



**CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**Bruxelles, 10 marzo 2008
(OR. en)**

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

**16677/3/07
REV 3**

**DENLEG 144
CODEC 1486**

ATTI LEGISLATIVI ED ALTRI STRUMENTI

Oggetto: Posizione comune definita dal Consiglio il 10 marzo 2008 in vista dell'adozione del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 1576/89 e (CEE) n. 1601/91, il regolamento (CE) n. 2232/96 e la direttiva 2000/13/CE

**REGOLAMENTO (CE) N. .../2008
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

del

**relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti
destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica i regolamenti del Consiglio
(CEE) n. 1576/89 e(CEE) n. 1601/91 , il regolamento (CE) n. 2232/96 e la direttiva 2000/13/CE**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo¹,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato²,

¹ GU C 168 del 20.7.2007, pag. 34.

² Parere del Parlamento europeo del 10 luglio 2007 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale), posizione comune del Consiglio del ... (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale), posizione del Parlamento europeo del ... (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del

considerando quanto segue:

- (1) Alla luce degli sviluppi tecnici e scientifici occorre aggiornare la direttiva 88/388/CEE del Consiglio, del 22 giugno 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri nel settore degli aromi destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari e nei materiali di base per la loro preparazione¹. Nell'interesse della chiarezza e dell'efficacia è opportuno sostituire la direttiva 88/388/CEE con il presente regolamento.
- (2) La decisione 88/389/CEE del Consiglio, del 22 giugno 1988, concernente la compilazione, da parte della Commissione, di un inventario delle sostanze e dei materiali di base impiegati per la preparazione di aromi², dispone l'istituzione di un inventario entro ventiquattro mesi dalla sua adozione. Tale decisione è ora superata ed è quindi opportuno abrogarla.
- (3) La direttiva 91/71/CEE della Commissione, del 16 gennaio 1991, che completa la direttiva 88/388/CEE del Consiglio sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri nel settore degli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari e nei materiali di base per la loro preparazione³, stabilisce le norme per l'etichettatura degli aromi. Tali norme sono sostituite dal presente regolamento ed è quindi opportuno abrogare la direttiva.
- (4) La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un elemento fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

¹ GU L 184 del 15.7.1988, pag. 61. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

² GU L 184 del 15.7.1988, pag. 67.

³ GU L 42 del 15.2.1991, pag. 25.

- (5) Al fine di tutelare la salute umana il presente regolamento dovrebbe estendersi agli aromi, ai materiali di base degli aromi e agli alimenti contenenti aromi. Dovrebbe coprire inoltre taluni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che vengono aggiunti agli alimenti principalmente allo scopo di aromatizzarli e che contribuiscono significativamente alla presenza negli alimenti di talune sostanze indesiderabili presenti in natura (in seguito denominati "ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti"), nonché i loro materiali di base e gli alimenti che li contengono.
- (6) I prodotti alimentari crudi che non hanno subito trasformazioni e i prodotti alimentari non composti quali spezie, erbe, tè, infusioni (ad esempio infusi di frutti o tisane), nonché miscugli di spezie e/o di erbe, miscele di tè e miscele per tisane, se consumati nella loro forma originale e/o non aggiunti ad alimenti, non rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento.
- (7) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti dovrebbero essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e taluni aromi andrebbero pertanto sottoposti ad una valutazione del rischio prima che sia autorizzato il loro uso negli alimenti. Il loro utilizzo non deve indurre in errore i consumatori e la loro presenza negli alimenti dovrebbe pertanto essere segnalata sempre da un'etichettatura appropriata. I casi in cui il consumatore è indotto in errore includono, tra l'altro, la natura, la freschezza, la qualità degli ingredienti impiegati, la genuinità del prodotto, il carattere naturale del processo di produzione o la qualità nutrizionale del prodotto. L'autorizzazione degli aromi dovrebbe tenere conto altresì di altri fattori pertinenti per la questione in esame, tra cui i fattori sociali, economici, tradizionali, etici ed ambientali e la fattibilità dei controlli.

- (8) A partire dal 1999 il comitato scientifico dell'alimentazione umana e poi l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (in seguito denominata "l'Autorità") istituita dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare¹, hanno emesso vari pareri su una serie di sostanze presenti naturalmente nei materiali di base degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che, secondo il comitato di esperti per le sostanze aromatizzanti presso il Consiglio d'Europa, presentano un rischio tossicologico. Le sostanze il cui rischio tossicologico è stato confermato dal comitato scientifico dell'alimentazione umana dovrebbero essere considerate sostanze indesiderabili da non aggiungere agli alimenti.
- (9) Sostanze indesiderabili naturalmente presenti nelle piante potrebbero essere contenute in preparazioni aromatiche e in ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Tradizionalmente le piante sono utilizzate come alimento o come ingrediente alimentare. È opportuno quindi stabilire tenori massimi appropriati di queste sostanze indesiderabili negli alimenti che contribuiscono maggiormente all'assunzione di queste sostanze, tenendo conto sia della necessità di tutelare la salute umana sia della loro presenza inevitabile negli alimenti tradizionali.

¹ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 575/2006 della Commissione (GU L 100 dell'8.4.2006, pag. 3).

- (10) I tenori massimi per talune sostanze indesiderabili presenti in natura dovrebbero riguardare principalmente gli alimenti o le categorie di alimenti che contribuiscono maggiormente alla dieta alimentare. Ciò permetterebbe agli Stati membri di organizzare controlli in base al rischio a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali¹. I produttori del settore alimentare devono tuttavia tenere conto della presenza di queste sostanze quando usano ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti e/o aromi nella preparazione di tutti gli alimenti per garantire che non siano immessi sul mercato alimenti non sicuri.
- (11) È opportuno adottare disposizioni a livello comunitario per vietare o limitare l'uso di taluni materiali di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale che presentano un rischio per la salute umana nella produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, nonché le loro applicazioni nella produzione alimentare.
- (12) È opportuno che le valutazioni del rischio siano effettuate dall'Autorità.

