

PARLAMENT EUROPEJSKI

2004



2009

Dokument z posiedzenia

A6-0177/2008

13.5.2008

*****II**

ZALECENIE DO DRUGIEGO CZYTANIA

dotyczące wspólnego stanowiska Rady mającego na celu przyjęcie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE (16677/3/2007 – C6-0000/2008 – 2006/0147(COD))

Komisja Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i
Bezpieczeństwa Żywności

Sprawozdawczyni: Mojca Drčar Murko

Objaśnienie używanych znaków

- * Procedura konsultacji
większość oddanych głosów
- **I Procedura współpracy (pierwsze czytanie)
większość oddanych głosów
- **II Procedura współpracy (drugie czytanie)
*większość oddanych głosów, by zatwierdzić wspólne stanowisko
większość głosów ogólnej liczby posłów do PE, by odrzucić lub
wprowadzić poprawki do wspólnego stanowiska*
- *** Procedura zgody
*większość głosów ogólnej liczby posłów do PE, za wyjątkiem
przypadków ujętych w art. 105, 107, 161 i 300 Traktatu WE oraz w
art. 7 Traktatu UE*
- ***I Procedura współdecyzji (pierwsze czytanie)
większość oddanych głosów
- ***II Procedura współdecyzji (drugie czytanie)
*większość oddanych głosów, by zatwierdzić wspólne stanowisko
wymagana większość głosów ogólnej liczby posłów do PE, by
odrzucić lub wprowadzić poprawki do wspólnego stanowiska*
- ***III Procedura współdecyzji (trzecie czytanie)
większość oddanych głosów, by zatwierdzić wspólny projekt

(Wskazana procedura opiera się na podstawie prawnej zaproponowanej przez Komisję.)

Poprawki do tekstu legislacyjnego

W poprawkach Parlamentu zmiany zaznaczone są **wytluszczonym drukiem i kursywą**. W aktach zmieniających powtórzone bez zmian fragmenty obowiązującego przepisu, do którego Parlament - w przeciwieństwie do Komisji - proponuje poprawki, zaznaczane są **wytluszczonym drukiem**. Ewentualne skreślenia w obrębie takich fragmentów zaznaczane są w sposób następujący: [...]. Oznakowanie *zwykłą kursywą* jest wskazówką dla służb technicznych dotyczącą propozycji korekty elementów tekstu legislacyjnego w celu ustalenia tekstu końcowego (np. elementów w oczywisty sposób błędnych lub pominiętych w danej wersji językowej). Sugestie korekty wymagają zgody właściwych służb technicznych.

SPIS TREŚCI

	Strona
PROJEKT REZOLUCJI LEGISLACYJNEJ PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO	5
UZASADNIENIE	8
PROCEDURA	8

PROJEKT REZOLUCJI LEGISLACYJNEJ PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO

w sprawie wspólnego stanowiska Rady mającego na celu przyjęcie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE
(16677/3/2007 – C6-0139/2008 – 2006/0147(COD))

(Procedura współdecyzji: drugie czytanie)

Parlament Europejski,

- uwzględniając wspólne stanowisko Rady (16677/3/2007 – C6-0139/2008),
 - uwzględniając swoje stanowisko zajęte w pierwszym czytaniu¹ dotyczące wniosku Komisji przedstawionego Parlamentowi Europejskiemu i Radzie (COM(2006)0427),
 - uwzględniając art. 251 ust. 2 traktatu WE,
 - uwzględniając art. 62 Regulaminu,
 - uwzględniając zalecenie do drugiego czytania przedstawione przez Komisję Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności (A6-0177/2008),
1. zatwierdza wspólne stanowisko po poprawkach;
 2. zobowiązuje swojego przewodniczącego do przekazania stanowiska Parlamentu Radzie i Komisji.

Poprawka 1

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Punkt preambuły 6

Wspólne stanowisko Rady

(6) Niniejszym rozporządzeniem nie są objęte: surowe środki spożywcze, które nie zostały poddane przetworzeniu, jednoskładnikowe środki spożywcze, takie jak przyprawy, zioła, herbaty, napary (np. herbaty owocowe lub ziołowe) ani

Poprawka

(6) Niniejszym rozporządzeniem nie są objęte: surowe środki spożywcze, które nie zostały poddane przetworzeniu, jednoskładnikowe środki spożywcze, takie jak przyprawy, zioła, herbaty, napary (np. herbaty owocowe lub ziołowe) ani

¹ Teksty przyjęte dnia 10.7.2007, P6_TA(2007)0323.

mieszanki przypraw lub ziół, mieszanki herbat ani mieszanki naparów, ***o ile są spożywane jako takie i nie są dodawane do środków spożywczych.***

mieszanki przypraw lub ziół, mieszanki herbat ani mieszanki naparów.

Uzasadnienie

Istnieją dowody na to, że ziola w całości nie wykazują takiego samego zagrożenia toksykologicznego, jak poszczególne ich składniki. Ustalenie najwyższych dopuszczalnych poziomów dla takich składników może doprowadzić do zwiększonego stosowania wyciągów ziołowych, a pytanie, czy zapewni to lepszą ochronę konsumentów, pozostaje otwarte.

Poprawka 2

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Punkt preambuły 7

Wspólne stanowisko Rady

(7) Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących powinny być stosowane wyłącznie wtedy, gdy spełniają one kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, dlatego niektóre środki aromatyzujące powinny zostać poddane ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie. Wprowadzanie konsumenta w błąd obejmuje, choć nie wyłącznie, kwestie związane z właściwościami, świeżością i jakością użytych składników, z naturalnym charakterem produktu lub procesu produkcyjnego lub z wartością odżywczą produktu. Podczas zatwierdzania środków aromatyzujących należy wziąć pod uwagę także inne czynniki istotne dla rozważanej sprawy, m.in. czynniki społeczne, gospodarcze, etyczne, środowiskowe oraz czynniki związane z tradycją, a także możliwość przeprowadzania kontroli.

