

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

ITZULPENA¹

Araua: 1334/2008 (EE) ERREGELAMENDUA, EUROPAKO PARLAMENTUARENA ETA KONTSEILUARENA, 2008ko abenduaren 16koa, elikagaiei gehitzen zaizkien aromei nahiz propietate aromatizatzaileak dituzten osagaiei buruzkoa eta Kontseiluaren 1601/91/EEE erregelamendua, 2232/96/EE erregelamendua, 110/2008/EE erregelamendua eta 2000/13/EE zuzentaraua aldatzen dituen

Ondorengo itzulpena Eusko Jaurlaritzak egin du Herri Arduralaritzaren Euskal Erakunde (IVAP) Itzultzaile Zerbitzu Ofizialaren bidez eta Zerbitzu honen ziurtagiriarekin.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta honek ez du inolako balio juridikorik.

¹ Jatorrizko testua, Europar Batasunaren Egunkari Ofizialean argitaratua, hauxe da: *REGLAMENTO(CE) No 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) no 2232/96 y (CE) no 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE (Diario Oficial de la Unión Europea, L 354/34, de 31.12.2008)*

1334/2008 (EE) ERREGELAMENDUA, EUROPAKO PARLAMENTUARENA ETA KONTSEILUARENA

2008ko abenduaren 16koa,

elikagaiei gehitzen zaizkien aromei nahiz propietate aromatizatzaileak dituzten osagaiei buruzkoa eta Kontseiluaren 1601/91/EEE erregelamendua, 2232/96/EE erregelamendua, 110/2008/EE erregelamendua eta 2000/13/EE zuzentaraua aldatzen dituen

(Texto pertinente a efectos del EEE)

EUROPAKO PARLAMENTUAK ETA EUROPAR BATASUNEKO KONTSEILUAK,
Europako Erkidegoa eratzen duen Tratatu (bereziki, Tratatuaren 95. artikulua) aztertu dute,

Batzordearen proposamena aztertu dute,

Europako Ekonomia eta Gizarte Komitearen irizpena aztertu dute ⁽¹⁾,

Tratatuaren 251. artikuluan ezarritako prozedurari jarraiki ⁽²⁾,

eta ondoko hauek kontuan izanda:

(1) Kontseiluaren 88/388/EEE zuzentaraua, 1988ko ekainaren 22koa, elikagaietan erabiltzen diren aromei buruz eta elikagaiak egiteko oinarri materialei buruz estatu kideek dituzten legeak elkarren artean egokitzeari buruzkoa ⁽³⁾, eguneratu beharra dago, aurrerakuntza tekniko eta zientifikoak barne hartu ahal izateko. Argitasunaren eta eraginkortasunaren mesedetan, Erregelamendu honek 88/388/EEE zuzentaruaren lekua hartuko du.

(2) Kontseiluaren 1988ko ekainaren 22ko 88/389/EEE Erabakian, aromak prestatzeko erabiltzen diren oinarritzko substantzien eta materialen inbentarioa Batzordeak ezartzeari buruzkoan ⁽⁴⁾, aurreikusten da aipatu berri dugun inbentarioa onartu eta 24 hilabeteko epearen barruan ezarriko dela. Erabaki hori zaharkitua geratu da eta haren lekuan beste berri bat ezarri beharra dago.

(3) Batzordearen 1991ko urtarrilaren 16ko 91/71/EEE Zuzentaruak, elikagaietan erabiltzen diren aromei buruz eta elikagaiak egiteko oinarritzko materialei buruz estatu kideek dituzten legeak elkarren artean egokitzeari buruzko Kontseiluaren 88/388/EEE Zuzentaraua osatzen duenak, aromak etiketatzeko arauak ezarri ditu ⁽⁵⁾. Erregelamendu honek arau horien lekua hartuko du. Ondorioz, Zuzentaraua indargabetu beharra dago.

(4) Segurua eta osasungarria den elikagaia aske saleros daiteke. Alderdi hori barne-merkatuaren oinarritzko ezaugarri da eta nabarmen laguntzen du herritarren osasuna nahiz ongizatea zaintzera eta haien interes sozialak eta ekonomikoak babestera.

(5) Giza osasuna babeste aldera, Erregelamendu honetan arautu behar dira aromak, aromen oinarritzko materialak eta aromak dituzten elikagaiak. Arautu behar dira, baita ere, elikagaiak aromatizatzeke erabiltzen diren zenbait osagai. Osagai horiek nahi ez diren zenbait substantzia natural gehitzen dizkiete elikagai aromatizatuei (osagai horiei «elikagaien osagai aromatizatzaile» esango diegu). Horrez gain, jasoko dira osagai aromatizatzaileen oinarritzko materialak eta osagai aromatizatzaileak dituzten elikagaiak.

(6) Erregelamendu honek ez ditu arautuko ondoko hauek: transformatuak izan ez diren elikagai naturalak; konposatuak ez diren elikagaiak, hala espeziak nola landare usaintsuak, teak eta infusioak (fruta-tea edo belar-tea, esaterako); espezia-nahasketak; landare usaintsuen nahasketak; te-nahasketak eta infusioak egiteko belarren nahasketak, baldin eta lehen gai horiek guztiak bere horretan hartzen badira, hau da, ez bazaizkie elikagaiei gehitzen.

(7) Aromak erabiltzen dira elikagaien usaina nahiz zaporea hobetzeko edo aldatzeko, betiere, kontsumitzaileen mesedean. Aromak eta elikagaien osagai aromatizatzaileak erabiliko dira, soil-soilik, Erregelamendu honetan ezarri diren irizpideak betetzen badituzte. Erabiltzean seguruak izan behar dira. Hori dela eta, zenbait aromatizatzaile

¹ C 168 EO, 2007.7.20koa, 34. or.

² Europako Parlamentuaren erabakia, 2007ko uztailaren 10ekoa (EO C 175, 2008.7.10ekoa, 176. or.); Kontseiluaren jarrera komuna, 2008ko martxoaren 10ekoa (EO C 111 E, 2008.5.6koa, 46. or.); Europako Parlamentuaren jarrera, 2008ko uztailaren 8koa (oraindik Egunkari Ofizialean argitaratu gabea); eta Kontseiluaren erabakia, 2008ko azaroaren 18koa.

³ L 184 EO, 1988.7.15ekoa, 61. or.

⁴ L 184 EO, 1988.7.15ekoa, 67. or.

⁵ L 42 EO, 1991.2.15ekoa, 25. or.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

elikagaietan aplikatu aurretik, beren arrisku-maila neurtu beharra dago. Ahal den neurrian, kontuan hartu behar da zenbait aroma erabiltzeak ondorio negatiboak izan ditzakeela talde kalteberen gain. Aromek ez dituzte hartzaileak bultzatu behar kontsumo okerra egitera. Beraz, produktua egiteko substantzia aromatizatzaileak erabili bada, halaxe jaso beharra dago etiketetan. Aromak, arestian esan bezala, ez dira erabili behar kontsumitzaileak kontu hauen gain okerreko ustea izan dezan: produktuaren jatorriaren gain, produktuaren freskotasunaren gain, erabilitako osagaien kalitatearen gain, produktua naturala delako ustearen gain, produktua produzitzeko prozesuaren gain, edo produktuaren nutrizio-kalitatearen gain. Aromak baimentzeko orduan, egoki litzateke hainbat alderdi kontuan hartzea, batez ere, ondoko hauek: faktore sozialak, ekonomikoak, tradizioekin lotura duten faktoreak, faktore etikoak, ingurumenarekin lotura duten faktoreak, zuhertasun-printzipioa eta kontrolak egiteko bideragarritasuna.

(8) Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2002ko urtarrilaren 28ko 178/2002 (EE) Erregelamendua betetzearen ondorioz, Elikagaien Segurtasunerako Europako Agintaritzak sortu zen (hemendik aurrera «Agintaritzak» esango diogu). Erregelamendu horren bidez, elikagaiei buruzko legeen printzipioak eta baldintza orokorrak ezarri ziren, baita Elikagaien Segurtasunerako Europako Agintaritzak sortu eta elikagaien segurtasunarekin lotura duten prozedurak arautu ere ⁽¹⁾. Hortaz, 1999. urtetik, Giza Elikaduraren Komite Zientifikoak eta, haren ondoren, Elikagaien Segurtasunerako Europako Agintaritzak zenbait zuzentarau eman dituzte. Zuzentarau horietan, besteak beste, jaso dira ikuspuntu toxikologikotik kezagarriak diren hainbat substantzia. Substantzia horiek, hain zuzen, berez aurkitzen dira aromak eta elikagaiei gehitzen zaizkien osagai aromatizatzaileak sortzeko erabiltzen diren oinarriko materialetan. Giza elikaduraren komite zientifikoak baieztatu du badirela toxikologikoki arriskutsuak diren zenbait substantzia. Substantzia horiek substantzia txartzat hartuko dira eta, ondorioz, ez zaizkie elikagaiei gehituko.

(9) Landareetan berez daudenetik, goian aipatutako substantzia txarrak aurki ditzakegu prestakin aromatizatzaileetan eta elikagaien osagai aromatizatzaileetan. Landareak, tradizioz, elikagai edo elikagaien osagarri gisa erabili dira. Zenbait elikagaik besteek baino neurri handiagoan ekartzen dituzte substantzia txar horiek gizakion dietara. Hortaz, egoki litzateke elikagai horien kontsumo maximo egokiak ezartzea. Horretarako, kontuan hartu beharra dago, batetik, giza osasuna babestu beharra dagoela eta, bestetik, saihestezina dela elikagai tradizionalen substantzia toxiko horiek sortzez ekartzea.

