KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Bruksela, dnia 28.7.2006
KOM(2006) 427 wersja ostateczna

2006/0147 (COD)

Wniosek

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE

{SEK(2006) 1042}
{SEK(2006) 1043}

(przedstawiony przez Komisję)

UZASADNIENIE

1) KONTEKST WNIOSKU

- Podstawy i cele wniosku

Dyrektywa Rady 88/388/EWG ustanawia definicję środków aromatyzujących, ogólne zasady ich stosowania, wymogi dotyczące etykietowania i najwyższe dopuszczalne poziomy substancji, które mogą zagrażać zdrowiu ludzi. Stanowi ona, że w prawodawstwie wspólnotowym dotyczącym środków aromatyzujących należy uwzględniać przede wszystkim wymogi odnoszące się do zdrowia ludzi.

Dyrektywa wymaga zasadniczych zmian, w celu uwzględnienia postępu technologicznego i naukowego w zakresie środków aromatyzujących. Ponadto, w wyniku przyjęcia rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, niektóre przepisy należy dostosować, natomiast inne należy wprowadzić.

W celu zapewnienia jasności i skuteczności, dyrektywę 88/388/EWG zastępuje się niniejszym wnioskiem.

Wniosek dotyczący nowego rozporządzenia w sprawie środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących wchodzi, jako część pakietu „Środki ulepszające żywność", w zakres programu prac legislacyjnych Komisji na 2005 r.

- Kontekst ogólny

Artykuł 1 dyrektywy 88/388/EWG ogranicza jej zakres do środków aromatyzujących. Jednak przepisy art. 4 lit. c) ustanawiają najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji niepożądanych w środkach spożywczych zawierających środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących. Różne są sposoby stosowania tych najwyższych dopuszczalnych poziomów przez państwa członkowskie: niektóre stosują je do środków spożywczych zawierających tylko środki aromatyzujące, natomiast inne do środków spożywczych zawierających zarówno środki aromatyzujące jak i składniki żywności o własnościach aromatyzujących.

Dostosowanie najwyższych dopuszczalnych poziomów uzasadnione jest również potrzebą uwzględnienia ostatnich opinii naukowych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.

Komitet Ekspertów ds. Substancji Aromatycznych, działający przy Radzie Europy, przedstawił propozycję warunków wytwarzania i przetwarzania środków aromatyzujących oraz najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych substancji niepożądanych.

Zdaniem konsumentów, stosowane określenie „identyczny z naturalnym” wprowadza ich w błąd. Ponadto konsumenci żądają informacji o źródle pochodzenia naturalnych środków aromatyzujących. Stosowanie określenia „naturalny” należy ograniczyć do środków aromatyzujących otrzymywanych wyłącznie z naturalnych substancji i/lub preparatów aromatycznych. Jeżeli smak dymu wynika z użycia środków aromatyzujących z dymu wędzarniczego, konsument musi zostać o tym poinformowany.

Wraz z rozporządzeniami w sprawie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i jednolitej procedury wydawania zezwoleń na ich stosowanie, niniejszy wniosek wchodzi w zakres pakietu „Środki ulepszające żywność”.

- Istniejące przepisy w obszarze objętym niniejszym wnioskiem

  Dyrektywa Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji ustanawia ogólne zasady mające zastosowanie do środków aromatyzujących przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych:

  – definiuje środki aromatyzujące, substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia i środki aromatyzujące dymu wędzarniczego;

  – ogranicza możliwość dodawania i występowanie niektórych substancji o działaniu toksycznym w środkach aromatyzujących i/lub środkach spożywczych, do których dodano środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących;

  – ustanawia zasady etykietowania środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży wytwórcom środków spożywczych i konsumentowi końcowemu;

  – wnioskuje o przyjęcie bardziej szczegółowych przepisów dotyczących źródeł środków aromatyzujących, substancji aromatycznych, środków aromatyzujących z przetworzenia, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i metod wytwarzania, oraz przepisów w sprawie dodatków do żywności, produktów do rozpuszczania i rozcieńczania środków aromatyzujących i dodatków niezbędnych do produkcji środków aromatyzujących (dodatków technologicznych), metod analizy i pobierania próbek, a także kryteriów czystości i kryteriów mikrobiologicznych.

  Konsekwencją wniosków przedstawionych w ostatnim tiret było przyjęcie następujących przepisów prawnych:

  1. Procedura sporządzenia wykazu substancji aromatycznych dopuszczonych do stosowania w i na środkach spożywczych została przyjęta w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 2232/96 ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji

aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych. Wykaz powinien zostać przyjęty do lipca 2005 r.

2. Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni.

3. Dyrektywa 2003/114/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 grudnia 2003 r. zmieniająca dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące.

- Zgodność z innymi politykami

Wyznaczone cele danej polityki:

– ochrona zdrowia ludzi i interesów konsumenta;

– stworzenie jasnych ram umożliwiających innowacje i dalszy postęp technologiczny, które zapewnią europejskiemu przemysłowi utrzymanie wiodącej pozycji w dziedzinie środków aromatyzujących.

Realizacja wymienionych celów przyczyni się do osiągnięcia celów strategicznych Komisji, określonych w Strategii Lizbońskiej, pięcioletnim planie Komisji oraz w Białej Księdze o bezpieczeństwie żywności, opublikowanej w 2000 r.

2) KONSULTACJE Z ZAINTERESOWANYMI STRONAMI I OCENA WPŁYWU

- Konsultacje z zainteresowanymi stronami

Metody konsultacji, główne sektory docelowe oraz charakterystyka respondentów.

Opinię państw członkowskich i zainteresowanych stron poddano ocenie w drodze konsultacji na poziomie różnych grup roboczych oraz przy okazji dwustronnych kontaktów, służących omówieniu dokumentów roboczych.

Ponadto, wśród różnych zainteresowanych stron rozprowadzono kwestionariusz.

Wśród tych podmiotów znajdowały się następujące organizacje:

BEUC (Europejska Organizacja Konsumentów)

CAOBISCO (Stowarzyszenie Producentów Wyrobów Czekoladowych, Cukierniczych i Ciastkarskich UE)

CEPS (Europejskie Stowarzyszenie Producentów Alkoholi Wysokoprocentowych)

CIAA (Konfederacja Przemysłu Spożywczego UE)

EACGI (Europejskie Stowarzyszenie Producentów Gumy do Żucia)

EDA (Europejskie Stowarzyszenie Przetwórców Mleka)

EFFA (Europejskie Stowarzyszenie Producentów Substancji Zapachowych i Smakowych)

EHGA (Europejskie Stowarzyszenie Producentów Ziół)

EHIA (Europejskie Stowarzyszenie ds. Naparów z Ziół)

ESA (Europejskie Stowarzyszenie ds. Przypraw)

FIC Europe (Europejska Federacja Producentów Koncentratów i Sosów)

SFMA (Europejskie Stowarzyszenie Wytwórców Środków Aromatyzujących Dymu Wędzarniczego)

Podsumowanie odpowiedzi i sposób ich uwzględnienia

Po zakończeniu każdej procedury konsultacji rozważano uwagi i dostosowywano teksty. W sprawie wniosku istnieje ogólne porozumienie. Podsumowanie wyników przeprowadzonych konsultacji przedstawia się następująco:

1. Wyjaśnienie zakresu.

   Wszystkie strony zgodziły się z tym, że uniknie się rozbieżności między państwami członkowskimi.

2. Definicje środków aromatyzujących

   2.1 Ograniczenie w zakresie stosowania określenia „naturalny”

   Brak jest jednomyślności w kwestii wpływu nowej definicji substancji aromatycznych, w której nie rozróżnia się już substancji aromatycznych identycznych z naturalnymi od sztucznych.

   Argumenty przemawiające za takim podejściem to: uniknięcie nieporozumień; zastrzeżenie określenia „naturalny” dla produktów faktycznie naturalnych; zróżnicowanie takie nie jest uzasadnione z toksykologicznego punktu widzenia oraz stanowi dodatkowe obciążenie administracyjne. Skreślenie tego wyrazu uprości przepisy prawne.

   Argumenty przemawiające na niekorzyść dotyczą szczególnie konieczności zmiany ustawodawstwa wertykalnego, które nie dopuszcza stosowania sztucznych substancji aromatycznych w niektórych kategoriach środków spożywczych.

2.2 Wprowadzenie kategorii „Inne środki aromatyzujące”

Zwolennikami tej nowej kategorii są przedsiębiorstwa pracujące nad stworzeniem nowych środków aromatyzujących, ponieważ taki zapis daje im możliwość tworzenia nowych środków aromatyzujących, które nie wchodzą w zakres innych definicji.

Za takim podejściem opowiadają się organizacje konsumenckie, gdyż zapewnia ono większą przejrzystość i ochronę bezpieczeństwa.