¹ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1. Rettifica in GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

- (13) Al fine di garantire l'armonizzazione, la valutazione del rischio e l'autorizzazione degli aromi e dei materiali di base che devono essere sottoposti all'obbligo della valutazione dovrebbero essere effettuate secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. .../... del ...^{*}, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari e degli aromi alimentari¹.
- (14) Le sostanze aromatizzanti sono sostanze chimiche definite, comprendenti sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica o isolate a mezzo di procedimenti chimici, e sostanze aromatizzanti naturali. In applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 ottobre 1996, che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari², è in corso di realizzazione un programma di valutazione delle sostanze aromatizzanti. Detto regolamento prescrive che entro cinque anni dall'adozione del programma sia adottato un elenco di sostanze aromatizzanti. Occorre fissare un nuovo termine per l'adozione di tale elenco. Si proporrà di inserire tale elenco nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. .../...^{**}.
- (15) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimiche definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale o microbiologica che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione per l'uso negli e sugli alimenti le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. È opportuno tuttavia valutare e approvare la sicurezza delle preparazioni aromatiche ottenute da materiali non alimentari.

* GU: inserire numero e data del documento 16673/07.

¹ GU: inserire riferimento GU pertinente.

² GU L 299 del 23.11.1996, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

** GU: inserire numero del documento 16673/07.

- (16) Il regolamento (CE) n. 178/2002 definisce “alimento” qualsiasi sostanza o prodotto, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. I materiali di origine vegetale, animale o microbiologica di cui può essere sufficientemente dimostrato l’uso nella produzione di aromi sono considerati a tal fine materiali alimentari, anche se alcuni di questi materiali di base, ad esempio il legno di rosa e le foglie di fragola, non sono necessariamente stati utilizzati per gli alimenti nella loro forma originale. Per tali materiali non è necessaria una valutazione.
- (17) Allo stesso modo, non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione per l'uso negli e sugli alimenti gli aromi ottenuti da alimenti per trattamento termico a specifiche condizioni, purché non esistano dubbi sulla loro sicurezza. È opportuno tuttavia valutare e approvare la sicurezza degli aromi ottenuti per trattamento termico da materiali non alimentari o non rispondenti a talune condizioni di produzione.
- (18) Il regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari ¹, stabilisce una procedura per la valutazione della sicurezza e per l’autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura e prevede la compilazione di un elenco di condensati di fumo primari e di frazioni di catrame primarie il cui uso è autorizzato, ad esclusione di tutti gli altri.
- (19) I precursori degli aromi quali carboidrati, oligopeptidi e aminoacidi aromatizzano gli alimenti mediante reazioni chimiche che si verificano durante la trasformazione degli alimenti. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione per l'uso negli e sugli alimenti precursori degli aromi ottenuti dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. È opportuno tuttavia valutare e approvare la sicurezza dei precursori degli aromi ottenuti da materiali non alimentari.

¹ GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1.

- (20) Altri aromi che non rientrano nelle definizioni degli aromi sopra indicati possono essere utilizzati negli e sugli alimenti dopo essere stati sottoposti ad una procedura di valutazione e autorizzazione. Ne sono un esempio gli aromi ottenuti mediante riscaldamento di olio o grasso ad altissima temperatura per un periodo molto limitato che conferiscono una nota di grigliato.
- (21) I materiali di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale diversi dagli alimenti possono essere autorizzati per la produzione di aromi soltanto se la loro sicurezza è stata valutata scientificamente. Potrebbe essere necessario autorizzare solo l'uso di talune parti del materiale o stabilire condizioni d'uso.
- (22) Gli aromi possono contenere additivi alimentari consentiti dal regolamento (CE) n.../... del ...*, sugli additivi alimentari¹, e/o altri ingredienti alimentari per scopi tecnologici, ad esempio conservazione, standardizzazione, diluizione o dissoluzione e stabilizzazione.
- (23) Un aroma o un materiale di base che rientra nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati², dovrebbe essere soggetto alla procedura di autorizzazione ai sensi di detto regolamento per quanto riguarda la valutazione della sicurezza della modificazione genetica, mentre l'autorizzazione finale dell'aroma o del materiale di base dovrebbe essere rilasciata ai sensi del presente regolamento.

* GU: inserire numero e data del documento 16675/07.

¹ GU: inserire riferimento GU pertinente.

² GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1981/2006 della Commissione (GU L 368 del 23.12.2006, pag. 99).

- (24) Gli aromi restano soggetti agli obblighi generali di etichettatura previsti dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità¹, e, se del caso, dal regolamento (CE) n. 1829/2003 e dal regolamento (CE) n. 1830/2003 el Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati². Inoltre, il presente regolamento dovrebbe contenere disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli aromi venduti in quanto tali ai produttori o ai consumatori finali.
- (25) Le sostanze aromatizzanti o le preparazioni aromatiche dovrebbero recare sull'etichetta l'indicazione "naturale" soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore.

¹ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2007/68/CE della Commissione (GU L 310 del 28.11.2007, pag. 11).

² GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24.

