



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 24.10.2007
KOM(2007) 671 endgültig

2006/0147 (COD)

Geänderter Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

**über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur
Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG)
Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung
(EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG**

(Vorlage der Kommission gemäß Artikel 250 Absatz 2 EG-Vertrag)

BEGRÜNDUNG

I. VERFAHREN

1. Am 28. Juli 2006 wurde der Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG [Dokument (KOM(2006) 0427 endgültig) von der Kommission als Bestandteil des aus vier Vorschlägen bestehenden Pakets „Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln“ angenommen. Der Vorschlag wurde dem Rat und dem Europäischen Parlament am 28. Juli 2006 vorgelegt.
2. Der Wirtschafts- und Sozialausschuss gab seine Stellungnahme am 25. April 2007 ab.
3. Die allgemeine Ausrichtung, auf die sich der Rat „Beschäftigung, Sozialpolitik, Gesundheit und Verbraucherschutz“ auf seiner Tagung am 31. Mai 2007 in Bezug auf die anderen Teile des Pakets geeinigt hat, gilt nicht für die Rechtsvorschrift über Aromen.
4. Das Europäische Parlament hat am 9. Juli 2007 eine befürwortende Stellungnahme zu dem Vorschlag abgegeben.
5. Mit dem vorliegenden Vorschlag wird der ursprüngliche Vorschlag [KOM(2006) 0427 – 2006/0147(COD)] geändert, um den von der Kommission akzeptierten Abänderungen des Europäischen Parlaments Rechnung zu tragen.
6. Das Europäische Parlament hatte 43 Abänderungen am ursprünglichen Vorschlag verabschiedet. Kommissar Kyprianou erklärte am 9. Juli 2007 vor dem Plenum, die Kommission könne viele dieser Abänderungen vorbehaltlich einer Neuformulierung ganz oder teilweise akzeptieren. Von den verabschiedeten Abänderungen kann die Kommission folgende nicht akzeptieren: 2, 11, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 31 (zweiter Teil), 32, 37, 40, 43, 44, 46, 49, 52.
7. Die Änderungen im geänderten Vorschlag sind durch **Fettdruck und Unterstreichung** gekennzeichnet. Eine Reihe von Abänderungen wurden umformuliert, um die Einheitlichkeit der in diesem Vorschlag und den anderen Vorschlägen des Pakets verwendeten Terminologie zu gewährleisten oder um den Text mit der Ausrichtung des Rates in Einklang zu bringen, der ähnliche Änderungen vorgeschlagen hat.
8. Die Nummerierung der Artikel wurde angepasst, um einigen Abänderungen Rechnung zu tragen.

II. ZIELE DES VORSCHLAGS

9. Die vorgeschlagene Verordnung soll die geltende Richtlinie 88/388/EWG des Rates ersetzen und den technologischen und wissenschaftlichen Entwicklungen im Bereich Aromen sowie der Entwicklung des Lebensmittelrechts in der Europäischen Gemeinschaft Rechnung tragen.

Hauptziele sind:

- die Klärung des Geltungsbereichs der Rechtsvorschriften über Aromen;
- die Modernisierung und Anpassung der geltenden Rechtsvorschriften über Aromen an die technologische und wissenschaftliche Entwicklung;
- die Einführung klar festgelegter Evaluierungs- und Zulassungsverfahren;
- eine bessere Information der Verbraucher über die Verwendung natürlicher Aromen;
- die Anpassung an die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz.

III. ÜBERBLICK ÜBER DIE ABÄNDERUNGEN DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS

10. Technische/redaktionelle Abänderungen

Die Abänderungen 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 27, 28, 29, 30, 31 (erster Teil), 35, 36, 39, 41, 42 und 45 zielen auf eine Verbesserung des Vorschlags unter technischen und redaktionellen Gesichtspunkten ab und wurden von der Kommission – in einigen Fällen in anderer Formulierung – übernommen.

11. Rechtsgrundlage

Artikel 37 wird als Rechtsgrundlage der Verordnung gestrichen. Die Gründe sind dieselben wie bei den Enzymen, bei denen das Parlament für dieselbe Streichung stimmte, weil die landwirtschaftlichen Aspekte des Vorschlags (Änderung vertikaler landwirtschaftlicher Rechtsvorschriften) nur zweitrangige Ziele der vorgeschlagenen Verordnung sind.

12. Komitologie

Da das Paket etwa zeitgleich mit dem Beschluss 2006/512/EG zur Änderung des Beschlusses 1999/468/EG zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse verabschiedet wurde, verweist der Kommissionsvorschlag auf das normale Regelungsverfahren. Deshalb wird die Anpassung des geänderten Vorschlags an den Beschluss 2006/512/EC allgemein von der Kommission befürwortet.

Die Abänderungen **11, 23 und 32** betreffen die Einführung des Regelungsverfahrens mit Kontrolle. Durch die Beschlüsse, auf die sich diese Abänderungen beziehen, werden der Verordnung keine neuen Elemente hinzugefügt, so dass eine Kontrolle nicht notwendig ist.

Abänderung **16** macht es unmöglich, (mit Unterstützung des Ständigen Ausschusses) zu entscheiden, zu welcher Kategorie ein Aroma gehört, und ist deshalb nicht akzeptabel, da die Kommission der Meinung ist, dass eine solche Entscheidung erforderlich sein kann.

Die Abänderungen **24, 33 und 34** werden teilweise akzeptiert. Das Dringlichkeitsverfahren sollte jedoch zulässig sein, wenn ein Sicherheitsrisiko für die Verbraucher besteht.

13. Definitionen (Artikel 3)

Abänderung **14** legt fest, dass Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften *erheblich* zum Vorkommen der in Anhang III Teil B genannten Stoffe beitragen müssen. In der Praxis kann das der Fall sein, doch gehört ein solches Konzept nicht in eine Rechtsvorschrift; im Übrigen ist dies im fünften Erwägungsgrund bereits erwähnt.

Abänderung **13** ersetzt den Begriff „*sonstiges Aroma*“ durch „*nicht an anderen Stellen aufgeführtes Aroma*“. Zwar haben beide Begriffe dieselbe Bedeutung, doch ist der erste vorzuziehen.

Abänderung **49** beschränkt die Herstellung von „Aromastoffen“ auf geeignete „natürliche“ Prozesse oder chemische Synthese. Es kann aber andere Verfahren zur Herstellung von Aromastoffen geben, z. B. die Extraktion aus Rauchkondensaten oder thermisch gewonnenen Reaktionsaromen. Die Abänderung ist deshalb nicht akzeptabel.