(10) Zenbait substantzia natural txarren kantitate maximoak zehazteko orduan, gure arreta jarri beharko genuke substantzia horien kopururik handiena ekartzen duten elikagaietan edo elikagai-kategorietan. Osagaietako batek sortzez ekartzen badu substantzia gehigarri natural txarra —kontsumitzailearen osasunarentzat arriskutsua den neurrian— Agintaritzaren zuzentarauaren arabera zehaztu beharko da substantzia horren kantitate maximoa. Estatu kideek, bestetik, zenbait kontrol antolatuta behar dituzte. Horretarako, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2004ko apirilaren 29ko 882/2004/EE Erregelamendua hartu beharko dute kontuan. Bestetik, pentsuei nahiz elikagaiei buruzko legeak eta animalien osasunari nahiz animalien ongizateari buruzko arauak betetzen direla egiaztatzeko zenbait kontrol ofizial egin behar dira. Kontrol horiek 882/2004 (EE) Erregelamenduaren bidez arautu dira ⁽²⁾. Nolanahi ere, seguruak ez diren elikagaiak merkaturatzen ez direla bermatzeko, ekoizleek derrigor izan behar dute kontuan substantzia natural txarrak egon badaudela. Hala izango da zeinahi eratako elikagaiak prestatzeko osagarri aromatizatzaileak edota aromak erabiltzen dituztenean.

(11) Badira giza osasunarentzat kaltegarriak izan daitezkeen eta landare-jatorriko, animalia-jatorriko, jatorri mikrobiologikoko edo mineral-jatorrikoak diren zenbait material. Erkidegoan, beraz, zenbait xedapen ezarri behar dira material horien erabilera debekatzeko edo mugatzeko, batez ere, aromak nahiz elikagaien osagai aromatizatzaileak sortzeko prozesuan eta elikagaiak lantzeko prozesuan aromak nahiz elikagaien osagai aromatizatzaileak gehitzeko orduan.

(12) Agintaritzak zehaztu behar du arriskua zein den.

(13) Badira ebaluatu behar diren oinarriko zenbait material eta aroma. Horrenbestez, harmonizazioa bermatzeko aldera, oinarriko material eta aroma horiek baimendu eta berorien arriskua zehaztuko da Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008ko abenduaren 16ko 1331/2008 (EE) Erregelamenduan ezarri den prozedurari jarraiki. Erregelamendu horren bidez, bidenabar, ezarri da elikagaien aromak, gehigarriak eta entzimak baimentzeko prozedura bateratua ⁽³⁾.

(14) Substantzia aromatizatzaileak substantzia kimiko definituak dira. Categoria horren barruan sartzen dira, beraz, sintesi kimiko bidez lortu diren edo prozesu kimikoen bidez isolatu diren substantzia aromatizatzaileak eta substantzia aromatizatzaile naturalak. Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1996ko urriaren 28ko 2232/96 (EE) Erregelamenduaren bidez ezarri da erkidegoan elikagaietan erabili diren edo erabiliko diren substantzia aromatizatzaileentzako prozedura. Hari jarraiki, substantzia aromatizatzaileak ebaluatzeko programa gauzatzen ari da

¹ L 31 EO, 2002.2.1ekoa, 1. or.

² L 165 EO, 2004.04.30ekoa, 1. or.

³ Ikusi Egunkari Ofizial honetako 1. orrialdea.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

egun ⁽¹⁾. Erregelamendu horretan, halaber, aurreikusitako programa ezarri ondoko bost urteetan substantzia aromatizatzaileen zerrenda osatu beharra dagoela. Zerrenda hori ezartzeko epe berria finkatu beharra dago. Horrez gain, proposatutako da 1331/2008 (EE) Erregelamenduaren 2. artikuluko 1. paragrafoan ageri den zerrendan substantzia aromatizatzaileen zerrenda sartzea.

(15) Prestakin aromatizatzaileak ez dira substantzia kimiko definituen moduko aromak. Prestakin aromatizatzaileak lortzeko landare-jatorriko, animalia-jatorriko eta jatorri mikrobiologikoko materialak lantzen dituzte prozedura fisiko, entzimatico edo mikrobiologikoen bidez. Material horiek berezko egoera naturalean egon daitezke edo, bestela ere, gizakiok kontsumitzeko prest. Badira prestakin aromatizatzaile batzuk elikagaietatik sortu direnak. Prestakin zehatz horiek elikagaietan erabiltzeko ez da ebaluaziorik egin edo baimen berezirik eskatu behar, betiere, berorien segurtasuna zalantzazkoa ez bada. Nolanahi ere, mintzagai ditugun prestakinak erabiltzeko baimena lortu aurretik, elikagai ez diren materialetatik lortu diren prestakin aromatizatzaileek ebaluazioa nahiz segurtasun-probak gainditu behar dituzte.

(16) 178/2002 (EE) Erregelamenduan, hauxe hartzen da elikagaitzat: gizakiok irentsiko dugun edo irentsi dezakegun zeinahi substantzia edo produktu, osorik edo hein batean transformatua izan ala ez. Landare-jatorriko, animalia-jatorriko eta jatorri mikrobiologikoko materialak aromak produzitzeko erabiltzen badira, elikatze-materialtzat hartuko dira baita, arrosa-egurrarekin eta marrubi-hostoekin gertatu bezala, elikatze-prozesuetan elikagai gisa erabili ez badira ere. Material horiek ez dira ebaluatu behar.

(17) Era berean, badira zenbait prestakin aromatizatzaile sortu direnak egoera zehatzetan dauden elikagaiei tratamendu termikoak aplikatuz. Prestakin aromatizatzaileak horiek ez dira ebaluatu behar edo ez dute baimen-prozedurarik gainditu behar elikagaietan erabili ahal izateko, beti ere prestakin horiek seguruak ez direla uste ez bada. Beroriek erabiltzeko baimena eman aurretik, nolani ere, ebaluatu eta onetsi beharra dago tratamendu termiko bidez eta elikatze-material ez diren edo ekoizpen-baldintza jakin batzuk betetzen ez dituzten materialak oinarri hartuta ekoizti diren aromak seguruak direla.

(18) Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2003ko azaroaren 10eko 2065/2003 (EE) Erregelamenduaren bidez, elikagaietan edo elikagaien azalean erabiltzen diren edo erabiliko diren ke-aromei buruzkoaren bidez ⁽²⁾, ezarri da ke-aromak ebaluatzeko eta baimentzeko prozedura. Erregelamendu horren bidez, halaber, arautu nahi da ke-kondentsatu primario nahiz alkaterna-zatiki primario baimenduen zerrenda. Baimenik jaso ez dutenak ez dira zerrendan jasoko.

(19) Aroma-prekurtsoreek – hala nola karbohidratoek, oligopeptidoek eta aminoazidoek – aromak gehitzen dizkiete elikagaiei, hain zuzen ere, elikagaiak transformatzean gertatzen diren erreakzio kimikoetan. Elikagaiak oinarri harturik produzitu diren aroma-prekurtsoreak elikagaietan erabili ahal izateko ez da ebaluaziorik gainditu edo baimen berezirik eskatu beharrik, betiere, berorien segurtasuna zalantzazkoa ez bada. Nolanahi ere, elikagai ez diren materialetatik lortu diren aroma-prekurtsoreak ebaluazioa eta segurtasun-probak gainditu behar dituzte mintzagai ditugun prestakinak erabiltzeko baimena eman aurretik.

(20) Arestian aipatu ditugun aromen definizioetan sartzen ez diren aromak elikagaietan erabil daitezke, betiere, ebaluazioa egin eta baimena eskuratu ondoren. Adibide moduan, aipa ditzakegu olioia edo koipea denbora-tarte laburrez tenperatura oso altuetan berotuz lortzen diren aromak. Aroma horiek txigortu ukitua ematen diete elikagaiei.

(21) Elikagai ez diren landare-jatorriko, animalia-jatorriko eta jatorri mikrobiologikoko materialak aromak produzitzeko erabil daitezke, betiere, seguruak direla zientifikoki zehaztu ondoren. Gerta liteke baimena behar izatea materialen parte batzuentzako soilik, edo horiek erabiltzeko baldintzak ezarri behar izatea.

(22) Aromek eduki ditzakete Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008ko abenduaren 16ko 1333/2008 (EE) Erregelamenduan, elikagaien gehigarri buruzkoan ⁽³⁾, elikagaietarako baimendu diren gehigarriak edo xede teknologikoetarako –aroma biltegitratzeko, normalizatze, disolbatzeko edo egonkortzeko– erabili diren osagaiak.

(23) Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2003ko irailaren 22ko 1829/2003 Erregelamenduaren, genetikoki aldatuak izan diren elikagaiei eta pentsuei buruzkoaren ⁽⁴⁾ aplikazio-eremua zehatza da. Aplikazio-eremu horren barruan dauden aromek edo oinarriko materialek baimena jaso behar dute Erregelamendu horretan nahiz Erregelamendu honetan xedatutakoari jarraiki.

(24) Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2000ko martxoaren 20ko 2000/13/EE Zuzentarauan etiketei buruzko zenbait arau ezarri dira. Aromek arau horiek bete beharko dituzte. Zuzentaru hori, bidenabar, estatu kideek elikagaiak etiketatzeari eta elikagaien aurkezpena nahiz publizitatea egiteari buruzko legeak elkarren artean

¹ L 299 EO, 1996.11.23koa, 1. or.

² L 309 EO, 2003.11.26koa, 1. or.

³ Ikusi Egunkari Ofizial honetako 16. orrialdea.