- (26) Disposizioni specifiche di informazione dovrebbero garantire che i consumatori non siano indotti in errore quanto al materiale di base utilizzato per la produzione degli aromi naturali. In particolare, se il termine naturale è usato per designare un aroma, i componenti aromatizzanti utilizzati dovrebbero essere interamente di origine naturale. Inoltre, la base degli aromi dovrebbe essere etichettata tranne quando i materiali di base a cui è fatto riferimento non sono riconoscibili nell'aroma o nel sapore dell'alimento. Se una base è menzionata, almeno il 95% del componente aromatizzante dovrebbe essere ottenuto dal materiale a cui è fatto riferimento. Il restante 5% massimo può essere usato soltanto a fini di standardizzazione o per conferire, ad esempio, una nota più fresca, pungente, matura o acerba all'aroma. Se è usato meno del 95% del componente aromatizzante ottenuto dalla base a cui è fatto riferimento e l'aroma della base può essere ancora riconosciuto, questa dovrebbe essere indicata unitamente all'indicazione dell'aggiunta di altri aromi naturali, ad esempio, l'estratto di cacao a cui sono stati aggiunti altri aromi naturali per conferire una nota di banana. Se un materiale di base è indicato nella descrizione di aromi naturali, la frazione del componente aromatizzante diverso da quello ottenuto dalla base in questione non dovrebbe riprodurre o imitare l'aroma della base a cui è fatto riferimento.
- (27) Se il sapore affumicato di un particolare alimento è dovuto all'aggiunta di aromatizzanti di affumicatura, i consumatori dovrebbero esserne informati. A norma della direttiva 2000/13/CE, l'etichettatura non dovrebbe indurre il consumatore a confondere un prodotto affumicato tradizionalmente con fumo fresco oppure con aromatizzanti di affumicatura. Occorre adattare la direttiva 2000/13/CE per tenere conto delle definizioni di aroma, aromatizzante di affumicatura e del termine 'naturale' per la descrizione degli aromi stabilite nel presente regolamento.

- (28) Per valutare la sicurezza delle sostanze aromatizzanti per la salute umana sono indispensabili informazioni sul consumo e sull'uso di tali sostanze. È pertanto opportuno controllare periodicamente le quantità di sostanze aromatizzanti aggiunte agli alimenti.
- (29) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento dovrebbero essere adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹.
- (30) In particolare, la Commissione dovrebbe avere il potere di modificare gli allegati del presente regolamento e adottare le misure transitorie appropriate relative all'istituzione dell'elenco comunitario. Tali misure di portata generale e intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo con nuovi elementi non essenziali, devono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 5 bis della decisione 1999/468/CE.
- (31) Nel caso in cui, per imperativi motivi di urgenza, non possano essere rispettati i termini ordinari della procedura di regolamentazione con controllo, la Commissione dovrebbe poter applicare la procedura d'urgenza di cui all'articolo 5 bis, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE ai fini dell'adozione delle misure di cui all'articolo 8, paragrafo 2 e delle modifiche degli allegati da II a V del presente regolamento.

¹ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23. Decisione modificata dalla decisione 2006/512/CE (GU L 200 del 22.7.2006, pag. 11).

- (32) È opportuno adeguare secondo necessità gli allegati da II a V del presente regolamento al progresso tecnico e scientifico, tenendo conto delle informazioni fornite dai produttori e dagli utilizzatori di aromi e/o scaturite dal monitoraggio e dai controlli effettuati dagli Stati membri.
- (33) Al fine di sviluppare e aggiornare la normativa comunitaria sugli aromi in modo proporzionale ed efficace, è necessario raccogliere dati, scambiare informazioni e coordinare le attività tra Stati membri. A tale scopo può essere utile effettuare studi su questioni specifiche in modo da facilitare il processo decisionale. È opportuno che la Comunità finanzi tali studi nell'ambito della sua procedura di bilancio. Il finanziamento di questo tipo di misure è contemplato dal regolamento (CE) n. 882/2004.
- (34) In attesa dell'istituzione dell'elenco comunitario è opportuno adottare disposizioni per la valutazione e l'autorizzazione delle sostanze aromatizzanti non incluse nel programma di valutazione di cui al regolamento (CE) n. 2232/96. È pertanto opportuno fissare un regime transitorio. Nell'ambito di questo regime le sostanze aromatizzanti in questione dovrebbero essere valutate e autorizzate secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. .../...^{*}. Tuttavia, i termini previsti da tale regolamento, entro cui l'Autorità deve adottare un parere e la Commissione deve sottoporre al comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali un progetto di regolamento per aggiornare l'elenco comunitario, non dovrebbero applicarsi in quanto la priorità andrebbe data al programma di valutazione in corso.

* GU: inserire numero del documento 16673/07.

- (35) Poiché l'obiettivo del presente regolamento, vale a dire l'adozione di norme comunitarie sull'uso degli aromi e di taluni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti, non può essere realizzato in misura sufficiente dagli Stati membri e può dunque essere realizzato meglio a livello comunitario per assicurare l'unità del mercato e un elevato livello di tutela dei consumatori, la Comunità può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tale obiettivo in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.
- (36) Il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose¹, e il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, del 10 giugno 1991, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli², dovrebbero essere adattati a talune nuove definizioni stabilite dal presente regolamento.
- (37) È opportuno pertanto modificare di conseguenza i regolamenti (CEE) n. 1576/89, (CEE) n. 1601/91 e (CE) n. 2232/96, nonché la direttiva 2000/13/CE,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

¹ GU L 160 del 12.6.1989, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dall'atto di adesione del 2005.

² GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dall'atto di adesione del 2005.

CAPO I

OGGETTO, AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento stabilisce norme relative agli aromi e agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti, al fine di assicurare un efficace funzionamento del mercato interno ed un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenendo conto ove opportuno della tutela dell'ambiente.

A tal fine il presente regolamento stabilisce:

- a) un elenco comunitario di aromi e materiali di base di cui è autorizzato l'uso negli e sugli alimenti, riportato nell'allegato I (in seguito denominato l'"elenco comunitario");
- b) le condizioni d'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti;
- c) le norme relative all'etichettatura degli aromi.

Articolo 2

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento si applica:
 - a) agli aromi utilizzati o destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti, fatte salve le disposizioni più specifiche stabilite nel regolamento (CE) n. 2065/2003;
 - b) agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;
 - c) agli alimenti contenenti aromi e/o agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;
 - d) ai materiali di base per aromi e/o ai materiali di base per ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

2. Il presente regolamento non si applica:
 - a) alle sostanze aventi esclusivamente un sapore dolce, aspro o salato;
 - b) agli alimenti crudi;
 - c) agli alimenti non composti e ai miscugli di spezie e/o di erbe, alle miscele di tè e miscele per tisane nella loro forma originale se non sono stati utilizzati come ingredienti alimentari.

