



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 24.10.2007
COM(2007) 671 definitivo

2006/0147 (COD)

Proposta modificata di

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

(presentata dalla Commissione in applicazione dell'articolo 250,
paragrafo 2 del trattato CE)

RELAZIONE

I. PROCEDURA

1. Il 28 luglio 2006 la Commissione ha adottato, come parte di un pacchetto di quattro proposte relative agli agenti di miglioramento degli alimenti, la proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativa agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari aventi proprietà aromatizzanti e destinati ad essere utilizzati in o su prodotti alimentari, che modifica il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, il regolamento (CEE) n. 2232/96 e la direttiva 2000/13/CE [COM(2006)427 definitivo]. La proposta è stata presentata al Consiglio e al Parlamento europeo il 28 luglio 2006.
2. Il Comitato economico e sociale europeo ha espresso il proprio parere il 25 aprile 2007.
3. L'approccio generale riguardante l'altro testo del pacchetto, concordato nel Consiglio in occasione della riunione EPSCO del 31 maggio 2007, non si applica al testo sugli aromi.
4. Il 9 luglio 2007 il Parlamento europeo si è espresso, in prima lettura, a favore della proposta.
5. La presente proposta modifica quella originale [COM(2006)427 – 2006/0147(COD)] in modo da tener conto degli emendamenti del Parlamento europeo accolti dalla Commissione.
6. Rispetto alla proposta originaria, il Parlamento europeo ha adottato 43 emendamenti. Alla sessione plenaria del 9 luglio 2007 il Commissario Kyriakou ha indicato che la Commissione poteva accettare, integralmente o in parte, oltre la metà degli emendamenti con alcune modifiche di formulazione. Degli emendamenti adottati i seguenti non possono essere accolti dalla Commissione: 2, 11, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 31 (seconda parte), 32, 37, 40, 43, 44, 46, 49 e 52.
7. Gli emendamenti nella proposta modificata sono evidenziati tramite gli stili **grassetto e sottolineato**. Una serie di emendamenti è stata riformulata in modo da garantire la coerenza della terminologia utilizzata in tutta la proposta e nelle altre proposte del pacchetto o per allineare il testo all'approccio del Consiglio nei casi in cui siano stati proposti emendamenti simili.
8. La numerazione degli articoli è stata adattata per tenere conto di una serie di emendamenti.

II. OBIETTIVI DELLA PROPOSTA

9. Il regolamento proposto mira 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 legislazione 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;
- conformare il regolamento alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 882/2004 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 animali.

III. EMENDAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO

10. Emendamenti tecnici/redazionali

Gli emendamenti 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 27, 28, 29, 30, 31 (prima parte), 35, 36, 39, 41, 42 e 45 sono intesi a migliorare la proposta da un punto di vista tecnico e redazionale e sono stati ripresi dalla Commissione, in alcuni casi con qualche modifica redazionale.

11. Base giuridica

L'articolo 37 è stato soppresso come base giuridica del regolamento. In questo caso viene applicato lo stesso ragionamento applicato agli enzimi, dove il Parlamento europeo ha votato a favore della soppressione perché gli aspetti agricoli della proposta (emendamenti ai testi agricoli verticali) sono obiettivi solo secondari del regolamento proposto.

12. Comitologia

Poiché il pacchetto è stato adottato circa nello stesso periodo in cui è stata adottata la decisione n. 2006/512/CE che modifica la decisione n. 1999/468/CE recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione, la proposta della Commissione fa riferimento alla normale procedura di regolamentazione. Quindi anche la Commissione è a favore dell'allineamento della proposta modificata alla decisione n. 2006/512/CE.

Gli emendamenti **11**, **23** e **32** riguardano l'introduzione della procedura di regolamentazione con controllo. Le decisioni indicate in tali emendamenti non aggiungono nuovi elementi al regolamento, quindi il controllo non è necessario.

L'emendamento **16** sopprime la possibilità di decidere (con l'assistenza del comitato permanente) la categoria di un aroma e quindi non può essere accolto, poiché la Commissione ritiene che una tale decisione potrebbe rivelarsi necessaria.

Gli emendamenti **24**, **33** e **34** sono accettati in parte; tuttavia, la procedura di urgenza deve essere consentita nei casi in cui esista un rischio per la sicurezza del consumatore.

13. Definizioni (articolo 3)

L'emendamento **14** stabilisce che gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti contribuiscono *significativamente* alla presenza delle sostanze di cui all'allegato III, parte B. Nella prassi potrebbe essere il caso, tuttavia un tale concetto non fa parte del testo giuridico ed è già menzionato nel considerando n. 5.

L'emendamento **13** sostituisce il termine "*altro aroma*" con "*aroma non diversamente specificato*". Anche se entrambi i termini hanno lo stesso significato, si preferisce il primo.

L'emendamento **49** limita la produzione di "sostanze aromatizzanti" ad appropriati processi "naturali" o a sintesi chimica. Tuttavia possono esserci altri modi per produrre sostanze aromatizzanti, ad esempio aromi ottenuti da condensati di affumicatura o mediante trattamento termico. L'emendamento non può quindi essere accolto.