Poprawka

(7) Środki aromatyzujące i składniki żywności o właściwościach aromatyzujących powinny być stosowane wyłącznie wtedy, gdy spełniają one kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, dlatego niektóre środki aromatyzujące powinny zostać poddane ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. ***O ile to możliwe, należy zwrócić uwagę na ewentualność wystąpienia jakichkolwiek negatywnych skutków dla grup podatnych na zagrożenia, z rozwojem preferencji smakowych u dzieci włącznie.*** Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie. Wprowadzanie konsumenta w błąd obejmuje, choć nie wyłącznie, kwestie związane z właściwościami, świeżością i jakością użytych składników, z naturalnym charakterem produktu lub procesu produkcyjnego lub z wartością odżywczą produktu. Podczas zatwierdzania środków aromatyzujących należy wziąć pod uwagę

także inne czynniki istotne dla rozważanej sprawy, m.in. czynniki społeczne, gospodarcze, etyczne, środowiskowe oraz czynniki związane z tradycją, a także możliwość przeprowadzania kontroli.

Uzasadnienie

Pierwsza część poprawki (1) przyjętej przez Parlament w pierwszym czytaniu, która została skreślona przez Radę. Włączenie rozwoju preferencji smakowych u dzieci wskazuje na umiarkowane podejście Parlamentu w odniesieniu do stosowania środków aromatyzujących w środkach spożywczych.

Poprawka 3

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Punkt preambuły 10

Wspólne stanowisko Rady

(10) Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych należy ustalić dla tych środków spożywczych lub ich kategorii, które są głównymi źródłami pobrania. To umożliwi państwow członkowskim przeprowadzanie kontroli pod kątem ryzyka zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Producenci żywności mają jednak obowiązek uwzględniać obecność takich substancji w trakcie przygotowania wszelkiej żywności z użyciem składników żywności o właściwościach aromatyzujących lub środków aromatyzujących, tak by środki spożywcze, które nie są bezpieczne, nie były wprowadzane do obrotu.

Poprawka

(10) Jeżeli niektóre naturalnie występujące substancje niepożądane w wieloskładnikowych środkach spożywczych stanowią zagrożenie dla zdrowia konsumentów i po uzyskaniu opinii Urzędu zostały ustanowione ich najwyższe dopuszczalne poziomy, państwa członkowskie powinny przeprowadzać kontrole pod kątem ryzyka zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Producenci żywności mają jednak obowiązek uwzględniać obecność takich substancji w trakcie przygotowania wszelkiej żywności z użyciem składników żywności o właściwościach aromatyzujących lub środków aromatyzujących, tak by środki spożywcze, które nie są bezpieczne, nie były wprowadzane do obrotu.

Uzasadnienie

Niniejszy punkt preambuły jest nowy. Sprawozdawczyni proponuje poprawkę mająca na celu dostosowanie go do uzgodnionego stanowiska Parlamentu w sprawie niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych w wieloskładnikowych środkach spożywczych (w szczególności do poprawki 13 do art. 5 ust. 2 i poprawki 23 do załącznika III część B).

Poprawka 4

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Punkt preambuły 13

Wspólne stanowisko Rady

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

Poprawka

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

Uzasadnienie

Poprawka (2) przyjęta w pierwszym czytaniu mająca na celu wprowadzenie zasady ostrożności jako centralnego elementu oceny ryzyka środków aromatyzujących.

Poprawka 5

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Punkt preambuły 23

Wspólne stanowisko Rady

(23) Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęte rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy powinny **podlegać procedurze zatwierdzenia na mocy tego**

Poprawka

(23) Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęte rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy powinny **być dopuszczane** zgodnie z **tym** rozporządzeniem **oraz na mocy**

rozporządzenia przeprowadzanej na podstawie oceny bezpieczeństwa modyfikacji genetycznej, a ostateczne zezwolenie na ich stosowanie powinno być wydawane zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

niniejszego rozporządzenia.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Należy unikać powielania procedur zatwierdzania. Sprawozdawczyni uważa, że konieczne jest spójne podejście w ramach trzech rozporządzeń dotyczących środków aromatyzujących, dodatków i enzymów.

Poprawka 6

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 1 – ustęp 3

Wspólne stanowisko Rady

Niniejsze rozporządzenie zawiera przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych i ma zapewnić skuteczne funkcjonowanie rynku wewnętrznego **oraz wysoki poziom ochrony zdrowia ludzi i interesów konsumentów**, w tym uczciwe sposoby prowadzenia handlu środkami spożywczymi z uwzględnieniem – w stosownych przypadkach – kwestii ochrony środowiska.

Poprawka

Niniejsze rozporządzenie zawiera przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych i ma zapewnić **wysoki poziom ochrony zdrowia ludzi i ochrony konsumentów oraz** skuteczne funkcjonowanie rynku wewnętrznego, w tym uczciwe sposoby prowadzenia handlu środkami spożywczymi z uwzględnieniem – w stosownych przypadkach – kwestii ochrony środowiska.

Uzasadnienie

W przypadku wątpliwości ze strony konsumenta poprawkę (7) przyjętą w pierwszym czytaniu uważa się za wytyczną przy interpretacji możliwie dwuznacznych przepisów rozporządzenia.