⁴ L 268 EO, 2003.10.18koa, 1. or.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

egokitzeari buruzkoa da ⁽¹⁾). Zenbait kasutan, ordea, arorek bete beharko dute Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2003ko irailaren 22ko 1830/2003 (EE) Erregelamenduan –genetikoki aldatuak izan diren organismoen trazabilitateari nahiz etiketei buruzkoa eta genetikoki aldatuak izan diren organismoak oinarri hartuta ekotzi diren elikagaien nahiz pentsuei buruzkoa – eta 1829/2003 Erregelamenduan xedatutakoa ⁽²⁾). Horrez gain, Erregelamendu honen bidez zenbait xedapen zehatz emango dira fabrikatzaileei edo azken kontsumitzaileei zuzenean saldu zaizkien aromak etiketatzeari buruz.

(25) Substantzia edo prestakin aromatizatzaileek «natural» etiketa eraman ahal izango dute, baldin eta zenbait irizpide betetzen badituzte kontsumitzaileengan okerreko ustea sortzen ez dutela bermatzeko.

(26) Informazioari buruz baldintza zehatzak ezarri behar dira, kontsumitzaileek okerreko ustea izan ez dezaten aroma naturalak sortzeko erabili diren oinarritzko materialen gain. Esaterako, aroma bat deskribatzeko «natural» terminoa erabiltzen bada, aroma hori sortzeko erabili diren osagai guztiak naturalak izan behar dira. Horrez gain, etiketan aromen jatorria zehaztu beharra dago, salbu eta aromen oinarritzko materialak elikagaiaren usainean edo zaporean hautematen ez badira. Aromaren iturria aipatzen bada, aromatizatzailearen %95ek gutxienez sorburu-materiala izan behar du oinarri. Aromen erabilerak ez du okerreko ustea sortu behar kontsumitzaileengan. Hori dela eta, gainerako %5, asko jota, produktua normalizatzeko erabil daiteke edo, besteak beste, aromari freskotasuna, indarra, heldutasuna edo berdetasuna emateko. Aromizatzailearen %95 baino gutxiago oinarritzko iturritik etorri arren iturriaren aroma hauteman badaiteke, halaxe aipatu beharra dago etiketan. Horrez gain, aitortpena egin behar da zeinean adieraziko den zer beste aroma natural gehitu diren, adibidez: kakao-estraktua, zeinari aroma naturalak gehitu zaizkion produktuari platano ukitua emateko.

(27) Kontsumitzaileei jakinarazi behar zaie elikagaiaren ketu zaporea ke-aromek sortzen duten ala ez. 2000/13/EE Zuzentarauan xedatutakoarekin bat etorritz, etiketek ez dute okerreko ustea sortu behar kontsumitzailearengan. Hartara, etiketek argi utzi behar dute produktua prozedura tradizionalaren bidez ketu den ala, aitzitik, ke-aromak gehitu zaizkion. 2000/13/EE Zuzentarauan, hortaz, sartu behar dira Erregelamendu honetan aromei buruz eman diren definizioak, ke-aromak eta, azkenik, aromak deskribatzean «natural» terminoa nola erabili.

(28) Substantzia aromatizatzaileak giza osasunerako seguruak diren neurtzeko, substantzia aromatizatzaileen kontsumoari eta erabilerari buruzko informazioa izan behar dugu ezinbestean. Horrenbestez, egoki litzateke aldiari aldiro kontrolatzea elikagaien gehitzen zaizkien substantzia aromatizatzaileen kopurua.

(29) Erregelamendua aplikatzeko neurriak Kontseiluaren 1999/468/EE Erabakiaren arabera onartu behar dira; 1999/468/EE Erabakia 1999ko ekainaren 28koa da, eta Batzordearen betearazte-eskumenak baliatzeko prozedurak arautzen ditu ⁽³⁾.

(30) Egoki litzateke, batez ere, Batzordeari zenbait eskumen ematea, Erregelamendu honetako eranskinak aldatu ditzan eta erkidegoko zerrenda osatzeko beharrezkoak diren neurri iragankorrak har ditzan. Neurri horiek orokorrak dira. Haien helburu da funtsezkoak ez diren Erregelamendu honetako elementuak aldatzea edo funtsezkoak ez diren elementu berriekin daudenak osatzea. Horregatik, mintzagai ditugun neurriak hartu behar dira 1999/468/EE Erabakiko 5. *bis* artikuluan aurreikusi den arautze-prozedura kontrol-dunari jarraiki.

(31) Premia handia bada eta ezin badira errespetatu arautze-prozesu kontrol-duna gauzatzeko aplikatu ohi diren epeak, Batzordeak aplikatu dezake 1999/468/EE Erabakiko 5. *bis* artikuluko 6. paragrafoan jaso den premia-zko prozedura, betiere, 8. artikuluko 2. paragrafoan azaldu diren neurriak hartzeko eta Erregelamendu honetako II, III, IV eta V. eranskinetan egin behar diren aldaketak gauzatzeko.

(32) Egoki denean, Erregelamendu honetako II, III, IV eta V. artikuluko egokitu behar dira aurrerakuntza zientifiko eta teknikoetara. Horretarako, kontuan hartuko da aromen fabrikatzaileek nahiz erabiltzaileek emandako informazioa, eta estatu kideek gauzatutako kontrolen nahiz behaketen ondorioz bildu diren datuak.

(33) Aromei buruzko erkidegoko legeak proportzionaltasunez eta eraginkortasunez garatzeko nahiz eguneratzeko, beharrezkoa da datuak biltzea, informazioa trukatzeko eta estatu kideen arteko lana koordinatzea. Horretarako, erabilgarri gerta daiteke gai zehatzen inguruko ikerketak gauzatzeko. Horrek erraztuko du erabakiak hartzeko prozesua. Egoki litzateke, baita ere, Erkidegoak ikerketa horiek finantzatzeko bere aurrekontu-prozeduraren bidez. Gisa horretako neurrien finantzazioa 882/2004/EE Erregelamenduan jaso da.

(34) Erkidegoko zerrenda ezarri bitartean, xedapenak emango dira 2232/96/EE Erregelamenduan aurreikusi den ebaluazio-programak estaltzen ez dituen substantzia aromatizatzaileak ebaluatzeko eta baimentzeko. Horrenbestez, araubide iragankorra ezarri beharra dago, substantzia aromatizatzaile aipatuak ebaluatu eta baimentzeko

¹ L 109 EO, 2000.5.6koa, 29. or.

² L 268 EO, 2003.10.18koa, 24. or.

³ L 184 EO, 1999.7.17koa, 23. or.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

1331/2008/EE Erregelamenduan ezarritako prozedura betez. Erregelamendu horretan, halaber, zenbait epe ezarri dira Agintaritzak irizpena eman dezan eta Batzordeak erkidegoko zerrenda eguneratzeko erregelamendu-proiektua aurkezteko diezaion elika-katearen eta animalia-osasunaren Komite iraunkorrari. Aipatu berri ditugun epeak, nolahi ere, ez dira aplikatu behar, lehenetsiko baita indarreko ebaluazio-programa.

(35) Erregelamendu honen bidez ezarri nahi dira aromak eta elikagaien zenbait osagai aromatizatzaile elikagaietan erabiltzeari buruzko arauak. Estatu kideek ezin dute helburu hori egoki bete. Horrenbestez, merkatu bateratuaren alde eta kontsumitzaileak bikain babeste asmoz, mintzagai dugun helburua erkide-mailan hobe bete daitekeela deritzogu. Erkidegoak, Tratatuaren 5. artikuluan jaso den subsidiariotasun-printzipioari jarraiki, zenbait neurri har ditzake. Artikulu horretan adierazitako proportzionaltasun-printzipioaren arabera, Erregelamendu honek ez du beharrezkoa baino haratago joko helburu hori lortzeko.

(36) Erregelamendu honetan ezarri diren definizio berrietara bi erregelamendu egokitu behar dira. Batetik, Kontseiluaren 1601/91/EEE Erregelamendua, 1991ko ekainaren 10ekoa, ardo aromatizatuak, ardo duten edari aromatizatuak zein mahasti nahiz ardoetako produktuekin egindako koktel aromatizatuak definitzeko, izendatzeko eta aurkezteko arau orokorreari buruzkoa ⁽¹⁾. Eta, bestetik, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008ko urtarrilaren 15eko 110/2008/EE Erregelamendua, edari mozgorgarrien jatorri geografikoa babesteari, definitzeari, izendatzeari, aurkezteari eta etiketatzeari buruzkoa eta Kontseiluaren 1576/89/EEE Erregelamendua indargabetzen duena ⁽²⁾.

(37) Horrenbestez, 1601/91/EEE, 2232/96/EE eta 110/2008/EE Erregelamenduak nahiz 2000/13/EE Zuzentaraua aldatu behar dira.

ERREGELAMENDU HAU EMAN DUTE:

I. KAPITULUA

XEDEA, APLIKAZIO EREMUA ETA DEFINIZIOAK

1. artikulua

Xedea

Erregelamendu honek zenbait arau ezarri ditu aromei eta elikagaietan erabili diren osagai aromatizatzaileei buruz. Arautze horren bidez bermatu nahi da barne-merkatuak eraginkortasunez funtzionatzea eta, aldi berean, giza osasuna nahiz kontsumitzaileen ongizatea zorrotzasun handiz babesturik egotea. Babestu nahi dira, batetik, kontsumitzaileen interesak eta, bestetik, elikagaien merkatuko jarduera leialak. Hori guztia, ahal dela, ingurumena zainduz. Ondorio horietarako, Erregelamendu honek hauxe ezarri du:

a) elikagaietan erabil daitezkeen aroma eta oinarritzko material baimenduen erkidegoko zerrenda («erkidegoko zerrenda» esango diogu hemendik aurrera), I. eranskinean jaso dena;

b) elikagaietan aromak eta osagai aromatizatzaileak erabiltzeko baldintzak;

c) aromak etiketatzeko arauak.

