslag 66
ARTIKEL 4, LED B

b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten.

b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten – ***här skulle exempelvis en produkts näringskvalitet, naturlighet samt frukt- och grönsaksinnehåll ingå.***

ba) Användningen av dem gynnar och är till fördel för konsumenten.

bb) Det finns ett rimligt tekniskt behov att använda dem.

Or. en

Motivering

Om aromer eller livsmedelsingredienser med aromatiska egenskaper används måste det finnas ett tekniskt behov att använda dem och gynna konsumenten. De får inte vilseleda konsumenten.

Ändringsförslag från David Martin och Åsa Westlund

Ändringsförslag 67
ARTIKEL 4, LED B

b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten.

b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten. ***Att vilseleda konsumenten inkluderar, men är inte begränsat till, frågor om de använda ingrediensernas egenskap, färskhet och kvalitet, en produkts eller produktionsprocess naturlighet, eller produktens näringskvalitet.***

Motivering

Detta behövs för att man bättre skall förstå innebörden av uttrycket "vilseleda konsumenten".

Ändringsförslag från Kartika Tamara Liotard

Ändringsförslag 68
ARTIKEL 4, LED B

b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten.

b) Användningen av dem vilseleder inte konsumenten – ***här skulle exempelvis en produkts näringskvalitet, naturlighet samt frukt- och grönsaksinnehåll ingå.***

Motivering

Transparenta kriterier behövs när det fattas beslut om vad som skall avses med vilseledande av konsumenter fattas.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 69
ARTIKEL 5, PUNKT 2, STYCKE 1

2. ***Maximihalterna*** för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, i ***de*** sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III ***får inte överskridas till följd av att aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper används i och på dessa livsmedel.***

2. ***Om det finns en befogad vetenskaplig oro*** för ***att*** vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, i sammansatta livsmedel ***kan äventyra konsumenters hälsa får kommissionen, på eget initiativ eller på grundval av information från medlemsstaterna och efter myndighetens yttrande, fastställa maximihalter för dessa ämnen som kommer att*** förtecknas i del B i bilaga III.

Motivering

Syftet med att utöka förordningens tillämpningsområde till att omfatta livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper är att hjälpa till i kontrollen av biologiskt aktiva principer (vissa ämnen, naturligt förekommande i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper). Om vissa naturligt förekommande icke önskvärda ämnen ger upphov till befogad vetenskaplig oro för konsumenters hälsa kan maximihalter fastställas av kommissionen efter yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 70 ARTIKEL 5, PUNKT 2, STYCKE 1

2. Maximihalterna för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer **och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper**, i de sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III får inte överskridas till följd av att aromer **och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper** används i och på dessa livsmedel.

2. Maximihalterna för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer, i de sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III får inte överskridas till följd av att aromer används i och på dessa livsmedel.

Or. en

Motivering

Denna bestämmelse får inte diskriminera användningen av örter och kryddor i förhållande till användningen av konstgjorda aromer.

Ändringsförslag från Dan Jørgensen

Ändringsförslag 71 ARTIKEL 5, PUNKT 2, STYCKE 1

2. Maximihalterna för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, **i de sammansatta livsmedel som förtecknas i del B i bilaga III** får inte överskridas **till följd av att aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper används i och på dessa livsmedel.**

2. Maximihalterna **som fastställs i del B i bilaga III** för vissa ämnen, som förekommer naturligt i aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper, får inte överskridas **när aromen eller livsmedelsingrediensen används i sammansatta livsmedel.**

Motivering

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

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 72
ARTIKEL 5, PUNKT 2A (ny)

2a. På grundval av de senaste vetenskapliga rönen skall förteckningen i del B i bilaga III regelbundet ses över och vid behov uppdateras.

Uppdatering kan också innebära att de ursprungsmaterial som anges i artikel 3.2 j i och de produkter som framställs av dessa och som enligt vetenskapliga studier kan vara skadliga för människors hälsa, stryks från del B i bilaga III. Kommissionen kan därför meddelas om de studier som för närvarande genomförs för att fastställa huruvida ursprungsmaterial och produkter som framställs av dessa inte utgör någon fara för människors hälsa. Efter samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet skall kommissionen upprätta en förteckning på tillsatser och ämnen som skall strykas från del B i bilaga III.

Utan att det påverkar punkt 2 kan del B i bilaga III ändras i enlighet med det förfarande som anges i artikel 18.2 och efter det att Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet i enlighet med artikel 29 i förordning (EG) nr 178/2002 har avgett

ett yttrande.

