



**CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**Bruxelles, 12 marzo 2008 (14.03)
(OR. en)**

7564/08

**Fascicolo interistituzionale:
2006/0147 (COD)**

**DENLEG 20
CODEC 364**

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine: Signor Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea

Data: 11 marzo 2008

Destinatario: Signor Javier SOLANA, Segretario Generale/Alto Rappresentante

Oggetto: Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo in applicazione dell'articolo 251, paragrafo 2, secondo comma, del trattato CE relativa alla posizione comune del Consiglio in merito all'adozione di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati nei e sui prodotti alimentari e che modifica il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, il regolamento (CE) n. 2232/96 e la direttiva 2000/13/CE

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento della Commissione COM(2008) 142 definitivo.

All.: COM(2008) 142 definitivo



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 11.3.2008
COM(2008) 142 definitivo

2006/0147 (COD)

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO

in applicazione dell'articolo 251, paragrafo 2, secondo comma, del trattato CE

relativa alla

posizione comune del Consiglio in merito all'adozione di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati nei e sui prodotti alimentari e che modifica il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, il regolamento (CE) n. 2232/96 e la direttiva 2000/13/CE

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO

in applicazione dell'articolo 251, paragrafo 2, secondo comma, del trattato CE

relativa alla

posizione comune del Consiglio in merito all'adozione di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati nei e sui prodotti alimentari e che modifica il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, il regolamento (CE) n. 2232/96 e la direttiva 2000/13/CE

1. CONTESTO

Data di trasmissione della proposta al Parlamento europeo e al Consiglio [documento COM(2006) 427 def. - 2006/0147(COD)]:	28 luglio 2006
Data del parere del Parlamento europeo in prima lettura:	10 luglio 2007
Data di trasmissione della proposta modificata:	24 ottobre 2007
Data dell'accordo politico del Consiglio:	17 dicembre 2007
Data dell'adozione formale della posizione comune da parte del Consiglio:	10 marzo 2008
Data del parere del Comitato economico e sociale europeo:	25 aprile 2007

2. OBIETTIVO DELLA PROPOSTA DELLA COMMISSIONE

Il regolamento proposto è volto a sostituire l'attuale direttiva 88/388/CEE del Consiglio in modo da tenere conto degli sviluppi tecnologici e scientifici nel settore degli aromi e degli sviluppi della normativa alimentare nella Comunità europea.

Gli obiettivi principali sono i seguenti:

- chiarire il campo di applicazione della normativa sugli aromi;
- ammodernare e adattare la normativa esistente sugli aromi agli sviluppi tecnologici e scientifici;
- istituire procedure chiare di valutazione e di autorizzazione;

- informare meglio il consumatore sull'impiego degli aromi naturali;
- adeguare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali in materia di mangimi e di alimenti.

3. OSSERVAZIONI SULLA POSIZIONE COMUNE

3.1. Osservazione di carattere generale

La Commissione sostiene la posizione comune adottata dal Consiglio all'unanimità. Essa risulta in linea con gli obiettivi e la strategia adottati nella proposta iniziale della Commissione e prende in considerazione i principi di diversi emendamenti proposti dal Parlamento europeo.

3.2. Esito degli emendamenti del Parlamento europeo in prima lettura

Emendamenti formulati dal Parlamento europeo accolti dalla Commissione e in linea con la posizione comune

La posizione comune rispecchia l'intento di 17 dei 21 emendamenti che la Commissione poteva accettare integralmente, parzialmente, in linea di massima o previa modifiche redazionali. La maggior parte di tali emendamenti conferiscono maggiore chiarezza al testo.

Per quanto riguarda i criteri per l'autorizzazione degli aromi, la posizione comune chiarisce il significato di "indurre in errore il consumatore" (considerando 6) in risposta ad alcune considerazioni di cui all'emendamento 1 del Parlamento europeo.

L'emendamento 29 riguarda l'etichettatura degli aromi naturali. Almeno il 95% del componente aromatizzante deve essere ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento. Tale modifica corrisponde meglio alle aspettative dei consumatori e avrà un impatto limitato sulle prassi attuali.