3. Nowe przepisy dotyczące etykietowania

3.1 Koszty etykietowania

Panuje opinia, że ewentualny wpływ nowych przepisów jest ograniczony. Wprowadzenie okresu przejściowego może ograniczyć ewentualne koszty.

3.2 Informacje dla konsumentów

Zdaniem państw członkowskich oraz organizacji konsumentów, wniosek przyniesie poprawę w zakresie informowania konsumenta o charakterze zastosowanych środków aromatyzujących.

Podmioty przemysłu spożywczego, a zwłaszcza organizacje handlowe są mniej entuzjastycznie nastawione do nowych przepisów dotyczących etykietowania lub wręcz sprzeciwiają się im.

4. Najwyższe dopuszczalne poziomy substancji stanowiących zagrożenie w kategoriach toksykologicznych

Kontrole przeprowadzane przez państwa członkowskie będą skuteczniejsze, ponieważ nie będą się koncentrowały na wszystkich środkach spożywczych i napojach, lecz na środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologiczym.

5. Monitorowanie spożycia

Państwa członkowskie obawiają się, że monitorowanie spożycia substancji wymienionych w załączniku II oraz substancji objętych ograniczeniami w zakresie ich stosowania będzie wymagało zaangażowania dodatkowych środków finansowych.

- Zasięgniecie i wykorzystanie opinii ekspertów

Zasięgnięcie opinii ekspertów zewnętrznych nie było konieczne.

- Ocena wpływu

Spodziewany możliwy wpływ dotyczy aspektów gospodarczych i społecznych. Nie przewiduje się, aby rozważane różne możliwości miały wpływ na środowisko.

1. Brak działań

1.1 Wpływ gospodarczy

Sytuacja gospodarcza pogorszy się:

Nie będzie wspierany postęp technologiczny.

W celu uniknięcia barier w handlu z krajami trzecimi, zachodzi konieczność ustanowienia wyraźnych przepisów, które uwzględniałyby najnowsze osiągnięcia naukowe i technologiczne.

Przemysł europejski może utracić pozycję lidera na rynku światowym.

1.2 Wpływ społeczny

Brak jest wystarczającej ochrony zdrowia konsumentów, ponieważ:

najwyższe dopuszczalne poziomy substancji o zagrożeniu toksykologicznym nie uwzględniają najnowszych opinii naukowych.

najwyższe dopuszczalne poziomy substancji o zagrożeniu toksykologicznym ogólnie w środkach spożywczych i napojach nie umożliwiają kontroli opartych na analizie ryzyka.

niespełniony jest żądanie konsumentów dotyczące bardziej szczegółowych informacji na etykietach.

2. Działania nielegislacyjne

2.1 Wpływ gospodarczy

W obecnej chwili istnieje prawodawstwo w zakresie środków aromatyzujących. Nie można lekceważyć obowiązującego prawodawstwa przy formułowaniu wytycznych. Mogłoby to doprowadzić do sprzecznej sytuacji, wprowadzającej w błąd podmioty z danej branży, a w konsekwencji mogłoby mieć negatywny wpływ gospodarczy.

2.2 Wpływ społeczny

Wytyczne mogą pozostawać w sprzeczności z obowiązującym ustawodawstwem, w związku z czym nie są najskuteczniejszym

sposobem ochrony zdrowia konsumentów.

Niejasna sytuacja prawna zniechęci konsumentów do używania środków aromatyzujących wskutek utraty zaufania.

3. Deregulacja przepisów dotyczących środków aromatyzujących

3.1 Wpływ gospodarczy

Doprowadziłoby to do sytuacji, w której każde państwo członkowskie samo ustanawiałoby swoje przepisy wykonawcze. Ponieważ państwa członkowskie mogą różnie postrzegać zagrożenia, mogłoby to skutkować zakłóceniami w efektywnym funkcjonowaniu rynku wewnętrznego.

3.2 Wpływ społeczny

Różne stanowiska państw członkowskich w kwestii oceny bezpieczeństwa doprowadzą do sytuacji, w której konsumenci będą wprowadzani w błąd, różne będą poziomy ochrony, a w niektórych państwach członkowskich i na rynku wewnętrznym nastąpi utrata zaufania.

4. Zmiana dyrektywy Rady 88/388/EWG

4.1 Wpływ gospodarczy

Zgodnie z wyjaśnieniem zawartym w pkt 5, wprowadzenie niezbędnych zmian do aktualnej dyrektywy byłoby korzystne w kategoriach gospodarczych.

Nadal istniałaby konieczność wszczęcia procedury współdecyzji, w celu wprowadzenia zmian do załączników I i II oraz innych przepisów dotyczących ochrony zdrowia publicznego i handlu. Niemniej jednak zarządzanie wykazem zawierającym około 2600 substancji dopuszczonych do użycia w i na środkach spożywczych wymaga efektywniejszej procedury wydawania zezwoleń.

Liczba niezbędnych zmian mogłaby skutkować brakiem jasności w ustawodawstwie.

4.2 Wpływ społeczny

Spodziewany jest pozytywny wpływ na zdrowie publiczne, a to za sprawą ogólnego systemu oceny bezpieczeństwa środków aromatyzujących, dostosowania najwyższych dopuszczalnych poziomów substancji o zagrożeniu toksykologicznym do aktualnych opinii naukowych, a także ustanowienia kontroli tych substancji w środkach spożywczych o najwyższym stopniu zagrożenia.

5. Wniosek dotyczący nowego rozporządzenia.

5.1 Wpływ gospodarczy

5.1.1 Wpływ na wymogi administracyjne w stosunku do przedsiębiorstw

Wyeliminowanie – za sprawą harmonizacji przepisów we wszystkich państwach członkowskich – rozróżnienia między substancjami aromatycznymi identycznymi z naturalnymi a sztucznymi substancjami aromatycznymi, w przypadku gdy substancje obu kategorii są chemicznie syntetyzowane, doprowadzi do zmniejszenia wymogów administracyjnych.

Spełnienie zmienionych w niniejszym wniosku wymagań dotyczących etykietowania środków aromatyzujących będzie związane z koniecznością podjęcia dodatkowych wysiłków. Będą one jednak miały charakter przejściowy, do czasu dostosowania etykiet do nowych wymogów. Ponadto wysiłki te są stosunkowo niewielkie w porównaniu z celem, jakim jest zyskanie większej przejrzystości i pozytywnej opinii konsumentów.

W celu ograniczenia wysiłków i kosztów, na dostosowanie do nowych wymogów w zakresie etykietowania proponuje się okres przejściowy.

5.1.2 Wpływ na innowacje i badania

Przypadki, w których konieczna jest ocena bezpieczeństwa środka aromatyzującego, są określone w szczegółowych przepisach dotyczących stosowania i zatwierdzania środków aromatyzujących. Niektóre substancje aromatyzujące są z definicji zwolnione z oceny. Umożliwi to podmiotom z danej branży dokładniejszą ocenę kosztów stworzenia nowych środków aromatyzujących.

We wniosku wyszczególniono również rodzaje preparatów, które można uznać za „naturalne” w kategoriach opisu na etykiecie. Ma to znaczenie dla dalszych postępów w zakresie tworzenia i wytwarzania nowych naturalnych środków aromatyzujących.

Pozytywnie odbierane jest w kategoriach innowacji i działalności badawczej wprowadzenie kategorii „inne środki aromatyzujące”. Zatwierdzenie nowych kategorii środków aromatyzujących uwarunkowane jest jedynie uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

5.1.3 Wpływ na gospodarstwa domowe

Konsument będzie lepiej poinformowany o charakterze środków aromatyzujących wchodzących w skład żywności.

Wnioskowane rozporządzenie nie powinno negatywnie wpłynąć na ceny środków spożywczych.

5.1.4 Wpływ na kraje trzecie i stosunki międzynarodowe

Niniejszy wniosek przyczyni się do dalszej harmonizacji prawodawstwa w zakresie środków aromatyzujących, oraz do stworzenia jednolitego rynku w UE, a importerom da możliwości prognozowania.

Harmonizacja prawodawstwa w zakresie środków aromatyzujących zapewni Unii Europejskiej lepszą pozycję w negocjacjach z krajami trzecimi, dotyczących wprowadzania środków aromatyzujących do systemu Kodeksu Żywnościowego.

Wspólnota Europejska będzie mogła utrzymać swoją wiodącą pozycję wytwórcy i innowatora środków aromatyzujących.

5.1.5 Wpływ na władze publiczne

Skuteczniejsze będą kontrole przeprowadzane przez państwa członkowskie, ponieważ będą się one koncentrowały na środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologicznym.

Państwa członkowskie, w których istnieją określone kategorie artykułów żywnościowych, do których można dodawać wyłącznie naturalne lub identyczne z naturalnymi substancje aromatyczne, będą zmuszone dostosować swoje przepisy krajowe. Uproszczenie to jednak zaowocuje ograniczeniem wymogów administracyjnych.