14. Verbot von Aromen, die nicht mit der Verordnung in Einklang stehen

Diese Änderung soll den Wortlaut an die geänderten Vorschläge über Lebensmittelzutaten und Lebensmittelenzyme angleichen. Der vorgeschlagene Text stellt klar, dass ein Aroma oder Lebensmittel, in dem ein Aroma verwendet wurde, nicht in Verkehr gebracht werden darf, wenn das Aroma oder dessen Verwendung nicht der vorgeschlagenen Verordnung entspricht. Diese Klarstellung wurde durch Aufnahme des Artikels 5 in den geänderten Vorschlag eingearbeitet.

15. Allgemeine Verwendungsbedingungen

Im Vorschlag der Kommission werden allgemeine Bedingungen für die Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften festgelegt. Sie müssen sicher sein, und die Verbraucher dürfen nicht über ihre Verwendung irregeführt werden. Im sechsten Erwägungsgrund wird nunmehr näher erläutert, was unter Irreführung des Verbrauchers zu verstehen ist (Abänderung **1**).

Abänderung 19 sieht vor, dass die Verwendung von Aromen Vorteile bringen muss, und Abänderung 20 fordert einen technologischen Bedarf. Diese Abänderungen sind unnötig, da der technologische Bedarf und die Vorteile für den Verbraucher bereits in der Begriffsbestimmung von Aromen enthalten sind.

Die Abänderungen 2 und 17 sehen vor, dass die Zulassung von Aromen auf dem Vorsorgeprinzip beruhen muss. Das Vorsorgeprinzip und die Bedingungen für seine Anwendung sind bereits im allgemeinen Lebensmittelrecht (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) verankert und brauchen in der vorgeschlagenen Verordnung nicht erneut genannt zu werden.

16. Vorhandensein bestimmter Stoffe

Abänderung 46 betrifft die Höchstgrenzen für die toxikologisch bedenklichen Stoffe des Anhangs III Teil B. Diese Höchstgrenzen sollen nicht für zusammengesetzte Lebensmittel gelten, denen keine Aromen zugefügt wurden und deren einzige Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften Gewürze und Kräuter sind. Dies ist nicht akzeptabel, da Sicherheitsbedenken nicht auszuschließen sind.

Die Abänderungen 21 und 40 zielen auf die Einfügung eines leeren Anhangs III Teil B ab, in den lediglich bei Bestehen wissenschaftlich begründeter Bedenken Höchstwerte im Ausschussverfahren eingetragen werden könnten. Diese Abänderung entspricht nicht den jüngsten wissenschaftlichen Stellungnahmen, aus denen sich die Notwendigkeit der in Anhang III Teil B vorgeschlagenen Höchstgrenzen ergibt.

17. Verhältnis zur Verordnung Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (Artikel 12)

Aromen oder Ausgangsstoffe, die in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, werden hinsichtlich der Beurteilung der Sicherheit der genetischen Veränderung unter diese Verordnung fallen; dagegen werden andere Sicherheitsaspekte, die Berücksichtigung sonstiger Kriterien und die abschließende Zulassung gegebenenfalls in der Aroma-Verordnung geregelt sein. Die beiden Evaluierungs- und Zulassungsverfahren können parallel laufen.

Die Abänderungen 41 und 42 stellen klar, dass beide Verfahren im Sinne guter Verwaltungspraxis gleichzeitig laufen können. Die vorgeschlagene Klarstellung wird von der Kommission unterstützt, allerdings unter dem Vorbehalt einiger redaktioneller Änderungen, die erforderlich sind, um die Bestimmung mit der Verordnung Nr. 1829/2003 in Einklang zu bringen.

Die Abänderung 52 führt eine Definition des Begriffes „mit GVO hergestellt“ ein. Falls eine solche Definition erforderlich ist, sollte sie unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen.

18. Kennzeichnung

Die Abänderung **29** betrifft die Kennzeichnung natürlicher Aromen, bei denen der Wert von 90 % in Bezug auf natürliche Ausgangsstoffe auf 95 % erhöht wird. Die vorgeschlagene Änderung ist akzeptabel, da sie den Erwartungen der Verbraucher besser gerecht wird und sich kaum auf die gängige Praxis auswirken wird.

Die Abänderung **26** sieht vor, dass beim Handel zwischen Lebensmittelunternehmen eine Anschrift in der EU angegeben werden muss. Diese Änderung wird nicht akzeptiert, da sie den Handel mit Drittländern behindern könnte.

Eine Beschreibung von Raucharomen wie etwa „Räucherlachsaroma“ (Abänderung **37**) ist nicht akzeptabel, da dies für die Verbraucher irreführend sein könnte; in der Praxis könnte es sich bei diesem Aroma um eine Mischung aus Raucharoma und Lachsaroma handeln.

Die Kennzeichnung von aus GVO hergestellten Aromen sollte unter die Verordnung Nr. 1829/2003 und nicht unter diese Verordnung fallen (Abänderung **38**).

Schließlich kann die Kommission auch die Abänderung **43** nicht akzeptieren, da die Benennung des Ausgangsstoffes eines natürlichen Aromas ein Grundprinzip des Vorschlags darstellt, das die ordnungsgemäße Information der Verbraucher gewährleistet.

Mit ihrem ursprünglichen Vorschlag hat die Kommission die Kennzeichnungsvorschriften für Aromen weiter an diejenigen für Zusatzstoffe und Enzyme angeglichen. Das Europäische Parlament hat an diesen Vorschlägen eine Reihe von Abänderungen vorgenommen, die für eine neue Präsentation und Vereinfachung der Kennzeichnungsvorschriften für Zusatzstoffe und Enzyme sorgen sollen, die von Unternehmen an andere Unternehmen oder an die Endverbraucher verkauft werden. Die Kommission hat deshalb der Absicht, die diesen Abänderungen zugrundeliegt, auch im geänderten Vorschlag für Aromen Rechnung getragen.

19. Berichterstattung durch Lebensmittelunternehmen

Die Abänderung **31** wird zum Teil akzeptiert, da ein Hersteller oder Nutzer eines Aromas die Kommission unverzüglich über neue wissenschaftliche und technische Informationen unterrichten sollte, die die Beurteilung der Sicherheit des Aromas beeinflussen könnte. Eine Ergänzung dahingehend, dass es nur um Informationen geht, „*die ihnen bekannt und zugänglich*“ werden, ist nicht akzeptabel, da sie die Pflicht der Hersteller einschränkt.