Or. de

Motivering

I fråga om nya studier finns det vetenskapliga bevis på att vissa livsmedel med aromgivande egenskaper såsom örter och kryddor och de produkter (extrakt) som framställs av dessa inte utgör någon fara för människors hälsa. För att man när som helst skall kunna beakta den senaste vetenskapliga utvecklingen och de framsteg som görs när det gäller förekomsten av aktiva principer i vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper och i de produkter som framställs av dessa är det viktigt att förteckningen i del B i bilaga III snabbt kan ändras.

Ändringsförslag från John Bowis

Ändringsförslag 73
ARTIKEL 5, PUNKT 2A (ny)

2a. Genom undantag från punkt 2 skall maximihalterna inte tillämpas om ett sammansatt livsmedel inte innehåller några tillsatta aromer och den enda livsmedelsingrediensen med aromgivande egenskaper som har tillsatts är färska eller torkade örter och kryddor.

Or. en

Motivering

Se motiveringen till artikel 2.2 c (ny) om färska eller torkade örter och kryddor.

Ändringsförslag från David Martin och Åsa Westlund

Ändringsförslag 74
ARTIKEL 6, PUNKT 1

1. Ursprungsmaterial som förtecknas i del A i bilaga IV får inte användas för framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper. ***utgår***

Motivering

”En negativ” förteckning snarare än en ”positiv” förteckning eftersom en sådan skulle tillåta användningen av ett nytt ämne till dess att ämnet har analyserats och, om det visar sig att ämnet inte är säkert skall det läggas till den negativa förteckningen. Det finns en risk för att konsumenter exponeras för osäkra ämnen som kan vara skadliga för deras hälsa.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 75
ARTIKEL 6, PUNKT 1

1. Ursprungsmaterial som förtecknas i del A i bilaga IV får **inte** användas för framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

1. **Endast** ursprungsmaterial som förtecknas i del A i bilaga IV får användas för framställning av aromer och livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper.

Motivering

En positiv förteckning över ursprungsmaterial är lämpligare för att skydda konsumenter från icke önskvärda ämnen.

Om den antas måste rubriken i bilaga IV ändras vederbörligen.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 76
ARTIKEL 8, INLEDNINGEN

Detta kapitel **gäller**

Utan att det påverkar rökromerna som är godkända i enlighet med förordning (EG) nr 2065/2003 gäller detta kapitel

Motivering

Det är viktigt att påpeka att rökromer som omfattas av förordning (EG) nr 2065/2003 måste godkännas enligt den förordningen.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 77
ARTIKEL 8, LED FA (nytt)

(fa) rökaromer som inte omfattas av förordning (EG) nr 2065/2003.

Or. en

Motivering

Det är viktigt att påpeka att rökaromer som inte omfattas av förordning (EG) nr 2065/2003 måste utvärderas och godkännas i enlighet med den här förordningen.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 78
ARTIKEL 11

En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen först ***efter att ha*** godkänts i enlighet med ***det förfarande som avses i artikel 7 i den förordningen.***

En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen ***i enlighet med den här förordningen*** först ***när den har*** godkänts i enlighet med ***förordning (EG) nr 1829/2003.***

Or. en

Motivering

Hör samman med ändringsförslaget till skäl 20.

Ändringsförslag från Avril Doyle

Ändringsförslag 79
ARTIKEL 11

En arom ***eller ett ursprungsmaterial*** som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 ***får*** införas i gemenskapsförteckningen ***först efter att ha*** godkänts i enlighet med det förfarande som avses i artikel 7 i den

Utan att det påverkar artiklarna 4, 8 och 9 i denna förordning får en arom med ursprung i ett material som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 införas i gemenskapsförteckningen ***när den har***

förordningen.

godkänts i enlighet med det förfarande som avses i artikel 7 i den förordningen.

Or. en

Motivering

Delar av förslagen kan missuppfattas och man kan tro att företag måste lämna flera, upprepade och dubbla EFSA-säkerhetsbedömningar och godkännanden för vissa aromer med ursprung i växter (och för enzymer och livsmedelstillsatser). Eftersom detta inte är tanken med lagstiftningsförslaget är det viktigt att denna tvetydighet avlägsnas så att förvirring och eventuell snedvridning av marknaden kan undvikas.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 80 ARTIKEL 11

En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen först efter att ha **godkänts** i enlighet med det förfarande som avses i artikel 7 i den förordningen.

En arom eller ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningen först efter att ha **genomgått en säkerhetsbedömning av den genetiska modifieringen** i enlighet med det förfarande som avses i artikel 7 i den förordningen.

Or. en

Motivering

Det måste tydligt framgå att det inte finns två olika godkännandeförfaranden när en arom innehåller genetiskt modifierade beståndsdelar. Godkännandet för aromer bör samtidigt beakta hur kommissionen hanterar säkerhetsbedömningen av den genetiska modifieringen för att man skall kunna bevilja ett totalt godkännande enligt denna förordning.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 81 ARTIKEL 13, PUNKT 1, LED A

a) Varubeteckning: **antingen ordet "arom"**, ett specifikt namn **eller en beskrivning av** aromen.

a) Varubeteckning: ett specifikt namn **av** aromen.