14. Divieto degli aromi non conformi

L'emendamento è introdotto per allineare il testo alle proposte modificate sugli additivi alimentari e sugli enzimi alimentari. Il testo proposto chiarisce che un aroma o un alimento in cui viene utilizzato un aroma non può essere immesso nel mercato se l'aroma o il suo impiego non è conforme al regolamento proposto. Questo chiarimento viene inserito nella proposta modificata con l'introduzione del nuovo articolo 5.

15. Condizioni generali d'impiego

La proposta della Commissione stabilisce condizioni generali d'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Essi devono essere sicuri e non devono indurre in errore il consumatore. Nel considerando 6 è introdotto un chiarimento che spiega il significato del termine "indurre in errore il consumatore" (emendamento **1**).

L'emendamento **19** dispone che l'impiego di aromi deve comportare vantaggi e benefici per il consumatore e l'emendamento **20** richiede una necessità tecnologica. Tali emendamenti non sono necessari poiché la necessità tecnologica e i vantaggi e benefici per il consumatore sono impliciti nella definizione degli aromi.

Gli emendamenti **2** e **17** chiedono di fondare l'autorizzazione degli aromi sul principio di precauzionalità. Il principio di precauzionalità e le condizioni per la sua applicazione sono già stabiliti dalla legislazione alimentare generale (regolamento (CE) n. 178/2002) e non devono essere ripetuti nel regolamento proposto sugli aromi.

16. Presenza di talune sostanze

L'emendamento **46** riguarda i tenori massimi per le sostanze che presentano un rischio tossicologico di cui all'allegato III, parte B. Questi tenori massimi non sarebbero applicabili agli alimenti composti finali a cui non sono stati aggiunti aromi e che contengono solo spezie e erbe come ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Tale emendamento non può essere accolto perché non è possibile escludere un rischio per la sicurezza.

Gli emendamenti **21** e **40** introducono un allegato III, parte B non compilato. I tenori massimi potrebbero essere inclusi mediante la procedura di comitato solo quando esiste una preoccupazione scientifica giustificata. Tale emendamento non è in linea con i recenti pareri scientifici che confermano la necessità di tenori massimi, come proposto nell'allegato III, parte B.

17. Relazione con il regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (articolo 12)

Gli aromi o i materiali di base che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 sono soggetti a tale regolamento per quanto riguarda la valutazione della sicurezza della modifica genetica, mentre gli altri aspetti della sicurezza, la considerazione di altri criteri e l'autorizzazione finale saranno, se del caso, trattati nell'ambito del regolamento sugli aromi. Le due valutazioni e autorizzazioni possono essere parallele.

Gli emendamenti **41** e **42** chiariscono che le due procedure possono essere parallele nel rispetto della buona prassi amministrativa. Il chiarimento proposto è sostenuto dalla Commissione, a condizione di apportarvi alcune modifiche redazionali in modo da garantire la compatibilità della disposizione con il regolamento 1829/2003.

L'emendamento **52** introduce una definizione del termine "*ottenuto da OGM*". Se una tale definizione è necessaria, essa deve essere inclusa nel regolamento (CE) 1829/2003.

18. Etichettatura

L'emendamento **29** riguarda l'etichettatura degli aromi naturali, dove la norma del 90% è sostituita dal 95% quando si fa riferimento ad una fonte naturale. La modifica proposta è accettabile poiché corrisponde meglio alle aspettative dei consumatori e avrà un impatto limitato sulle prassi attuali.

L'emendamento **26** richiede, per lo scambio commerciale tra operatori del settore alimentare, l'indicazione di un indirizzo nell'UE. Tale emendamento non può essere accettato perché potrebbe comportare barriere al commercio con paesi terzi.

Una descrizione degli aromatizzanti di affumicatura quale "aroma di salmone affumicato" (emendamento **37**) non può essere accolta perché potrebbe essere fuorviante per il consumatore; nella prassi l'aroma potrebbe essere una miscela di aroma di affumicatura e aroma di salmone.

L'etichettatura di aromi ottenuti da OGM deve essere disciplinata dal regolamento 1829/2003 e non dal presente regolamento (emendamento **38**).

Infine la Commissione non può accogliere l'emendamento **43**, in quanto il fatto di indicare la fonte dell'aroma naturale per garantire un'informazione corretta del consumatore costituisce un principio basilare della proposta.

Nella sua proposta originaria la Commissione ha inoltre allineato le disposizioni di etichettatura degli aromi a quelle degli additivi e degli enzimi. Il Parlamento europeo ha fatto una serie di emendamenti a queste ultime proposte per garantire una nuova presentazione e la semplificazione delle disposizioni in materia di etichettatura per gli additivi e gli enzimi venduti tra operatori commerciali o al consumatore finale. La Commissione si è quindi adeguata allo spirito di questi emendamenti anche in questa proposta modificata relativa agli aromi.