Der **zweite Teil der Abänderung 31**, in der festgelegt wird, welche Informationen verlangt werden sollten, ist nicht akzeptabel, da sie den Vorschlag der Kommission einschränkt und der Durchführungsmaßnahme vorgreift.

20. Gemäß Artikel 250 Absatz 2 EG-Vertrag ändert die Kommission ihren Vorschlag im oben erläuterten Sinne.

Geänderter Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG

(Text von Bedeutung für den EWR)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf ~~die~~ Artikel 37 und 95,

auf Vorschlag der Kommission¹,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses²,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 EG-Vertrag,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung³ bedarf einer Aktualisierung, die der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung Rechnung trägt. Aus Gründen der Klarheit und Zweckmäßigkeit sollte die Richtlinie 88/388/EWG durch die vorliegende Verordnung ersetzt werden.
- (2) Der Beschluss 88/389/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 über die von der Kommission vorzunehmende Erstellung eines Verzeichnisses der Ausgangsstoffe und sonstigen Stoffe für die Herstellung von Aromen⁴ sieht vor, dass dieses Verzeichnis binnen 24 Monaten nach Erlass des Beschlusses erstellt wird. Dieser Beschluss ist inzwischen überholt und sollte aufgehoben werden.

¹ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

² ABl. C **168 vom 20.7.2007, S. 34.**

³ ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁴ ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 67.

- (3) Die Richtlinie 91/71/EWG der Kommission vom 16. Januar 1991 zur Ergänzung der Richtlinie 88/388/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung⁵ regelt die Kennzeichnung von Aromen. Da diese Regelung durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird, sollte die Richtlinie aufgehoben werden.
- (4) Der freie Verkehr sicherer und gesunder Lebensmittel stellt einen grundlegenden Aspekt des Binnenmarkts dar und trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und des Wohlbefindens der Bürger sowie ihrer sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.
- (5) Im Interesse des Schutzes der menschlichen Gesundheit sollte sich diese Verordnung auf Aromen, Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittel erstrecken, die Aromen enthalten. Sie sollte sich ferner auf bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die Lebensmitteln hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln vorhanden sind („Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften“), sowie auf deren Ausgangsstoffe und Lebensmittel, die sie enthalten, erstrecken.
- (6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. Damit keine Irreführung der Verbraucher über deren Vorhandensein in Lebensmitteln möglich ist, sollte stets eine angemessene Kennzeichnung erfolgen. **Die Irreführung des Verbrauchers kann sich unter anderem auf die Beschaffenheit, Frische und Qualität der verwendeten Zutaten, die Naturbelassenheit eines Erzeugnisses und die Natürlichkeit des Herstellungsverfahrens oder die ernährungsphysiologische Qualität des Erzeugnisses beziehen.**
- (7) Seit 1999 haben der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss und später auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit Stellungnahmen zu zahlreichen Stoffen abgegeben, die von Natur aus in Ausgangsstoffen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen⁶ und die nach Ansicht des Ausschusses für Aromastoffe des Europarats toxikologisch bedenklich sind. Stoffe, deren toxikologische Bedenklichkeit vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss bestätigt wurde, sollten als unerwünschte Stoffe gelten, die als solche keine Verwendung in Lebensmitteln finden sollten.

⁵ ABl. L 42 vom 15.2.1991, S. 25.

⁶ http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm

- (8) Da unerwünschte Stoffe natürlich in Pflanzen vorkommen können, kann dies auch in Aromaextrakten und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften der Fall sein. Pflanzen werden traditionell als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet. Für das Vorhandensein dieser unerwünschten Stoffe in jenen Lebensmitteln, die am stärksten zur Aufnahme solcher Stoffe durch den Menschen beitragen, sollten geeignete Höchstwerte festgelegt werden, wobei sowohl der Notwendigkeit des Schutzes der menschlichen Gesundheit als auch der Tatsache Rechnung zu tragen ist, dass ihr Vorhandensein in herkömmlichen Lebensmitteln unvermeidbar ist.
- (9) Rechtsvorschriften auf Gemeinschaftsebene sollten die Verwendung bestimmter Stoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, deren Einsatz bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften sowie bei der Lebensmittelerzeugung für die menschliche Gesundheit bedenklich ist, verbieten oder einschränken.
- (10) Risikoabschätzungen sollten von der durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit eingesetzten Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (die „Behörde“) durchgeführt werden⁷.
- (11) Zum Zwecke der Harmonisierung sollten die Risikoabschätzung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist⁸.
- (12) Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen⁹. Nach dieser Verordnung soll binnen fünf Jahren nach der Annahme dieses Programms eine Liste der Aromastoffe beschlossen werden. Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgesetzt werden. Es soll vorgeschlagen werden, diese Liste in das in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. [...] genannte Verzeichnis aufzunehmen.

⁷ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

⁸ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

⁹ ABl. L 299 vom 23.11.1996, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

- (13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Die Sicherheit von Aromaextrakten, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollte jedoch vor ihrer Zulassung bewertet werden.
- (14) Nach der Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen bislang klar belegt ist, gelten für die Zwecke dieser Verordnung als Lebensmittel, selbst wenn einige dieser Ausgangsstoffe wie beispielsweise Rosenholz, Eichenholzstücke oder Erdbeerblätter nicht als solche als Lebensmittel verwendet wurden. Sie brauchen nicht bewertet zu werden.
- (15) Ebenso brauchen thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die unter genehmigten Bedingungen aus Lebensmitteln hergestellt wurden, vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die aus anderen Stoffen als Lebensmitteln oder unter nicht genehmigten Bedingungen hergestellt wurden, sollten jedoch vor einer Zulassung einer Sicherheitsbewertung unterzogen werden.
- (16) Die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln¹⁰ legt ein Verfahren zur Bewertung der Sicherheit und zur Zulassung von Raucharomen fest und bezweckt die Erstellung einer Liste der in der Gemeinschaft ausschließlich zugelassenen Primärrauchkondensate und Primärteerfraktionen.
- (17) Aromagrundstoffe aromatisieren Lebensmittel durch chemische Reaktionen, die während der Lebensmittelverarbeitung ablaufen. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromagrundstoffe brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Aromagrundstoffe, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollten jedoch vor einer Zulassung einer Sicherheitsbewertung unterzogen werden.
- (18) Sonstige Aromen, die nicht unter die Begriffsbestimmungen der zuvor genannten Aromen fallen, können nach Durchführung eines Bewertungs- und Zulassungsverfahrens in und auf Lebensmitteln verwendet werden.