Articolo 3

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento, si applicano le definizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 1829/2003.

2. Ai fini del presente regolamento, si applicano inoltre le seguenti definizioni:

- a) per "aromi" s'intendono i prodotti:
 - i) non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire un aroma e/o sapore;
 - ii) fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi;
- b) per "sostanza aromatizzante" s'intende una sostanza chimica definita con proprietà aromatizzanti;
- c) per "sostanza aromatizzante naturale" s'intende una sostanza aromatizzante ottenuta mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura;
- d) per "preparazione aromatica" s'intende un prodotto, diverso dalle sostanze aromatizzanti, ottenuto da:
 - i) alimenti mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II;

e/o

ii) materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dagli alimenti, mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici, impiegato nella forma originale o preparato mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II;

e) per "aroma ottenuto per trattamento termico" s'intende un prodotto ottenuto previo trattamento termico da una miscela di ingredienti che non hanno necessariamente di per sé proprietà aromatizzanti, di cui almeno uno contiene azoto (amino) e un altro è uno zucchero riduttore; gli ingredienti utilizzati per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico possono essere:

i) alimenti;

e/o

ii) materiali di base diversi dagli alimenti;

f) per "aromatizzante di affumicatura" s'intende un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3, punti 1), 2) e 4) de regolamento (CE) n. 2065/2003;

- g) per "precursore di aroma" s'intende un prodotto, che di per sé non ha necessariamente proprietà aromatizzanti, aggiunto intenzionalmente agli alimenti al solo fine di produrre un aroma mediante scomposizione o reazione con altri componenti durante la trasformazione degli alimenti; può essere ottenuto da:
- i) alimenti;
- e/o
- ii) materiali di base diversi dagli alimenti;
- h) per "altro aroma" s'intende un aroma aggiunto o destinato ad essere aggiunto agli alimenti al fine di conferire un aroma e/o sapore e che non rientra nelle definizioni di cui alle lettere da b) a g);
- i) per "ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti" s'intende un ingrediente alimentare diverso dagli aromi che può essere aggiunto agli alimenti allo scopo principale di aggiungerne o modificarne l'aroma e che contribuisce significativamente alla presenza negli alimenti di talune sostanze indesiderabili presenti in natura;

- j) per "materiale di base" s'intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale da cui sono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:
- i) alimenti;
 - o
 - ii) materiali di base diversi dagli alimenti;
- k) per "appropriato procedimento fisico" s'intende un procedimento fisico che non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi e che non comporta tra l'altro l'uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, catalizzatori metallici, reagenti metallorganici e/o radiazioni UV.
3. Ai fini delle definizioni di cui al paragrafo 2, lettere d), e), g) e j), i materiali di base di cui è noto l'uso nella produzione di aromi sono considerati alimenti ai sensi del presente regolamento.
4. Gli aromi possono contenere additivi alimentari consentiti dal regolamento (CE) n. .../...* e/o altri ingredienti alimentari incorporati per scopi tecnologici.

* GU: inserire numero del documento 16675/07.

CAPO II

CONDIZIONI D'USO DEGLI AROMI, DEGLI INGREDIENTI ALIMENTARI CON PROPRIETÀ AROMATIZZANTI E DEI MATERIALI DI BASE

Articolo 4

Condizioni generali d'uso degli aromi o degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti

Possono essere utilizzati negli o sugli alimenti solo gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che soddisfano le seguenti condizioni:

- a) in base ai dati scientifici disponibili non presentano un rischio per la salute dei consumatori e
- b) il loro uso non induce in errore il consumatore.

Articolo 5

Divieto relativo agli aromi non conformi e/o agli alimenti non conformi

È vietato immettere sul mercato aromi o alimenti in cui siano presenti aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti il cui impiego non sia conforme al presente regolamento.

Articolo 6

Presenza di talune sostanze

1. Le sostanze di cui all'allegato III, parte A non sono aggiunte in quanto tali agli alimenti.
2. Fatto salvo il regolamento (CEE) n. 1576/89, i tenori massimi negli alimenti composti di cui all'allegato III, parte B di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e/o negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non sono superati per effetto dell'uso di aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli o sugli alimenti. I tenori massimi delle sostanze specificate nell'allegato III si applicano agli alimenti immessi sul mercato, salvo indicazioni contrarie. In deroga a questo principio, per gli alimenti essiccati e/o concentrati che devono essere ricostituiti i tenori massimi si applicano agli alimenti ricostituiti secondo le istruzioni riportate sull'etichetta, tenuto conto del fattore minimo di diluizione.
3. Modalità d'applicazione del paragrafo 2 possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 21, paragrafo 2, seguendo, se necessario, il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (in seguito denominata "l'Autorità").

Articolo 7

Uso di taluni materiali di base

1. I materiali di base di cui all'allegato IV, parte A non sono utilizzati per la produzione di aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.
2. Gli aromi e/o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti prodotti a partire da materiali di base elencati nell'allegato IV, parte B possono essere utilizzati soltanto alle condizioni stabilite in detto allegato.

Articolo 8

Aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non soggetti all'obbligo della valutazione e dell'autorizzazione

1. I seguenti aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati negli o sugli alimenti senza che siano necessarie una valutazione ed un'autorizzazione a norma del presente regolamento, purché conformi all'articolo 4:
 - a) le preparazioni aromatiche di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto i);

- b) gli aromi ottenuti per trattamento termico di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera e), punto i), che sono conformi alle condizioni di produzione degli aromi ottenuti per trattamento termico e ai tenori massimi di talune sostanze in tali aromi di cui all'allegato V;
 - c) i precursori di aroma di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera g), punto i);
 - d) gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.
2. In deroga al paragrafo 1, se la Commissione, uno Stato membro o l'Autorità esprimono dubbi quanto alla sicurezza di un aroma o di un ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti di cui al paragrafo 1, l'Autorità esegue una valutazione del rischio di tale aroma o ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti. Gli articoli da 4 a 6 del regolamento (CE) n. .../...* si applicano in tal caso per analogia. Se necessario, la Commissione adotta, in seguito al parere dell'Autorità, misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo, secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 21, paragrafo 3. Tali misure figurano, secondo il caso, negli allegati III, IV e/o V. Per motivi imperativi di urgenza la Commissione può applicare la procedura d'urgenza di cui all'articolo 21, paragrafo 4.