Motivering

Reglerna för märkning måste förtydligas.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 82
ARTIKEL 13, PUNKT 1, LED B

b) Tillverkarens, förpackarens eller försäljarens namn eller firmanamn och adress.

b) Tillverkarens, förpackarens eller försäljarens namn eller firmanamn och adress ***som är etablerade inom gemenskapen.***

Motivering

Spårbarhet måste garanteras och de regler för märkning som fastställs i direktiv 2000/13/EG vad gäller slutkonsumenten, bör tillämpas. Företaget måste därför vara etablerat inom EU.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 83
ARTIKEL 13, PUNKT 1, LED D

d) En förteckning, i fallande ordning efter vikt, över

i) de kategorier av ***aromer som ingår*** och

ii) namnen på alla andra ämnen eller material som ingår i produkten, eller deras E-nummer, om ett sådant finns.

d) En förteckning, i fallande ordning efter vikt, över

i) de kategorier av ***aromämnen och arompreparat som definieras i artikel 3*** och

ii) ***i de fall aromer har blandats med andra ämnen eller material som har godkänts som tillsatser eller produkter som används för upplösning och utspädning, namnen på alla kategorier som det hänvisas till i i) och namnen på alla*** andra ämnen eller material som ingår i produkten, eller deras E-nummer, om ett sådant finns.

Motivering

Det är nödvändigt att klargöra de olika möjligheterna, dvs. i de fall då aromer har blandats med andra ämnen eller material, betydelsen av kategorier och de kategorier som definieras i artikel 3.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 84
ARTIKEL 13, PUNKT 1, LED D, LED II

ii) namnen på alla andra ämnen eller material som ingår i produkten, **eller** deras E-nummer, **om ett sådant finns**.

ii) namnen på alla andra ämnen eller material som ingår i produkten, deras E-nummer **och, i förekommande fall, uppgiften "framställda från genetiskt modifierade ämnen"**.

Or. en

Motivering

Regler för märkning måste bli tydligare när det gäller enzymer framställda av GMO. Detta är i linje med begreppet "den sista levande organismen" som styr reglerna för märkning i förordning (EG) nr1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder.

Ändringsförslag från Kartika Tamara Liotard

Ändringsförslag 85
ARTIKEL 13, PUNKT 1, LED D, LED II

ii) namnen på alla andra ämnen eller material som ingår i produkten, **eller** deras E-nummer, om ett sådant finns.

ii) namnen på alla andra ämnen eller material som ingår i produkten, **och** deras E-nummer, om ett sådant finns.

Or. en

Motivering

Det finns ingen anledning att inte indikera E-nummer om ett sådant finns.

Ändringsförslag 86
ARTIKEL 14

1. Beteckningen ”naturlig” får användas **endast** för att beskriva en arom i den varubeteckning som avses i artikel 13.1 a i enlighet med punkterna 2–6.

2. Beteckningen ”naturlig” får användas för att beskriva en arom endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av arompreparat och/eller naturliga aromämnen.

3. Beteckningen ”naturligt aromämne/naturliga aromämnen” får användas endast för aromer i vilka den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av naturliga aromämnen.

4. Beteckningen ”naturlig” får användas **endast** i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst 90 viktprocent av den aromgivande beståndsdelen framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Den aromgivande beståndsdelen får innehålla arompreparat och/eller naturliga aromämnen.

Varubeteckningen skall innehålla följande: ”naturlig arom från [livsmedel eller livsmedelskategori(er) eller ursprungsmaterial]”.

5. Beteckningen ”naturlig arom från [livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial] med andra naturliga aromer” får användas **endast** om den aromgivande beståndsdelen delvis kommer från det ursprungsmaterial som det hänvisas till och är lätt att känna igen.

Den aromgivande beståndsdelen får innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

6. Beteckningen ”naturlig arom” får

1. Beteckningen ”naturlig” får användas för att beskriva en arom i den varubeteckning som avses i artikel 13.1 a i enlighet med punkterna 2–6.

2. Beteckningen ”naturlig” får användas för att beskriva en arom endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av arompreparat och/eller naturliga aromämnen.

3. Beteckningen ”naturligt aromämne/naturliga aromämnen” får användas endast för aromer i vilka den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av naturliga aromämnen.

4. Beteckningen ”naturlig” får användas i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst 90 viktprocent av den aromgivande beståndsdelen framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Den aromgivande beståndsdelen får **endast** innehålla arompreparat och/eller naturliga aromämnen.

Varubeteckningen skall innehålla följande: ”naturlig arom från [livsmedel eller livsmedelskategori(er) eller ursprungsmaterial]”.