Państwa członkowskie obawiają się, że monitorowanie spożycia substancji wymienionych w załączniku II oraz substancji objętych ograniczeniami w zakresie ich stosowania będzie wymagało zaangażowania dodatkowych środków finansowych. Monitorowanie to ma jednak zasadnicze znaczenie, jeżeli niniejsze rozporządzenie ma skutecznie zapewnić ochronę zdrowia konsumentów.

Państwa członkowskie nie dostarczyły nam informacji dotyczących potrzebnych środków finansowych. Wpływ monitorowania spożycia środków aromatyzujących można znacznie ograniczyć przez połączenie go z monitorowaniem spożycia dodatków, które jest już przewidziane w

prawodawstwie UE.

5.2 Wpływ społeczny

Spodziewany jest pozytywny wpływ na zdrowie publiczne, a to za sprawą ogólnego systemu oceny bezpieczeństwa środków aromatyzujących na poziomie Wspólnoty.

Kontrole w zakresie dopuszczalnego poziomu substancji o zagrożeniu toksykologicznym będą się koncentrowały na środkach spożywczych o najwyższym stopniu ryzyka, co zapewni skuteczniejszą ochronę zdrowia konsumentów.

W przypadku stwierdzenia, że spożycie zagraża bezpieczeństwu, wnioski z monitorowania spożycia można wykorzystać w celu dostosowania ustawodawstwa.

Komisja dokonała oceny wpływu, wyszczególnionej w programie prac, z której sprawozdanie dostępne jest na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm

3) ASPEKTY PRAWNE WNIOSKU

- Charakterystyka proponowanego działania

  Rozporządzenie zapewni skuteczniejsze funkcjonowanie rynku wewnętrznego środków aromatyzujących używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych oraz niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących, a także będzie stanowiło podstawę dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i dla ochrony interesów konsumentów.

- Podstawa prawna

  Artykuł 95 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską.

- Zasada pomocniczości

  Zasada pomocniczości ma zastosowanie, ponieważ niniejszy wniosek nie wchodzi w zakres wyłącznych kompetencji Wspólnoty.

  Państwa członkowskie nie mogą osiągnąć celów niniejszego wniosku w wystarczającym stopniu z przedstawionych poniżej względów.

  Działania podejmowane wyłącznie ze strony państw członkowskich mogłyby, ze względu na różne poziomy ochrony, doprowadzić do dezorientacji wśród konsumentów, a także do utraty zaufania w niektórych państwach członkowskich i na rynku wewnętrznym.

  Działanie na poziomie Wspólnoty umożliwi skuteczniejsze osiągnięcie celów niniejszego wniosku z przedstawionych poniżej względów.

Istnieje konieczność zarządzania wykazem zawierającym około 2600 substancji aromatycznych dopuszczonych do użycia. Oczekuje się, że rocznie składanych będzie około 100 wniosków o zezwolenie. Wymaga to zharmonizowanego i scentralizowanego podejścia.

Skuteczność procedury wydawania zezwoleń i efektywne funkcjonowanie rynku wewnętrznego wykażą, że najlepszą metodą osiągnięcia celów, o których tutaj mowa, są działania ze strony Unii Europejskiej.

Scentralizowana procedura wydawania zezwoleń to najskuteczniejszy sposób na zapewnienie efektywnego funkcjonowania rynku wewnętrznego środków aromatyzujących używanych w i na środkach spożywczych przy jednoczesnej ochronie zdrowia europejskich konsumentów oraz ich interesów.

W związku z powyższym niniejszy wniosek jest zgodny z zasadą pomocniczości.

- Zasada proporcjonalności

Niniejszy wniosek jest zgodny z zasadą proporcjonalności z przedstawionych poniżej względów.

Aby lepiej wykorzystać możliwości państw członkowskich do przeprowadzania kontroli i zorganizowanych kontroli opartych na analizie ryzyka, działania zostaną ukierunkowane na środki aromatyzujące i substancje aromatyczne występujące w środkach spożywczych o najwyższym stopniu zagrożenia.

Ocena bezpieczeństwa środków aromatyzujących ogranicza się wyłącznie do substancji aromatycznych, preparatów, które nie są zaliczane do tradycyjnych, oraz materiałów źródłowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego innych niż żywność.

Obowiązek etykietowania ogranicza się do „środka aromatyzującego”, „środka aromatyzującego dymu wędzarniczego” i źródła pochodzenia naturalnych środków aromatyzujących.

- Dobór instrumentów

Wnioskowane instrumenty: rozporządzenie.

Inne instrumenty nie byłyby odpowiednie z przedstawionych poniżej względów.

Dyrektywa Rady 88/388/EWG pozwoliła osiągnąć wysoki poziom harmonizacji w zakresie środków aromatyzujących. Aby zapewnić dalsze efektywne funkcjonowanie rynku wewnętrznego przy jednoczesnej ochronie zdrowia ludzi i interesów konsumentów, za najskuteczniejszy środek uznaje się rozporządzenie.

4) SKUTKI DLA BUDŻETU

Wspólnota może finansować ustanowienie zharmonizowanej polityki i systemu w dziedzinie środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, w tym:

stworzenie odpowiedniej bazy danych do gromadzenia i przechowywania wszystkich informacji dotyczących przepisów wspólnotowych w zakresie środków aromatyzujących,

przeprowadzenie badań koniecznych do przygotowania i opracowania prawodawstwa w zakresie środków aromatyzujących do żywności,

przeprowadzenie badań koniecznych do zharmonizowania procedur, kryteriów podejmowania decyzji i wymogów dotyczących danych, w celu ułatwienia podziału pracy między państwami członkowskimi oraz opracowania wytycznych w danych obszarach.

5) INFORMACJE DODATKOWE

- Uchylenie obowiązującego prawodawstwa.

  Przyjęcie wniosku będzie skutkowało uchyleniem obowiązującego prawodawstwa.

- Europejski Obszar Gospodarczy

  Przedstawiony wniosek ma znaczenie dla EOG i dlatego powinien obejmować Europejski Obszar Gospodarczy.

2006/0147 (COD)

Wniosek

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89, rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenie (WE) nr 2232/96 i dyrektywę 2000/13/WE

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37 i 95,

uwzględniając wniosek Komisji[1],

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego[2],

stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 251 traktatu,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W związku z postępem technicznym i naukowym należy uaktualnić dyrektywę Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji[3]. Dyrektywę 88/388/EWG należy zastąpić niniejszym rozporządzeniem w celu zapewnienia jasności i skuteczności.

(2) Decyzja Rady 88/389/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie ustanowienia przez Komisję wykazu materiałów źródłowych i substancji stosowanych w produkcji środków aromatyzujących[4] przewiduje ustanowienie tego wykazu w terminie 24 miesięcy od jej przyjęcia. Decyzja ta jest już nieaktualna i należy ją uchylić.

(3) Dyrektywa Komisji 91/71/EWG z dnia 16 stycznia 1991 r. uzupełniająca dyrektywę Rady 88/388/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji[5] ustanawia zasady

---

1 Dz.U. C […], […], str. […].
2 Dz.U. C […], […], str. […].
3 Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 61. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).
4 Dz.U. L 184 z 15.7.1988, str. 67.
5 Dz.U. L 42 z 15.2.1991, str. 25.

etykietowania środków aromatyzujących. Niniejsze rozporządzenie zastępuje te zasady i wymienioną dyrektywę należy uchylić.

(4) Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności to zasadniczy aspekt rynku wewnętrznego, mający znaczny wkład w zdrowie i dobre samopoczucie obywateli oraz ich interesy społeczne i gospodarcze.

(5) Aby zapewnić ochronę zdrowia ludzi, zakresem niniejszego rozporządzenia należy objąć środki aromatyzujące, materiały źródłowe do ich produkcji oraz środki spożywcze zwierające środki aromatyzujące. Należy w nim również uwzględnić niektóre składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które są dodawane do żywności przede wszystkim w celu nadania aromatu, oraz które w znacznym stopniu przyczyniają się do obecności w środkach spożywczych niektórych naturalnie występujących substancji niepożądanych („składniki żywności o własnościach aromatyzujących"), a także ich materiały źródłowe i środki spożywcze je zawierające.

(6) Środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących można stosować wyłącznie w przypadku, gdy spełniają kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Muszą one być bezpieczne w zastosowaniu, w związku z czym niektóre środki aromatyzujące należy poddać ocenie ryzyka, zanim zostaną dopuszczone do użycia w środkach spożywczych. Aby nie wprowadzać konsumenta w błąd, ich obecność należy zawsze odpowiednio zaznaczyć na etykiecie.