Poprawka 7

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający
Artykuł 2 – ustęp 2 – litera c)

Wspólne stanowisko Rady

c) jednoskładnikowych środków spożywczych ani mieszanek **przypraw** lub **ziół**, mieszanek herbat **ani** mieszanek naparów jako takich, **pod warunkiem że nie zostały one użyte jako składniki żywności.**

Poprawka

c) jednoskładnikowych środków spożywczych ani mieszanek, **takich jak m.in. świeże, suszone lub mrożone przyprawy** lub **ziola**, mieszanek herbat **i** mieszanek naparów jako takich.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka przywraca stanowisko Parlamentu z pierwszego czytania.

Poprawka 8

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający
Artykuł 2 - ustęp 2 a (nowy)

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

2a. W razie konieczności, kwestia, czy dana substancja wchodzi w zakres stosowania niniejszego rozporządzenia może zostać rozstrzygnięta w drodze decyzji podjętej zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą określoną w art. 21 ust. 3.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka (11) jest konieczna w celu dostosowania tekstu do przepisów nowej procedury komitetowej.

Poprawka 9

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający
Artykuł 3 – ustęp 2 – litera k)

Wspólne stanowisko Rady

k) „odpowiedni proces fizyczny” oznacza proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników

Poprawka

k) „odpowiedni proces fizyczny” oznacza proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników

środka aromatyzującego i w którym między innymi nie stosuje się tlenu singletowego, ozonu, katalizatorów nieorganicznych, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych ani promieniowania ultrafioletowego.

środka aromatyzującego, **bez naruszenia wykazu tradycyjnych procesów przygotowania żywności zawartego w załączniku II**, i w którym między innymi nie stosuje się tlenu singletowego, ozonu, katalizatorów nieorganicznych, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych ani promieniowania ultrafioletowego.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka (15) została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Bierze ona pod uwagę tradycyjne procesy przygotowania żywności, ale nie została przyjęta przez Radę.

Poprawka 10

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 4 – litera a)

Wspólne stanowisko Rady

a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi nie zagrażają zdrowiu konsumentów oraz

Poprawka

a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi **oraz zasadą ostrożności** nie zagrażają zdrowiu konsumentów oraz

Uzasadnienie

Poprawka (17) przyjęta w pierwszym czytaniu. Podobnie jak w obowiązującym obecnie prawodawstwie dotyczącym dodatków do żywności, centralnym wymogiem w procesie dopuszczania środków aromatyzujących musi być wyraźna korzyść dla konsumenta.

Poprawka 11

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 4 – litera b a) (nowa)

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

ba) ich stosowanie wiąże się z pożytkiem i korzyściami dla konsumentów, oraz;

Uzasadnienie

Poprawka (19) przyjęta w pierwszym czytaniu ma na celu zrównoważenie korzyści i

niedogodności związanych z dodawaniem środków aromatyzujących do żywności.

Poprawka 12

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 4 – litera b b) (nowa)

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

bb) istnieje uzasadniony wymóg technologiczny stosowania ich.

Uzasadnienie

Poprawka (20) przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu podkreśla stanowisko Parlamentu odnośnie do procesu dopuszczania środków aromatyzujących. Obie poprawki (11 i 12) mają na celu zalecenie umiarkowanego stosowania środków aromatyzujących w żywności.

Poprawka 13

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 6 – ustęp 2

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

2. Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) nr 1576/89 najwyższy dopuszczalny poziom zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących lub w składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących nie może zostać przekroczony w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w załączniku III część B w wyniku użycia w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących. Najwyższy dopuszczalny poziom substancji wymienionych w załączniku III ma zastosowanie do środków spożywczych w formie, w której są wprowadzane do obrotu, chyba że określono inaczej. W drodze odstępstwa od tej zasady w

2. W sytuacji uzasadnionego zaniepokojenia naukowców faktem, że niektóre substancje naturalnie występujące w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących, w wieloskładnikowych środkach spożywczych mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów, Komisja może, z inicjatywy własnej lub na podstawie informacji przekazanych przez państwa członkowskie oraz po uzyskaniu opinii Urzędu, ustalić najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości tych substancji, które zostaną wymienione w załączniku III część B.

przypadku środków spożywczych suszonych lub zagęszczonych, których konsystencję należy zmienić przez dodanie do nich wody, najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do środków spożywczych o konsystencji zmienionej zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, przy czym uwzględnia się minimalny współczynnik rozcieńczenia.

Uzasadnienie

Poprawka (21) przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Celem rozszerzenia zakresu rozporządzenia na składniki żywności o własnościach aromatyzujących jest wsparcie nadzoru nad niektórymi substancjami naturalnie występującymi w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących. Najwyższe dopuszczalne poziomy powinny zostać wymienione w załączniku III część B po uzyskaniu opinii Urzędu w sytuacji uzasadnionego zaniepokojenia naukowców faktem, że te substancje w wieloskładnikowych środkach spożywczych mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Poprawka 14

**Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający
Artykuł 6 - ustęp 2 a (nowy)**

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

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

Uzasadnienie

Poprawka (46) została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Nie istnieją dowody naukowe na to, że zioła posiadają takie same groźne właściwości toksykologiczne jak znajdujący się w nich wyizolowany składnik. Ustalenie najwyższych dopuszczalnych poziomów dla takich składników może doprowadzić do zwiększonego stosowania wyciągów ziołowych, a Parlament wątpi, czy to zapewni lepszą ochronę konsumentów.

Poprawka 15

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 12

Wspólne stanowisko Rady

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 można umieścić zgodnie z niniejszym rozporządzeniem w wykazie **wspólnotowym zawartym w załączniku I** wyłącznie **wtedy, gdy** jest objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Poprawka

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 **i jeszcze nieumieszczony w wykazie wspólnotowym zawartym w załączniku I do niniejszego rozporządzenia** można umieścić zgodnie z niniejszym rozporządzeniem w **tym** wykazie, wyłącznie **jeżeli** jest **on** objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Należy unikać powielania procedur zatwierdzania. Sprawozdawczyni uważa, że konieczne jest spójne podejście w ramach trzech rozporządzeń dotyczących środków aromatyzujących, dodatków i enzymów.