2. artikulua

Aplikazio-eremua

1. Erregelamendu honek ondoko hauek arautuko ditu:

a) elikagaietan erabiltzen diren edo erabiliko diren aromak, 2065/2003 (EE) Erregelamenduak ezartzeko dituen xedapen zehatzak bazter utzi gabe,

b) elikagaietako osagai aromatizatzaileak;

c) aromadun elikagaiak eta elikagaietako osagai aromatizatzaileak;

d) aromak eta elikagaietako osagai aromatizatzaileak sortzeko erabili diren oinarritzko materialak.

2. Erregelamendu hau ondoko hauei aplikatuko zaie:

a) zapore gozoa, garratza ala gazia duten substantziei;

b) elikagai gordinei;

c) konposatuak ez diren elikagaiei, espezia edo belar fresko, lehor nahiz izoztuei, te-nahasketei eta infusio-nahasketei, baldin eta elikagaien osagai gisa erabili ez badira.

3. artikulua

Definizioak

1. Erregelamendu honen xedeetarako, 178/2002/EE eta 1829/2003/EE Erregelamenduetan ezarri diren definizioak aplikatuko dira.

¹ L 149 EO, 1991.6.14koa, 1. or.

² L 39 EO, 2008.2.13koa, 16. or.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

2. Erregelamendu honen ondorioetarako, honako definizioak hartuko dira kontuan:

- a) «aroma» esango diegu:
- i) aroma moduan kontsumituko ez diren produktuei, baldin eta elikagaiei gehitu bazaizkie usain edo zapore berezia emateko edota haien berezko usaina edo zaporea aldatzeko,
 - ii) kategoria hauetako produktuei: substantzia aromatizatzaileak, prestakin aromatizatzaileak, prozedura termikoen bidez lortu diren aromak, ke-aromak, aroma-prekurtsoreak edo bestelako aromak eta aroma-nahasteak,
- b) «substantzia aromatizatzaile» esango diogu aroma-emateko balio duen substantzia kimiko definituari:
- c) «substantzia aromatizatzaile natural» esango diogu landare-jatorriko, animalia-jatorriko edo jatorri mikrobiologikoko materialak oinarri harturik eta prozedura fisiko, entzimatikoa edota mikrobiologikoen bidez lortu diren substantzia aromatizatzaileei. Oinarritzko materia horiek egoera naturalean erabil daitezke edo, II. eranskinean aipatu diren elikagaiak prestatzeko ohiko prozeduren bidez, gizakiok kontsumitzeko prest egon. Substantzia aromatizatzaile naturalak berez elikagaietan daude eta naturan identifikatu dira;
- d) «prestakin aromatizatzaile» esango diogu substantzia aromatizatzaile ez den produktuari. Prestakin aromatizatzaileak:
- i) elikagaietatik lor daitezke prozedura fisikoen, entzimatikoen edo mikrobiologiko egokien bidez. Sorburuko materialak egoera naturalean egon daitezke edo, bestela, gizakiok kontsumitzeko prest, II. eranskinean aipatu diren elikagaiak prestatzeko prozedura tradizioaletako baten edo batzuen bidez; edo
 - ii) landare-jatorriko, animalia-jatorriko edo jatorri mikrobiologikoko materialetatik lor daitezke, prozedura fisikoen, entzimatikoen edo mikrobiologiko egokien bidez. Oinarritzko materiala bere horretan erabil daiteke edo II. eranskinean aipatu diren elikagaiak prestatzeko prozedura tradizioaletako baten edo batzuen bidez;
- e) «prozedura termiko baten bidez lortutako aroma» esango diogu osagai-nahasketa jakin bat berotzearen ondorioz lortu denari. Nahasketako osagaiek ez dute berez aromatizatzaileak izan beharrik. Horrez gain, osagaietako batek, gutxienez, nitrogenoa (amino) izan behar du eta, besteak, azukre erreduzitzailea. Prozedura termikoaren bidez aromak produzitzeko, bestetik, osagai hauek erabil daitezke:
- i) elikagaiak, edo
 - ii) elikagaiak ez diren oinarritzko materialak;
- f) «ke-aroma» esango diogu ke kondentsatua zatikatzearen eta araztearen bidez lortutako produktuari. Prozedura horren bidez kezko kondentsatu primarioak, alkaternazko zatiki primarioak eta ke-aroma deribatuak sortzen dira, 2065/2003 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 1., 2. eta 4. paragrafoetan definitu bezala.
- g) «aroma-prekurtsore» esango diogu berez aromatizatzailea ez den produktuari, elikagai bati transformatzean nahita gehitu zaiona aroma bat sortzeko asmoz, osagaiak hautsiz edo beste osagai batzuekin erreakzionaraziz. Aroma-prekurtsoreak sortzeko oinarritzko material hauek erabil daitezke:
- i) elikagaiak, edo
 - ii) elikagai ez diren oinarritzko materialak;
- h) «bestelako aromak» elikagaiei gehitu zaizkien edo gehituko zaizkien aromak dira. Elikagaiei usain edo zapore jakin bat emateko gehitzen zaizkie. Talde honen barruan ez dira sartuko b)tik g)ra bitarteko definizioetan jasotakoak;
- i) «elikagaietako osagai aromatizatzaile» esango diogu aroma ez den elikagaietako osagaiari. Elikagaiei gehi dakieke, nagusiki, aroma emateko edo elikagaien berezko usaina aldatzeko. Gehikuntza horren ondorioz, elikagaietan areagotu daiteke nahi ez diren substantzia natural jakin batzuen kantitatea.
- j) «oinarrizko material» esango diogu landare-jatorriko, animalia-jatorriko, jatorri mikrobiologikoko edo mineral-jatorriko materialari, zeina oinarri hartuta aromak edo elikagaietarako osagai aromatizatzaileak sor daitezkeen. Oinarritzko materialak bi motatakoak izan daitezke:
- i) elikagai bat, edo
 - ii) elikagaiak ez diren oinarritzko materialak;
- k) «prozedura fisiko egoki» esango diogu aromaren osagaien berezko ezaugarri kimikoak nahita aldatzen ez dituen prozedura fisikoari —II. eranskinean jaso den elikagaiak prestatzeko prozedura tradizionalen zerrenda bazter utzi gabe—. Prozedura horretan ez dira erabiltzen, besteak beste, oxigeno atomikoa, ozonoa, katalizatzaile inorganikoak, katalizatzaile metalikoak, erreaktibo organometalikoak eta izpi ultramoreak.

3. 2. paragrafoko d), e), g) eta j) idatz-zatietan jasotako definizioen ondorioetarako, Erregelamendu honetan elikagaitzat hartuko dira aromak produzitzeko erabiltzen diren oinarritzko materialak, baldin eta erabilera hori egun aski frogaturik badago.

4. Aromek izan ditzakete 1333/2008/EE Erregelamenduan baimendu diren elikagaietarako gehigarriak edota helburu teknologikoak betetzeko elikagaiei gehitu zaizkien zeinahi osagai.

II. KAPITULUA

AROMAK, ELIKAGAIETAKO OSAGAI AROMATIZATZAILEAK ETA OINARRIZKO MATERIALAK ERABILTZEKO BALDINTZAK

4. artikulua

Aromak eta elikagaietako osagai aromatizatzaileak erabiltzeko baldintza orokorrak

1334/2008 (EE) erregelamendua (EBren Egunkari Ofiziala, L 354/40 2008/12/31koa)

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

Elikagaietan soilik erabil daitezke baldintza hauek betetzen dituzten aromak edo elikagaietako osagai aromatizatzaileak:

- a) froga zientifikoen bidez ziurtaturik, kontsumitzaileen osasunarentzat arriskutsuak ez izatea, eta
- b) kontsumitzaileengan okerreko ustea ez sortzea.

5. artikulua

Egokiak ez diren aromak eta elikagaiak debekatzea

Debekaturik dago merkaturatzea Erregelamendu honetan ezarritakoarekin bat etorri gabe erabiltzen diren aromak, baita aromak eta elikagaietako osagai aromatizatzaileak dituzten zeinahi elikagai ere.

6. artikulua

Elikagaietan zenbait substantzia egotea

1. III. eranskineko A atalean aipatu diren substantziak ez zaizkie egoera naturalean elikagaiei gehituko.

2. 110/2008/EE Erregelamenduan xedatutakoa bazter utzi gabe, ezingo dira gaintu arometan eta elikagaien osagai aromatizatzaileetan berez dauden zenbait substantziaren eduki maximoak, bereziki, III. eranskineko B atalean aipatu diren elikagai konposatuetan aromak eta elikagaien osagai aromatizanteak erabiltzearen ondorioz. III. eranskinean aipatutako substantzien kantitate maximoak elikagaiei aplikatuko zaizkie merkaturatzen diren moduan, salbu eta bestelakorik zehazten ez bada. Atal honetan zehaztutakoa alde batera utzirik, birsortu behar diren elikagai kontzentratuen edo deshidratatuen kasuan, kopuru maximoak aplikatuko zaizkie elikagai birsortuei. Horretarako, etiketako jarraibideak beteko dira eta diluzioaren faktore minimoa hartuko da kontuan.

3. Ezarriko dira 2. atala aplikatzeko xedapen zehatzak, 21. artikuluko 2. atalean jaso den arautze-prozedurari jarraiki eta Elikagaien Segurtasunerako Europako Agintaritzaren (hemendik aurrera «Agintaritz» esango diogu) irizpenaren arabera egoki denean.