* GU: inserire numero del documento 16673/07.

CAPO III

ELENCO COMUNITARIO DEGLI AROMI E DEI MATERIALI DI BASE DI CUI È AUTORIZZATO L'USO NEGLI O SUGLI ALIMENTI

Articolo 9

Aromi e materiali di base soggetti all'obbligo della valutazione e dell'autorizzazione

Il presente capo si applica:

- a) alle sostanze aromatizzanti;
- b) alle preparazioni aromatiche di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto ii);
- c) agli aromi ottenuti per trattamento termico mediante riscaldamento di ingredienti che rientrano in tutto o in parte tra quelli di cui all'articolo 3, paragrafo 2), lettera e), punto ii) e/o che non sono conformi alle condizioni di produzione degli aromi ottenuti per trattamento termico e/o ai tenori massimi di talune sostanze indesiderabili di cui all'allegato V;
- d) ai precursori di aroma di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera g), punto (ii);
- e) agli altri aromi di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera h);
- f) ai materiali di base diversi dagli alimenti di cui all'articolo 3, paragrafo 2), lettera j), punto ii).

Articolo 10

Elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base

Degli aromi e dei materiali di base di cui all'articolo 9, solo quelli inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato nella loro forma originale o utilizzati negli o sugli alimenti alle condizioni d'impiego ivi specificate, ove applicabili.

Articolo 11

Inclusione di aromi e materiali di base nell'elenco comunitario

1. Un aroma o un materiale di base può essere incluso nell'elenco comunitario secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. .../...* solo se è conforme alle condizioni di cui all'articolo 4 del presente regolamento.
2. Per ogni aroma o materiale di base incluso nell'elenco comunitario sono indicati:
 - a) l'identificazione dell'aroma o materiale di base autorizzato;
 - b) se necessario, le condizioni d'uso dell'aroma.
3. L'elenco comunitario è modificato secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. .../...*.

* GU: inserire numero del documento 16673/07.

Articolo 12

Aromi o materiali di base che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003

Un aroma o materiale di base che rientra nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco comunitario di cui all'allegato I a norma del presente regolamento soltanto se è autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003.

Articolo 13

Decisioni di interpretazione

Se necessario, può essere adottata secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 21, paragrafo 2 una decisione per stabilire:

- a) se una sostanza o una miscela di sostanze, materiali o tipi di alimenti rientrano nelle categorie di cui all'articolo 2, paragrafo 1;
- b) la categoria specifica di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettere da b) a j), alla quale appartiene una determinata sostanza;
- c) se un particolare prodotto appartenga o meno ad una categoria di alimenti o sia un alimento di cui all'allegato I o all'allegato III, parte B.

CAPO IV

ETICHETTATURA

Articolo 14

Etichettatura degli aromi

non destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Gli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali possono essere immessi sul mercato solo con l'etichettatura di cui agli articoli 15 e 16, che deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile. Le informazioni di cui all'articolo 15 sono redatte in un linguaggio facilmente comprensibile per gli acquirenti.
2. Nel proprio territorio, lo Stato membro nel quale il prodotto è immesso sul mercato può, ai sensi del trattato, stabilire che le informazioni di cui all'articolo 15 figurino in una o più delle lingue ufficiali della Comunità, determinate da tale Stato membro. Ciò non preclude la possibilità di indicare tali informazioni in diverse lingue.

Articolo 15

Prescrizioni generali relative all' etichettatura degli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Quando gli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali sono venduti separatamente o in associazione tra loro e/o ad altri ingredienti alimentari e/o quando vi sono aggiunte altre sostanze conformemente all'articolo 3, paragrafo 4, l'imballaggio o i recipienti in cui sono contenuti recano le seguenti informazioni:
 - a) la descrizione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma;
 - b) l'indicazione "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un'indicazione più specifica dell'uso alimentare cui l'aroma è destinato;
 - c) se necessario, le condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
 - d) un marchio di identificazione della partita o del lotto;
 - e) in ordine decrescente in base al peso, un elenco:
 - i) delle categorie di aromi presenti e
 - ii) delle denominazioni di ciascuna delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto o, se del caso, del loro numero E;
 - f) la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore;

- g) l'indicazione della quantità massima di ogni componente o gruppo di componenti soggetti ad una limitazione quantitativa negli alimenti e/o informazioni appropriate, formulate in modo chiaro e facilmente comprensibile, che consentano all'acquirente di conformarsi al presente regolamento o ad altre normative comunitarie pertinenti;
 - h) la quantità netta;
 - i) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
 - j) se pertinenti, informazioni su un aroma o su altre sostanze di cui al presente articolo ed elencati nell'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE concernente l'indicazione degli ingredienti dei prodotti alimentari.
2. In deroga al paragrafo 1, le informazioni di cui alle lettere e) e g) di tale paragrafo possono figurare solo sui documenti relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna o anteriormente ad essa, purché l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" sia apposta su una parte facilmente visibile dell'imballaggio o del recipiente del prodotto in questione.
3. In deroga al paragrafo 1, quando gli aromi sono forniti in cisterne, tutte le informazioni possono figurare solo sui documenti di accompagnamento relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna.

Articolo 16

Disposizioni specifiche per l'uso del termine "naturale"

1. Se il termine "naturale" è utilizzato per designare un aroma nella descrizione di vendita di cui all'articolo 15, paragrafo 1, lettera a) si applicano le disposizioni di cui ai paragrafi da 2 a 6.