19. Informazioni che devono essere comunicate dagli operatori del settore alimentare

L'emendamento **31** è accettato in parte, poiché i produttori e gli utilizzatori di una sostanza aromatizzante devono comunicare immediatamente alla Commissione qualsiasi nuova informazione scientifica o tecnica che possa incidere sulla valutazione della sicurezza della sostanza aromatizzante. Tuttavia l'aggiunta di *loro nota ed accessibile* non può essere accolta in quanto limita la responsabilità del produttore.

La **seconda parte dell'emendamento 31**, che stabilisce quali informazioni vanno richieste non è accettabile in quanto limita la proposta della Commissione e sostituisce i contenuti della misura di attuazione.

20. In virtù dell'articolo 250, paragrafo 2 del trattato CE, la Commissione modifica le proposte conformemente a quanto indicato sopra.

Proposta modificata di

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

(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 ~~gli articoli 37 e~~ **l'articolo 95**,

vista la proposta della Commissione¹,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo²,

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

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 preparazione³. 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 aromi⁴ dispone l'istituzione di un inventario entro 24 mesi dalla sua adozione. Tale decisione è ora superata e va quindi abrogata.

¹ GU C [...] del [...], pag. [...].

² GU C **168 del 20.7.2007, pag. 34.**

³ GU L 184 del 15.7.88, pag. 61. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.03, pag. 1).

⁴ GU L 184 del 15.7.1988, pag. 67.

- (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 preparazione⁵ stabilisce le norme per l'etichettatura degli aromi. Tali norme sono sostituite dal presente regolamento ed occorre quindi 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 dei loro interessi sociali ed economici.
- (5) Al fine di tutelare la salute umana il campo di applicazione del presente regolamento deve estendersi agli aromi, ai materiali di base degli aromi e agli alimenti contenenti aromi. Esso deve 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 ('ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti'), nonché i loro materiali di base e gli alimenti che li contengono.
- (6) Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti possono essere utilizzati soltanto se sono conformi ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Il loro utilizzo deve essere sicuro e quindi taluni aromi vanno sottoposti ad una valutazione dei rischi prima che sia autorizzato il loro uso nei prodotti alimentari. Affinché i consumatori non siano indotti in errore, la presenza di aromi negli alimenti deve sempre essere segnalata 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 o il carattere naturale del processo di produzione o la qualità nutrizionale del prodotto.**
- (7) A partire dal 1999 il comitato scientifico dell'alimentazione umana e poi l'Autorità europea per la sicurezza alimentare hanno emesso vari pareri su una serie di sostanze presenti naturalmente nei materiali di base degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti⁶ 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 devono essere considerate sostanze indesiderabili da non aggiungere agli alimenti.
- (8) Sostanze indesiderabili naturalmente presenti nelle piante potrebbero essere contenute in preparazioni aromatiche e in ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Tradizionalmente le piante vengono utilizzate come alimento o come ingrediente alimentare. Occorre quindi stabilire tenori massimi appropriati di queste sostanze indesiderabili nei prodotti alimentari che contribuiscono maggiormente all'assunzione di queste sostanze, tenendo conto sia della necessità di tutelare la salute umana che della loro presenza inevitabile nei prodotti alimentari tradizionali.

⁵ GU L 42 del 15.2.1991, pag. 25.

⁶ http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm

- (9) È opportuno adottare disposizioni a livello comunitario per vietare o limitare l'uso di taluni materiali di origine vegetale o animale 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,.
- (10) È opportuno che le valutazioni della sicurezza siano effettuate dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare ("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 alimentare⁷.
- (11) Ai fini dell'armonizzazione, la valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli aromi e dei materiali di base sottoposti all'obbligo della valutazione vanno effettuate secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. [...], che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari e degli aromi alimentari⁸.
- (12) Le sostanze aromatizzanti sono sostanze chimicamente definite che hanno proprietà aromatizzanti. 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 alimentari⁹ è in corso di realizzazione un programma di valutazione delle sostanze aromatizzanti. Detto regolamento prescrive che entro cinque anni dall'adozione del programma sia stabilito un elenco di sostanze aromatizzanti. Occorre fissare un nuovo termine per l'adozione di tale elenco. Si proporrà di includere tale elenco nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 1) del regolamento (CE) n. [...].
- (13) Le preparazioni aromatiche sono aromi, diversi dalle sostanze chimicamente definite, ottenuti mediante appropriati processi fisici, enzimatici o microbiologici da materiali di origine vegetale, animale o minerale che si trovano nello stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione le preparazioni aromatiche ottenute dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione delle preparazioni aromatiche ottenute da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.
- (14) 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 è notorio l'uso nella produzione di aromi sono considerati a questo fine prodotti alimentari, anche se alcuni di questi materiali di base, ad esempio il legno di rosa, i trucioli di legno di quercia e le foglie di fragola, non sono necessariamente utilizzati nella produzione di alimenti. Per tali materiali non è necessaria una valutazione.

⁷ GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1642/2003 (GU L 245 del 29.9.03, pag. 4).

⁸ GU L [...] del [...], pag. [...].