5. Beteckningen ”naturlig arom från [livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial] med andra naturliga aromer” får användas om den aromgivande beståndsdelen delvis kommer från det ursprungsmaterial som det hänvisas till och är lätt att känna igen.

Den aromgivande beståndsdelen får **endast** innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

6. Beteckningen ”naturlig arom” får

användas **endast** om den aromgivande beståndsdel kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens lukt eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa.

Den aromgivande beståndsdel får innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

användas om den aromgivande beståndsdel kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens lukt eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa.

Den aromgivande beståndsdel får **endast** innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

Or. de

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 87 ARTIKEL 14, PUNKT 4, STYCKE 1

4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om **minst 90 viktprocent av den beståndsdel** framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om **samtliga aromgivande beståndsdelar** framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Or. de

Motivering

Viktförhållandet 90/10 strider mot kravet i artikel 4 b, enligt vilka konsumenten inte får vilseledas om användningen av aromämnen och i vissa avseenden även mot skäl 21, enligt vilket aromämnen eller arompreparat bör betecknas som ”naturliga” endast om de uppfyller vissa kriterier som garanterar att konsumenterna inte vilseleds.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 88 ARTIKEL 14, PUNKT 4, STYCKE 1

4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst

4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst

90 viktprocent av den aromgivande beståndsdel framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

95 viktprocent av den aromgivande beståndsdel framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Or. sl

Motivering

Viktförhållandet 90/10 kan vilseleda konsumenten. Den föreslagna texten kan ge konsumenterna intrycket att aromen har framställts huvudsakligen från den största beståndsdel som man hänvisar till, när faktiskt de återstående 10 procentenheterna framställts från helt andra ingredienser. Viktförhållandet bör vara 95/5.

Ändringsförslag från Marie-Noëlle Lienemann

Ändringsförslag 89

ARTIKEL 14, PUNKT 4, STYCKE 1

4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst **90 viktprocent** av den aromgivande beståndsdel framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

4. Beteckningen ”naturlig” får användas endast i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer om minst **95 viktprocent** av den aromgivande beståndsdel framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.

Or. en

Motivering

90 viktprocent har med gällande praxis att göra och etablerades i samråd med myndigheterna då direktiv 88/388 antogs. Idealiskt sett skulle detta behållas eftersom alla minskningar innebär väsentliga omformuleringar och/eller ommärkningar av produkter på marknaden. Det finns emellertid ändringsförslag där man begär en minskning till 98 viktprocent vilket för många typer av aromer skulle betyda att omformuleringen skulle bli mycket besvärlig. 95 viktprocent är ett absolut maximum, då skulle fortfarande många olika naturliga aromer kunna framställas.

Ändringsförslag från Ria Oomen-Ruijten och Lambert van Nistelrooij

Ändringsförslag 90

ARTIKEL 14, PUNKT 6, STYCKE 1

6. Beteckningen ”naturlig arom” får

6. Beteckningen ”naturlig arom” får

användas endast om den aromgivande beståndsdel kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens lukt eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa.

användas endast om den aromgivande beståndsdel kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens lukt eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa, **och under sådana omständigheter som anges i punkterna 4 och 5.**

Or. en

Motivering

Användningen av beteckningen "naturlig arom" får inte begränsas till fall som beskrivs i artikel 14.6 eftersom beskrivningen "naturlig X-arom" enligt artikel 14 4. endast får användas om minst 90 viktprocent av den aromgivande beståndsdel framställts av X. Vidare får beskrivningen "naturlig arom X med andra naturliga aromer" enligt artikel 14.5 endast användas om < 90 viktprocent av aromen har framställts av X.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 91
ARTIKEL 14, PUNKT 6, STYCKE 2

Den aromgivande beståndsdel får innehålla arompreparat och naturliga aromämnen.

utgår

Or. en

Motivering

Stycke 2 är onödigt.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 92
ARTIKEL 15, PUNKT 1

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG får aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenter saluföras endast om uppgiften "för användning i livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel" eller en mer specifik hänvisning till den avsedda

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG, **direktiv 89/396/EEG och, i förekommande fall, förordning (EG) nr 1829/2003**, får aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenter saluföras endast om uppgiften "för användning i livsmedel" eller "för begränsad användning i livsmedel"

användningen i livsmedel anges på förpackningen, på ett sådant sätt att den är väl synlig, klart läsbar och beständig.

eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel anges på förpackningen, på ett sådant sätt att den är väl synlig, klart läsbar och beständig.

Or. en

Motivering

Märkning av aromer som är avsedda att säljas till slutkonsumenten måste ske i enlighet med direktiv 89/396/EEG om identifikationsmärkning av livsmedelspartier och, i förekommande fall, i enlighet med förordning (EG) nr 1829/2003 om GMO, för att märka livsmedelsaromer som består av, innehåller eller har framställts av GMO.