(7) Od 1999 r. Komitet Naukowy ds. Żywności, a następnie Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, wydał szereg opinii dotyczących substancji naturalnie występujących w materiałach źródłowych środków aromatyzujących oraz składników żywności o własnościach aromatyzujących[6], które zdaniem Komitetu Ekspertów ds. Substancji Aromatycznych, działającego przy Radzie Europy, zwiększają zagrożenie toksykologiczne. Substancje, co do których Komitet Naukowy ds. Żywności potwierdził zagrożenie toksykologiczne, należy uznać za substancje niepożądane, których nie należy dodawać do środków spożywczych.

(8) Z uwagi na ich naturalną obecność w roślinach, substancje niepożądane mogą występować w preparatach aromatycznych i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących. Rośliny są tradycyjnie wykorzystywane jako żywność lub składniki żywności. Mając na uwadze konieczność ochrony zdrowia ludzi i nieuniknioną obecność niepożądanych substancji w tradycyjnych środkach spożywczych, należy ustanowić odpowiednie najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości tych substancji w środkach spożywczych, które najbardziej przyczyniają się do spożycia substancji o zagrożeniu toksykologicznym przez człowieka.

(9) Na poziomie Wspólnoty należy ustanowić przepisy zakazujące lub ograniczające stosowanie niektórych materiałów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, które zwiększają zagrożenie dla zdrowia ludzi, w produkcji środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących oraz w wytwarzaniu żywności.

(10) Przeprowadzanie oceny ryzyka należy powierzyć Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności, dalej zwanemu „Urzędem", powołanemu rozporządzeniem

---

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

(WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności[7].

(11) W celu zapewnienia harmonizacji, ocenę ryzyka oraz zatwierdzanie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych, które muszą zostać poddane ocenie, należy przeprowadzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr […] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności[8].

(12) Substancje aromatyczne to substancje zdefiniowane chemicznie o własnościach aromatyzujących. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych[9] program oceny substancji aromatycznych jest obecnie realizowany. Na podstawie tego rozporządzenia, wykaz substancji aromatycznych ma zostać przyjęty w ciągu pięciu lat od zatwierdzenia programu. Należy ustanowić nowy termin dla przyjęcia tego wykazu. Zostanie przedstawiony wniosek o włączenie tego wykazu do wykazu określonego w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr […].

(13) Preparaty aromatyczne to środki aromatyzujące inne niż substancje zdefiniowane chemicznie, otrzymywane z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mineralnego w drodze odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, zarówno w stanie niezmienionym albo przetworzonym do spożycia przez ludzi. Preparatów aromatycznych wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie ani obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych, chyba że poddawane jest w wątpliwość ich bezpieczeństwo. Jednak zatwierdzenie preparatów aromatycznych wytwarzanych z materiałów nieprzeznaczonych do spożycia należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

(14) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 definiuje żywność jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Materiały pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się w tym przypadku za surowce żywnościowe, nawet jeżeli niektórych z tych materiałów źródłowych, takich jak palisander, wióry dębu i liście truskawki, nie można stosować w formie pożywienia. Nie trzeba ich poddawać ocenie.

(15) Podobnie nie ma potrzeby poddawania ocenie czy obejmowania procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach spożywczych środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, wytwarzanych z żywności w zatwierdzonych warunkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich bezpieczeństwa. Jednak zatwierdzenie

---

7 Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1642/2003 (Dz.U. L 245 z 29.9.2003, str. 4).

8 Dz.U. L […], […], str. […].

9 Dz.U. L 299 z 23.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, wytwarzanych z surowców nieprzeznaczonych do spożycia lub wytwarzanych w niezatwierdzonych warunkach, należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

(16) Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni[10] ustanawia procedurę oceny bezpieczeństwa i wydawania zezwoleń na środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, oraz ma na celu ustanowienie wykazu początkowych koncentratów dymnych i początkowych frakcji smołowych, które jako jedyne są dopuszczone do stosowania.

(17) Prekursory środków aromatyzujących dodają środkom spożywczym aromatu w drodze reakcji chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności. Prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z żywności nie trzeba poddawać ocenie czy obejmować procedurą zatwierdzenia do użycia w i na środkach, chyba że istnieją wątpliwości dotyczące ich bezpieczeństwa. Jednak zatwierdzenie prekursorów środków aromatyzujących wytwarzanych z surowców innych niż żywnościowe należy uwarunkować uprzednią oceną ich bezpieczeństwa.

(18) Inne środki aromatyzujące, których nie obejmują definicje wymienionych poprzednio środków aromatyzujących, można stosować w i na środkach spożywczych pod warunkiem poddania ich uprzedniej ocenie i objęcia procedurą zatwierdzenia.

(19) Zezwolenie na stosowanie do produkcji środków aromatyzujących materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego innych niż surowce żywnościowe należy uwarunkować uprzednią naukową oceną ich bezpieczeństwa. Może zaistnieć konieczność wydania zezwolenia na stosowanie tylko niektórych elementów danego materiału lub ustalenia warunków jego zastosowania.

(20) Wydanie na mocy niniejszego rozporządzenia zezwolenia na stosowanie środka aromatyzującego lub materiału źródłowego objętego zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy[11] powinno zostać poprzedzone zatwierdzeniem na mocy wymienionego rozporządzenia.

(21) Na etykietach substancji lub preparatów aromatycznych należy umieszczać oznaczenie „naturalny” tylko w przypadku, gdy spełniają one określone kryteria zapewniające, że konsument nie zostanie wprowadzony w błąd.

(22) Określone wymogi w odniesieniu do informacji o materiale źródłowym stosowanym do wytwarzania naturalnych środków aromatyzujących mają zapewnić, że konsument nie będzie wprowadzany w błąd. Będzie na przykład istniał obowiązek podania źródła, z jakiego pochodzi wanilina otrzymana z drewna.

(23) Konsumentów należy informować, jeżeli smak dymu jest spowodowany dodaniem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Zgodnie z art. 5 dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie

---

[10] Dz.U L 309 z 26.11.2003, str. 1.
[11] Dz.U. L 268 z 18.10.2003, str. 1.

zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych[12], nazwa, pod którą dany produkt jest sprzedawany nie może wprowadzać konsumenta w błąd, jeśli chodzi o informację, czy produkt jest zwyczajnie wędzony świeżym dymem, czy też doprawiony środkami aromatyzującymi dymu wędzarniczego. Omawianą dyrektywę należy dostosować do ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu definicji środków aromatyzujących, środków aromatyzujących dymu wędzarniczego i określenia „naturalny" do oznaczania środków aromatyzujących.

(24) Zasadnicze znaczenie do celów oceny bezpieczeństwa substancji aromatycznych do spożycia przez ludzi mają informacje dotyczące spożycia i stosowania substancji aromatycznych. W związku z tym należy regularnie sprawdzać ilości substancji aromatycznych dodawanych do żywności.

(25) Środki konieczne w celu wykonania niniejszego rozporządzenia należy przyjąć zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji[13].

(26) Załączniki II do V do niniejszego rozporządzenia należy dostosować do postępu naukowego i technicznego.

(27) W celu opracowania i uaktualnienia wspólnotowych przepisów prawnych dotyczących dodatków do żywności w odpowiedni i skuteczny sposób, niezbędne jest gromadzenie przez państwa członkowskie danych oraz wzajemna wymiana informacji i koordynacja zadań pomiędzy nimi. Do osiągnięcia tego celu wskazanym może być przeprowadzenie badań dotyczących kwestii szczególnych tak, aby usprawnić proces podejmowania decyzji. Wskazane jest, aby Wspólnota mogła finansować te badania w ramach wspólnotowej procedury budżetowej. Finansowanie takiego środka objęte jest rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt[14] i w związku z tym podstawą prawną do finansowania środków, o których mowa powyżej będzie rozporządzenie (WE) nr 882/2004.

(28) Do czasu ustanowienia wspólnotowego wykazu należy przyjąć przepis dotyczący oceny i zatwierdzania substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w rozporządzeniu (WE) nr 2232/96. W związku z tym należy ustanowić system przejściowy. W ramach tego systemu, omawiane substancje aromatyczne należy poddawać ocenie i zatwierdzać zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [rozporządzenie proceduralne]. Nie należy jednak stosować przewidzianych w tym rozporządzeniu terminów przyjęcia przez Urząd opinii, oraz terminów odnoszących się do przedłożenia przez Komisję Stałemu Komitetowi ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt projektu rozporządzenia uaktualniającego wykaz wspólnotowy, ponieważ priorytetowe znaczenie należy nadać realizowanemu aktualnie programowi oceny.

---

[12] Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/89/WE (Dz.U. L 308 z 25.11.2003, str. 15).

[13] Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

[14] Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1. Wersja poprawiona (Dz.U. L 191 z 28.5.2004, str. 1).