⁹ GU L 299 del 23.11.96, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

- (15) Allo stesso modo, non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione gli aromatizzanti ottenuti da alimenti per trattamento termico, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione degli aromatizzanti ottenuti da materiali non alimentari per trattamento termico deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.
- (16) 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 alimentari¹⁰ stabilisce la 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 autorizzati, ad esclusione di tutti gli altri.
- (17) I precursori degli aromi aromatizzano gli alimenti mediante reazioni chimiche che si verificano durante la trasformazione degli alimenti. Non occorre sottoporre alla valutazione o alla procedura di autorizzazione i precursori degli aromi ottenuti dagli alimenti, a condizione che non esistano dubbi sulla loro sicurezza. L'autorizzazione dei precursori degli aromi ottenuti da materiali non alimentari deve invece essere preceduta da una valutazione della loro sicurezza.
- (18) Altri aromi che non rientrano nelle definizioni degli aromi sopra indicati possono essere utilizzati nei e sui prodotti alimentari a condizione di essere stati sottoposti ad una procedura di valutazione e autorizzazione.
- (19) 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 rivelarsi necessario autorizzare l'uso solo di taluni parti dei materiali o stabilire le condizioni d'uso.
- (20) Un aroma o un materiale di base che rientra nel campo 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 modificati¹¹ deve essere autorizzato a norma di tale regolamento prima di esserlo a norma del presente regolamento **soggetto alla procedura di autorizzazione prevista da tale regolamento in relazione alla valutazione della sicurezza della modifica genetica, mentre l'autorizzazione finale deve essere concessa a norma del presente regolamento.**
- (21) Le sostanze aromatizzanti o le preparazioni aromatiche possono recare sull'etichetta l'indicazione 'naturale' soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore.
- (22) Disposizioni specifiche sull'informazione devono garantire che i consumatori non siano indotti in errore quanto al materiale di base utilizzato per la produzione degli aromi naturali. ~~Deve essere indicata, ad esempio, la fonte della vanillina ottenuta dal legno.~~

¹⁰ GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1.

¹¹ GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

- (23) **Gli aromi devono rimanere soggetti agli obblighi generali riguardanti l'etichettatura conformemente alla direttiva 2000/13/CE e, se del caso, al regolamento (CE) n. 1829/2003. Inoltre, vanno incluse nel presente regolamento disposizioni specifiche sull'etichettatura di aromi venduti nella loro forma originale al produttore o al consumatore finale.**
- (24) Se il gusto affumicato di un particolare alimento è dovuto alla presenza di aromatizzanti di affumicatura, i consumatori devono esserne informati. A norma dell'articolo 5 della 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 pubblicità¹² la denominazione di vendita di un prodotto non deve confondere il consumatore e deve indicare chiaramente se il prodotto è stato affumicato tradizionalmente con fumo fresco oppure con aromatizzanti di affumicatura. Questa direttiva deve essere adattata per tenere conto delle definizioni di aroma, aromatizzante di affumicatura e del termine 'naturale' per la descrizione degli aromi stabilite nel presente regolamento.
- (25) Per valutare la sicurezza delle sostanze aromatizzanti per la salute umana sono indispensabili informazioni sul consumo e sull'uso di tali sostanze. È pertanto necessario controllare periodicamente le quantità di sostanze aromatizzanti aggiunte agli alimenti.
- (26) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento devono essere adottate in conformità della decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione¹³.
- (27) **In particolare deve essere conferito alla Commissione il potere di modificare gli allegati del presente regolamento e di adottare le misure transitorie appropriate in relazione all'istituzione dell'elenco comunitario. Poiché tali misure sono di portata generale e sono volte a modificare gli elementi non essenziali del presente regolamento e/o a completarlo con l'aggiunta di nuovi elementi non essenziali, esse devono essere adottate conformemente alla procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 5bis della decisione 1999/468/CE.**
- (28) Gli allegati da II a V del presente regolamento devono essere aggiornati in modo da tenere conto del progresso tecnico e scientifico.

¹² GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva (CE) n. 2003/89/CE (GU L 308 del 25.11.2003, pag. 15).

¹³ GU L 184 del 17.7.99, pag. 23. **Decisione modificata dalla decisione 20056/512/CE (GU L 200 del 22.7.2006, pag. 11).**

- (29) Al fine di sviluppare e aggiornare la legislazione comunitaria sugli aromi in modo proporzionale ed efficace è necessario raccogliere dati, scambiare informazioni e coordinare i lavori tra Stati membri. Per questo 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 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 alimenti e alle norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali¹⁴ e pertanto questo regolamento costituirà la base giuridica per il finanziamento di suddette misure.
- (30) In attesa dell'istituzione dell'elenco comunitario, occorre prendere le disposizioni necessarie 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 istituire un regime transitorio che preveda la valutazione e l'autorizzazione delle sostanze aromatizzanti in base alla procedura stabilita dal 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, non devono applicarsi in quanto la priorità va data al programma di valutazione in corso.
- (31) Poiché l'obiettivo dell'azione proposta, vale a dire l'adozione di norme comunitarie sull'uso degli aromi e di taluni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei e sui prodotti alimentari, 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 necessario per conseguire tali scopi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.
- (32) 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 spiritose¹⁵ 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 vitivinicoli¹⁶ devono essere modificate in modo da tenere conto di talune nuove definizioni stabilite dal presente regolamento.
- (33) Occorre pertanto modificare i regolamenti (CEE) n. 1576/89, (CEE) n. 1601/91 e (CE) n. 2232/96, nonché la direttiva 2000/13/CE,

¹⁴ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1. Rettifica in GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

¹⁵ GU L 160 del 12.6.89, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dall'atto di adesione del 2003.