Poprawka 16

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 15 – ustęp 1 – litera f)

Wspólne stanowisko Rady

f) nazwisko lub nazwę *firmowy* i adres producenta, podmiotu pakującego lub sprzedawcy;

Poprawka

f) nazwisko lub nazwę *firmową* i adres producenta, podmiotu pakującego lub sprzedawcy **mającego siedzibę w obrębie Wspólnoty**;

Uzasadnienie

Poprawka 26, przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu, ma na celu zapewnienie identyfikowalności produktów; należy stosować przepisy dotyczące etykietowania zawarte w dyrektywie 2000/13/WE w odniesieniu do konsumenta końcowego. Dlatego podmiot gospodarczy powinien mieć siedzibę w UE.

Poprawka 17

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający
Artykuł 15 – ustęp 2

Wspólne stanowisko Rady

2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1 informacje wymagane na mocy lit. e) i g) tego ustępu wystarczy podać tylko w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki i dostarczanych przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem że określenie „nieprzeznaczone do sprzedaży detalicznej” umieszcza się w łatwo widocznym miejscu na opakowaniu lub pojemniku odnośnego produktu.

Poprawka

2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1 informacje wymagane na mocy lit. e),g) i j) tego ustępu wystarczy podać tylko w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki i dostarczanych przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem że określenie „nieprzeznaczone do sprzedaży detalicznej” umieszcza się w łatwo widocznym miejscu na opakowaniu lub pojemniku odnośnego produktu.

Uzasadnienie

W odróżnieniu od zmienionego wniosku Komisji z dnia 24 października 2007 r. wspólne stanowisko nie przewiduje możliwości włączenia informacji o środkach aromatyzujących lub innych substancjach, o których mowa w tym artykule i wymienionych w załączniku III do dyrektywy 2000/13/WE (tj. informacji o alergenach), do dokumentów towarzyszących. Sprawozdawczyni proponuje rozszerzyć możliwość podawania niektórych informacji na dokumentach odnoszących się do przesyłki pojemników środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży detalicznej.

Poprawka 18

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający
Artykuł 16 – ustęp 4 – akapit pierwszy

Wspólne stanowisko Rady

4. Określenia „naturalny” można używać wraz z odniesieniem do środka spożywczego, kategorii środka spożywczego lub roślinnego lub zwierzęcego źródła środka aromatyzującego wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący otrzymano w całości lub w co najmniej 95% w/w ze wskazanego materiału źródłowego. ***Część składnika aromatyzującego wynosząca maksymalnie 5% (w/w) uzyskana z innych materiałów źródłowych nie może odtwarzać aromatu wskazanego materiału źródłowego.***

Poprawka

4. Określenia „naturalny” można używać wraz z odniesieniem do środka spożywczego, kategorii środka spożywczego lub roślinnego lub zwierzęcego źródła środka aromatyzującego wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący otrzymano w całości lub w co najmniej 95% w/w ze wskazanego materiału źródłowego.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Sprawozdawczyni uważa, że powyższe ograniczenie w odniesieniu do 5% składnika aromatyzującego uzyskanych z innych materiałów źródłowych nie jest potrzebne, jeżeli inne materiały źródłowe są również naturalne, w związku z czym 100 % jest uzyskiwane ze źródeł naturalnych.

Poprawka 19

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 16 – ustęp 6

Wspólne stanowisko Rady

6. Określenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych i gdy odniesienie do materiałów źródłowych nie odzwierciedlałoby ich aromatu ani smaku.

Poprawka

6. Określenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać wyłącznie wtedy, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych i gdy odniesienie do materiałów źródłowych nie odzwierciedlałoby ich aromatu ani smaku, **oraz w warunkach opisanych w ust. 4 i 5.**

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu. Sprawozdawczyni proponuje jej przywrócenie.

Poprawka 20

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 19 – ustęp 1

Wspólne stanowisko Rady

1. Producent lub użytkownik substancji aromatycznej lub ich przedstawiciele na wniosek Komisji informują ją o ilości substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie w okresie 12 miesięcy **oraz o poziomach stosowania tych substancji w poszczególnych kategoriach środków spożywczych we Wspólnocie.** Komisja udostępnia **te informacje** państwom

Poprawka

1. Producent lub użytkownik substancji aromatycznej lub ich przedstawiciele na wniosek Komisji informują ją o ilości substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie w okresie 12 miesięcy. **Przekazane w tym kontekście informacje są traktowane jako poufne.** Komisja udostępnia państwom członkowskim **informacje na temat poziomów stosowania w poszczególnych**

członkowskim.

kategoriach.

Uzasadnienie

Sprawozdawczyni przywraca przeformułowaną część przyjętej poprawki 31, która została skreślona przez Radę.

Poprawka 21

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 19 – ustęp 3

Wspólne stanowisko Rady

3. Producent lub użytkownik środków aromatyzujących lub materiałów źródłowych niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które mogłyby wpłynąć na ocenę bezpieczeństwa środka aromatyzującego lub materiału źródłowego.

Poprawka

3. Producent lub użytkownik środków aromatyzujących lub materiałów źródłowych niezwłocznie przekazuje Komisji wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, **które są mu znane i dostępne i** które mogłyby wpłynąć na ocenę bezpieczeństwa środka aromatyzującego lub materiału źródłowego.