Ändringsförslag från Pilar Ayuso

Ändringsförslag 93 ARTIKEL 16, PUNKT 1

1. Livsmedelsföretagarna eller deras representanter skall till kommissionen lämna uppgift om de mängder aromämnen som årligen tillförs livsmedel i gemenskapen och ange användningsmängder för de olika livsmedelskategorierna i gemenskapen.

1. En tillverkare eller användare av ett aromämne skall utan dröjsmål informera kommissionen om eventuella nya tillgängliga vetenskapliga eller tekniska rön som har kommit till deras kännedom, och vilka kan påverka säkerhetsbedömningen av aromämnet.

1a. Det livsmedelsföretag som använder den arom som innehåller aromämnet och tillverkaren av aromen skall, i samarbete med och på begäran av kommissionen, informera denna om aromämnets användningsändamål. Den information som ges i detta sammanhang skall behandlas som konfidentiell.

Or. en

Motivering

Att rapportera mängden för varje aromämne som årligen tillförs livsmedel och ange användningsmängden för varje livsmedelskategori kommer att vara mycket svårt eftersom aromleverantören inte alltid vet i vilken livsmedelskategori en arom kommer att användas, och inte heller exakt hur stor mängd som används.

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 94
ARTIKEL 16, PUNKT 1

1. Livsmedelsföretagarna eller deras representanter skall till kommissionen lämna uppgift om de mängder aromämnen som årligen tillförs livsmedel i gemenskapen och ange användningsmängder för de olika livsmedelskategorierna i gemenskapen.

1. Livsmedelsföretagaren, inbegripet tillverkaren/blandaren och användaren av ett aromämne, skall utan dröjsmål informera kommissionen om de vetenskapliga rön och tekniska uppgifter som kommit till deras kännedom och som de förfogar över, och vilka kan påverka säkerhetsbedömningen av aromämnet.

1a. Livsmedelsföretagaren, inklusive tillverkare/blandare och användare av ett aromämne, skall på begäran av kommissionen och utan dröjsmål upplysa denna om aromämnets användningsändamål, i den mån de har tillgång till uppgifterna. Den information som lämnas skall behandlas som konfidentiell.

Or. de

Ändringsförslag från Ria Oomen-Ruijten och Lambert van Nistelrooij

Ändringsförslag 95
ARTIKEL 16, PUNKT 1

1. Livsmedelsföretagarna eller deras representanter skall till kommissionen lämna uppgift om de mängder aromämnen som årligen tillförs livsmedel i gemenskapen och ange användningsmängder för de olika livsmedelskategorierna i gemenskapen.

1. En tillverkare eller användare av ett aromämne skall informera kommissionen om eventuella nya tillgängliga vetenskapliga eller tekniska rön som har kommit till deras kännedom, och vilka kan påverka säkerhetsbedömningen av aromämnet.

1a. En tillverkare eller användare av en arom skall, på begäran av kommissionen, informera denna om aromens användningsändamål.

Or. en

Motivering

För att skapa konsekvens och enhetlighet med lagstiftningspaketet om förfarandet för

godkännande (KOM(2006)0423), och livsmedelstillsatser (KOM(2006)0428) och livsmedelsenzymer (KOM(2006)0425), bör samma formulering ”informationsskyldighet” användas som i utkastet till förslag till förordning för tillsatser (artikel 26 ”informationsskyldighet”) och för enzymer (artikel 15 ”informationsskyldighet”). De handlar båda om säkerhet, medan intaget inte berör säkerheten som sådan.

Ändringsförslag från Françoise Grossetête

Ändringsförslag 96
ARTIKEL 16, PUNKT 1

1. Livsmedelsföretagarna eller deras representanter skall till kommissionen lämna uppgift om de mängder aromämnen som årligen tillförs livsmedel i gemenskapen och ange användningsmängder för de olika livsmedelskategorierna i gemenskapen.

1. Tillverkare eller användare av en arom skall informera kommissionen om eventuella nya vetenskapliga eller tekniska rön och som kan påverka säkerhetsbedömningen av aromen.

Or. fr

Motivering

Denna förordning om aromer tillhör ett lagstiftningspaket som inbegriper enzymer och livsmedelstillsatser. Det är därför logiskt att harmonisera den information som skall ges av livsmedelsföretagen. Varje företag bör uppmanas att meddela eventuella nya vetenskapliga rön som kan ha betydelse för säkerhetsbedömningen av ett aromämne. En bestämmelse i denna anda kommer att garantera att de aromer som används är säkra innan de verkligen släpps ut på marknaden.