2. Il termine "naturale" può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.
3. Il termine "sostanza aromatizzante naturale" può essere utilizzato solo per gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali.
4. Il termine "naturale" può essere utilizzato in associazione ad un riferimento ad un alimento, ad una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo se la totalità o almeno il 95% (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento. Il 5% massimo (p/p) del componente aromatizzante ottenuto da altri materiali di base non riproduce l'aroma del materiale di base a cui è fatto riferimento.

La descrizione è così formulata: "aroma naturale di <<alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare>>".

5. La designazione "aroma naturale di <<alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare>> associato ad altri aromi naturali" può essere utilizzata solo se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dal materiale di base a cui è fatto riferimento, l'aroma del quale è facilmente riconoscibile.
6. Il termine "aroma naturale" può essere utilizzato soltanto se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento ai materiali di base non ne indica l'aroma o il sapore.

Articolo 17
Etichettatura degli aromi
destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Fatti salvi la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare¹, e il regolamento (CE) n. 1829/2003, gli aromi venduti separatamente o in associazione ad altri aromi e/o ad altri ingredienti alimentari e/o ai quali sono aggiunte altre sostanze e che sono destinati alla vendita ai consumatori finali possono essere immessi sul mercato soltanto se il loro imballaggio reca facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile l'indicazione "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un'indicazione più precisa dell'uso alimentare cui gli aromi sono destinati.
2. Se il termine "naturale" è utilizzato per designare un aroma nella descrizione di vendita di cui all'articolo 15, paragrafo 1, lettera a), si applicano le disposizioni dell'articolo 16.

Articolo 18
Altre prescrizioni relative all'etichettatura

Gli articoli da 14 a 17 lasciano impregiudicate le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative più dettagliate o più ampie che riguardano i pesi e le misure o che si applicano alla presentazione, alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura delle sostanze e delle preparazioni pericolose o al trasporto di tali sostanze.

¹ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 92/11/CEE (GU L 65 dell'11.3.1992, pag. 32).

CAPO V

DISPOSIZIONI PROCEDURALI E ATTUAZIONE

Articolo 19

Informazioni che devono essere comunicate dagli operatori del settore alimentare

1. Un produttore o un utilizzatore di una sostanza aromatizzante, o il rappresentante di tale produttore o utilizzatore, su richiesta della Commissione, comunica il quantitativo di sostanza aggiunta agli alimenti nella Comunità in dodici mesi, nonché i livelli d'uso per determinate categorie alimentari nella Comunità. La Commissione mette a disposizione degli Stati membri tali informazioni.
2. Se d'applicazione i produttori o gli utilizzatori di un aroma già autorizzato ai sensi del presente regolamento e ottenuto con metodi di produzione o da materie prime significativamente diversi da quelli oggetto della valutazione del rischio effettuata dall'Autorità presentano alla Commissione, prima dell'immissione sul mercato dell'aroma, i dati necessari per consentire all'Autorità di procedere ad una valutazione dell'aroma in questione per quanto riguarda i metodi di produzione modificati o le caratteristiche modificate.
3. I produttori o gli utilizzatori di aromi e/o materiali di base comunicano immediatamente alla Commissione qualsiasi nuova informazione scientifica o tecnica che possa incidere sulla valutazione della sicurezza degli aromi e/o dei materiali di base.
4. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 21, paragrafo 2.

Articolo 20

Monitoraggio e informazioni comunicate dagli Stati membri

1. Gli Stati membri stabiliscono sistemi di monitoraggio del consumo e dell'uso degli aromi inclusi nell'elenco comunitario nonché del consumo delle sostanze di cui all'allegato III con un approccio basato sui rischi e comunicano alla Commissione e all'Autorità le relative informazioni con l'appropriata periodicità.
2. Previa consultazione dell'Autorità, è adottata entro il ...^{*}, secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 21, paragrafo 2, una metodologia comune per la raccolta, da parte degli Stati membri, di informazioni sul consumo e sull'uso degli aromi inclusi nell'elenco comunitario e delle sostanze di cui all'allegato III.

Articolo 21

Comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

* Due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi da 1 a 4, e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
4. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi 1, 2, 4 e 6, e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Articolo 22

Modifica degli allegati da II a V

Le modifiche da apportare agli allegati da II a V del presente regolamento per tener conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 21, paragrafo 3, in seguito al parere dell'Autorità, se necessario.

Per motivi imperativi di urgenza la Commissione può ricorrere alla procedura d'urgenza di cui all'articolo 21, paragrafo 4.

Articolo 23

Finanziamento comunitario delle politiche armonizzate

L'atto di base per il finanziamento delle misure adottate a titolo del presente regolamento è l'articolo 66, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) n. 882/2004.

CAPO VI

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Articolo 24

Abrogazioni

1. La direttiva 88/388/CEE, la decisione 88/389/CEE e la direttiva 91/71/CEE sono abrogate con decorrenza dal ...*.
2. Il regolamento (CE) n. 2232/96 è abrogato con decorrenza dalla data di applicazione dell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 2 di detto regolamento.
3. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono come riferimenti al presente regolamento.

Articolo 25

Inserimento dell'elenco di sostanze aromatizzate nell'elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base e regime transitorio

1. L'elenco comunitario è istituito inserendo l'elenco di sostanze aromatizzanti di cui all'articolo 2, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 2232/96 nell'allegato I del presente regolamento all'atto della sua adozione.

* Ventiquattro mesi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

2. In attesa dell'istituzione dell'elenco comunitario si applica il regolamento (CE) n. .../...* per la valutazione e l'autorizzazione delle sostanze aromatizzanti non incluse nel programma di valutazione di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 2232/96.

In deroga a tale procedura non si applicano alla valutazione e all'autorizzazione i termini di sei e nove mesi di cui all'articolo 5, paragrafo 1, e all'articolo 7 del regolamento (CE) n. .../...*.