Uzasadnienie

Część poprawki (31) przyjętej przez Parlament w pierwszym czytaniu.

Poprawka 22

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 20 - akapit drugi

Wspólne stanowisko Rady

2. Do dnia ...* przyjmuje się po konsultacji z urzędem i zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w **art. 21 ust. 2**, wspólną metodę gromadzenia przez państwa członkowskie informacji o spożyciu i stosowaniu środków aromatyzujących przedstawionych w wykazie wspólnotowym oraz substancji wymienionych w załączniku III.

Poprawka

2. Do dnia ...* przyjmuje się po konsultacji z urzędem i zgodnie z procedurą regulacyjną **połączoną z kontrolą**, o której mowa w **art. 21 ust. 3**, wspólną metodę gromadzenia przez państwa członkowskie informacji o spożyciu i stosowaniu środków aromatyzujących przedstawionych w wykazie wspólnotowym oraz substancji wymienionych w załączniku III.

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka (32) została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu i jest konieczna w celu dostosowania tekstu do przepisów nowej procedury komitetowej.

Poprawka 23

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający

Artykuł 26

Rozporządzenie (EWG) nr 1576/89

Wspólne stanowisko Rady

Zmiana rozporządzenia (**EWG**) nr 1576/89

W rozporządzeniu (**EWG**) nr 1576/89 wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 1 ust. 4 lit. m) wprowadza się następujące zmiany:

a) pkt 1 lit. a) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Można zastosować dodatkowo inne

Poprawka

Zmiana rozporządzenia (WE) nr 110/2008

W rozporządzeniu (**WE**) nr 110/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 5 ust. 2 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) zawierać substancje aromatyczne zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../...* i preparaty aromatyczne zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia;”

2. w art. 5 ust. 3 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) zawierać co najmniej jeden środek aromatyzujący zgodnie z definicją w art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr .../...*,”

3. w załączniku I pkt 9 otrzymuje brzmienie:

„(9) Aromatyzowanie

Aromatyzowanie oznacza używanie do przyrządzania napoju spirytusowego co najmniej jednego ze środków aromatyzujących określonych w art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr .../...*.”

4. w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

a) w pkt 19 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować dodatkowo inne

substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../... z dnia ... w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych¹ lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz charakterystyczne cechy organoleptyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet jeżeli zdarza się, że są osłabione;

b) pkt 2 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„Napój można określić nazwą „gin”, jeżeli jest wytwarzany przez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr ... lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia w sposób zapewniający dominację smaku jałowca;”

c) pkt 2 lit. b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój można określić nazwą „gin destylowany”, jeżeli jest wytwarzany wyłącznie przez redestylowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o stosownej jakości i o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96% obj. w aparaturze tradycyjnie używanej do ginu, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem że dominuje smak jałowca. Określenie „gin destylowany” można również stosować do mieszaniny produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu. Do aromatyzowania ginu

substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr .../... z dnia ... w sprawie środków aromatyzujących lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz charakterystyczne cechy organoleptyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet jeżeli zdarza się, że są osłabione;”

b) w pkt 20 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Do przyrządzania ginu można używać wyłącznie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) .../... lub preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca;”*

c) w pkt 21 lit. a) ppkt (ii) otrzymuje brzmienie:

„(ii) mieszanina produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i zawartości alkoholu; do aromatyzowania ginu destylowanego można używać również substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych określonych w kategorii 20 lit. c).”

destylowanego można używać również substancji aromatycznych lub preparatów aromatycznych określonych w lit. a). „London gin” jest rodzajem ginu destylowanego.”;

2. art. 1 ust. 4 lit. n) pkt 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Dodatkowo można stosować inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../... lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem że smak kminku jest dominujący.”;*

3. art. 1 ust. 4 lit. p) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../... lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”;*

4. art. 1 ust. 4 lit. u) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój spirytusowy wytwarzany przez

d) w pkt 23 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„ c) „Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../... lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.”*

e) w pkt 24 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować dodatkowo inne naturalne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr .../... lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak tych napojów wywodzi się głównie z destylatów nasion kminku zwyczajnego (*Carum carvi L.*) lub kopru ogrodowego (*Anethum graveolens L.*), a stosowanie olejków aromatycznych jest niedozwolone.”*

f) pkt 30 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„Gorzkie napoje spirytusowe lub „bitter”

aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego środkiem aromatyzującym o cechach goździków lub cynamonu z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracji lub destylacji, redestylacji alkoholu z dodatkiem części wymienionych wyżej roślin, dodanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../... o cechach goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem połączenia tych metod.”

5. art. 4 ust. 5 akapit pierwszy i drugi z wyjątkiem wykazów w lit. a) i b) otrzymuje brzmienie:

„Do przyrządzania napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem tych, które określono w art. 1 ust. 4 lit. m), n) i p), można używać wyłącznie naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. c) i d) rozporządzenia (WE) nr .../.... Stosowanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../...* jest jednak dozwolone w likierach z wyjątkiem likierów, które wymieniono poniżej:”*

*to napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia *WE) nr .../...* lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”*

g) w pkt 32 lit. c) akapit pierwszy i część wprowadzająca akapitu drugiego otrzymują brzmienie:

„c) Do przyrządzania likieru można używać substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../... i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia. Niemniej jednak do przyrządzania następujących likierów używa się jedynie naturalnych substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr .../...* i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia:”*

h) w pkt 41 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Do przyrządzania likieru jajecznego lub advocaat, lub avocát, lub advokát można używać wyłącznie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr .../... i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia.”*

i) w pkt 44 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) Väkevü glögi lub spritglögg to napój

spirytusowy wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego naturalnym aromatem goździków korzennych lub cynamonem, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracja lub destylacja, redestylacja alkoholu przy użyciu części wymienionych wyżej roślin, dodanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr .../... o smaku goździków korzennych lub cynamonu, albo z zastosowaniem kombinacji tych metod.”