(29) Ponieważ cel działania, które ma zostać podjęte, tzn. ustanowienie wspólnotowych zasad dotyczących stosowania środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących, nie może zostać w zadowalający sposób osiągnięty przez państwa członkowskie, a ze względu na jedność rynku i wysoki poziom ochrony konsumentów może zostać lepiej osiągnięty na poziomie Wspólnoty, Wspólnota może przyjąć środki zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 traktatu. Zgodnie z określoną w tym artykule zasadą proporcjonalności, niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza to, co jest niezbędne do osiągnięcia tych celów.

(30) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych[15] oraz rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych[16] należy dostosować do niektórych nowych definicji ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.

(31) Rozporządzenia (EWG) nr 1576/89, (EWG) nr 1601/91 i (WE) nr 2232/96, a także dyrektywę 2000/13/WE należy odpowiednio zmienić,

---

[15] Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione aktem przystąpienia z 2003 r.

[16] Dz.U. L 149 z 14.6.1991, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

PRZEDMIOT, ZAKRES I DEFINICJE

Artykuł 1
Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie ustanawia przepisy dotyczące środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych, w celu zapewnienia efektywnego funkcjonowania rynku wewnętrznego oraz wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i ochrony konsumentów.

Dla zrealizowania powyższych celów, niniejsze rozporządzenie ustanawia:

(a) wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do użycia w i na środkach spożywczych, określony w załączniku I („Wspólnotowy wykaz”);

(b) warunki użycia środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących w i na środkach spożywczych;

(c) przepisy w zakresie etykietowania środków aromatyzujących.

Artykuł 2
Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do:

   (a) środków aromatyzujących wykorzystywanych lub przeznaczonych do wykorzystania w lub na środkach spożywczych, z wyjątkiem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego objętych zakresem rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;

   (b) składników żywności o własnościach aromatyzujących;

   (c) środków spożywczych zawierających środki aromatyzujące i składniki żywności o własnościach aromatyzujących;

   (d) materiałów źródłowych środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących.

2. Niniejszego rozporządzenia nie stosuje się do:

   (a) substancji wyłącznie słodkich, kwaśnych lub słonych;

   (b) surowych i jednoskładnikowych środków spożywczych.

3. W razie konieczności, kwestia, czy dana substancja wchodzi w zakres stosowania niniejszego rozporządzenia może zostać rozstrzygnięta w drodze decyzji podjętej zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

Artykuł 3
Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje ustanowione w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002 oraz 1829/2003.

2. Stosuje się również następujące definicje:

(a) „środki aromatyzujące" to produkty:

(i) nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia, dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku;

(ii) wytworzone z następujących kategorii lub zawierające je: substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, prekursory środków aromatyzujących lub inne środki aromatyzujące albo ich mieszanki;

(b) „substancja aromatyczna" oznacza substancję zdefiniowaną chemicznie o własnościach aromatyzujących;

(c) „naturalna substancja aromatyczna" oznacza substancję aromatyczną otrzymaną w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, z materiałów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego, w stanie niezmienionym albo przetworzoną do spożycia przez ludzi z zastosowaniem jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II;

(d) „preparat aromatyczny" oznacza produkt inny niż substancja aromatyczna, otrzymany z:

(i) żywności, w wyniku odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych, w stanie niezmienionym surowca lub przetworzony do spożycia przez ludzi z zastosowaniem jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II i/lub odpowiednich procesów fizycznych;

i/lub

(ii) materiału pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mikrobiologicznego innego niż żywność, otrzymanego w wyniku jednego lub kilku tradycyjnych procesów przetwarzania żywności wymienionych w załączniku II i/lub odpowiednich procesów fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych;

(e) „środek aromatyzujący z przetworzenia termicznego” oznacza produkt otrzymany w wyniku obróbki cieplnej, z mieszanki składników, które niekoniecznie odznaczają się własnościami aromatyzującymi, z których co najmniej jeden zawiera azot (amino), a inny jest cukrem redukującym; składnikami do wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego mogą być:

(i) żywność;

i/lub

(ii) materiał źródłowy inny niż żywność;

(f) „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego” oznacza produkt otrzymany w wyniku frakcjonowania i oczyszczania skondensowanego dymu, co prowadzi do powstania początkowych koncentratów dymnych, początkowych frakcji smołowych i/lub pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego określonych w art. 4 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003;

(g) „prekursor środka aromatyzującego” oznacza produkt, który jako taki niekoniecznie ma własności aromatyzujące, celowo dodawany do środków spożywczych wyłącznie dla wytworzenia aromatu poprzez złamanie innych składników żywności lub reakcję z tymi składnikami w trakcie przetwarzania żywności; można go otrzymywać z:

(i) żywności;

i/lub

(ii) materiału źródłowego innego niż żywność;

(h) „inny środek aromatyzujący” oznacza środek aromatyzujący dodany lub przeznaczony do dodania do środków spożywczych w celu nadania im aromatu i/lub smaku, który nie podlega definicjom wymienionym w lit. b) do g);

(i) „składnik żywności o własnościach aromatyzujących” oznacza składnik żywności inny niż środki aromatyzujące, który można dodać do środków spożywczych przede wszystkim w celu nadania im aromatu lub zmiany aromatu danego środka spożywczego;

(j) „materiał źródłowy” to surowiec pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego lub mineralnego, z którego wytwarza się środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących; może to być:

(i) żywność;

lub

(ii) materiał źródłowy inny niż żywność;

(k) „odpowiedni proces fizyczny” to proces fizyczny, który nie zmienia celowo charakteru chemicznego składników środka aromatyzującego, oraz w którym nie wykorzystuje się tlenu singletowego, ozonu, nieorganicznych katalizatorów, katalizatorów metalicznych, odczynników metaloorganicznych i/lub promieniowania ultrafioletowego.

3. Do celów definicji podanych w ust. 2 lit. d), e), g) i j), materiały źródłowe, których stosowanie do wytwarzania środków aromatyzujących jest potwierdzone znaczącymi dowodami, uważa się za żywność.

4. W razie konieczności podjęcia decyzji, czy dana substancja lub mieszanka substancji zalicza się do określonej kategorii wymienionej w ust. 2 lit. b) do j), należy postępować zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

ROZDZIAŁ II

WARUNKI STOSOWANIA ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH, SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI O WŁASNOŚCIACH AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH

Artykuł 4
Ogólne warunki stosowania środków aromatyzujących lub składników żywności o własnościach aromatyzujących

W lub na środkach spożywczych można stosować wyłącznie środki aromatyzujące lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących, które spełniają następujące warunki:

(a) zgodnie z dostępnymi informacjami naukowymi, nie zagrażają bezpieczeństwu zdrowia konsumentów;

(b) ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

Artykuł 5
Obecność niektórych substancji

1. Do środków spożywczych nie wolno dodawać substancji wymienionych w części A załącznika III.

2. Zabrania się przekraczania najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących w wieloskładnikowych środkach spożywczych wymienionych w części B załącznika III, w wyniku użycia w lub na tych środkach spożywczych środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących.

Najwyższe dopuszczalne poziomy stosuje się do wieloskładnikowych środków spożywczych oferowanych jako gotowe do spożycia lub do przygotowania zgodnie z instrukcją wytwórcy.

3. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 2 można przyjmować zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

Artykuł 6
Użycie niektórych materiałów źródłowych

1. Do wytwarzania środków aromatyzujących i składników artykułów żywnościowych o własnościach aromatyzujących nie wolno używać materiałów źródłowych wymienionych w części A załącznika IV.

2. Środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących wytworzonych z materiałów źródłowych wymienionych w części B załącznika IV można używać wyłącznie w warunkach określonych w tym załączniku.

Artykuł 7
Środki aromatyzujące nieobjęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

1. W lub na środkach spożywczych można używać następujących środków aromatyzujących, bez konieczności poddawania ich procedurze zatwierdzenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem spełnienia przepisów art. 4:

   (a) preparaty aromatyczne, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (i);

   (b) środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (i) i które spełniają warunki wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia, określone w załączniku V;

   (c) prekursory środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (i);

   (d) składniki żywności o własnościach aromatyzujących.

2. Nie uchybiając przepisom ust. 1, jeżeli Komisja, państwo członkowskie lub Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) poddaje w wątpliwość bezpieczeństwo środka aromatyzującego lub składnika żywności o własnościach aromatyzujących, o którym mowa w ust. 1, Urząd dokonuje oceny ryzyka w odniesieniu do danego środka aromatyzującego lub składnika żywności o własnościach aromatyzujących. Następnie stosuje się art. 4 do 6 rozporządzenia (WE) nr [rozporządzenie proceduralne] *mutatis mutandis*.

   W razie konieczności, Komisja przyjmuje środki na podstawie opinii Urzędu, zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2. Środki takie ustanawia się odpowiednio w załącznikach III, IV i/lub V.