3. Le opportune misure transitorie, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 21, paragrafo 3.

* GU: inserire numero del documento 16673/07.

Articolo 26
Modifica del regolamento (CEE) n. 1576/89

Il regolamento (CEE) n. 1576/89 è modificato come segue:

1) l'articolo 1, paragrafo 4, lettera m), è modificato nel modo seguente:

a) al punto 1), lettera a), il secondo comma è sostituito dal seguente:

“Possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti definite dall'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. .../... del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti¹, e/o piante o parti di piante aromatiche, ma le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili, anche se sono talvolta attenuate.

¹ G U L ... *”;

b) il punto 2, lettera a), è sostituito dal seguente:

“La bevanda può essere chiamata "gin" se è ottenuta mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola avente le caratteristiche organolettiche appropriate con le sostanze aromatizzanti definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. .../... ** e/o con le preparazioni aromatiche definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento, in modo che il gusto di ginepro sia predominante.”;

* G U: inserire numero, data e riferimento G U pertinente del presente regolamento.

** G U: inserire numero del presente regolamento.

c) al punto 2), lettera b), il primo comma è sostituito dal seguente:

“La bevanda può anche essere denominata "*gin* distillato" se è stata ottenuta esclusivamente mediante ridistillazione di alcole etilico di origine agricola di qualità adeguata, con le caratteristiche organolettiche desiderate e con un titolo alcolometrico iniziale di almeno 96 % vol utilizzando i tradizionali alambicchi di *gin*, in presenza di bacche di ginepro e di altri prodotti vegetali naturali, a condizione che il gusto di ginepro sia predominante. La denominazione "*gin* distillato" si impiega anche per la miscela del prodotto di tale distillazione con alcole etilico di origine agricola di uguale composizione, purezza e titolo alcolometrico. Per l'aromatizzazione del gin distillato si possono anche usare le sostanze aromatizzanti e/o le preparazioni aromatiche di cui alla lettera a). Il London gin è un tipo di gin distillato.”;

2) all'articolo 1, paragrafo 4, lettera n), punto 1) il secondo comma è sostituito dal seguente:

“Possono essere impiegate come complemento altre sostanze aromatizzanti definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. .../...* e/o preparazioni aromatiche definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento, a condizione che il gusto del carvi sia predominante.”;

3) all'articolo 1, paragrafo 4, lettera p), il primo comma è sostituito dal seguente:

“Le bevande spiritose di gusto prevalentemente amaro, ottenute mediante aromatizzazione dell'alcole etilico di origine agricola con le sostanze aromatizzanti definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. .../...* e/o preparazioni aromatiche definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento.”;

* GU: inserire numero del presente regolamento.

4) all'articolo 1, paragrafo 4, lettera u) il primo comma è sostituito dal seguente:

“La bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando l'alcole etilico di origine agricola con aromi di chiodi di garofano e/o di cannella, mediante uno dei seguenti procedimenti: macerazione e/o distillazione, ridistillazione dell'alcole in presenza di parti delle piante sopra menzionate, aggiunta di sostanze aromatizzanti definite all'articolo 3, paragrafo 2), lettera b) del regolamento (CE) n. .../...* di chiodi di garofano o di cannella, o una combinazione di tali procedimenti.”;

5) all'articolo 4, paragrafo 5 il primo e il secondo comma, esclusi gli elenchi di cui alle lettere a) e b), sono sostituiti dal testo seguente:

“Per l'elaborazione delle bevande spiritose definite all'articolo 1, paragrafo 4, ad eccezione delle bevande spiritose definite all'articolo 1, paragrafo 4, lettere m), n) e p), si possono utilizzare soltanto le sostanze e le preparazioni aromatiche naturali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere c) e d) del regolamento (CE) n. .../...*. Tuttavia, le sostanze aromatizzanti definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. .../...* sono autorizzate per i liquori, ad eccezione di quelle menzionate in appresso:”.

* GU: inserire numero del presente regolamento.

Articolo 27

Modifica del regolamento (CEE) n. 1601/91

L'articolo 2, paragrafo 1, è modificato come segue:

1) alla lettera a), terzo trattino, il primo sottotrattino è sostituito dal seguente:

"– sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e d) del regolamento (CE) n. .../... del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti¹; e/o

¹ G U L ... * .";

2) alla lettera b), secondo trattino, il primo sottotrattino è sostituito dal seguente:

"– sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e d) del regolamento (CE) n. .../...*, e/o";

3) alla lettera c), secondo trattino, il primo sottotrattino è sostituito dal seguente:

"– sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e d) del regolamento (CE) n. .../...*, e/o".

* GU: inserire numero, data e riferimento GU pertinente del presente regolamento.

Articolo 28

Modifica del regolamento (CEE) n. 2232/96

L'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 2232/96 è sostituito dal seguente:

- "1. L'elenco delle sostanze aromatizzanti di cui all'articolo 2, paragrafo 2 è adottato secondo la procedura di cui all'articolo 7 entro il 31 dicembre 2008."

Articolo 29

Modifica della direttiva 2000/13/CE

Nella direttiva 2000/13/CE l'allegato III è sostituito dal seguente:

"Allegato III

DENOMINAZIONE DEGLI AROMI NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

1. Fatto salvo il paragrafo 2, gli aromi sono denominati con i termini:
- "aromi", o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), c), d), e), f), g) ed h) del regolamento (CE) n. .../... del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti¹;

- "aromatizzanti di affumicatura", se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2) lettera f) del regolamento (CE) n. .../...* e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

2. Il termine "naturale" per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'articolo 16 del regolamento (CE) n. .../...*

¹ GU L ...**".

* GU: inserire numero del presente regolamento.

** GU: inserire numero, data e riferimento GU pertinente del presente regolamento.

Articolo 30
Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal ...* .

Gli articoli 10, 26 e 27 si applicano dalla data di applicazione dell'elenco comunitario.