¹⁰ ABL L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

- (19) Stoffe pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, können nur nach einer wissenschaftlichen Bewertung ihrer Sicherheit für die Herstellung von Aromen zugelassen werden. Es könnte notwendig sein, nur die Verwendung bestimmter Teile dieser Stoffe zuzulassen oder Bedingungen für ihre Verwendung festzulegen.
- (20) Ein Aroma- oder ein Ausgangsstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel¹¹ fällt, sollte **hinsichtlich der Sicherheitsprüfung der genetischen Veränderung dem Zulassungsverfahren gemäß dieser Verordnung unterzogen werden, während die endgültige Zulassung des Aroma- oder des Ausgangsstoffs gemäß der vorliegenden Verordnung erteilt werden sollte.** ~~zunächst nach dieser und anschließend nach der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.~~
- (21) Aromastoffe oder Aromaextrakte sollten nur dann als „natürlich“ gekennzeichnet werden, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden.
- (22) Spezielle Informationspflichten sollten dafür sorgen, dass die Verbraucher nicht über die bei der Herstellung natürlicher Aromen verwendeten Ausgangsstoffe getäuscht werden. ~~So wird beispielsweise anzugeben sein, wenn der Ausgangsstoff von Vanillin aus Holz gewonnen wurde.~~
- (23) **Aromen sollten den allgemeinen Kennzeichnungspflichten gemäß der Richtlinie 2000/13/EG und gegebenenfalls der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 unterliegen. Außerdem sollten spezifische Bestimmungen über die Kennzeichnung von Aromen, die als solche an Lebensmittelhersteller oder Endverbraucher verkauft werden, in diese Verordnung aufgenommen werden.**
- (24) Die Verbraucher sollten darüber informiert werden, wenn der Räuchergeschmack eines bestimmten Lebensmittels darauf zurückzuführen ist, dass Raucharomen zugesetzt wurden. Gemäß Artikel 5 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür¹² sollte die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels beim Verbraucher keine Fehlvorstellung darüber hervorrufen, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit Raucharomen behandelt wurde. Diese Richtlinie bedarf der Anpassung an die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Begriffsbestimmungen für Aromen, Raucharomen und den Begriff „natürlich“ als Beschreibung von Aromen.
- (25) Bei der Bewertung der Sicherheit von Aromastoffen für die menschliche Gesundheit spielen Angaben zum Verbrauch und zur Verwendung von Aromastoffen eine entscheidende Rolle. Es sollte daher in regelmäßigen Abständen geprüft werden, in welchen Mengen Lebensmitteln Aromastoffe zugesetzt werden.

¹¹ ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1.

¹² ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG (ABl. L 308 vom 25.11.2003, S. 15).

- (26) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse beschlossen werden¹³.
- (27) **Inbesondere sollte die Kommission ermächtigt werden, die Anhänge dieser Verordnung zu ändern und geeignete Übergangsmaßnahmen hinsichtlich der Festlegung der Gemeinschaftsliste zu erlassen. Da es sich dabei um Maßnahmen von allgemeiner Tragweite zur Änderung von nicht wesentlichen Bestimmungen und/oder zur Ergänzung der Verordnung durch neue nicht wesentliche Bestimmungen handelt, sollten die Maßnahmen im Wege des Regelungsverfahrens mit Kontrolle nach Artikel 5a des Beschlusses 1999/468/EG erlassen werden.**
- (28) Die Anhänge II bis V dieser Verordnung sollten an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt angepasst werden.
- (29) Für eine verhältnismäßige und wirksame Fortentwicklung und Aktualisierung des Gemeinschaftsrechts auf dem Gebiet der Aromen ist es notwendig, Daten zu erheben, Informationen auszutauschen und die Arbeit der Mitgliedstaaten zu koordinieren. Deshalb könnte es sinnvoll sein, Studien zu erstellen, in denen konkrete Fragen untersucht werden, um so den Beschlussfassungsprozess zu erleichtern. Es ist zweckmäßig, dass die Gemeinschaft solche Studien aus ihrem Haushalt finanziert. Die Finanzierung solcher Maßnahmen wird von Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz abgedeckt¹⁴ und infolgedessen wird die gesetzliche Grundlage für die Finanzierung der obengenannten Maßnahmen Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sein.
- (30) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste sollte dafür gesorgt werden, dass Aromastoffe, die nicht unter das in der Verordnung Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, bewertet und zugelassen werden. Deshalb sollte eine Übergangsregelung festgelegt werden. Diese Regelung sollte die Bewertung und Zulassung von Aromastoffen nach dem in der Verordnung (EG) Nr. [Verfahrensverordnung] festgelegten Verfahren vorsehen. Die Fristen, die diese Verordnung für die Abgabe der Stellungnahme der Behörde und für die Vorlage eines Verordnungsentwurfs der Kommission zur Aktualisierung der Gemeinschaftsliste beim Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit vorsieht, sollten jedoch keine Anwendung finden, da das laufende Bewertungsprogramm Vorrang genießen sollte.

¹³ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23, **in der Fassung des Beschlusses 2006/512/EG (ABl. L 200 vom 22.7.2006, S. 11).**

¹⁴ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung (ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1).

- (31) Da das Ziel der vorliegenden Maßnahme, nämlich die Festlegung einer Gemeinschaftsregelung für die Verwendung von Aromen und bestimmten Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden kann und daher aus Gründen der Einheitlichkeit des Marktes und eines hohen Verbraucherschutzniveaus besser auf Gemeinschaftsebene zu erreichen ist, kann die Gemeinschaft im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Verhältnismäßigkeitsprinzip geht diese Verordnung nicht über das für die Erreichung dieser Ziele erforderliche Maß hinaus.
- (32) Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen¹⁵ und die Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails¹⁶ müssen an bestimmte neue Begriffsbestimmungen angepasst werden, die in der vorliegenden Verordnung festgelegt sind.
- (33) Die Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89, (EWG) Nr. 1601/91 und (EG) Nr. 2232/96 sowie die Richtlinie 2000/13/EG sollten entsprechend geändert werden –

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Artikel 1 *Gegenstand*

Diese Verordnung enthält Bestimmungen über Aromen und Lebensmittelzusatzstoffe mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln und soll **ein hohes Gesundheits- und Verbraucherschutzniveau und** das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarkts ~~sowie ein hohes Gesundheits- und Verbraucherschutzniveau~~ gewährleisten.