j) w pkt 44 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) Można zastosować również inne środki aromatyzujące, substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne, określone w art. 3 ust. 2 lit. a), b) i d) rozporządzenia (WE) nr .../..., jednak smak wymienionych przypraw musi być dominujący.”

k) (nie dotyczy wersji polskiej)

Uzasadnienie

Celem niniejszej poprawki jest dostosowanie nowego rozporządzenia w sprawie napojów spirytusowych (WE) nr 110/2008. Zastępuje się tekst wspólnego stanowiska dostosowujący stare rozporządzenie (EWG) nr 1576/89. Skreślenie kategorii „identyczny z naturalnym” musi pozwolić producentom tradycyjnych napojów spirytusowych aquavit i väkevä glögi na stosowanie wyłącznie naturalnych substancji aromatycznych w trosce o wizerunek jakości. W odniesieniu do tego ostatniego należy zezwolić na stosowanie substancji i preparatów aromatycznych.

Poprawka 24

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający

Artykuł 28

Rozporządzenie (WE) nr 2232/96

Artykuł 5 – ustęp 1

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

Wykaz substancji aromatycznych, o

Wykaz substancji aromatycznych, o

którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 7, najpóźniej do dnia **31 grudnia 2008 r.**

którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 7, najpóźniej do dnia **31 grudnia 2010 r.**

Uzasadnienie

Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących („wykaz substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2 rozporządzenia 2232/96”) powinien zostać przyjęty dopiero po zakończeniu programu oceny. Ponieważ ocena nie została zakończona i mało prawdopodobne jest, aby program został zakończony do końca 2008 r. czy nawet 2009 r., przesunięcie publikacji i przyjęcia wykazu wspólnotowego o co najmniej 2 lata wydaje się być uzasadnione.

Poprawka 25

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający

Artykuł 29

Dyrektywa 2000/13/WE

Załącznik III – ustęp 1 – tiret drugie

Wspólne stanowisko Rady

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

Poprawka

„środki aromatyzujące dymu wędzarniczego” **lub bardziej szczegółowa nazwa lub opis środków aromatyzujących dymu wędzarniczego**, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr .../...* i **jest stosowany lub włączony do żywności w celu nadania jej aromatu** dymu wędzarniczego. **Umieszczenie w wykazie składników nie jest wymagane, jeżeli zatwierdzony produkt dymu wędzarniczego jest stosowany na powierzchni środka spożywczego w procesie wędzenia w celu uzyskania koloru, struktury i aromatu dymu wędzarniczego.**

Uzasadnienie

Niniejsza poprawka (37) przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu daje możliwość odwołania się do konkretnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, tak aby konsumenci byli właściwie informowani o środku aromatyzującym łososia, bekonu, przypraw do grilla, itd.

Druga część niniejszej poprawki nie została złożona w pierwszym czytaniu. Dotyczy ona procesów, w których koncentraty dymu wędzarniczego są stosowane w alternatywnym procesie wędzenia, które oprócz aromatu mają wpływ na kolor, konsystencję i konserwowanie żywności. Sprawozdawczyni uważa, że poprawka powinna być złożona w drugim czytaniu, ponieważ Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w swojej opinii wydanej w dniu 29 czerwca 2007 r. potwierdził, że stosowanie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego jest generalnie uważane za mniej szkodliwe dla zdrowia niż tradycyjny proces wędzenia.

Poprawka 26

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 30 - ustęp 2 a (nowy)

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

Artykuł 10 stosuje się od dnia następującego 18 miesięcy po dniu zastosowania wspólnotowego wykazu.

Uzasadnienie

Poprawka (44) została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu.

Poprawka 27

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Artykuł 30 - akapit trzeci

Wspólne stanowisko Rady

Poprawka

Art. 10, 26 i 27 mają zastosowanie od dnia zastosowania wspólnotowego wykazu.

Art. 26 i 27 mają zastosowanie od dnia zastosowania wspólnotowego wykazu.

Uzasadnienie

Poprawka (44) została przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu.

Poprawka 28

Wspólne stanowisko Rady – akt zmieniający Załącznik III - część B

Wspólne stanowisko Rady

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji – naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących – w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych gotowych do spożycia, do których dodano środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących

Najwyższe dopuszczalne poziomy nie mają zastosowania do wieloskładnikowych środków spożywczych, które są przygotowywane i spożywane w tym samym miejscu, do których nie dodano środków aromatyzujących i których składnikami o właściwościach aromatyzujących są wyłącznie ziola i przyprawy.

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym limituje się poziom danej substancji	Najwyższy dopuszczalny poziom mg/kg
<i>β-Azaron</i>	<i>Napoje alkoholowe</i>	<i>1,0</i>
<i>1-allilo-4-metoksybenzen, estragol</i>	<i>Przetwory mleczne</i>	<i>50</i>
	<i>Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion</i>	<i>50</i>
	<i>Produkty rybne</i>	<i>10</i>
	<i>Napoje bezalkoholowe</i>	
<i>Kwas cyjanowodorowy</i>	<i>Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty</i>	<i>50</i>
	<i>Owoce pestkowe w puszcze</i>	<i>5</i>
	<i>Napoje alkoholowe</i>	<i>35</i>
<i>Mentofuran</i>	<i>Słodycze miętowe z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech</i>	<i>500</i>
	<i>Bardzo małe cukierki odświeżające oddech</i>	<i>3000</i>
	<i>Guma do żucia</i>	<i>1000</i>
	<i>Miętowe napoje alkoholowe</i>	<i>200</i>
<i>4-allilo-1,2-dimetoksybenzen, metyloegenol</i>	<i>Przetwory mleczne</i>	<i>20</i>
	<i>Produkty i wyroby mięsne, w tym z drobiu i dziczyzny</i>	<i>15</i>
	<i>Produkty i wyroby rybne</i>	<i>10</i>
	<i>Zupy i sosy</i>	<i>60</i>
	<i>Przekąski gotowe do spożycia</i>	<i>20</i>
<i>Napoje bezalkoholowe</i>	<i>1</i>	
<i>Pulegon</i>	<i>Słodycze miętowe z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech</i>	<i>250</i>