¹⁶ GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPITOLO I

OGGETTO, CAMPO 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 nei o sui prodotti alimentari, al fine di assicurare **un elevato livello di tutela della salute umana e del consumatore** e un efficace funzionamento del mercato interno ~~e un elevato livello di tutela della salute umana e dei consumatori.~~

A tali fini il presente regolamento stabilisce:

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

Articolo 2

Campo di applicazione

1. Il presente regolamento si applica:

- a) agli aromi utilizzati o destinati a essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, **fatte salve le disposizioni più specifiche di cui al** ~~ad eccezione degli aromatizzanti di affumicatura che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 2065/2003;~~
- b) agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;
- c) ai prodotti alimentari contenenti aromi e/o agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;
- d) ai materiali di base per la preparazione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

2. Il presente regolamento non si applica:

- a) alle sostanze aventi esclusivamente un sapore dolce, amaro o salato;

b) agli alimenti crudi;

c) ai prodotti alimentari 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 utilizzati come ingredienti alimentari.

~~b) agli alimenti crudi o non composti.~~

3. Se necessario, per stabilire se una sostanza o una miscela di sostanze, materiali o tipi di alimenti rientra nel campo di applicazione del presente regolamento può essere adottata una decisione secondo la procedura di cui all'articolo ~~18~~**20**, paragrafo 2.

Articolo 3 Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002 e 1829/2003.
2. 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 ai prodotti alimentari 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;
 - iii) che possono contenere alimenti contenenti additivi ai sensi del regolamento (CE) n. XXX/2007¹⁷ del Parlamento europeo e del Consiglio, del ... , relativo agli additivi alimentari;**
 - b) per "sostanza aromatizzante" s'intende una sostanza chimicamente 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 microbiologico, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato ai fini del consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all’allegato II;
 - d) per “preparazione aromatica” s’intende un prodotto, diverso dalle sostanze aromatizzanti, ottenuto da:

¹⁷ GU C [...] del [...], pag. [...].

- i) un alimento mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici; tale alimento può trovarsi allo stato grezzo o avere subito una trasformazione ai fini del consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II e/o appropriati procedimenti fisici;

e/o
 - ii) un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dagli alimenti, ottenuto mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II e/o appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici;
- e)
- per “aroma ottenuto per trattamento termico” s’intende un prodotto ottenuto mediante 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) prodotti alimentari;

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, come definiti all’articolo 3, punti 1), 2) e 4) de regolamento (CE) n. 2065/2003;
 - g) per “precursore di aroma” s’intende un prodotto, di per sé privo di 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; esso può essere ottenuto da:
 - i) prodotti alimentari;

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 che non rientra nelle definizioni 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 aggiungere o modificare l’aroma;

- j) per “materiale di base” s’intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale da cui vengono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:
- i) prodotti alimentari;
 - oppure
 - 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, **fatto salvo l’elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all’allegato II**, e che non comprende 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 notorio l’uso nella produzione di aromi, sono considerati alimenti.
4. Se necessario, per stabilire se una data sostanza rientra in una delle categorie specifiche di cui al paragrafo 2, lettere da b) a j), può essere adottata una decisione secondo la procedura di cui all’articolo ~~18~~**20**, paragrafo 2.

CAPITOLO II

CONDIZIONI D’USO DEGLI AROMI, DEGLI INGREDIENTI ALIMENTARI CON PROPRIETA’ AROMATIZZANTI E DEI MATERIALI DI BASE

Articolo 4

Condizioni generali d’uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti

Possono essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari 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;
- b) il loro uso non induce in errore il consumatore.

Articolo 5

Divieto relativo agli aromi e/o ai prodotti alimentari non conformi

Nessun aroma e/o alimento in cui è stato aggiunto un aroma può essere immesso nel mercato, se l’aroma o il suo impiego non è conforme al presente regolamento e alle sue misure di attuazione.

Articolo 56
Presenza di talune sostanze

1. Le sostanze di cui alla parte A dell'allegato II non vanno aggiunte nella loro forma originale agli alimenti.
2. I tenori massimi negli alimenti composti di cui alla parte B dell'allegato III di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non sono superati per effetto dell'uso di aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei o sui prodotti alimentari.

I tenori massimi si applicano agli alimenti composti pronti al consumo o preparati conformemente alle istruzioni del produttore.

3. Modalità d'applicazione del paragrafo 2 possono essere adottate secondo la procedura di cui all'~~articolo 18~~articolo 20 paragrafo 2.