7. artikulua

Oinarritzko zenbait materialen erabilera

1. IV eranskineko A zatian aipatu diren oinarritzko materialak ez dira erabiliko aromak edota elikagaietako osagai aromatizatzaileak produzitzeko.

2. IV. eranskinaren B zatian oinarritzko zenbait material aipatu dira. Material horiek oinarri harturik egin diren aromak eta elikagaien osagai aromatizatzaileak soilik erabil daitezke eranskin horretan ezarri diren baldintzetan.

8. artikulua

Ebaluatu eta baimendu behar ez diren aromak eta elikagaien osagai aromatizatzaileak

1. Erregelamendu honekin bat etorri, jarraian aipatuko ditugun aromak eta elikagaien osagai aromatizatzaileak elikagaietan erabil daitezke ebaluatu eta baimendu beharrik gabe, betiere, 4. artikuluan xedatutakoa betetzen badute:

- a) 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatiko i) tartekian aipatu diren prestakin aromatizatzaileak;
- b) 3. artikuluko 2. paragrafoaren e) idatz-zatiko i) tartekian aipatu diren aromak, prozesu termikoaren bidez lortu direnak, produkzio-prozesuari buruzko baldintza guztiak betetzen dituztenak eta V. eranskinean ezarri diren substantzia jakin batzuetarako kantitate maximoak betetzen badituzte;
- c) 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatiko i) tartekian aipatu diren aroma-prekurtsoreak;
- d) elikagaietako osagai aromatizatzaileak;

2. 1. atalean xedatutakoa bazter utzi gabe, Batzordeak, estatu kideren batek edo Agintaritzak zalantzarik badu 1. paragrafoan aipatu diren arometako baten edota elikagaietako osagai aromatizatzaileetako baten segurtasunaren gain, Agintaritzak zehaztuko du aromaren edo elikagaietako osagai aromatizatzailearen arriskua. Kasu horretan, *mutatis mutandis* printzipioa aplikatuko zaie 1331/2008 (EE) Erregelamenduko 4., 5. eta 6. artikuluei. Beharrezkoa bada, Batzordeak ezarriko ditu –Agintaritzaren irizpenari jarraiki– Erregelamendu honetan jaso eta funtsezkoak ez diren elementuak aldatzeko neurriak. Batzordeak, bidenabar, Erregelamendu hau azter dezake 21. artikuluko 3. paragrafoan jaso den arautze-prozedura kontrol-dunari jarraiki. Kasuan kasu, neurri horiek III., IV. edo V. eranskinetan jasoko dira. Premia handia bada, Batzordeak erabili dezake 21. artikuluko 4. paragrafoan jaso den premiazko prozedura.

III. KAPITULUA

ELIKAGAIETAN ERABIL DAITEZKEEN AROMEN NAHIZ OINARRIZKO MATERIALEN ERKIDEGOKO ZERRENDA

9. artikulua

Ebaluatu eta baimendu behar diren aromak nahiz oinarritzko materialak

Kapitulu honetan ezarritakoaren mende daude ondoko hauek:

- a) substantzia aromatizatzaileak;
- b) 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatiko ii) tartekian aipatu diren prestakin aromatizatzaileak;

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

- c) 3. artikuluko 2. paragrafoko e) idatz-zatiaren ii) tartekian osorik edo hein batean jaso diren osagaiak berotzearen bidez lortu diren aromak edo, bestela ere, prozesu termikoaren bidez lortutako aromen produkzio-baldintzak betetzen ez dituztenak nahiz V. eranskinean aipatu diren substantzia ez desiratuen kopuru maximoak errespetatzen ez dituztenak;
- a) 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatiko ii) tartekian aipatu diren aroma-prekurtsoreak;
- e) 3. artikuluko 2. paragrafoko h) idatz-zatian aipatu diren beste aromak;
- f) elikagai ez diren oinarritzko materialak, 3. artikuluko 2. paragrafoko j) idatz-zatiaren ii) tartekian aipatu direnak.

10. artikulua

Aromen eta oinarritzko materialen erkidegoko zerrenda

9. artikuluan jaso diren arometatik eta oinarritzko materialetatik izendapen horrekin merkaturatu eta elikagaietan erabil daitezke soilik erkidegoko zerrendan ageri direnak. Aroma eta oinarritzko material aipatuak erabiltzeko, egoki denean, bete behar dira erabilerari buruz zerrendan zehaztu diren baldintzak.

11. artikulua

Aromak eta oinarritzko materialak erkidegoko zerrendan sartzea

1. Erkidegoko zerrendan soilik sar daitezke Erregelamendu honetako 4. artikuluan ezarri diren baldintzak betetzen dituzten aromak eta oinarritzko materialak, betiere, 1331/2008 (EE) Erregelamenduan aurreikusitako prozedurari jarraiki.

2. Aroma edo oinarritzko material bati buruzko sarreran alderdi hauek zehaztu behar dira:

- a) aroma edo oinarritzko material baimenduaren identifikazioa;
- b) hala badagokio, aroma erabiltzeko baldintzak.

3. Erkidegoko zerrenda aldatuko da 1331/2008 (EE) Erregelamenduan aipatu den prozedurarekin bat etorritz.

12. artikulua

1829/2003/EE Erregelamenduaren aplikazio-esparruan sartzen diren aromak edo oinarritzko materialak 1.
1829/2003/EE Erregelamendua aplika dakioken aroma edo oinarritzko materiala sar daiteke Erregelamendu honetako I. eranskinaren arabera osatu den erkidegoko zerrendan. Horretarako aromak edo oinarritzko materialak, 1829/2003/EE Erregelamendurekin bat etorritz, baimena jaso behar du.

2. Erkidegoko zerrendan jasota dagoen aroma bat sortzeko erabili baldin bada 1829/2003/EE Erregelamenduaren aplikazio-eremuan dagoen iturri bat, ez ba beste baimen bat eskatuko Erregelamendu honetan ezarritakoa betetzeko, betiere, iturri berriak baimenik jaso baldin badu 1829/2003/EE Erregelamenduan ezarritakoari jarraiki eta baldin eta aromak errespetatzen baditu Erregelamendu honetan ezarri diren zehaztapenak.

13. artikulua

Interpretazio-erabakiak

Beharrezko gertatzen bada, 21. artikuluko 2. paragrafoan jaso den arautze-prozedurari jarraiki, erabaki hauek har daitezke:

- a) substantzia bat, substantzien nahasketa, material bat edo elikagai mota jakin bat 2. artikuluko 1. paragrafoan aipatu diren kategorien barruan dagoen ala ez;
- b) substantzia baten kategoria zehatza zein den, 3. artikuluko 2. paragrafoko b)tik j)ra arteko idatz-zatietan definitu diren kategorietatik;
- c) produktu jakin bat elikagaien kategorietako batean sar daitekeen ala I. eranskinean edo III. eranskineko B zatian aipatu diren elikagaietako bat den.

IV. KAPITULUA

ETIKETAK

14. artikulua

1334/2008 (EE) erregelamendua (EBren Egunkari Ofiziala, L 354/42 2008/12/31koa)

Azken kontsumitzaileari salduko ez zaizkion aromak etiketatzea

1. Azken kontsumitzaileei salduko ez zaizkien aromak merkaturatu daitezke 15. eta 16. artikuluetan ezarritako etiketak badituzte. Etiketa horiek erraz ikusteko modukoak izan behar dira, argi irakur daitezkeenak eta ezabatu ezin direnak. 15. artikuluan eskatzen den informazioa idatzirik egon behar du erosleek erraz ulertzeko moduko hizkeran.
2. Produktua merkaturatzen den estatu kideak erabaki dezake —betiere, Tratatuarekin bat etorriz— 15. artikuluan jasotako informazioa Erkidegoko hizkuntza ofizialetako batean edo batzuetan ematea bere lurraldeko mugen barruan. Horrek ez du galaraziko informazioa hainbat hizkuntzatan ematea.

15. artikulua

Azken kontsumitzaileari salduko ez zaizkion aromak etiketatzeko baldintza orokorrak

1. Azken kontsumitzaileari salduko ez zaizkion aromak banaka edo nahasturik —aroma batzuk besteekin nahasturik edo aromak elikagaien beste osagai batzuekin nahasturik— saltzen badira edo 3. artikuluko 4. atalari jarraiki beste substantzia batzuk gehitu bazaizkie, edukinontziak informazio hau ekarri behar du:

- a) salmentako izendapena: «aroma» terminoa, hori baino izendapen zehatzagoa edo aromaren deskribapena;
 - b) «elikagaietan erabiltzeko» aipamena, «elikagaietan era murriztuan erabiltzeko» aipamena edo erreferentzia zehatzagoren bat produktua elikagaietan erabiltzeko modua adierazten duena;
 - c) beharrezkoa bada, biltegitartzeko eta erabiltzeko baldintza bereziak; d) partidaren edo lotearen aipamena;
 - e) ondoko osagai hauen zerrenda, pisuaren arabera antolatuturikoa, handienetik txikienera:
 - i) produktuan dauden aroma-kategoriak, eta
 - ii) produktuaren gainerako substantzia edo material guztien izenak edo, hala badagokio, horien E-zenbakiak;
 - f) fabrikatzailearen, ontziratzailearen edo saltzailearen izena edo enpresa-izena;
 - g) elikagaietan erabiltzeko muga kuantitatiboa duten osagaien edo osagai multzoen kopuru maximoei buruzko oharra. Oharrak argi idatzirik egon behar du, erraz ulertzeko moduan, ikuskariak oharrari erreparatuta erraz egiaztatu behar baitu produktuak Erregelamendu hau edo egoki den erkidegoko beste legeren bat betetzen duen;
 - h) kopuru garbia;
 - i) gutxieneko iraupenaren eguna edo iraungitze data;
 - j) egoki denean, artikulua honetan jaso diren eta 2000/13/EE Zuzentarauko III *bis* eranskinean, elikagaien osagaiak zehazteari buruz ari denean, aipatu diren romei nahiz bestelako substantzietan buruzko informazioa.
2. 1. paragrafoan xedatutakoa alde batera utzita, paragrafo horretako e) eta g) idatz-zatietan eskatzen den informazioa jar daiteke soilik partidari loturiko agirietan, zehazki, entrega egitean edo entrega egin aurretik eman behar diren agiri horietan. Hala izango da, baldin eta produktuaren edukinontzian ondoko aipamen hau agertzen bada: «produktu hau ez da txikizka saltzekoa».