	<i>Bardzo małe cukierki odświeżające oddech</i>	2000
	<i>Guma do żucia</i>	350
	<i>Miętowe napoje bezalkoholowe</i>	20
	<i>Miętowe napoje alkoholowe</i>	100
Kwasyna	<i>Napoje bezalkoholowe</i>	0,5
	<i>Wyroby piekarnicze</i>	1
	<i>Napoje alkoholowe</i>	1.5
1-allilo-3,4-metylenodiodkysybenzen, safrol	<i>Produkty i wyroby mięsne, w tym z drobiu i dziczyzny</i>	15
	<i>Produkty i wyroby rybne</i>	15
	<i>Zupy i sosy</i>	25
	<i>Napoje bezalkoholowe</i>	1
Teukryna A	<i>Gorzkie napoje spirytusowe lub bitter¹</i>	5
	<i>Likiery² o gorzkim smaku</i>	5
	<i>Inne napoje alkoholowe</i>	2
Tujony (alfa i beta)	<i>Napoje alkoholowe z wyjątkiem wytwarzanych z gatunków Artemisia</i>	10
	<i>Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków Artemisia</i>	35
	<i>Napoje bezalkoholowe wytwarzane z gatunków Artemisia</i>	0,5
Kumaryna	<i>Tradycyjne lub sezonowe wyroby piekarnicze, na których etykiecie wymieniony jest cynamon</i>	50
	<i>Płatki śniadaniowe, w tym muesli</i>	20
	<i>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie z wyjątkiem tradycyjnych lub sezonowych wyrobów piekarniczych, na których etykiecie wymieniony jest cynamon</i>	15
	<i>Desery</i>	5

Poprawka Parlamentu

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji – naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o właściwościach aromatyzujących – w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych gotowych do spożycia, do których dodano środki aromatyzujące lub składniki żywności o właściwościach aromatyzujących

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w	Najwyższy
------------------	--------------------------------------	-----------

¹ Zdefiniowane w art.1 ust. 4 lit. p) rozporządzenia WE 1576/89.

² Zdefiniowane w art.1 ust. 4 lit. r) rozporządzenia WE 1576/89.

	którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu	dopuszczalny poziom mg/kg]
█		

Uzasadnienie

Poprawka przyjęta przez Parlament w pierwszym czytaniu, powiązana z poprawką do art. 5 ust. 2 przewidującą stworzenie pustego wykazu do czasu dokonania przez Urząd oceny szkodliwości niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych. Podobne rozwiązanie zostało zastosowane w art. 8 i załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji.

UZASADNIENIE

W porównaniu wniosku Komisji dotyczącym rozporządzenia, we wspólnym stanowisku Rada dokonała reorganizacji artykułów i tytułów rozdziałów i wyjaśniła szereg niejednoznacznych obszarów. Przy dokonywaniu reorganizacji Rada uwzględniła szereg poprawek Parlamentu. Niestety niektóre z poprawek uznanych przez Parlament za istotne w pierwszym czytaniu, nie zostały wzięte pod uwagę.

Parlament zamierza bronić swoich poprawek przyjętych w pierwszym czytaniu, które uważa za podstawę dla zrównoważonego i wykonalnego rozporządzenia, biorąc pod uwagę rozwój naukowo-technologiczny w przemyśle środków aromatyzujących. Oprócz bezpieczeństwa żywności i wzmocnienia rynku wewnętrznego dzięki zapewnieniu równych reguł gry dla wszystkich producentów, pod uwagę muszą zostać wzięte interesy konsumentów, a wśród nich jednym z najważniejszych jest chęć spożywania żywności jak najbardziej naturalnej.

Niekoniecznie zawsze jest tak, że wszystkie środki aromatyzujące, które są bezpieczne z toksykologicznego punktu widzenia, są korzystne dla konsumentów. Parlament pragnie podkreślić w szczególności prawo konsumenta do wyboru. W procedurze dopuszczania środków aromatyzujących „uzasadniony wymóg ich stosowania” jest przykładowo powiązany z innymi strategiami UE, takimi jak walka z otyłością, ponieważ dodawanie bardzo mocnych środków aromatyzujących może maskować słabą jakość przygotowanej żywności.

Rada i Parlament stoją na odmiennych stanowiskach w kwestii niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do stosowania w i na środkach spożywczych oraz w kwestii najwyższych dopuszczalnych poziomów tych składników ustanowionych w załączniku III.

Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) oraz Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) stwierdziły, że składniki ziołowe safrol, estragol i metyloeugenol, należące do klasy chemicznej alkenylobenzenów, są składnikami genotoksycznymi i rakotwórczymi. Rakotwórczość tych składników została wykazana podczas eksperymentów przeprowadzonych na zwierzętach przy użyciu stosunkowo wysokich dawek pojedynczych składników. Ludzie są narażeni na te składniki w dużo mniejszych dawkach niż dawki użyte podczas eksperymentów na zwierzętach. Nie istnieją dane na temat interakcji między naturalnie występującymi niepożądanymi składnikami a innymi substancjami znajdującymi się w ziołach i przyprawach.