Gli emendamenti 12, 24, 34 e 35 introducono la procedura di regolamentazione con controllo per le disposizioni volte a modificare elementi non essenziali del regolamento, completandolo. Vi è accordo fra il Parlamento europeo, il Consiglio e la Commissione riguardo a tali emendamenti; il Consiglio e la Commissione hanno tuttavia introdotto l'opzione relativa alla procedura d'urgenza.

Emendamenti formulati dal Parlamento europeo accolti dalla Commissione ma non inseriti nella posizione comune

4 emendamenti accolti dalla Commissione non sono stati integrati nella posizione comune.

Gli emendamenti 27 e 28 riguardano ulteriori chiarimenti per l'etichettatura degli aromi che rientrano nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003.

L'emendamento 7 riguarda la riformulazione dell'articolo 1 a proposito dell'oggetto. Nell'emendamento il Parlamento propone di far precedere l'elevato livello di tutela della salute all'efficace funzionamento del mercato interno per non dare l'impressione che la protezione della salute umana venga posta in secondo piano rispetto al funzionamento del mercato interno.

L'emendamento 15 riguarda la definizione di un "appropriato procedimento fisico" mediante il quale si ottengono sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali. Con tale emendamento il Parlamento tende a evitare che i procedimenti tradizionali di preparazione possano essere considerati procedimenti fisici inappropriati. La Commissione ha accolto tale emendamento poiché chiarisce la situazione e in caso di dubbio si può ricorrere alla procedura di comitato.

Divergenze tra la proposta modificata della Commissione e la posizione comune del Consiglio

Ad eccezione della posizione della Commissione sugli emendamenti 7, 15, 27 e 28 (si veda sopra), non vi sono divergenze tra la Commissione e il Consiglio.

3.3. Posizione della Commissione sulle nuove disposizioni presentate dal Consiglio

Il Consiglio ha presentato diverse nuove disposizioni, la maggior parte delle quali mirano a conferire maggiore chiarezza al testo o sono conformi all'obiettivo generale della proposta iniziale della Commissione. La Commissione può pertanto accogliere tali modifiche.

Nel considerando 5bis (nuovo) viene chiarito il significato di "alimenti crudi" e "alimenti non composti" ai quali non si applica il regolamento proposto.

Nel considerando 8bis (nuovo) trova conferma l'approccio basato sul rischio per la fissazione dei tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio tossicologico di cui all'articolo 5, che possono essere presenti negli aromi. Vengono inoltre enfatizzate le responsabilità dei produttori in relazione a tali sostanze.

L'articolo 1 chiarisce il principio già previsto dalla legislazione alimentare generale [regolamento (CE) n. 178/2002] secondo il quale le norme relative agli aromi prendono in considerazione, se del caso, la protezione dell'ambiente. Tale modifica è coerente anche con il regolamento proposto sugli additivi alimentari e sugli enzimi alimentari e con i pertinenti emendamenti del PE alla proposta relativa agli additivi alimentari.

L'articolo 3, paragrafo 2, aggiunge nella definizione relativa alle sostanze aromatizzanti naturali il fatto che siano naturalmente presenti e che siano state identificate in natura. Lo scopo è di evitare che siano considerate naturali sostanze aromatizzanti che non sono presenti in materiali di origine vegetale o animale, ma che sono ottenute mediante processi enzimatici artificiali.

Nell'articolo 3, paragrafo 3, la posizione comune aggiunge alla definizione di materiali di base considerati alimenti per la produzione di aromi, proposta dalla Commissione, che la definizione è valida solo ai fini di tale regolamento.

L'articolo 4bis (nuovo) chiarisce che gli aromi e/o i prodotti alimentari in cui viene utilizzato un aroma non possono essere immessi nel mercato se tale aroma o il suo impiego non è conforme al regolamento proposto.

L'articolo 7, paragrafo 2, l'articolo 18, paragrafo 4, e l'articolo 19 introducono l'opzione relativa a una procedura d'urgenza nella procedura di regolamentazione con controllo.

Per motivi di chiarezza le decisioni di interpretazione, spostate dagli articoli 2 e 3, si trovano separatamente nel nuovo articolo 11.

Gli articoli 12, 13 e 15 (nuovo) apportano ulteriore chiarezza sulle prescrizioni in materia di etichettatura e contribuiscono alla coerenza con le proposte relative agli additivi alimentari e agli enzimi alimentari.