Articolo 67
Uso di taluni materiali di base

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

Articolo 78
Aromi non soggetti all'obbligo della valutazione e dell'autorizzazione

1. I seguenti aromi possono essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari senza dovere essere oggetto di autorizzazione a norma del presente regolamento, purché conformi alle disposizioni dell'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) e che sono conformi alle condizioni di produzione e ai tenori massimi di talune sostanze 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 europea per la sicurezza alimentare ('l'Autorità') esprime 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 della sicurezza di tale aroma o ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti. Gli articoli da 4 a 6 del regolamento (CE) n. [...] si applicano in tal caso *mutatis mutandis*.

Se necessario la Commissione adotta, in seguito al parere dell'Autorità, **disposizioni intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo, secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3 secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 18, paragrafo 2.** Tali disposizioni figurano, secondo il caso, negli allegati III, IV e/o V. **Per ragioni imperative di urgenza, la Commissione può ricorrere alla procedura d'urgenza di cui all'articolo 20, paragrafo 4.**

CAPITOLO III

ELENCO COMUNITARIO DEGLI AROMI E DEI MATERIALI DI BASE DI CUI È AUTORIZZATO L'USO NEI O SUI PRODOTTI ALIMENTARI

*Articolo ~~8~~**9***

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

Il presente capitolo 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 prodotti mediante riscaldamento di ingredienti che rientrano in tutto o in parte tra quelli di cui all'articolo 3, paragrafo 2), lettera e), punto ii) o per i quali non sono soddisfatte le condizioni di produzione di cui all'allegato V o sono superati i 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 ~~9~~**10***

Elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base

Degli aromi e dei materiali di base di cui all'articolo ~~8~~**9**, solo quelli inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali o utilizzati nei o sui prodotti alimentari.

*Articolo ~~10~~**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. [procedura uniforme], solo se è conforme alle condizioni di cui all'articolo 4.

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. [...] che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi alimentari, gli enzimi alimentari e gli aromi alimentari.

*Articolo ~~11~~**12***

Aromi o materiali di base che reintrano nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003

Un aroma o materiale di base che rientra nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso nell'elenco comunitario **di cui all'allegato I a norma del presente regolamento solo se è stato autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003, soltanto dopo che è stato autorizzato secondo la procedura di cui all'articolo 7 di detto regolamento.**

CAPITOLO IV

ETICHETTATURA

SEZIONE 1

~~ETICHETTATURA DEGLI AROMI NON DESTINATI ALLA VENDITA AI CONSUMATORI FINALI~~

*Articolo ~~12~~**13***

Etichettatura degli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali

- 1.** Gli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali possono essere commercializzati solo se l'imballaggio, i recipienti o i documenti di accompagnamento recano facilmente visibili, chiaramente leggibili e apposte in modo indelebile le informazioni di cui agli articoli 13 e 14 **l'etichettatura, che deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile, è conforme agli articoli 14 e 15. Le informazioni di cui all'articolo 14 devono essere in un linguaggio facilmente comprensibile per gli acquirenti.**
- 2.** **Nel proprio territorio lo Stato membro in cui il prodotto è commercializzato può, conformemente alle norme del trattato, disporre che le informazioni siano indicate in una o più lingue ufficiali della Comunità, da determinare da parte di tale Stato membro. Tale fatto non preclude che le informazioni siano indicate in varie lingue.**

Articolo ~~13~~14

Obblighi generali di informazione per l'etichettatura degli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali

1. **Qualora gli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali siano venduti singolarmente o miscelati con altri aromi e/o ingredienti alimentari e/o con l'aggiunta di altre sostanze a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), punto iii) paragrafo 4, lettera a), ~~S~~sull'sul loro imballaggio o sui recipienti e che contengono aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali figurano le seguenti informazioni:**
- a) la denominazione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma;
 - eb) l'indicazione 'per alimenti' o 'per alimenti (uso limitato)' o un riferimento più specifico all'uso alimentare cui l'aroma è destinato;
 - c) se necessario, le condizioni particolari di conservazione e d'uso;
 - d) un marchio di identificazione della partita o del lotto;
 - de) un elenco, in ordine decrescente in base al peso:
 - i) delle categorie di aromi presenti; e
 - ii) delle denominazioni delle altre sostanze o degli altri materiali contenuti nel prodotto o, se del caso, del loro numero E, **nonché un'indicazione a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003;**
 - f) **la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore;**
 - eg) l'indicazione della quantità massima di ogni componente o gruppo di componenti soggetti a 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 norme comunitarie pertinenti, **incluso il regolamento (CE) n. 1829/2003;**
 - gh) **la quantità netta;**
 - gi) la durata di conservazione minima;
 - j) **se del caso, informazioni su un aroma o su altre sostanze indicati al presente articolo ed elencati nell'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti presenti nei prodotti alimentari.**

2. In deroga al paragrafo 1, le informazioni di cui alle lettere da ee) a g) e i) 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 "destinato alla fabbricazione di alimenti e non 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 del presente articolo, qualora gli aromi siano forniti in cisterna tutte le informazioni possono essere incluse solo sui documenti di accompagnamento relativi alla partita fornita con la consegna.**

*Articolo ~~14~~ **15***

Obblighi specifici di informazione per la denominazione di vendita degli aromi

1. Il termine "naturale" può essere utilizzato per designare un aroma nella denominazione di vendita di cui all'articolo ~~13~~**14**, paragrafo 1), lettera (a) solo alle condizioni di cui ai paragrafi da 2 a 6.
2. Il termine "naturale" può essere utilizzato per designare 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 a un riferimento a un alimento, a una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo se almeno il ~~90%~~ **95%** (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

La designazione 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 ed è facilmente riconoscibile.

Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

6. Il termine "aroma naturale" può essere utilizzato soltanto se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento a tali materiali di base non ne indica l'aroma o il sapore.

Il componente aromatizzante può contenere preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

SEZIONE 2

ETICHETTATURA DEGLI AROMI DESTINATI ALLA VENDITA AI CONSUMATORI FINALI

Articolo ~~15~~16

Etichettatura degli aromi destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Senza pregiudizio della direttiva 2000/13/CE, **della direttiva 89/396/CEE e, se del caso, del regolamento (CE) n. 1829/2003,** gli aromi **venduti singolarmente o miscelati con altri aromi e/o ingredienti alimentari e/o con l'aggiunta di altre sostanze** destinati alla vendita al consumatore finale possono essere immessi sul mercato soltanto se il loro imballaggio reca facilmente visibili, chiaramente leggibili e apposte in modo indelebile la dicitura "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un'indicazione più precisa dell'uso alimentare cui l'aroma è destinato.
2. Il termine "naturale" è utilizzato per designare un aroma nella denominazione di vendita di cui all'articolo ~~13~~14, paragrafo 1), lettera a) solo alle condizioni di cui all'articolo ~~14~~15.

Articolo 17

Altre prescrizioni relative all'etichettatura

Gli articoli da 13 a 16 sono applicati senza pregiudizio a normative, regolamenti o disposizioni amministrative più dettagliati o ampi riguardanti i pesi e le misure o applicabili alla presentazione, alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura di sostanze e preparazioni pericolose o al loro trasporto.

CAPITOLO V

DISPOSIZIONI PROCEDURALI E ATTUAZIONE

Articolo ~~16~~18

Informazioni che devono essere comunicate dagli operatori del settore alimentare

1. **Un produttore o un utilizzatore di una sostanza aromatizzante deve informare immediatamente la Commissione di qualsiasi nuova informazione tecnica o scientifica che potrebbe influenzare la valutazione della sicurezza di detta sostanza.**
- ~~1~~2. Gli operatori del settore alimentare o i loro rappresentanti comunicano alla Commissione le quantità annuali di sostanze aromatizzanti aggiunte agli alimenti nella Comunità e i livelli d'uso per ogni categoria alimentare nella Comunità.
- ~~2~~3. Le modalità di applicazione del paragrafo ~~1~~2 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo ~~18~~20, paragrafo 2.

Articolo ~~17~~19

Monitoraggio e informazioni comunicate dagli Stati membri

1. Gli Stati membri provvedono al monitoraggio del consumo e dell'uso degli aromi inclusi nell'elenco comunitario nonché del consumo delle sostanze di cui all'allegato III e comunicano annualmente alla Commissione e all'Autorità le relative informazioni.
2. Previa consultazione dell'Autorità, può essere adottata secondo la procedura di cui all'articolo ~~18~~20, paragrafo 2 una metodologia comune per la raccolta di informazioni da parte degli Stati membri sul consumo e sull'uso degli aromi inclusi nell'elenco comunitario e delle sostanze di cui all'allegato III.

Articolo ~~18~~20

Comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (qui di seguito "il comitato").
2. Quando è fatto riferimento a questo paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto di quanto disposto dall'articolo 8 della medesima.

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

- 3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applica l'articolo 5bis, 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 applica l'articolo 5bis, paragrafi 1, 2, 4 e 6 e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.**
3. — Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo ~~19~~21

Modifica degli allegati da II a V

Le modifiche da apportare agli allegati da II a V per tener conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche, **che sono volte a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo ~~18~~, paragrafo 2 20, paragrafo 3.**

Per ragioni imperative di urgenza, la Commissione può ricorrere alla procedura d'urgenza di cui all'articolo 20, paragrafo 4.

Articolo ~~20~~22
Finanziamento comunitario delle politiche armonizzate

La base giuridica 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.

CAPITOLO VI

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Articolo ~~21~~23
Abrogazioni

1. La direttiva 88/388/CEE, la decisione 88/389/CEE e la direttiva 91/71/CEE sono abrogate.

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.

2. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono come riferimenti al presente regolamento.

Articolo ~~22~~24
Istituzione dell'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.
2. In attesa dell'istituzione dell'elenco comunitario, si applica il regolamento (CE) n. [...] [procedura uniforme] 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 rispettivamente sei e nove mesi~~ **il termine di nove mesi** di cui all'articolo 5, paragrafo 1 e all'articolo 7 del regolamento (CE) n. [...] [procedura uniforme].