Parlament przyjmuje argument Rady, że najwyższe dopuszczalne poziomy określone w załączniku III zostały już ustanowione w dyrektywie 88/388/WE lecz uważa, że samo to wskazuje na fakt, że uzasadnienie ograniczenia stosowania ziół i przypraw w przygotowanej żywności jest (nadal) niewystarczające. W ciągu ostatnich dwudziestu lat państwa członkowskie nie opracowały metod monitorowania praktycznych skutków stosowania tych najwyższych dopuszczalnych poziomów dla zdrowia ludzi. Nie przeprowadziły one również żadnych badań w tym zakresie.

Parlament uważa zatem, że nie zostało udowodnione, iż przygotowana żywność, w której niektóre składniki określone w załączniku III występują naturalnie, ma takie same

właściwości toksykologiczne jak niektóre składniki naturalne badane oddzielnie. Parlament opiera swoje stanowisko na najnowszych badaniach toksykologicznych, które uwzględniają fakt, że ludzie są narażeni na alkenylobenzeny w kompleksowych matrycach żywnościowych. Efekty matrycowe żywności lub mieszanek środków spożywczych na niektóre składniki występujące w przyrodzie są znane. Są one spowodowane powiązaniem chemicznymi z innymi częściami żywności lub działaniem innych składników, co zwiększa lub zmniejsza te efekty. Przypuszcza się, że efekty te różnią się w zależności od przypadku, dlatego należy je badać dla poszczególnych przypadków.

Parlament opowiada się za odwróceniem ciężaru dowodu w tej sytuacji. Zasada, zgodnie z którą producenci ziół i przypraw muszą obalić domniemanie prawne o szkodliwości indywidualnie dla każdego produktu, jest kontrowersyjna. Logiczniejsze byłoby odwrócenie tej procedury. W przypadku gdy istnieje uzasadnione naukowo podejrzenie szkodliwości dla zdrowia określonych substancji w żywności spożywanej przez ludzi, najwyższe dopuszczalne wartości mogłyby zostać włączone do załącznika III na podstawie opinii wydanej w tym celu przez Urząd.

Parlament uwzględnił również fakt, że substancje czynne w mieszankach ziołowych zmieniają się sezonowo. Zmiany sezonowe wymagałyby przeprowadzania drogich testów, które prawdopodobnie przekraczałyby wartość rynkową mieszanek ziołowych i mieszanek przypraw, tak więc producenci przygotowanej żywności mogliby zawczasu zdecydować o zamianie ziół na środki aromatyzujące. Nie jest to tym, czego pragną europejscy konsumenci. W swoim stanowisku Parlament uwzględnił również fakt, że rozporządzenie nie ogranicza stosowania ziół i przypraw jako takich i że we wspólnym stanowisku Rada zlikwidowała najwyższe dopuszczalne wartości dla substancji określonych w załączniku III, dodawanych do żywności przygotowywanej w tym samym miejscu. Parlament uważa, że uzasadnienie tego działania, czyli założenie małej ilości substancji szkodliwych w żywności przygotowywanej w ten sposób, można rozszerzyć ogólnie na środki spożywcze.

PROCEDURA

Tytuł	Środki aromatyzujące i niektóre składniki żywności o własnościach aromatyzujących
Odsyłacze	16677/3/2007 – C6-0139/2008 – 2006/0147(COD)
Data pierwszego czytania w Parlamencie Europejskim - Numer P	10.7.2007 T6-0323/2007
Wniosek Komisji	COM(2006)0427 - C6-0259/2006
Zmieniony wniosek Komisji	COM(2007)0671
Data ogłoszenia na posiedzeniu wpłynięcia wspólnego stanowiska	13.3.2008
Komisja przedmiotowo właściwa Data ogłoszenia na posiedzeniu	ENVI 13.3.2008
Sprawozdawca(y) Data powołania	Mojca Drčar Murko 14.9.2006
Data przyjęcia	6.5.2008
Wynik głosowania końcowego	+: 54 -: 0 0: 0
Posłowie obecni podczas głosowania końcowego	Georgs Andrejevs, Pilar Ayuso, Irena Belohorská, Johannes Blokland, John Bowis, Frieda Brepoels, Hiltrud Breyer, Dorette Corbey, Magor Imre Csibi, Chris Davies, Avril Doyle, Mojca Drčar Murko, Jill Evans, Anne Ferreira, Karl-Heinz Florenz, Matthias Groote, Françoise Grossetête, Satu Hassi, Jens Holm, Caroline Jackson, Christa Kläß, Eija-Riitta Korhola, Holger Kraemer, Urszula Krupa, Aldis Kušks, Marie-Noëlle Lienemann, Jules Maaten, Linda McAvan, Riitta Myller, Péter Olajos, Miroslav Ouzký, Vladko Todorov Panayotov, Vittorio Prodi, Frédérique Ries, Dagmar Roth-Behrendt, Carl Schlyter, Horst Schnellhardt, Richard Seeber, Kathy Sinnott, Bogusław Sonik, María Sornosa Martínez, Antonios Trakatellis, Thomas Ulmer, Åsa Westlund, Anders Wijkman, Glenis Willmott
Zastępca(y) obecny(i) podczas głosowania końcowego	Inés Ayala Sender, Anne Laperrouze, Kartika Tamara Liotard, Alojz Peterle, Bart Staes, Lambert van Nistelrooij
Zastępca(y) (art. 178 ust. 2) obecny(i) podczas głosowania końcowego	Armando França, Raül Romeva i Rueda
Data złożenia	13.5.2008