3. 1. paragrafoan xedatutakoa bazter utzita, aromak zisternatan ematen direnean, haiei buruzko informazio osoa ager daiteke soilik entrega gauzatzeko orduan aurkeztu behar diren agirietan —partidari buruzkoetan—.

16. artikulua

«natural» terminoa erabiltzeko baldintza espezifikoak

1. 15. artikuluko 1. paragrafoko a) idatz-zatian salmenta-izendapenari egin zaio erreferentzia. Beraz, salmenta-izendapenean «natural» terminoa erabiltzen bada aroma jakin bat deskribatzeko, artikulua honetako 2. eta 6. paragrafoetan xedatutakoa aplikatuko da.
2. «natural» terminoa aroma baten adjektibo moduan erabil daiteke, baldin eta parte aromatizatzailea osaturik badago prestakin aromatizatzaile edo substantzia aromatizatzaile natural hutsez.
3. Arometan «substantzia aromatizatzaile natural» terminoa erabil daiteke. Horretarako, aromaren parte aromatizatzaileak substantzia aromatizatzaile naturalak baino ez ditu izan behar.
4. «natural» terminoa erantsi dakieke elikagai baten erreferentziari, elikagai-kategoriari edo landare-jatorriko nahiz animalia-jatorriko romei. Horretarako, ezinbestean, parte aromatizatzaileak oso-osorik edo haren %95 (p/p) kasuan

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

kasuko oinarritzko materialez osaturik egon behar du. Azalpena honela eman behar da: «“elikagaia(k) edo elikagaiaren kategoria edo iturria(k)”-aroma naturala».

5. «“elikagaia(k) edo elikagaien kategoria edo iturria(k)”-beste aroma natural batzuk» terminoa erabil daiteke parte aromatizatzailea kasuan kasuko oinarritzko materialetik baldin badator eta haren aroma erraz hauteman badaiteke.

6. «aroma natural» terminoa erabil daiteke parte aromatizatzailea oinarritzko material desberdinetatik baldin badator eta oinarritzko materialei egindako erreferentziak haien aroma edo zaporea gogora ekartzen ez badu.

17. artikulua

Azken kontsumitzaileari salduko zaizkion aromak etiketatzea

1. 2000/13/EE Zuzentarauan, Kontseiluaren 1989ko ekainaren 14ko 89/396/EEE Zuzentarauan —elikagai baten lotea identifikatzeko aipamenei edo seinaleei buruzkoan¹— eta 1829/2003 (EE) Erregelamenduan xedatutakoa bazter utzita, banakaturik saltzen diren aromak, beste aroma batzuekin ala elikagaien beste osagai batzuekin nahasturik saltzen diren aromak, edo beste substantzia batzuk gehitu zaizkien aromak eta azken kontsumitzaileari saltzen zaizkionak merkaturatu daitezke, baldin eta aroma horien edukinontzietan «elikagaietan erabiltzeko» aipamena ageri bada, edo «elikagaietan era murriztuan erabiltzeko» adierazpidea edo, bestela, erreferentzia zehatzagoren bat badakar produktua elikagaietan erabiltzeko modua adierazten duena. Aipatu berri dugun azalpenak erraz ikusteko eta irakurtzeko moduan egon behar du. Horrez gain, ezabazina izan behar da.

2. Hamabosgarren artikuluko 1. paragrafoko a) idatz-zatian salmenta-izendapenari egin zaio erreferentzia. Beraz, salmenta-izendapenean aroma jakin bat deskribatzeko «natural» terminoa erabiltzen bada, artikuluko honetako 2. eta 16. paragrafoetan xedatutakoa aplikatuko da.

18. artikulua

Etiketen beste baldintza batzuk

Badira zenbait xedapen legal, araubidezko zenbait xedapen eta xedapen administratibo zehatz eta zabalak arautzen dutenak substantzia eta prestakin arriskutsuak nola neurtu, aurkeztu, sailkatu, ontziratu, etiketatu eta garraiatu behar diren. 14. eta 17. artikuluetako xedapenak, horrenbestez, aplikatuko dira xedapen zehatz horiek guztiak bazter utzi gabe.

V. KAPITULUA

PROZEDURARI ETA APLIKAZIOARI BURUZKO XEDAPENAK

19. artikulua

Elikagai-enpresetako operadoreek aurkeztu behar dituzten txostenak

1. Substantzia aromatizatzaile bat ekoizten edota erabiltzen duten guztiek, ala hura ekoizten edota erabiltzen duten guztien ordezkariak, Batzordeak hala eskatuta, informazioa eman beharko dute Erkidegoan hamabi hilabeteko epean elikagaiei gehitu dizkieten substantzien kopuruaren gain. Mintzagai dugunari buruz ematen den informazioa konfidentzialtasunez landuko da, betiere, informazio hori produktuaren segurtasun-maila zehazteko beharrezkoa ez bada. Batzordeak estatu kideen esku jarriko du elikagaien erabilera-mailari buruz Erkidegoan dagoen informazioa, kategoriaren arabera antolatutakoa.

2. Badira zenbait aroma Erregelamendu honekin bat etorritz baimendu direnak eta landu direnak Agintaritzaren arrisku-izendapenean jaso diren ekoizpen-metodoek edo lehengaez bestelakoekin. Aroma horien ekoizleek edo erabiltzaileek, hala badagokie, beharrezkoak diren datu guztiak emango dizkiote Batzordeari aroma merkaturatu aurretik, Agintaritzak aroma ebaluatu dezan, ekoizpen-metodo berriari edo ezaugarri berriei erreparatuz.

3. Aromaren edo oinarritzko materialaren ekoizleak edo erabiltzaileak berehala jakinaraziko diote Batzordeari zeinahi datu zientifiko edo tekniko berri. Haren berri emango diote jakin eta berehala, baldin eta datua eskura badute eta substantzia aromatizatzailearen segurtasuna zehaztearen gain eraginik izan badezake.

4. 1. paragrafoan jaso diren aplikazio-xedapenak aplikatuko dira 21. artikuluko 2. paragrafoan zehaztu den arautze-prozedurari jarraiki.

¹ L 186 de 1989.6.30ekoa, 21. or.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

20. artikulua

Estatu kideek jarraipena egitea eta txostenak aurkeztea

1. Estatu kideek sistemak ezarriko dituzte erkidegoko zerrendan jaso diren aromen kontsumoaren eta erabileraren jarraipena egiteko, baita III. eranskinean zehaztu diren substantzien kontsumoa arriskutsua den ala ez zehazteko ere. Horrez gain, Batzordeari eta Agintaritzari emaitzen berri emango diete aldiari aldiro, egoki den moduan.

2. Metodo bateratu bat ezarriko da, 2011ko urtarrilaren 20a baino lehen, erkidegoko zerrendan jaso diren aromen eta III. eranskinean ageri diren substantzien erabilerari nahiz kontsumoari buruzko informazioa biltzeko. Aipatu metodo bateratua ezarriko da Agintaritzaren iritzia jakin ondoren eta 21. artikuluko 2. paragrafoan zehaztu den arautze-prozedurarekin bat etorritik.

21. artikulua

Komitearen prozedura

1. Batzordeak elikakatearen eta animalien osasunaren Komite iraunkorraren laguntza izango du.

2. Atal hau aipatzen denean, 1999/468/EE Erabakiaren 5. eta 7. artikulua aplikatu behar dira, 8. artikuluan xedaturikoa betez. 1999/468/EE Erabakiaren 5. artikuluko 6. paragrafoan xedatutako epea hiru hilabetekoa izango da.

3. Atal hori aipatzen dutenean, Kontseiluaren 1999/468/EE Erabakiaren 5 bis artikuluko 1., 2., 3. eta 4. paragrafoak nahiz 7. artikulua aplikatuko dira, 8. artikuluan xedaturikoa betez.

4. Atal hau aipatzen denean, 1999/468/EE Erabakiaren 5 bis artikuluko 1., 2., 4. eta 6. paragrafoak nahiz 7. artikulua aplikatuko dira, 8. artikuluan xedaturikoa betez.

22. artikulua

II, III, IV eta V. eranskinen aldaketak

Aurrerakuntza zientifikoak eta teknikoak kontuan hartzeko beharrezkoa bada, II.etik V.era arteko artikuluetan aldaketak egingo dira, Agintaritzak hartutako erabakien arabera. Alda daitezke funtsezkoak ez diren elementuak, betiere, 21. artikuluko 3. paragrafoan aipatu den arautze-prozedura kontrolarekin bat etorritik. Premia handia bada, Batzordeak erabil dezake 21. artikuluko 4. paragrafoan jaso den premiazko prozedura.