ROZDZIAŁ III

WSPÓLNOTOWY WYKAZ ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH I MATERIAŁÓW ŹRÓDŁOWYCH ZATWIERDZONYCH DO UŻYCIA W LUB NA ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

Artykuł 8
Środki aromatyzujące i materiały źródłowe objęte wymogiem oceny i zatwierdzenia

Przepisy niniejszego rozdziału stosuje się do:

(a) substancji aromatycznych;

(b) preparatów aromatycznych, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. d) pkt (ii);

(c) środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego, które otrzymano w wyniku ogrzewania składników podlegających częściowo lub całkowicie przepisom art. 3 ust. 2 lit. e) pkt (ii), lub które nie spełniają warunków wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego bądź najwyższych dopuszczalnych poziomów dla niektórych substancji niepożądanych, określonych w załączniku V;

(d) prekursorów środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. g) pkt (ii);

(e) innych środków aromatyzujących, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. h);

(f) materiałów źródłowych innych niż żywność, o których mowa w art. 3 ust. 2 lit. j) pkt (ii).

Artykuł 9
Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych

Wprowadzać do obrotu i używać w lub na środkach spożywczych można wyłącznie środki aromatyzujące i materiały źródłowe spośród tych określonych w art. 8, które znajdują się w wykazie wspólnotowym.

Artykuł 10
Umieszczenie środków aromatyzujących i materiałów źródłowych w wykazie wspólnotowym

1. Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy można umieścić w wykazie wspólnotowym zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (WE) nr [jednolita procedura] tylko wtedy, gdy spełnia on warunki określone w art. 4.

2. Przy wpisywaniu środka aromatyzującego lub materiału źródłowego do wykazu wspólnotowego należy wyszczególnić:

   (a) oznaczenie zatwierdzonego środka aromatyzującego lub materiału źródłowego;

(b) w razie konieczności, dopuszczalne warunki użycia danego środka aromatyzującego.

3. Zmian w wykazie wspólnotowym dokonuje się zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu (WE) nr […] ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących do żywności.

Artykuł 11
Środki aromatyzujące lub materiały źródłowe objęte zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003

Środek aromatyzujący lub materiał źródłowy objęty zakresem rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 można umieścić w wykazie wspólnotowym wyłącznie wtedy, kiedy zezwolono na jego stosowanie zgodnie z procedurą określoną w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

ROZDZIAŁ IV

ETYKIETOWANIE

SEKCJA 1

ETYKIETOWANIE ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH NIEPRZEZNACZONYCH DO SPRZEDAŻY KONSUMENTOWI KOŃCOWEMU

Artykuł 12
Etykietowanie środków aromatyzujących nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

Środki aromatyzujące nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniach, pojemnikach lub w dokumentach towarzyszących zamieszczone są informacje przewidziane w art. 13 i 14, które muszą być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

Artykuł 13
Wymogi w zakresie ogólnych informacji w odniesieniu do etykietowania środków aromatyzujących

1. Na opakowaniach lub pojemnikach ze środkami aromatyzującymi nieprzeznaczonymi do sprzedaży konsumentowi końcowemu zamieszczane są następujące informacje:

(a) opis handlowy: określenie „środek aromatyzujący” lub bardziej szczegółowa nazwa albo opis środka aromatyzującego;

(b) nazwa lub nazwa firmowa i adres wytwórcy lub podmiotu pakującego albo sprzedawcy;

(c) adnotacja „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych” lub bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych;

(d) wykaz, w porządku malejącym według wagi:

(i) kategorii zawartych środków aromatyzujących; i

(ii) nazw wszystkich innych substancji lub materiałów zawartych w danym produkcie lub, jeśli stosowne, ich numer E;

(e) maksymalna ilość każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniom ilościowym w środkach spożywczych i/lub odpowiednie informacje, napisane w zrozumiały sposób, umożliwiające nabywcy zachowanie zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia lub z innymi odpowiednimi przepisami wspólnotowymi;

(f) w razie konieczności, specjalne warunki przechowywania i użycia;

(g) data wskazująca minimalny okres trwałości;

(h) numer partii;

(i) ilość netto.

2. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 1, informacje wymagane w lit. c) do g) tego ustępu mogą być podawane jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem, że określenie „przeznaczony do wytwarzania środków spożywczych, nie do sprzedaży detalicznej” umieszczone zostanie w łatwo widocznym miejscu opakowania lub pojemnika odnośnego produktu.

Artykuł 14
Szczególne wymogi w zakresie informacji w odniesieniu do opisu handlowego środków aromatyzujących

1. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 13 ust. 1 lit. a), wyłącznie zgodnie z przepisami ust. 2 do 6.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący zawiera tylko preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

3. Określenia „naturalna substancja aromatyczna” lub „naturalne substancje aromatyczne” można używać wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, w których składnik aromatyzujący zawiera tylko naturalne substancje aromatyczne.

4. Określenia „naturalny” można używać wyłącznie w połączeniu z odniesieniem do żywności, kategorii żywności lub roślinnego albo zwierzęcego źródła pochodzenia środka aromatyzującego, jeżeli co najmniej 90 % [według zawartości wagowej] składnika aromatyzującego otrzymano ze wskazanego materiału źródłowego.

   Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

   Opis musi być następujący: „naturalny <<żywność/środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)>> środek aromatyzujący”.

5. Opis „naturalny <<żywność lub środki spożywcze lub kategoria żywności lub źródło (-a)>> środek aromatyzujący z innymi naturalnymi środkami aromatyzującymi” można stosować tylko w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi częściowo ze wskazanego materiału źródłowego i jest łatwo rozpoznawalny.

   Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

6. Wyrażenia „naturalny środek aromatyzujący” można używać wyłącznie w przypadku, gdy składnik aromatyzujący pochodzi z różnych materiałów źródłowych, a odniesienie do materiałów źródłowych nie wskazałoby na ich aromat czy smak.

   Składnik aromatyzujący może zawierać preparaty aromatyczne i/lub naturalne substancje aromatyczne.

SEKCJA 2

ETYKIETOWANIE ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH PRZEZNACZONYCH DO SPRZEDAŻY KONSUMENTOWI KOŃCOWEMU

Artykuł 15
Etykietowanie środków aromatyzujących przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 2000/13/WE, środki aromatyzujące przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie wtedy, gdy na ich opakowaniu zamieszczone jest oznaczenie „do stosowania w środkach spożywczych” lub „ograniczone stosowanie w środkach spożywczych”, albo bardziej szczegółowe odniesienie do zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych, które musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne.

2. Określenia „naturalny” można używać do opisu środka aromatyzującego w opisie handlowym, o którym mowa w art. 13 ust. 1 lit. a), wyłącznie zgodnie z przepisami art. 14.

ROZDZIAŁ V

PRZEPISY PROCEDURALNE I WDRAŻANIE

Artykuł 16
Przedkładanie sprawozdań przez podmioty gospodarcze z sektora spożywczego

1. Podmioty gospodarcze z sektora spożywczego lub ich przedstawiciele zobowiązani są zgłaszać do wiadomości Komisji roczne kwoty substancji aromatycznych dodanych do środków spożywczych we Wspólnocie, oraz poziomy stosowania dla poszczególnych kategorii środków spożywczych we Wspólnocie.

2. Szczegółowe przepisy wykonawcze do ust. 1 należy przyjąć zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

Artykuł 17
Monitorowanie i przedkładanie sprawozdań przez państwa członkowskie

1. Państwa członkowskie ustanawiają systemy monitorowania spożycia i stosowania środków aromatyzujących umieszczonych w wykazie wspólnotowym oraz spożycia substancji wymienionych w załączniku III, a uzyskane wyniki przekazują każdego roku do wiadomości Komisji i Urzędu.

2. Po konsultacji z Urzędem można przyjąć wspólną metodologię gromadzenia przez państwa członkowskie informacji dotyczących spożycia oraz zastosowania substancji umieszczonych w wykazie wspólnotowym i wymienionych w załączniku III, zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

Artykuł 18
Komitet

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt (dalej zwany „Komitetem”).

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

   Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE wynosi trzy miesiące.

3. Komitet przyjmuje swój regulamin wewnętrzny.

Artykuł 19
Zmiany do załączników II do V

Zmiany do załączników II do V do niniejszego rozporządzenia, w celu uwzględnienia postępu naukowego i technicznego, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

Artykuł 20
Wspólnotowe finansowanie zharmonizowanych polityk

Podstawą prawną finansowania środków wynikających z niniejszego rozporządzenia jest art. 66 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 822/2004.

ROZDZIAŁ VI

PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 21
Uchylenia

1. Niniejszym uchyla się dyrektywę 88/388/EWG, decyzję 88/389/EWG oraz dyrektywę 91/71/EWG.

   Rozporządzenie (WE) nr 2232/96 uchyla się z dniem zastosowania wykazu określonego w art. 2 ust. 2 tego rozporządzenia.