Zu diesem Zweck legt die Verordnung Folgendes fest:

- a) eine Gemeinschaftsliste von Aromen und Ausgangsstoffen, die zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassen sind, gemäß Anhang I („Gemeinschaftsliste“);
- b) Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln;
- c) Bestimmungen für die Kennzeichnung von Aromen.

¹⁵ ABL L 160 vom 12.6.1989, S. 1. Zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

¹⁶ ABL L 149 vom 14.6.1991, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

Artikel 2
Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung gilt für:
- a) Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind, ~~mit Ausnahme von Raucharomen, die unter die~~ **unbeschadet spezifischerer Bestimmungen gemäß der** Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 ~~fallen~~;
 - b) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;
 - c) Lebensmittel, die Aromen und/**oder** Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
 - d) Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.
- (2) Diese Verordnung gilt nicht für:
- a) Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack;
 - b) rohe Lebensmittel;**
 - c) nicht zusammengesetzte Lebensmittel und Mischungen von Gewürzen und/oder Kräutern, Teemischungen und Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen als solche, sofern sie nicht als Lebensmittelzutaten verwendet wurden.**
 - ~~b) — rohe oder nicht zusammengesetzte Lebensmittel.~~
- (3) Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels ~~18~~**20** Absatz 2 entschieden werden, ob bestimmte Aromastoffe oder -stoffgemische, Ausgangsstoffe oder Lebensmittelarten nicht unter diese Verordnung fallen.

Artikel 3
Begriffsbestimmungen

- (1) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und 1829/2003.
- (2) Ferner gelten folgende Begriffsbestimmungen:
- a) „Aroma“: Erzeugnis,
 - i) das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen;

- ii) das aus den folgenden Kategorien hergestellt wurde oder besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromagrundstoffe, sonstige Aromen oder deren Mischungen;

iii) das Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe enthalten kann, die nach der Verordnung (EG) Nr. xxxx/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Lebensmittelzusatzstoffe¹⁷ zulässig sind;

- b) „Aromastoff“: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;
- c) „natürlicher Aromastoff“: Aromastoff, der durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen und als solcher verwendet oder mittels den in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr verarbeitet wird;
- d) „Aromaextrakt“: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und gewonnen wird aus
 - i) Lebensmitteln, und zwar durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder in einem oder mehreren der in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren und/oder geeigneten physikalischen Verfahren für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;

und/oder
 - ii) Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind und die durch eines oder mehrere der in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren und/oder durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren gewonnen werden;
- e) „thermisch gewonnenes Reaktionsaroma“: Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen, von denen mindestens eine Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein Reduktionszucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:
 - i) Lebensmittel;

und/oder
 - ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;

¹⁷ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

- f) „Raucharoma“: Erzeugnis, das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, aus dem Primärrauchkondensate, Primärteerfraktionen und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2056/2003 entstehen;
 - g) „Aromagrundstoff“: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmitteln nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Zerlegung oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; es kann gewonnen werden aus:
 - i) Lebensmittel;
 - und/oder
 - ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
 - h) „sonstiges Aroma“: Aroma, das Lebensmitteln zugesetzt wird oder werden soll, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, und das nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben b bis g fällt;
 - i) „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften“: Lebensmittelzutat, die kein Aroma ist und die Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder der Veränderung des Aromas zugesetzt werden kann;
 - j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:
 - i) Lebensmittel;
 - oder
 - ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
 - k) „geeignetes physikalisches Verfahren“: physikalisches Verfahren, bei dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden und das ~~ohne~~ – **unbeschadet der Auflistung von herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren in Anhang II** – den Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien und/oder UV-Strahlen **nicht mit umfasst durchgeführt wird.**
- (3) Für die Zwecke der Begriffsbestimmungen des Absatzes 2 Buchstaben d, e, g und j gelten Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen klar belegt ist, als Lebensmittel.
- (4) Gegebenenfalls kann nach dem in Artikel ~~18~~**20** Absatz 2 genannten Verfahren entschieden werden, ob ein bestimmter Stoff einer der in Absatz 2 Buchstaben b bis j genannten Kategorien zuzuordnen ist.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON AROMEN, LEBENSMITTELZUTATEN MIT AROMAEIGENSCHAFTEN UND AUSGANGSSTOFFEN

Artikel 4

Allgemeine Bedingungen für die Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

- a) sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar;
- b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

Artikel 5

Verbot von nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehenden Aromen und/oder Lebensmitteln

Das Inverkehrbringen eines Aromas und/oder eines Lebensmittels, in dem ein solches Aroma verwendet wurde, ist verboten, wenn das Aroma oder seine Verwendung nicht mit dieser Verordnung und den entsprechenden Durchführungsmaßnahmen in Einklang steht.

Artikel 56

Vorhandensein bestimmter Stoffe

- (1) Die in Anhang III Teil A aufgeführten Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.
- (2) Die Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in den in Anhang III Teil B aufgezählten zusammengesetzten Lebensmitteln dürfen nicht infolge der Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf diesen Lebensmitteln überschritten werden.

Die Höchstmengen gelten für zusammengesetzte Lebensmittel im verzehrfähigen Zustand oder nach Zubereitung gemäß den Anweisungen des Herstellers.

- (3) Nähere Vorschriften für die Durchführung von Absatz 2 können nach dem Verfahren des Artikels ~~18~~**20** Absatz 2 erlassen werden.

Artikel 67
Verwendung bestimmter Ausgangsstoffe

- (1) Die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden.
- (2) Aus den in Anhang IV Teil B aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur unter den in diesem Anhang genannten Bedingungen verwendet werden.