23. artikulua

Politika bateratuen erkidegoko finantzazioa

Hauxe izango da Erregelamendu honetatik eratorri diren neurriak finantzatzeko oinarri juridikoa: 882/2004/EE Erregelamenduko 66. artikuluko 1. paragrafoko c) idatz-zatia.

VI. KAPITULUA

XEDAPEN IRAGANKORRAK ETA AZKEN XEDAPENAK

24. artikulua

Indargabetzeak

1. 2011ko urtarrilaren 20tik aurrera indargabetuko dira 88/388/EEE Zuzentaraua, 88/389/EEE Erabakia eta 91/71/EEE Zuzentaraua.

2. 2232/96/EE Erregelamenduak ez du indarririk izango haren 2. artikuluko 2. paragrafoan ageri den zerrenda ezartzen den egunetik aurrera.

3. Agiri indargabetuei egiten zaizkien erreferentziak Erregelamendu honi dagozkiola ulertuko da.

25. artikulua

Substantzia aromatizatzaileen zerrenda aromen eta oinarrizko materialen erkidegoko zerrendaren barruan sartzea eta araubide iragankorra.

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

1. Erkidegoko zerrenda eratzeko 2232/96/EE Erregelamenduko 2. artikuluko 2. paragrafoan dagoen substantzia aromatizatzaileen zerrenda gehituko zaio Erregelamendu honetako I. eranskinari, azken hori ezartzen denean.

2. Erkidegoko zerrenda ezarri bitartean, 1331/2008/EE Erregelamendua aplikatuko da 2232/96/EE Erregelamenduko 4. artikuluan aurreikusi den ebaluazio-programak estaltzen ez dituen substantzia aromatizatzaileak ebaluatzeko eta baimentzeko. Prozedura horretan xedatutakoa bazter utzita, ebaluazio eta baimen-emate horri ez zaio aplikatuko 1331/2008/EE Erregelamenduko 7. artikuluan eta 5. artikuluko 1. paragrafoan aurreikusi den bederatzia hilabeteko epea.

3. Erregelamendu honetako funtsezkoak ez diren elementuak aldatzea edo osatzea xede duen neurri iragankor egoki oro ezarriko da 21. artikuluko 3. paragrafoan zehaztu den arautze-prozedura kontroladunaren arabera.

26. artikulua

1601/91/EEE Erregelamenduaren zuzenketa

2. artikuluko 1. paragrafoa honela aldatuko da:

1) a) idatz-zatian, hirugarren gidoiko lehen azpi-gidoiaren lekuan hauxe jarri beharra dago: «— substantzia aromatizatzaileak edo prestakin aromatizatzaileak, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008ko abenduaren 16ko 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren b) eta d) idatz-zatietan definitu bezala. Aipatu Erregelamendua elikagaietan erabiltzen diren osagai aromatizatzaileei eta aromei buruzkoa da (*), edo (*) DO L 354 de 31.12.2008, p. 34».

2) b) idatz-zatian, hirugarren gidoiko lehen azpi-gidoiaren lekuan, hauxe jarri beharra dago: «— substantzia aromatizatzaileak edo prestakin aromatizatzaileak, 1334/2008 Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafo b) eta d) idatz-zatietan definitu bezala, edo»;

3) c) idatz-zatian, bigarren gidoiko lehen azpi-gidoiaren lekuan hauxe jarri beharra dago: «— substantzia aromatizatzaileak edo prestakin aromatizatzaileak, 1334/2008 Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafo b) eta d) idatz-zatietan definitu bezala, edo».

27. artikulua

2232/96/EE Erregelamenduaren zuzenketa

2232/96/EE Erregelamenduko 5. artikuluen lehenengo paragrafoaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago: «1. 2. artikuluko 2. paragrafoan aurreikusi den substantzia aromatizatzaileen zerrenda ezarriko da, 7. artikuluan ezarri den prozedurari jarraiki, 2010eko abenduaren 31 baino lehen.».

28. artikulua

110/2008/EE Erregelamenduaren zuzenketa

110/2008/EE Erregelamendua jarraian adierazten den moduan aldatuko da:

1) 5. artikuluko 2. paragrafoaren c) idatz-zatiaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago: «c) substantzia aromatizatzaileak edukitzea, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008ko abenduaren 16ko 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren b) idatz-zatian adierazitakoen modukoak(*), eta Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoaren d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak. Mintzagai dugun erregelamendua elikagaietan erabiltzen diren osagai aromatizatzaileei eta aromei buruzkoa da; (*) DO L 354 de 31.12.2008, p. 34».

2) 5. artikuluko 3. paragrafoaren c) idatz-zatiaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago: «c) 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren a) idatz-zatian definitu diren aromatizatzaileetako bat edo bat baino gehiago edukitzea;».

3) I. eranskinean, ondoko testu hau jarri beharra dago 9. paragrafoaren lekuan: «9) *Aromatizazioa* Edari mozkgarri bat lantzean 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren a) idatz-zatian zehaztu diren arometako bat edo bat baino gehiago erabiltzea.».

4) II. eranskina honela aldatuko da:

a) 19. paragrafo b) idatz-zatiaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago: «c) Ondoko hauek osagai moduan erabil daitezke: 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafo b) idatz-zatian zehaztu diren substantzia aromatizatzaileak; 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2.

1334/2008 (EE) erregelamendua (EBren Egunkari Ofiziala, L 354/46 2008/12/31koa)

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

paragrafoko b) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak; eta, landare aromatikoak edo landare aromatikoaren parteak, betiere, ipuruaren ezaugarri organoleptikoak hauteman badaitezke, sotilki bada ere.»;

a) 20. paragrafoko c) idatz-zatiaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago:

«c) Gina lantzean osagai moduan soilik erabil daitezke 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren b) idatz-zatian aipatu diren substantzia aromatizatzaileak eta Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoaren d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak. Ipuru-zaporeak nagusi izan behar du beti.»;

c) 21. paragrafoko a) idatz-zatiaren ii) tartekiaren lekuan ondoko testu hau jarri beharra dago:

«ii) destilazio horren produktua nahastea haren osaera, purutasuna eta alkohol-gradu berberak dituen nekazaritza-jatorriko etil alkoholarekin. Gina destilatuari aroma emateko erabil daitezke 20. kategoriako c) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak edo substantzia aromatizatzaileak.

d) 23. paragrafoko c) idatz-zatiaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago:

«c) erabil daitezke 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren b) idatz-zatian aipatu diren substantzia aromatizatzaileak eta Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoaren d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak. Txarpoil-zaporeak, nolana ere, nagusi izan behar du.»;

e) 24. paragrafoko c) idatz-zatiaren lekuan, ondoko testu hau jarri beharra dago:

«c) Osagai moduan beste substantzia aromatizatzaile natural batzuk erabil daitezke, hala 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko c) idatz-zatian adierazi direnak, nola 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak. Mintzagai ditugun edariaren aromak, nolana ere, etorri behar du, gehien bat, txarpoil-haziekin (*Carum carvi L.*) edo aneta-haziekin (*Anethum graveolens L.*) egindako destilatuetatik. Debehatuta dago esentzia-olioak erabiltzea.»;

f) 30. paragrafoko a) idatz-zatiaren lekuan, testu hau jarri behar da:

«a) Edari mozkorgarri mikatzak edo *bitter* zaporekoak, nagusiki, mikatzak dira. Edari horiek lortzeko, nekazaritza-jatorriko etil alkohola aromatizatzen da, 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko b) idatz-zatian zehaztu diren substantzia aromatizatzaileen modukoekin edo Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatian aipatu diren prestakin aromatizatzaileekin.»;

g) 32. paragrafoko c) idatz-zatiko lehen lerrokadaren eta bigarren lerrokadako sarreraren lekuan ondoko idatzi hau jarri beharra dago:

«c) Likorea lantzean osagai moduan soilik erabil daitezke 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren b) idatz-zatian aipatu diren substantzia aromatizatzaileak eta Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoaren d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak. Nolanahi ere, jarraian aipatuko ditugun likoreak lantzeko, erabil daitezke 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren c) idatz-zatian aipatu diren substantzia aromatizatzaile naturalak eta Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoaren d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak, besterik ez:

h) 41. paragrafoko c) idatz-zatiaren lekuan ondoko testu hau jarri beharra dago:

«c) Arrautza edo advocaat/avocat/advokat oinarri duten likoreak lantzeko orduan soilik erabil daitezke 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoaren b) idatz-zatian aipatu diren substantzia aromatizatzaileak eta Erregelamendu horretako 3. artikuluko 2. paragrafoko d) idatz-zatian zehaztu diren prestakin aromatizatzaileak.»;

i) 44. paragrafoko a) idatz-zatiaren lekuan ondoko testu hau jarri beharra dago:

«a) *Väkevä glögi* edo *spritglögg* edari mozkorgarria da. Hura lortzeko, nekazaritza-jatorriko etil alkoholari iltze- edo kanela-aroma gehitzen zaio, prozedura hauetako baten bidez: beratzearen edo destilazioaren bidez; alkohola destilatuz arestian aipatu ditugun landareen parteetako batekin; 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko c) idatz-zatian zehaztu diren substantzia aromatizatzaileak gehituz, iltzearenak edo kanelarenak; edo aipatu berri ditugun prozedurak konbinatuz.»;

j) 44. paragrafoko c) idatz-zatiaren lekuan ondoko testu hau jarri beharra dago:

«c) Osagai moduan erabil daitezke beste aroma batzuk, beste substantzia aromatizatzaile batzuk edo beste prestakin aromatizatzaile batzuk, esaterako, 1334/2008/EE Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko b), d) eta h) idatz-zatietan aipatu direnak. Nolanahi ere, aipatutako espezien aromak nagusi izan behar dira.»;

k) 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 eta 46. paragrafoetako c) idatz-zatian «substantzia aromatizatzaileak» jarri beharra dago «substantziak» hitzaren ordez.