L'articolo 22 si applica dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati legalmente prima che siano trascorsi ...* che non sono conformi al presente regolamento possono essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì

Per il Parlamento europeo
Il presidente

Per il Consiglio
Il presidente

* Ventiquattro mesi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

ALLEGATO I

Elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base di cui
è autorizzato l'uso negli o sugli alimenti

ALLEGATO II

Elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti

Tritatura	Rivestimento
Riscaldamento, cottura, cottura al forno, friggitura (fino a 240°C alla pressione dell'atmosfera) e cottura a pressione (fino a 120°C)	Raffreddamento
Sezionamento	Distillazione/rettificazione
Essiccazione	Emulsione
Evaporazione	Estrazione, inclusa l'estrazione di solventi ai sensi della direttiva 88/344/CEE
Fermentazione	Filtraggio
Macinazione	
Infusione	Macerazione
Processi microbiologici	Miscelatura
Pelatura	Percolazione
Pressatura	Refrigerazione / congelamento
Tostatura/grigliatura	Spremitura
Immersione	

ALLEGATO III

Presenza di talune sostanze

Parte A: Sostanze che non sono aggiunte nella loro forma originale agli alimenti

Acido agarico

Aloina

Capsaicina

1,2-Benzopirone, cumarina

Ipericina

Beta-asarone

1-Allil-4-metossibenzene, estragolo

Acido cianidrico

Mentofurano

4-Allil-1,2-dimetossibenzene, metileugenolo

Pulegone

Quassina

1-Allil-3,4-metilendiossibenzene, safrolo

Teucrin A

Tuione (alfa e beta)

Parte B: Tenori massimi di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, in taluni alimenti composti finali a cui sono stati aggiunti aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti

Questi tenori massimi non si applicano agli alimenti composti che sono preparati e consumati nello stesso luogo, che non contengono aromi aggiunti e che contengono soltanto erbe e spezie come ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

Denominazione della sostanza	Alimento composto in cui la presenza della sostanza è limitata	Tenore massimo mg/kg
Beta-asarone	Bevande alcoliche	1,0
1-Allil-4-metossibenzene, estragolo	Prodotti a base di latte	50
	Frutta e ortaggi trasformati (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), frutta secca con guscio e semi trasformati	50
	Prodotti ittici	50
	Bevande analcoliche	10
Acido cianidrico	Torrone, marzapane, suoi succedanei o prodotti simili	50
	Frutta con nocciolo in scatola	5
	Bevande alcoliche	35

Mentofurano	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	500
	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	3000
	Gomma da masticare	1000
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	200
4-Allil-1,2-dimetossibenzene, metileugenolo	Latte e latticini	20
	Preparati di carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	Preparati di pesce e prodotti a base di pesce	10
	Minestre e salse	60
	Alimenti pronti al consumo	20
	Bevande analcoliche	1

Pulegone	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	250
	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	2000
	Gomma da masticare	350
	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	20
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	100
Quassina	Bevande analcoliche	0,5
	Prodotti di panetteria	1
	Bevande alcoliche	1,5
1-Allil-3,4-metilendiossibenzene, safrolo	Preparati di carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	Preparati di pesce e prodotti a base di pesce	15
	Minestre e salse	25
	Bevande analcoliche	1

Teucrina A	Bevande spiritose gusto amaro o bitter ¹	5
	Liquori ² di gusto amaro	5
	Altre bevande alcoliche	2
Tuione (alfa e beta)	Bevande alcoliche, ad eccezione di quelle prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	10
	Bevande alcoliche prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	35
	Bevande analcoliche prodotte dalla specie <i>Artemisia</i>	0,5
Cumarina	Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura	50
	Cereali per prima colazione, compreso il muesli	20
	Prodotti di panetteria fine, ad eccezione dei prodotti di panetteria tradizionali o stagionali contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura	15
	Dessert	5

¹ Secondo la definizione di cui all'articolo 1, paragrafo 4, lettera p) del regolamento n. 1576/89.

² Secondo la definizione di cui all'articolo 1, paragrafo 4, lettera r) del regolamento n. 1576/89.

ALLEGATO IV

Elenco dei materiali di base il cui uso nella produzione di aromi
e di ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti
è soggetto a restrizioni

Parte A: Materiali di base che non possono essere utilizzati per la produzione di aromi e di
ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti

Materiale di base	
Nome latino	Nome comune
Varietà tetraploide dell' <i>Acorus calamus L.</i>	Varietà tetraploide del Calamo aromatico

Parte B: Condizioni d'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti
 ottenuti da taluni materiali di base

Materiale di base		Condizioni d'uso
Nome latino	Nome comune	
<i>Quassia amara L. e Picrasma excelsa (Sw)</i>	Quassia	Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti ottenuti dal materiale di base possono essere utilizzati esclusivamente per la produzione di bevande e prodotti di panetteria. Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti ottenuti dal materiale di base possono essere utilizzati esclusivamente per la produzione di bevande alcoliche.
<i>Laricifomes officinalis (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz Fomes officinalis</i>	Fungo del larice	
<i>Hypericum perforatum L.</i>	Iperico	
<i>Teucrium chamaedrys L.</i>	Camedrio	

ALLEGATO V

Condizioni di produzione degli aromi ottenuti
per trattamento termico e tenori massimi
di talune sostanze in tali aromi

Parte A: Condizioni di produzione

- a) La temperatura dei prodotti durante il trattamento non supera 180°C.
- b) La durata del trattamento termico non supera 15 minuti a 180°C, con un aumento proporzionale alla riduzione della temperatura, ossia un raddoppio della durata di riscaldamento per ogni diminuzione di 10°C della temperatura, fino ad un massimo di 12 ore.
- c) Il pH durante il trattamento non è superiore a 8,0.

Parte B: Tenori massimi di talune sostanze

Sostanza	Tenore massimo µg / kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo [4,5-f] chinossalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b]piridina (PhIP)	50