Artikel 78
Aromen, die nicht bewertet und zugelassen werden müssen

- (1) Die im Folgenden genannten Aromen können ohne Zulassung nach dieser Verordnung in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern Artikel 4 eingehalten wird:
 - a) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer i genannten Aromaextrakte;
 - b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer i genannten thermisch gewonnenen Reaktionsaromen, die den in Anhang V festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen und bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen nicht überschritten werden;
 - c) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer i genannten Aromagrundstoffe;
 - d) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;
- (2) Werden von der Kommission, einem Mitgliedstaat oder der Europäischen Lebensmittelbehörde („Behörde“) Zweifel an der Sicherheit eines Aromas oder einer Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften geäußert, so nimmt die Behörde unbeschadet des Absatzes 1 eine Risikoabschätzung vor. Die Artikel 4 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. [Verfahrensverordnung] gelten dann entsprechend.

Erforderlichenfalls ergreift die Kommission nach Stellungnahme der Behörde Maßnahmen **zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, unter anderem durch Hinzufügung, nach dem in Artikel 20 Absatz 3 vorgesehenen Regelungsverfahren mit Kontrollen**~~nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2.~~ Diese Maßnahmen werden gegebenenfalls in den Anhängen III, IV und/oder V festgelegt. **In Fällen äußerster Dringlichkeit kann die Kommission das in Artikel 20 Absatz 4 vorgesehene Dringlichkeitsverfahren anwenden.**

KAPITEL III

GEMEINSCHAFTSLISTE DER FÜR DIE VERWENDUNG IN ODER AUF LEBENSMITTELN ZUGELASSENEN AROMEN UND AUSGANGSSTOFFE

Artikel ~~8~~9

Aromen und Ausgangsstoffe, die bewertet und zugelassen werden müssen

Dieses Kapitel gilt für:

- a) Aromastoffe;
- b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer ii genannten Aromaextrakte;
- c) thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die durch Erhitzung von Zutaten entstehen, die ganz oder teilweise unter Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer ii fallen, oder die nicht den in Anhang V festgelegten Bedingungen in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen oder in Bezug auf die Höchstwerte für bestimmte unerwünschte Stoffe entsprechen;
- d) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer ii genannten Aromagrundstoffe;
- e) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h genannten sonstigen Aromen;
- f) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe j Ziffer ii genannten Ausgangsstoffe, die keine Lebensmittel sind.

Artikel ~~9~~10

Gemeinschaftsliste der Aromen und Ausgangsstoffe

Die in Artikel ~~8~~9 genannten Aromen und Ausgangsstoffe dürfen nur als solche in Verkehr gebracht und in und auf Lebensmitteln verwendet werden, wenn sie in der Gemeinschaftsliste aufgeführt sind.

Artikel ~~10~~11

Aufnahme von Aromen und Ausgangsstoffen in die Gemeinschaftsliste

- (1) Aromen oder Ausgangsstoffe können nur dann nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. [einheitliches Verfahren] in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, wenn sie die in Artikel 4 genannten Voraussetzungen erfüllen.
- (2) Bei der Eintragung eines Aromas oder eines Ausgangsstoffes in die Gemeinschaftsliste ist im Einzelnen anzugeben,
 - a) welches Aroma bzw. welcher Ausgangsstoff zugelassen wird;
 - b) unter welchen Bedingungen das Aroma gegebenenfalls verwendet werden darf.

- (3) Änderungen der Gemeinschaftsliste erfolgen gemäß dem Verfahren, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist.

*Artikel ~~11~~**12***

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können ~~erst nach ihrer Zulassung gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 genannten Verfahren~~ **nur dann gemäß dieser Verordnung in die Gemeinschaftsliste in Anhang I aufgenommen werden, wenn sie in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 zugelassen sind.**

KAPITEL IV

KENNZEICHNUNG

~~ABSCHNITT 1~~

~~KENNZEICHNUNG VON AROMEN, DIE NICHT FÜR DEN VERKAUF AN ENDVERBRAUCHER BESTIMMT SIND~~

*Artikel ~~12~~**13***

Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind

1. Aromen, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn **sie entsprechend den Kennzeichnungsvorschriften der ihre Verpackungen, Behältnisse oder Begleitunterlagen die in den Artikeln 13~~4~~ und 14~~5~~ Angaben enthalten, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein müssen. Die Angaben nach Artikel 14 müssen für den Käufer leicht verständlich formuliert sein.**
2. **Der Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, kann im Einklang mit dem Vertrag vorschreiben, dass diese Angaben in einer oder mehreren, von ihm zu bestimmenden Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden. Dies steht der Abfassung der Angaben auf dem Etikett in mehreren Sprachen nicht entgegen.**

*Artikel ~~13~~**14***

Allgemeine Informationspflichten bei der Kennzeichnung von Aromen, die nicht zum Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind

- (1) Werden nicht für die Abgabe an Endverbraucher bestimmte Aromen einzeln oder gemischt mit anderen Aromen und/oder mit Lebensmittelzutaten und/oder unter Zusatz von anderen Stoffen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a Ziffer iii zum Verkauf angeboten, müssen ihre Verpackungen oder Behältnisse ~~von Aromen, die nicht zum Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind,~~ tragen die folgenden Angaben **tragen:**
- a) Verkehrsbezeichnung: entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des Aromas;
 - ~~e~~**b**) entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
 - ~~f~~**c**) falls erforderlich, besondere Anweisungen für Aufbewahrung und Verwendung;
 - ~~h~~**d**) Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;
 - ~~d~~**e**) Aufzählung der Gewichtsanteile in degressiver Reihenfolge:
 - i) der enthaltenen Aromakategorien und
 - ii) der Bezeichnungen aller anderen enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse oder gegebenenfalls der jeweiligen E-Nummer **sowie einer Angabe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003;**
 - ~~b~~**f**) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;
 - ~~e~~**g**) Höchstmenge der einzelnen Bestandteile oder Bestandteilgruppen, die in Lebensmitteln einer mengenmäßigen Begrenzung unterliegen, und/oder geeignete deutliche und verständliche Angaben, die dem Käufer die Einhaltung dieser Verordnung oder sonstiger einschlägiger Gemeinschaftsvorschriften, **u. a. der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003,** erlauben;
 - ~~i~~**h**) Nettomenge.
 - ~~g~~**i**) Mindesthaltbarkeitsdatum;
 - ~~j~~**j**) **gegebenenfalls Angaben über Aromen oder sonstige Stoffe, auf die in diesem Artikel Bezug genommen wird und die in Anhang IIIa – Verzeichnis der Lebensmittelzutaten – der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind.**

- (2) Abweichend von Absatz 1 brauchen die in den Buchstaben ~~ee~~ bis g **und i** dieses Absatzes vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren von Sendungen gemacht zu werden, sofern die Angabe „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.
- (3) Abweichend von Absatz 1 müssen im Falle der Lieferung von Aromen in Tankwagen die Angaben lediglich in den bei Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren gemacht werden.**

*Artikel ~~14~~**15***

Spezielle Informationspflichten für die Verkehrsbezeichnung von Aromen

- (1) Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel ~~13~~**14** Absatz 1 Buchstabe a nur unter Einhaltung der Absätze 2 bis 6 verwendet werden.
- (2) Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.
- (3) Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.
- (4) Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn mindestens ~~90~~**95** % [Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Die Bezeichnung lautet „natürliche(s) <<Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)>>-Aroma“.