Ändringsförslag från David Martin och Åsa Westlund

Ändringsförslag 97
ARTIKEL 16, PUNKT 2A (ny)

2a. En tillverkare eller användare av en arom skall utan dröjsmål informera kommissionen om eventuella nya vetenskapliga eller tekniska rön som kan påverka säkerhetsbedömningen av aromen.

Or. en

Motivering

Förslaget är på så sätt i linje med förslagen om tillsatser och enzymer, vilket bidrar till att garantera fortsatt konsumentskydd med hänsyn till den senaste informationen.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 98

ARTIKEL 26

Bilaga III, punkt 1, strecksats 1 (direktiv 2000/13/EG)

– ”aromer” eller ett specifikt namn eller en beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i **artikel 3.2 b, d, e, g eller h** i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper]*.

– ”aromer” eller ett specifikt namn eller en beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i **artikel 3.2 b, c, d, e, g eller h** i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper]*.

Or. en

Motivering

När ”naturliga aromer” används kommer industrin vilja lyfta fram det, men eftersom det är ont om plats på vissa produktetiketter kanske bara själva beteckningen ”aromer” får plats i ingrediensförteckningen. Förordningen skall fortsätta att erbjuda detta alternativ.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 99

ARTIKEL 26

Bilaga III, punkt 1, strecksats 1 (direktiv 2000/13/EG)

– ”aromer” eller ett specifikt namn eller en beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i **artikel 3.2 b, d, e, g eller h** i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper]*.

– ”aromer” eller ett specifikt namn eller en beskrivning av aromen, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionerna i **artikel 3.2 b, c, d, e, g eller h** i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper]*.

Or. en

Motivering

Naturliga aromämnen bör finnas med.

Ändringsförslag från Edite Estrela

Ändringsförslag 100

ARTIKEL 26

Bilaga III, punkt 1, strecksats 2 (direktiv 2000/13/EG)

– ”rökarom(er)”, om den aromgivande beståndsdel innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper] och ger livsmedlet röksmak.

– ”rökarom(er)”, **eller ett mera specifikt namn eller en mera specifik beskrivning av rökaromen(erna)**, om den aromgivande beståndsdel innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr [...] [om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper] och ger livsmedlet röksmak.

Or. en

Motivering

Man måste kunna beskriva rökaromens kännetecken genom att exempelvis lägga till (baconsmak) till rökarom.

Ändringsförslag från Carl Schlyter och Bart Staes

Ändringsförslag 101

ARTIKEL 26

Bilaga III, punkt 2a (ny) (direktiv 2000/13/EG)

2a. För aromer som framställts av ett ursprungsmaterial som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 skall ”framställda av genetiskt modifierade organismer” anges på etiketten.

För aromer som framställts av en organism som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 skall ingen särskild märkning krävas.

Or. en

Motivering

Reglerna för märkning måste förtydligas när det gäller enzymer som framställs från eller av GMO. Detta är i linje med begreppet ”den sista levande organismen” som styr reglerna för märkning i förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder.

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 102
ARTIKEL 27, STYCKE 2

Den skall tillämpas från och med den [24 månader efter ikraftträdandet]. **Artiklarna 9, 23 och 24** skall dock tillämpas **från och med den dag då** gemenskapsförteckningen **börjar gälla**.

Den skall tillämpas från och med den [24 månader efter ikraftträdandet]. **Artikel 9** skall dock tillämpas **18 månader efter det att** gemenskapsförteckningen **har trätt i kraft**.

Or. de

Ändringsförslag från Anja Weisgerber

Ändringsförslag 103
ARTIKEL 27, STYCKE 2A (nytt)

Aromer och livsmedel som lagligen har släppts ut på marknaden före de respektive datumen får säljas och användas tills lagren är tömda.

Or. de

Ändringsförslag från John Bowis

Ändringsförslag 104
ARTIKEL 27, STYCKE 2A (nytt)

Aromer och livsmedel som lagligen har släppts ut på marknaden före de respektive datumen får säljas och användas till lagren är tömda.

Or. en

Motivering

Lager av produkter som lagligen har släppts ut på marknaden före förordningens antagande skall få användas tills de tar slut och inte tas bort från marknaden.

Ändringsförslag från Françoise Grossetête

Ändringsförslag 105
ARTIKEL 27, STYCKE 2A (nytt)

Aromämnen som lagligen har släppts ut på marknaden före de respektive datumen får säljas och användas till lagren är tömda.

Or. fr

Motivering

En övergångsperiod bör införas för aromämnen som lagligen har släppts ut på marknaden innan denna förordning om aromer antas. Denna övergångsperiod är nödvändig för att produktionen skall fungera och konsumentskyddet samtidigt garanteras.