3. Altre disposizioni transitorie appropriate, **volte a modificare elementi non essenziali del presente regolamento o per completarlo sono** ~~possono essere~~ adottate secondo la procedura **di regolamentazione con controllo** di cui all'articolo ~~18, paragrafo 2~~ **20, paragrafo 3**.

Articolo ~~23~~25
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 testo del 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. [...] e/o piante aromatiche o parti di piante aromatiche, ma le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili, anche se sono talvolta attenuate.”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.”

c) Al punto 2), lettera b), il testo del 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 aromatizzare il *gin* distillato possono essere impiegate anche le sostanze aromatizzanti definite nell’articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. [...] 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 testo del 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 testo del secondo 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.”

4. All'articolo 1, paragrafo 4, lettera u) il testo del secondo 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 delle 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 ~~b~~c) e d) del regolamento (CE) n. [...]. Possono tuttavia essere impiegate nelle bevande spiritose, ad eccezione di quelle elencate qui di seguito, le sostanze aromatizzanti definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. [...] e le preparazioni aromatiche definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d) del medesimo regolamento.”

*Articolo ~~24~~26
Modifica del regolamento (CEE) n. 1601/91*

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

1. Alla lettera a), il primo comma del terzo trattino è sostituito dal seguente:

“— sostanze aromatizzanti e/o preparazioni aromatiche quali definite all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b) e ed) del regolamento (CE) n. [...], e/o”

2. Alla lettera (b), il primo comma del secondo trattino 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), il primo comma del secondo trattino 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”

Articolo ~~25~~27
Modifica del regolamento (CE) n. 2232/96

All'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2232/96 il paragrafo 1 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 ~~26~~28
Modifica della direttiva 2000/13/CE

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

“Allegato III

DENOMINAZIONE DEGLI AROMI NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

1. Fatto salvo il paragrafo 2, gli aromi sono denominati con il termine:
 - “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) e h) del regolamento (CE) n. [...] del Parlamento europeo e del Consiglio* [regolamento sugli aromi];
 - “aromatizzanti di affumicatura” se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2) lettera f) del regolamento (CE) n. [...] [regolamento sugli aromi] e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.
 2. Il termine “naturale” per designare un aroma è utilizzato conformemente all'articolo ~~14~~15 del regolamento (CE) n. [...] [regolamento sugli aromi].”
- * GU L [...] del [...], pag. [...].

Articolo ~~27~~29
Entrata in vigore

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

Esso è applicabile a decorrere dal [inserire la data] [24 mesi dopo l'entrata in vigore]. Tuttavia, gli articoli ~~9, 23 e 24~~ **10, 25 e 26** si applicano a decorrere dalla data di applicazione dell'elenco comunitario.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati legalmente prima che siano trascorsi [24 mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento] che non sono conformi al presente regolamento possono essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione.

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

Fatto a Bruxelles, il

Per il Parlamento europeo
Il Presidente

Per il Consiglio
Il Presidente

ALLEGATO I

Elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base di cui è autorizzato l'uso nei o sui prodotti alimentari

ALLEGATO II

Elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti da cui si ottengono sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali

Tritatura	Rivestimento
Cottura, cottura al forno, friggitura (fino a 240°C)	Raffreddamento
Sezionamento	Distillazione/rettificazione
Essiccazione	Emulsione
Evaporazione	Estrazione, inclusa l'estrazione di solventi
Fermentazione	Filtraggio
Macinazione	Riscaldamento
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 possono essere aggiunte in quanto tali ai prodotti alimentari

Acido agarico

Capsaicina

Ipericina

Beta-asarone

1-Allil-4-metossibenzene

Acido cianidrico

Mentofurano

4-Allil-1,2-dimetossibenzene

Pulegone

Quassina

1-Allil-3,4-metilendiossibenzene, safrolo

Teucrin A

Tuione (alfa e beta)

Parte B: Tenori massimi di sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti in taluni alimenti composti a cui sono stati aggiunti aromi e/o 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	Latte e latticini	50
	Frutta, verdura (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), noci e semi	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 per l'alito	500
	Microconfetteria per rinfrescante l'alito ¹⁸	3000
	Gomma da masticare	1000
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	200
4-Allil-1,2-dimetossibenzene	Latte e latticini	20
	Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	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

¹⁸ Confetti con sapore intenso; peso per confetto inferiore a 1 g.

Quassina	Bevande analcoliche	0,5
	Prodotti di panetteria	1
	Bevande alcoliche	1.5
1-Allil-3,4-metilendiossibenzenne, safrolo	Carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	Pesce e prodotti a base di pesce	15
	Minestre e salse	25
	Bevande analcoliche	1
Teucrin A	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

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</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</i> L. e <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	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.
<i>Laricifomes officinalis</i> oppure <i>Fomes officinalis</i>	Fungo del larice	
<i>Hypericum perforatum</i>	Iperico	
<i>Teucrium chamaedrys</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 deve essere superiore a 180°C.
- b) La durata del trattamento termico non deve essere superiore a 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 deve essere 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