29. artikulua

2000/13/EE Zuzentarauaren zuzenketa

1334/2008 (EE) erregelamendua (EBren Egunkari Ofiziala, L 354/47 2008/12/31koa)

Europar Batasuneko erakundeek ez dute itzulpen honen erantzukizunik eta ez du balio juridikorik

2000/13/EE Zuzentarauko III. eranskinaren lekuan ondoko idatzi hau jarri beharra dago:

III. ERANSKINA

OSAGAIEN ZERRENDAN AROMAK IZENDATZEA

1. 2. paragrafoan xedatutakoa alde batera utzita, termino hauek erabiliko dira aromak izendatzeko:

– “aromak” edota aromaren izendapen edo azalpen zehatzagoa, betiere, osagai aromatizatzaileak baldin baditu 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko b), c), d), e), f), g) eta h) idatz-zatietan zehazturiko aromak. Aipatu Erregelamendua Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena da, 2008ko abenduaren 16koa, eta elikagaietan erabiltzen diren zenbait osagai aromatizatzaileari nahiz romei buruzkoa da ,
– “ke-aroma(k)” edo “elikagai-iturriak, -kategoriak edo elikagaiak oinarri hartuta egin d(ir)en ke-aroma(k)” [adibidez, pagoa oinarri hartuta egin d(ir)en ke-aroma(k)], betiere, parte aromatizatzaileak baldin baditu aromak — 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 3. artikuluko 2. paragrafoko f) idatz-zatian zehaztu bezala— eta aroma horiek ke-zaporea ematen badiete elikagaiei ¹

2. “natural” terminoa, aromak deskribatzeko, erabiliko da 1334/2008 (EE) Erregelamenduko 16. artikuluan xedatutakoaren arabera.

30. artikulua

Indarrean sartzea

Erregelamendu hau indarrean sartuko da *Europar Batasunaren Egunkari Ofizialean* argitaratu eta hogeiei egunera. 2011ko urtarrilaren 20tik aurrera izango da aplikagarri.

10. artikulua aplikatuko da erkidegoko zerrenda aplikatu behar den egunetik aurrera.

26 eta 28. artikulua aplikatuko dira erkidegoko zerrenda aplikatu behar den egunetik aurrera.

22. artikulua 2009ko urtarrilaren 20tik aurrera aplikatuko da. 2011ko urtarrilaren 20a baino lehen legalki etiketatu edo merkaturatu diren elikagaiak eta Erregelamendu honetan xedatutakoa betetzen ez dutenak merkaturatu ahal izango dira gutxienezko iraupen-egunera arte edo igarotze-datara arte.

Erregelamendu honetako atal guztiak derrigorrez bete beharrekoak eta erkidegoko estatu guztietan zuzenean ezartzekoak izango dira.

Estrasburgon, 2008ko abenduaren 16an.

Europako Parlamentuaren izenean

Lehendakaria,

H.-G. PÖTTERING

Kontseiluaren izenean

Lehendakaria,

B. LE MAIRE

¹ (*) L 354 EO, 2008.12.31koa, 34. or.».

ANEXO I

Lista comunitaria de aromas y materiales de base autorizados para su utilización en los alimentos

ANEXO II

Lista de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos

Trocear	Recubrir
Calentar, cocinar, hornear, freír (hasta 240 °C a presión atmosférica) y cocinar a presión (hasta 120 °C)	Enfriar
Cortar	Destilar/rectificar
Secar	Emulsionar
Evaporar	Extraer, incluida la extracción de disolvente, según la Directiva 88/344/CEE
Fermentar	Filtrar
Triturar	
Infusión	Macerar
Procedimientos microbiológicos	Mezclar
Pelar	Percolar
Prensar	Refrigerar/congelar
Asar/tostar	Exprimir
Remojar	

ANEXO III

Presencia de determinadas sustancias

Parte A: *Sustancias que no deben añadirse como tales a los alimentos*

Ácido agárico

Aloína

Capsaicina

1,2-benzopirona, cumarina

Hipericina

Beta azarona

1-alil-4-metoxibenceno, estragol

Ácido cianhídrico

Mentofurano

4-alil-1,2-dimetoxibenceno, metileugenol

Pulegona

Cuasina

1-alil-3,4-metilenodioxibenceno, safrol

Teucrina A

Tuyona (alfa y beta)

Parte B: *Contenidos máximos de determinadas sustancias, presentes de manera natural en los aromas y en los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, en algunos alimentos compuestos, tal como se consumen, a los que se añaden aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.*

Nombre de la sustancia	Alimentos compuestos en los que la presencia de la sustancia es limitada	Contenido máximo mg/kg
Beta azarona	Bebidas alcohólicas	1,0
1-alil-4-metoxibenceno, Estragol (*)	Productos lácteos	50
	Frutas y verduras transformadas (incluidas setas y hongos, raíces y tubérculos, legumbres y frutos secos)	50
	Productos a base de pescado	50
	Bebidas no alcohólicas	10
Ácido cianhídrico	Turrón, mazapán y sus sucedáneos o productos similares	50
	Conservas de frutas con hueso	5
	Bebidas alcohólicas	35
Mentofurano	Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento	500
	Micropastillas para refrescar el aliento	3 000
	Goma de mascar	1 000
	Bebidas alcohólicas a base de menta	200
4-alil-1,2-dimetoxibenceno, metileugenol Metileugenol (*)	Productos lácteos	20
	Preparaciones a base de carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza	15
	Preparaciones y productos a base de pescado	10
	Sopas y salsas	60
	Aperitivos listos para el consumo	20
	Bebidas no alcohólicas	1

Nombre de la sustancia	Alimentos compuestos en los que la presencia de la sustancia es limitada	Contenido máximo mg/kg
Pulegona	Productos de confitería que contienen menta, excepto las micropastillas para refrescar el aliento	250
	Micropastillas para refrescar el aliento	2 000
	Goma de mascar	350
	Bebidas no alcohólicas a base de menta	20
	Bebidas alcohólicas a base de menta	100
Cuasina	Bebidas no alcohólicas	0,5
	Productos de panadería	1
	Bebidas alcohólicas	1,5
1-alil-3,4-metilenodioxibenceno, safrol (*)	Preparaciones a base de carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y la caza	15
	Preparaciones y productos a base de pescado	15
	Sopas y salsas	25
	Bebidas no alcohólicas	1
Teucrina A	Bebida espirituosa de sabor amargo o bitter (1)	5
	Licores (2) con sabor amargo	5
	Otras bebidas alcohólicas	2
Tuyona (alfa y beta)	Bebidas alcohólicas, excepto las elaboradas a partir de la especie Artemisia	10
	Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la especie Artemisia	35
	Bebidas no alcohólicas elaboradas a partir de la especie Artemisia	0,5
Cumarina	Productos de panadería tradicional o de temporada en cuyo etiquetado se mencione la canela.	50
	Cereales para el desayuno, incluido el muesli	20
	Productos de panadería fina, con excepción de los productos de panadería tradicional o de temporada en cuyo etiquetado se mencione la canela	15
	Postres	5

(*) Los niveles máximos no se aplicarán cuando un alimento compuesto no contenga ningún aroma añadido y los únicos ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes que se hayan añadido sean hierbas y especias frescas, secas o congeladas. Previa consulta con los Estados miembros y con la Autoridad, y sobre la base de los datos científicos más novedosos facilitados por los Estados miembros y teniendo en cuenta el uso de hierbas y especias y preparados aromatizantes naturales, la Comisión propondrá, si procede, modificaciones a esta excepción.

(1) Según se definen en el anexo II, capítulo II, punto 30, del Reglamento (CE) n° 110/2008,

(2) Según se definen en el anexo II, capítulo II, punto 32, del Reglamento (CE) n° 110/2008,

ANEXO IV

Lista de materiales de base a los que se aplican restricciones de utilización en la producción de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes

Parte A: *Materiales de base que no deben utilizarse en la producción de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes*

Material de base	
Nombre científico	Denominación común
Acorus calamus L. (forma tetraploide)	Cálamo aromático

Parte B: *Condiciones de utilización de los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes producidos a partir de determinados materiales de base*

Material de base		Condiciones de utilización
Nombre científico	Denominación común	
Quassia amara L. y Picrasma excelsa (Sw)	Casia	Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes producidos a partir del material de base solo podrán utilizarse en la producción de bebidas y productos de panadería.
Laricifomes officinalis (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz o Fomes officinalis	Agárico blanco	Los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes producidos a partir del material de base solo podrán utilizarse en la producción de bebidas alcohólicas.
Hypericum perforatum L.	Hierba de San Juan	
Teucrium chamaedrys L.	Camedrio	

ANEXO V

Condiciones de producción de los aromas obtenidos por tratamiento térmico y contenidos máximos de estos aromas en determinadas sustanciasParte A: *Condiciones de producción*

- a) La temperatura de los productos durante el proceso no excederá de 180 °C.
- b) La duración del tratamiento térmico no excederá de quince minutos a una temperatura de 180 °C e irá aumentando proporcionalmente a la disminución de la temperatura, es decir, una duplicación del tiempo de calentamiento para cada disminución de 10 °C de la temperatura, durante un tiempo máximo de doce horas.
- c) El valor del pH no será superior a 8,0 durante el procedimiento.

Parte B: *Contenidos máximos aplicables a determinadas sustancias*

Sustancia	Contenido máximo (µg/kg)
2-amino-3,4,8-trimetilimidazol [4,5-f] quinoxalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b]piridina (PhIP)	50