- (5) Die Bezeichnung „natürliche(s) <<Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)>>-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem genannten Ausgangsstoff stammt und leicht erkennbar ist.

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

- (6) Der Begriff „natürliches Aroma“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihren Geruch oder Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

~~ABSCHNITT 2~~

~~KENNZEICHNUNG VON AROMEN, DIE FÜR DEN VERKAUF AN ENDVERBRAUCHER BESTIMMT SIND~~

*~~Artikel 15~~**16***

Kennzeichnung von Aromen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

- (1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 89/396/EWG und gegebenenfalls der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 dürfen Aromen, die einzeln oder gemischt mit anderen Aromen verkauft werden und/oder denen andere Stoffe beigefügt wurden, und die für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackung entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf ihre Bestimmung zur Verwendung in Lebensmitteln enthält; diese müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein.
- (2) Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 13~~4~~ Absatz 1 Buchstabe a nur unter Einhaltung des Artikels 14~~5~~ verwendet werden.

Artikel 17

Sonstige Kennzeichnungsvorschriften

Die Artikel 13 bis 16 gelten unbeschadet genauerer oder weitergehender Rechts- oder Verwaltungsvorschriften über Gewichte und Maße oder über die Aufmachung, Einstufung, Verpackung und Etikettierung gefährlicher Stoffe und Zubereitungen oder über die Beförderung solcher Stoffe.

KAPITEL V

VERFAHRENSVORSCHRIFTEN UND DURCHFÜHRUNG

*~~Artikel 16~~**18***

Berichterstattung durch die Lebensmittelunternehmer

- (1) Die Hersteller oder Anwender von Aromastoffen informieren die Kommission unverzüglich über jede neue wissenschaftliche oder technische Information, die die Bewertung der Unbedenklichkeit des Aromastoffs beeinflussen könnte.

- ~~4~~(2) Die Lebensmittelunternehmer oder deren Vertreter erstatten der Kommission Bericht über die Mengen an Aromastoffen, die jährlich auf Gemeinschaftsebene Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien.
- ~~2~~(3) Nähere Vorschriften für die Durchführung von Absatz ~~4~~2 können nach dem Verfahren des Artikels ~~18~~20 Absatz 2 erlassen werden.

Artikel ~~17~~19

Überwachung und Berichterstattung durch die Mitgliedstaaten

- (1) Die Mitgliedstaaten führen Systeme zur Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und des Verbrauchs der in Anhang III verzeichneten Stoffe ein und teilen die Ergebnisse alljährlich der Kommission und der Behörde mit.
- (2) Nach Anhörung der Behörde kann nach dem Verfahren des Artikels ~~18~~20 Absatz 2 eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über Verbrauch und Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und der in Anhang III verzeichneten Stoffe durch die Mitgliedstaaten festgelegt werden.

Artikel ~~18~~20

Ausschuss

- (1) Die Kommission wird vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (der „Ausschuss“) unterstützt.
- (2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

- ~~(3) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1 bis 4 und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.~~
- ~~(4) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1, 2, 4 und 6 sowie Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.~~
- ~~5. — Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.~~

Artikel ~~19~~21
Änderung der Anhänge II bis V

Änderungen der ~~Die~~ Anhänge II bis V dieser Verordnung ~~können nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2 geändert werden~~ **zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung werden nach dem in Artikel 20 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen,** um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

In Fällen äußerster Dringlichkeit kann die Kommission das in Artikel 20 Absatz 4 vorgesehene Dringlichkeitsverfahren anwenden.

Artikel ~~20~~22
Gemeinschaftliche Finanzierung der Harmonisierung

Die gesetzliche Grundlage für die Finanzierung der aus dieser Verordnung resultierenden Maßnahmen ist Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

KAPITEL VI

ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel ~~21~~23
Aufhebung von Rechtsvorschriften

- (1) Die Richtlinie 88/388/EWG, der Beschluss 88/389/EWG und die Richtlinie 91/71/EWG werden aufgehoben.

Die Verordnung (EG) Nr. 2232/96 wird mit Wirkung vom Tag der Anwendbarkeit der in Artikel 2 Absatz 2 dieser Verordnung genannten Liste aufgehoben.

- (2) Bezugnahmen auf die aufgehobenen Rechtsakte sind als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung aufzufassen.

Artikel ~~22~~24
Erstellung einer Gemeinschaftsliste für Aromen und Ausgangsstoffe sowie Übergangsregelung

- (1) Die Gemeinschaftsliste wird am Tag des Erlasses der vorliegenden Verordnung durch Aufnahme der in Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 genannten Liste der Aromastoffe in Anhang I der vorliegenden Verordnung erstellt.
- (2) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste gilt für die Prüfung und Zulassung von Aromastoffen, die nicht unter das in Artikel 4 der Verordnung Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, die Verordnung (EG) Nr. [...] [einheitliches Verfahren].

Abweichend von diesem Verfahren gelten die in Artikel 5 Absatz 1 und Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. [...] [einheitliches Verfahren] genannten Fristen von ~~sechs Monaten~~ bzw. neun Monaten nicht für diese Prüfung und Zulassung.