2. Odesłania do uchylonych aktów należy rozumieć jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 22
Ustanowienie wspólnotowego wykazu środków aromatyzujących i materiałów źródłowych oraz systemu przejściowego

1. Wspólnotowy wykaz ustanawia się przez zamieszczenie wykazu środków aromatyzujących określonego w art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2232/96 w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, z chwilą jego przyjęcia.

2. Do czasu ustanowienia wspólnotowego wykazu, ocena i zatwierdzanie substancji aromatycznych, które nie są objęte programem oceny przewidzianym w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2232/95, podlegają przepisom rozporządzenia (WE) nr […] [jednolita procedura].

   W drodze odstępstwa od tej procedury, do oceny takiej i zatwierdzenia nie mają zastosowania okresy sześcio- i dziewięciomiesięczne, o których mowa w art. 5 ust. 1 i art. 7 rozporządzenia (WE) nr […] [jednolita procedura].

3. Właściwe środki przejściowe można przyjmować zgodnie z procedurą określoną w art. 18 ust. 2.

Artykuł 23
Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1576/89

Do rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 wprowadza się następujące zmiany:

1. Do art. 1 ust. 4 lit. m) wprowadza się następujące zmiany:

   (a) pkt 1 ppkt (a) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

   „Można zastosować dodatkowo inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] i/lub rośliny aromatyczne lub części roślin aromatycznych, lecz organoleptyczne cechy charakterystyczne jałowca muszą być wyczuwalne, nawet, gdy zdarza się, że są osłabione.”

   (b) pkt 2 ppkt (a) otrzymuje brzmienie:

   „Napój może być określany nazwą *„gin”,* jeśli jest wytwarzany poprzez aromatyzowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] i/lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, w sposób zapewniający dominację smaku jałowca.”

   (c) pkt 2 ppkt (b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

   „Napój może być określany nazwą „*gin destylowany*”, jeśli jest produkowany wyłącznie poprzez redestylowanie odpowiedniego pod względem organoleptycznym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, stosownej jakości i o początkowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 96 % obj., w aparaturze tradycyjnie używanej do ginu, z dodatkiem jagód jałowca i innych naturalnych składników botanicznych, pod warunkiem, że dominuje smak jałowca. Wyrażenie „*gin destylowany*” można również stosować do mieszaniny produktu takiej destylacji i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego o tym samym składzie, czystości i mocy alkoholu. Do aromatyzowania ginu destylowanego można używać również substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] i/lub preparatów aromatycznych określonych w lit. a). „*London gin*” jest rodzajem ginu destylowanego.”

2. Artykuł 1 ust. 4 lit. n) pkt 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

   „Dodatkowo można stosować inne substancje aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, z zastrzeżeniem, że smak kminku jest dominujący.”

3. Artykuł 1 ust. 4 lit. p) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napoje spirytusowe o dominującym gorzkim smaku, wytwarzane poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego substancjami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] i/ lub preparatami aromatycznymi określonymi w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia."

4. Artykuł 1 ust. 4 lit. u) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Napój spirytusowy wytwarzany poprzez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego środkiem aromatyzującym goździków i/lub cynamonu, z zastosowaniem jednego z następujących procesów: maceracja i/lub destylacja, redestylacja alkoholu w obecności części wymienionych wyżej roślin, dodanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] z goździków lub cynamonu, lub z zastosowaniem kombinacji tych metod."

5. Artykuł 4 ust. 5 akapit pierwszy i drugi, z wyjątkiem wykazów w lit. a) i b), otrzymuje brzmienie:

„Do przyrządzania napojów spirytusowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem tych określonych w art. 1 ust. 4 lit. m), n) i p), można używać wyłącznie naturalnych substancji aromatycznych i preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr […].

Stosowanie substancji aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr […] oraz preparatów aromatycznych określonych w art. 3 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia, jest jednakże dozwolone w likierach z wyjątkiem tych wymienionych poniżej:"

Artykuł 24
Zmiana rozporządzenia (EWG) nr 1601/91

Do art. 2 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

1. Litera a), tiret trzecie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„− substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr […], oraz/lub"

2. Litera b), tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„− substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr […], oraz/lub"

3. Litera c), tiret drugie, subtiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„− substancje aromatyczne i/lub preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. b) i d) rozporządzenia (WE) nr […], oraz/lub"

Artykuł 25
Zmiana rozporządzenia (WE) nr 2232/96

W rozporządzeniu (WE) nr 2232/96 art. 5 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Wykaz substancji aromatycznych, o którym mowa w art. 2 ust. 2, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 7, najpóźniej do dnia 31 grudnia 2008 r.”

Artykuł 26
Zmiany do dyrektywy 2000/13/WE

Załącznik III do dyrektywy 2000/13/WE otrzymuje brzmienie:

„Załącznik III

NAZWY ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW

1. Bez uszczerbku dla ust. 2, środki aromatyzujące oznacza się wyrażeniami

   – „środki aromatyzujące” lub bardziej szczegółową nazwą bądź opisem danego środka aromatyzującego, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. b), d), e), g) i h) rozporządzenia (WE) nr […] Parlamentu Europejskiego i Rady* [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących];

   – „środki aromatyzujące dymu wędzarniczego”, jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr […] [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących] i nadaje żywności aromatu dymu.

2. Określenia „naturalny” do opisu środków aromatyzujących używa się zgodnie z przepisami art. 14 rozporządzenia (WE) nr […] [rozporządzenie w sprawie środków aromatyzujących].”

* Dz.U. L […], […], […]

Artykuł 27
Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia [należy wpisać datę] [*24 miesiące od wejścia w życie*]. Niemniej jednak, art. 9, 23 i 24 stosuje się od dnia zastosowania wspólnotowego wykazu.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane przez wszystkie państwa członkowskie.

Sporządzono w Brukseli, dnia […] r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego	*W imieniu Rady*
Przewodniczący	*Przewodniczący*

ZAŁĄCZNIK I

Wspólnotowy wykaz środków aromatyzujących i materiałów źródłowych zatwierdzonych do stosowania w i na środkach spożywczych

ZAŁĄCZNIK II

Wykaz tradycyjnych procesów przygotowywania żywności, w których otrzymuje się naturalne substancje aromatyczne i naturalne preparaty aromatyczne

Siekanie	Powlekanie
Gotowanie, pieczenie, smażenie (w temperaturze do 240 °C)	Schładzanie
Krojenie	Destylacja / rektyfikacja
Suszenie	Emulsyfikacja
Odparowanie	Ekstrakcja, w tym ekstrakcja rozpuszczalnikowa
Fermentacja	Filtracja
Mielenie	Podgrzewanie
Infuzja	Maceracja
Procesy mikrobiologiczne	Mieszanie
Obieranie	Perkolacja
Tłoczenie	Chłodzenie/Zamrażanie
Prażenie / Pieczenie na ruszcie	Wyciskanie
Moczenie	

ZAŁACZNIK III

Obecność niektórych substancji

Część A: Substancje, których nie można dodawać do środków spożywczych

Kwas pieczarkowy

Kapsaicyna

Hyperycyna

beta- azaron

1-allilo-4-metoksybenzen

Kwas cyjanowodorowy

Mentofuran

4-allilo-1,2-dimetoksybenzen

Pulegon

Kwasyna

1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol

Teucryn A

Tujony (alfa i beta)

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji naturalnie występujących w środkach aromatyzujących i składnikach żywności o własnościach aromatyzujących, **w niektórych wieloskładnikowych środkach spożywczych, do których dodano środki aromatyzujące i/lub składniki żywności o własnościach aromatyzujących**

Nazwa substancji	Wieloskładnikowy środek spożywczy, w którym obecność danej substancji podlega ograniczeniu	Najwyższy dopuszczalny poziom [mg/kg]
beta- azaron	Napoje alkoholowe	1.0
1-allilo-4-metoksybenzen	Przetwory mleczne	50
	Przetwory owocowe, warzywne (w tym z grzybów, korzeni, bulw, jadalnych nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych), z jadalnych orzechów i nasion	50
	Produkty rybne	05
	Napoje bezalkoholowe	10
Kwas cyjanowodorowy	Nugat, marcepan lub jego substytuty albo podobne produkty	50
	Owoce pestkowe w puszce	5
	Napoje alkoholowe	35
Mentofuran	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	500
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech[17]	3000
	Guma do żucia	1000
	Miętowe napoje alkoholowe	200
4-allilo-1,2-dimetoksybenzen	Przetwory mleczne	20
	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	10
	Zupy i sosy	60
	Zakąski („snacks”) gotowe do spożycia	20
	Napoje bezalkoholowe	1

[17] Cukierki o intensywnym smaku; waga jednego cukierka nie może przekraczać 1 g.