L'articolo 14, paragrafo 4, riguarda l'etichettatura degli aromi naturali. Un tenore massimo del 5% del componente aromatizzante derivato da altri materiali di base non riproduce l'aroma del materiale di base cui si riferisce.

Nell'allegato III, parte A, l'aloina e la cumarina restano incluse nell'elenco delle sostanze che non sono aggiunte in quanto tali agli alimenti, come già stabilito dall'attuale normativa. Sono ancora in corso esami scientifici sulla potenziale cancerogenicità dell'aloina e si teme che l'esposizione alla cumarina possa già essere troppo elevata a causa dell'uso di ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti (cannella).

Allegato III, parte B:

- Per ragioni di proporzionalità, è stato chiarito nel titolo che i tenori massimi non si applicano agli alimenti composti preparati e consumati in loco (ristoranti), ai quali non sono aggiunti aromi e che contengono soltanto erbe e spezie come ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.
- Sono stati indicati i tenori massimi di cumarina per talune categorie di alimenti.
- Il tenore massimo di teucrin A presente nelle bevande alcoliche è stato elevato da 2 a 5 mg/kg per le bevande spiritose di gusto amaro e i liquori di gusto amaro. Tale modifica è stata introdotta a seguito della richiesta dell'Italia, che nutre preoccupazioni riguardo ad alcune bevande tradizionali locali che altrimenti non avrebbero potuto essere mantenute sul mercato. La Commissione può accogliere tale incremento, poiché tali bevande spiritose hanno un impatto limitato sull'esposizione totale alla teucrin A.

3.4. Principali difficoltà incontrate nell'adozione della posizione comune

La direttiva 88/388/CEE stabilisce i tenori massimi di cumarina nei prodotti alimentari. La Commissione non ha mantenuto i tenori massimi di cumarina nel nuovo regolamento proposto, perché l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) nel suo parere del 6 ottobre 2004 ha concluso, a proposito della cumarina, che l'assunzione della sostanza non è preoccupante in rapporto alla dose giornaliera ammissibile. Nuovi dati analitici provenienti dalla Germania hanno dimostrato,

tuttavia, che i tenori effettivi in taluni prodotti alimentari ai quali è aggiunta la cannella sono molto più elevati rispetto ai tenori massimi attuali e che è probabile che sia superata la dose giornaliera ammissibile (DGA). La Germania ha pertanto richiesto di ripristinare i tenori massimi.

Gli Stati membri hanno approvato tale ripristino. Vi era tuttavia una grande preoccupazione riguardo ai prodotti tradizionali contenenti cannella che avrebbero potuto risentire di tenori troppo rigidi. La Commissione ha organizzato due riunioni tecniche con gli esperti e le parti interessate degli Stati membri, identificando in seguito i tenori massimi possibili.

In seguito all'adozione del parere dell'EFSA nell'ottobre 2004, si sono inoltre rese disponibili ulteriori informazioni scientifiche che indicano la necessità di rivedere la DGA. La Commissione ha pertanto chiesto all'EFSA di effettuare una valutazione di tali informazioni. Si prevede che le conclusioni relative all'ulteriore valutazione dell'EFSA siano disponibili nel maggio 2008. Il Consiglio ha nel frattempo adottato i tenori massimi che saranno riconsiderati alla luce di tali conclusioni ed è stata dunque preparata una dichiarazione comune del Consiglio e della Commissione.

4. CONCLUSIONI / OSSERVAZIONI GENERALI SULLA POSIZIONE COMUNE

La Commissione è del parere che la posizione comune rispetti totalmente gli elementi fondamentali della sua proposta iniziale e lo spirito di diversi emendamenti formulati dal Parlamento europeo in prima lettura.

La Commissione sostiene pertanto la posizione comune adottata dal Consiglio all'unanimità.

5. DICHIARAZIONE

In seguito alle discussioni sulla cumarina (si veda il punto 3.4) è stata allegata alla posizione comune la seguente dichiarazione comune:

Il Consiglio e la Commissione si assumono il compito di riconsiderare i tenori massimi di cumarina stabiliti all'allegato III B non appena sia disponibile il parere (previsto per la prima metà del 2008) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

A tal fine il Consiglio invita la Commissione a organizzare quanto prima, dopo la pubblicazione del parere dell'Autorità, una riunione di esperti con l'obiettivo di esaminare gli aspetti tecnici.