- (3) Geeignete Übergangsmaßnahmen **zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, unter anderem durch Hinzufügung, werden nach dem in Artikel 20 Absatz 3 vorgesehenen Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen**~~können nach dem in Artikel 18 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.~~

*Artikel ~~23~~**25***
Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1576/89

Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe m wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1 Buchstabe a Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Andere Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.“

- b) Nummer 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„Das Getränk kann als Gin bezeichnet werden, wenn es durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen Aromastoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakten nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung gewonnen wird, wobei der Wacholderbeergeschmack vorherrschend bleiben muss.“

- c) Nummer 2 Buchstabe b erster Unterabsatz erhält folgende Fassung:

„Das Getränk kann auch als ‚destillierter Gin‘ bezeichnet werden, wenn es ausschließlich durch die erneute Destillation von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für Gin verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss. Die Bezeichnung ‚destillierter Gin‘ darf auch für eine Mischung der Erzeugnisse dieser Destillation mit Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von gleicher Zusammensetzung und Reinheit und gleichem Alkoholgehalt verwendet werden. Zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakte nach Buchstabe a verwendet werden. *London Gin* gehört zur Getränkeart destillierter Gin.“

2. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n Nummer 1 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Andere Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.“

3. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe p Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakten nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung gewonnen wurden.“

4. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe u erster Unterabsatz erhält folgende Fassung:

„Spirituosen, die durch Aromatisierung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Verwendung eines der nachstehenden Herstellungsverfahren gewonnen werden: Einweichen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von natürlichem Aroma von Gewürznelken oder Zimt nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] oder eine Kombination dieser Methoden.“

5. In Artikel 4 Absatz 5 erhalten die Unterabsätze 1 und 2 mit Ausnahme der in den Buchstabe a und b genannten Listen folgende Fassung:

„Bei der Herstellung der in Artikel 1 Absatz 4 definierten Spirituosen dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben ~~b~~c und d der Verordnung (EG) Nr. [...] zugesetzt werden; ausgenommen sind hiervon die in Artikel 1 Absatz 4 Buchstaben m, n und p definierten Spirituosen.

Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung sind jedoch für Liköre mit Ausnahme der nachstehend genannten zugelassen:“

Artikel ~~24~~26
Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1601/91

Artikel 2 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

1. Buchstabe a dritter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:
“– „Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder“
2. Buchstabe b zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:
“– „Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder“
3. Buchstabe c zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:
“– „Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder“

Artikel ~~25~~27
Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2232/96

Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 erhält folgende Fassung:

- „1. Die Liste der Aromastoffe gemäß Artikel 2 Absatz 2 wird nach dem Verfahren des Artikels 7 bis zum 31. Dezember 2008 beschlossen.“

Artikel ~~26~~28
Änderung der Richtlinie 2000/13/EG

Anhang III der Richtlinie 2000/13/EG erhält folgende Fassung:

„Anhang III

BEZEICHNUNG VON AROMEN IN DER ZUTATENLISTE

1. Unbeschadet des Absatzes 2 werden Aromen bezeichnet mit den Begriffen
 - „Aromen“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, c, d, e, f, g oder h der Verordnung (EG) Nr. [...] des Europäischen Parlaments und des Rates* [Verordnung über Aromen] enthält;

- „Raucharomen“, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. [...] [Verordnung über Aromen] enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.
- 2. Der Begriff „natürlich“ wird zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Artikel ~~44~~15 der Verordnung (EG) Nr. [...] [Verordnung über Aromen] verwendet.“
- * ABl. C [...] vom [...], S. [...].

*Artikel ~~27~~29
Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab [Datum einfügen] [24 Monate nach Inkrafttreten]. Die Artikel ~~9~~10, ~~23~~25 und ~~24~~26 sind jedoch ab der Geltung der Gemeinschaftsliste anwendbar.

Lebensmittel, die vor Ablauf von [24 Monaten nach Inkrafttreten dieser Verordnung] rechtmäßig in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehen, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum vermarktet werden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

*Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident*

*Im Namen des Rates
Der Präsident*

ANHANG I

Gemeinschaftsliste der zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassenen Aromen und Ausgangsstoffe

ANHANG II

Liste herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren zur Gewinnung von natürlichen Aromastoffen und natürlichen Aromaextrakten

Aufgießen	Auspressen
Destillation / Rektifikation	Einweichen
Emulgieren	Erhitzen
Extraktion einschließlich Lösemittlextraktion	Filtern
Kochen, Backen, Braten (bis 240°C)	Kühlen
Mahlen	mikrobiologische Prozesse
Mischen	Perkolation
Quellen	Rösten / Grillen
Schälen	Schneiden
Tiefkühlen/Gefrieren	Trocknen
Überziehen	Verdampfen
Vergären	Zerhacken
Zerhacken	

ANHANG III

Vorhandensein bestimmter Stoffe

Teil A: Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen

Agaricinsäure

Capsaicin

Hyperizin

Beta-Asaron

1-Allyl-4-methoxybenzol

Blausäure

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol

Pulegon

Quassin

1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol

Teucrin A

Thujon (alpha- und beta-)

Teil B: Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge [mg/kg]
Beta-Asaron	Alkoholische Getränke	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzol	Milcherzeugnisse	50
	Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), Nüsse und Samen	50
	Fischerzeugnisse	50
	nichtalkoholische Getränke	10
Blausäure	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse	50
	Steinfruchtoobstkonserven	5
	Alkoholische Getränke	35
Menthofuran	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	500
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems ¹⁸	3000
	Kaugummi	1000
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	200

¹⁸

Bonbons mit intensivem Geschmack; Gewicht pro Bonbon nicht mehr als 1 g.

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol	Milcherzeugnisse	20
	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fisch und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Saucen	60
	Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20
	nichtalkoholische Getränke	1
Pulegon	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	250
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems ¹⁸	2000
	Kaugummi	350
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	20
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100
Quassin	nichtalkoholische Getränke	0,5
	Backwaren	1
	Alkoholische Getränke	1,5
1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fisch und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	nichtalkoholische Getränke	1
Teucrin A	Alkoholische Getränke	2
Thujon (alpha- und beta-)	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten	10
	aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke	35

ANHANG IV

Liste der Ausgangsstoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften Einschränkungen unterliegt

Teil A: Ausgangsstoffe, die nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen

Ausgangsstoff	
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung
Acorus calamus – tetraploide Form	Kalmus – tetraploide Form

Teil B: Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden

Ausgangsstoff		Verwendungsbedingungen
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung	
<i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia	Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden.
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) <i>Kotl. et Pouz</i> oder <i>Fomes officinalis</i>	Lärchenschwamm	Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden
<i>Hypericum perforatum</i>	Johanniskraut	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Edelgamander	

ANHANG V

Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Aromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Aromen

Teil A: Herstellungsbedingungen:

- a) Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180 °C nicht überschreiten.
- b) Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, z. B. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden.
- c) Der pH-Wert sollte bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

Teil B: Höchstmengen bestimmter Stoffe

Stoff	Höchstmenge µg/kg
2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridin (PhIP)	50