Ändringsförslag från Ria Oomen-Ruijten och Lambert van Nistelrooij

Ändringsförslag 106
ARTIKEL 27, STYCKE 2A (nytt)

Aromer och livsmedel som lagligen har släppts ut på marknaden före de respektive datumen får säljas och användas i 12 månader efter det datum som denna förordning börjar tillämpas.

Or. en

Motivering

En övergångsperiod införs så att aromer och livsmedel som lagligen har släppts ut på marknaden innan förordningen antas kan säljas och användas.

Ändringsförslag från Urszula Krupa

Ändringsförslag 107
BILAGA II, RAD 5, KOLUMN 1

avdunstning

avdunstning **eller frystorkning**

Or. pl

Motivering

Naturliga ämnen som är av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung och innehåller mycket vatten frystorkas ofta för att överflödigt vätska skall avlägsnas.

Ändringsförslag från Dan Jørgensen

Ändringsförslag 108
BILAGA III, DEL A, NYA AROMÄMNEN

aloe

kumarin

Or. da

Motivering

Maximihalter har införts för aloe och kumarin eftersom dessa ämnen är reglerade i gällande lagstiftning och för att det fortfarande finns en risk för toxikologiska problem hos båda.

Ändringsförslag från Mojca Drčar Murko

Ändringsförslag 109
BILAGA III, DEL B

Kommissionens förslag

<i>Ämne</i>	<i>Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller</i>	<i>Maximihalt[mg/kg]</i>
<i>betaasaron</i>	<i>alkoholhaltiga drycker</i>	<i>1,0</i>
<i>1-allyl-4-metoxibensen</i>	<i>mjölkprodukter</i>	<i>50</i>
	<i>beredda frukter och grönsaker (inkl. svamp, rötter och rotknölar, balj- och ärtväxter), nötter och frön</i>	<i>50</i>
	<i>fiskprodukter</i>	<i>50</i>
	<i>alkoholfria drycker</i>	<i>10</i>
<i>vätecyanid</i>	<i>nougat, marsipan, marsipansättningar eller liknande produkter</i>	<i>50</i>
	<i>konserverade stenfrukter</i>	<i>5</i>
	<i>alkoholhaltiga drycker</i>	<i>35</i>
<i>mentofuran</i>	<i>konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för</i>	<i>500</i>

¹ Starkt aromatiserade pastiller högst 1 g per konfektyrvara.

	<i>frisk andedräkt</i> <i>pastiller för frisk andedräkt¹</i> <i>tuggummi</i> <i>alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta</i>	<i>3 000</i> <i>1 000</i> <i>200</i>
<i>4-allyl-1,2-dimetoxibensen</i>	<i>mjolkprodukter</i> <i>kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt</i> <i>fisk och fiskprodukter</i> <i>soppor och såser</i> <i>aptitretare</i> <i>alkoholfria drycker</i>	<i>20</i> <i>15</i> <i>10</i> <i>60</i> <i>20</i> <i>1</i>
<i>pulegon</i>	<i>konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för frisk andedräkt</i> <i>pastiller för frisk andedräkt¹</i> <i>tuggummi</i> <i>alkoholfria drycker som innehåller mynta/pepparmynta</i> <i>alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta</i>	<i>250</i> <i>2 000</i> <i>350</i> <i>20</i> <i>100</i>
<i>kvassin</i>	<i>alkoholfria drycker</i> <i>bakverk</i> <i>alkoholhaltiga drycker</i>	<i>0,5</i> <i>1</i> <i>1,5</i>
<i>1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol</i>	<i>kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt</i> <i>fisk och fiskprodukter</i> <i>soppor och såser</i> <i>alkoholfria drycker</i>	<i>15</i> <i>15</i> <i>25</i> <i>1</i>
<i>teukrin A</i>	<i>alkoholhaltiga drycker</i>	<i>2</i>
<i>tujon (alfa- och beta-)</i>	<i>alkoholhaltiga drycker som inte framställts av Artemisia-arter</i> <i>alkoholhaltiga drycker som framställts av Artemisia-arter</i>	<i>10</i> <i>35</i>

Parlamentets ändringar

Ämne	Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller	Maximihalt[mg/kg]

Or. en

Motivering

Detta ändringsförslag hör samman med ändringsförslaget till artikel 5.2 stycke 2. En

liknande lösning fastställs i artikel 8 och i bilaga III till förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel. Del B i bilaga III förblir tom såvida inte myndigheten bedömer att vissa naturligt förekommande icke önskvärda ämnen är potentiellt skadliga. I ett sådant fall bör kommissionen fastställa maximihalter för sådana ämnen.

Ändringsförslag från Alfonso Andria, Patrizia Toia och Lapo Pistelli

Ändringsförslag 110
BILAGA III, DEL B, RAD 9

teukrin A - alkoholhaltiga drycker - 2

teukrin A - alkoholhaltiga drycker - 6

Or. it

Motivering

Det yttrande som avgavs den 11 mars 2003 av Europarådets vetenskapliga kommitté (SFC/CS/FLAV/FLAVOUR/18 FINAL) fastställer maximihalten för teukrin A, den aktiva principen i *Teucrium chamaedrys* (gamander), till 6 mg/kg i alkoholhaltiga drycker.

Ändringsförslag från Dan Jørgensen

Ändringsförslag 111
BILAGA III, DEL B

Kommissionens förslag

Ämne	Sammansatta livsmedel för vilka maximihalter gäller	Maximihalt[mg/kg]
betaasaron	alkoholhaltiga drycker	1,0
1-allyl-4-metoxibensen	mjölkprodukter	50
	beredda frukter och grönsaker (inkl. svamp, rötter och rotknölar, balj- och ärtväxter), nötter och frön	50
	fiskprodukter	50
	alkoholfria drycker	10
vätecyanid	nougat, marsipan, marsipanersättningar eller liknande produkter	50
	konserverade stenfrukter	5
	alkoholhaltiga drycker	35
mentofuran	konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för	500

	frisk andedräkt pastiller för frisk andedräkt ¹ tuggummi alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta	3 000 1 000 200
4-allyl-1,2-dimetoxibensen	mjolkprodukter kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt fisk och fiskprodukter soppor och såser aptitretare alkoholfria drycker	20 15 10 60 20 1
pulegon	konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för frisk andedräkt pastiller för frisk andedräkt ¹ tuggummi alkoholfria drycker som innehåller mynta/pepparmynta alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta	250 2 000 350 20 100
kvassin	alkoholfria drycker bakverk alkoholhaltiga drycker	0,5 1 1,5
1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol	kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt fisk och fiskprodukter soppor och såser alkoholfria drycker	15 15 25 1
teukrin A	alkoholhaltiga drycker	2
tujon (alfa- och beta-)	alkoholhaltiga drycker som inte framställts av Artemisia-arter alkoholhaltiga drycker som framställts av Artemisia-arter	10 35

Parlamentets ändringar

Ämne	Livsmedel [mg/kg]	Drycker [mg/kg]	Undantag för vissa livsmedel [mg/kg]
<i>aloe</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>alkoholhaltiga drycker</i> 50
betaasaron	0,1	0,1	alkoholhaltiga drycker 1,0

¹ Starkt aromatiserade pastiller högst 1 g per konfektyrvara.

1-allyl-4-metoxibensen	<i>ingen</i>	<i>ingen</i>	mjölksprodukter	50
			beredda frukter och grönsaker (inkl. svamp, rötter och rotknölar, balj- och ärtväxter), nötter och frön	50
			fiskprodukter	50
			alkoholfria drycker	10
<i>kumarin</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>vissa karameller</i>	<i>10</i>
			<i>tuggummi</i>	<i>50</i>
			<i>alkoholhaltiga drycker</i>	<i>10</i>
vätecyanid	<i>1</i>	<i>1</i>	nougat, marsipan, marsipanersättningar eller liknande produkter	50
			konserverade stenfrukter	5
			alkoholhaltiga drycker	35
mentofuran	<i>ingen</i>	<i>ingen</i>	konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för frisk andedräkt	500
			pastiller för frisk andedräkt	3 000
			tuggummi	1 000
			alkoholhaltiga drycker som innehåller mynta/pepparmynta	200
4-allyl-1,2-dimetoxibensen	<i>ingen</i>	<i>ingen</i>	mjölksprodukter	20
			kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt	15
			fisk och fiskprodukter	10
			soppor och såser	60
			aptitretare	20
			alkoholfria drycker	1
pulegon	<i>25</i>	<i>100</i>	konfektyrvaror som innehåller mynta/pepparmynta, utom pastiller för frisk andedräkt	250
			pastiller för frisk andedräkt ¹⁷	2 000
			tuggummi	350
			alkoholfria drycker som innehåller mynta/pepparmynta	20
			alkoholhaltiga drycker som innehåller	

			mynta/pepparmynta	100
kvassin	5	5	alkoholfria drycker bakverk alkoholhaltiga drycker	0,5 1 1,5
1-allyl-3,4-metylendioxibensen, safrol	1	1	kött och köttprodukter, inklusive fjäderfä och vilt fisk och fiskprodukter soppor och såser alkoholfria drycker	15 15 25 1
teukrin A	ingen	ingen	alkoholhaltiga drycker	2
tujon (alfa- och beta-)	0,5	0,5	alkoholhaltiga drycker som inte framställts av Artemisia-arter alkoholhaltiga drycker som framställts av Artemisia-arter	10 35

Or. da

Motivering

Bilag III innehåller stoffer, som ska begränsas, idet de i flera 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.