Pulegon	Słodycze/cukierki miętowe, z wykluczeniem bardzo małych cukierków odświeżających oddech	250
	Bardzo małe cukierki odświeżające oddech[17]	2000
	Guma do żucia	350
	Miętowe napoje bezalkoholowe	20
	Miętowe napoje alkoholowe	100
Kwasyna	Napoje bezalkoholowe	0,5
	Wyroby piekarnicze	1
	Napoje alkoholowe	1.5
1-allilo-3,4-metylenodioksybenzen, safrol	Mięso i produkty mięsne, w tym drób i dziczyzna	15
	Ryby i produkty rybne	15
	Zupy i sosy	25
	Napoje bezalkoholowe	1
Teucryn A	Napoje alkoholowe	2
Tujony (alfa i beta)	Napoje alkoholowe, z wyjątkiem tych wytwarzanych z gatunków *Artemisia*	10
	Napoje alkoholowe wytwarzane z gatunków *Artemisia*	35

ZAŁĄCZNIKI IV

Wykaz materiałów źródłowych, których użycie do wytwarzania środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących podlega ograniczeniom

Część A: Materiały źródłowe, których nie wolno używać do wytwarzania środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących

Materiał źródłowy	
Nazwa łacińska	**Nazwa zwyczajowa**
Acorus calamus – Tetraploid	Tetraploid tataraku zwyczajnego

Część B: Warunki stosowania środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, wytwarzanych z niektórych materiałów źródłowych

Materiał źródłowy		**Warunki stosowania**
Nazwa łacińska	**Nazwa zwyczajowa**	
Quassia amara L. i *Picrasma excelsa* (Sw)	Gorzknia właściwa	Środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, wytwarzanych z danego materiału źródłowego, można używać wyłącznie do wytwarzania napojów i wyrobów piekarniczych.
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz lub *Fomes officinalis*	Pniarek lekarski (modrzewnik lekarski)	Środków aromatyzujących i składników żywności o własnościach aromatyzujących, wytwarzanych z danego materiału źródłowego, można używać wyłącznie do wytwarzania napojów alkoholowych.
Hypericum perforatum	Dziurawiec zwyczajny	
Teucrium chamaedrys	Ożanka właściwa	

ZAŁĄCZNIK V

Warunki wytwarzania środków aromatyzujących z przetworzenia termicznego oraz najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji w środkach aromatyzujących z przetworzenia termicznego

Część A: Warunki wytwarzania:

(a) Temperatura produktów podczas przetwarzania nie może przekraczać 180°C.

(b) Czas trwania procesu obróbki cieplnej w temperaturze 180°C nie może przekraczać 15 minut, natomiast w przypadku niższych temperatur może być odpowiednio dłuższy, tj. każdorazowo w przypadku obniżenia temperatury o 10°C można podwoić czas przetwarzania na ciepło, przy czym maksymalny czas trwania procesu wynosi 12 godzin.

(c) Wartość pH podczas przetwarzania nie może przekraczać 8,0.

Część B: Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych substancji

Substancja	Najwyższe dopuszczalne poziomy µg / kg
2-amino-3,4,8-trimetylo-imidazo [4,5-f] chinoksalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metylo-6-fenyloimidazolo [4,5-b] pirydyna (PhIP)	50

OCENA SKUTKÓW FINANSOWYCH REGULACJI

1. TYTUŁ WNIOSKU:

Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o własnościach aromatyzujących do użycia w i na środkach spożywczych.

2. STRUKTURA ABM/ABB

Dziedzina/dziedziny polityki, których dotyczy wniosek: Zdrowie i ochrona konsumentów.

Zadanie/zadania: Bezpieczeństwo żywności, zdrowie zwierząt, dobrostan zwierząt i zdrowie roślin.

3. POZYCJE W BUDŻECIE

3.1. Pozycje w budżecie (pozycje operacyjne i powiązane pozycje pomocy technicznej i administracyjnej (dawniej pozycje B..A)), wraz z treścią:

17.01.04.05. Bezpieczeństwo paszy i żywności oraz działania powiązane — Wydatki na administrację i zarządzanie.

3.2. Czas trwania działania i wpływu finansowego:

Otwarty

3.3. Informacje budżetowe (w razie potrzeby należy dodać rubryki):

Pozycja w budżecie	Rodzaj wydatków		Nowe	Wkład EFTA	Wkład krajów ubiegających się o członkostwo	Dział w perspektywie finansowej
17.01.04.05	Obo-wiązko we/	Zróżni-cowane [18]	NIE	NIE	NIE	Nr 1a

W celu opracowania i uaktualnienia prawodawstwa wspólnotowego w zakresie środków aromatyzujących w odpowiedni i skuteczny sposób, przydatne może okazać się podejmowanie badań przez państwa członkowskie w celu gromadzenia danych oraz wzajemna wymiana informacji i koordynacja zadań pomiędzy nimi. Ten rodzaj wydatków pomocniczych, wskazany w pkt 4.1 i 8.1, jest objęty rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych paszy i żywności w ramach kwot przewidzianych na jego wykonanie w latach 2007-2013.

[18] Środki zróżnicowane.

4. ZESTAWIENIE ZASOBÓW

4.1. Zasoby finansowe

4.1.1. Zestawienie środków na zobowiązania (CA) i środków na płatności (PA)

mln EUR (do 3 miejsc po przecinku)

Rodzaj wydatków	Sekcja nr		Rok n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 i później	Razem
Wydatki operacyjne[19]									
Środki na zobowiązania (CA)	8.1.	a	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Środki na płatności (PA)		b	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Wydatki administracyjne w ramach kwoty referencyjnej[20]									
Pomoc techniczna i administracyjna (NDA)	8.2.4.	c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
KWOTA REFERENCYJNA OGÓŁEM									
Środki na zobowiązania		a+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Środki na płatności		b+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
~~**Wydatki administracyjne nieuwzględnione w kwocie referencyjnej**~~[21]									
Wydatki na zasoby ludzkie i powiązane wydatki (NDA)	8.2.5.	d							
Wydatki administracyjne, inne niż koszty zasobów ludzkich i powiązane koszty, nieuwzględnione w kwocie referencyjnej (NDA)	8.2.6.	e							

19 Wydatki niewchodzące w zakres rozdziału xx 01 w tytule xx.

20 Wydatki w ramach art. xx 01 04 w tytule xx.

21 Wydatki w ramach rozdziału xx 01 z wyłączeniem artykułu xx 01 04 lub xx 01 05.

Indykatywne koszty finansowe interwencji ogółem

OGÓŁEM CA w tym koszty zasobów ludzkich		a+c +d+ e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
OGÓŁEM PA w tym koszty zasobów ludzkich		b+c +d+ e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

~~Szczegółowe informacje dotyczące współfinansowania~~

Jeżeli wniosek obejmuje współfinansowanie przez państwa członkowskie lub inne organy (należy określić które), w poniższej tabeli należy przedstawić szacowany poziom współfinansowania (można dodać kolejne rubryki, jeżeli współfinansowanie mają zapewniać różne organy):

mln EUR (do 3 miejsc po przecinku)

Organ współfinansujący		Rok n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 i później	Razem
……	f							
OGÓŁEM CA w tym współfinansowanie	a+c +d+ e+f							

4.1.2. Zgodność z programowaniem finansowym

x Wniosek jest zgodny z istniejącym programowaniem finansowym.

☐ Wniosek wymaga przeprogramowania odpowiedniego działu w perspektywie finansowej.

☐ Wniosek może wymagać zastosowania postanowień porozumienia międzyinstytucjonalnego[22] (tzn. instrumentu elastyczności lub zmiany perspektywy finansowej).

4.1.3. Wpływ finansowy na dochody

x Wniosek nie ma wpływu finansowego na dochody.

☐ Wniosek ma następujący wpływ finansowy na dochody:

Uwaga: wszelkie informacje i uwagi dotyczące metody obliczania wpływu na dochody należy zamieścić w odrębnym załączniku.

[22] Patrz pkt 19 i 24 porozumienia międzyinstytucjonalnego.

mln EUR (do 1 miejsca po przecinku)

Pozycja w budżecie	Dochody	Przed rozpoczęciem działania [Rok n-1]	Sytuacja po zakończeniu działania					
			[Rok n]	[n+1]	[n+2]	[n+3]	[n+4]	[n+5][23]
	a) Dochody w wartościach bezwzględnych							
	b) Zmiana dochodów	*Δ*						

(Należy podać każdą powiązaną pozycję dochodów w budżecie, dodając do tabeli odpowiednią liczbę rubryk, jeśli istnieje wpływ na więcej niż jedną pozycję budżetu.)

4.2. Zasoby ludzkie – osoby zatrudnione na pełnym etacie (w tym urzędnicy, pracownicy zatrudnieni na czas określony i personel zewnętrzny) – szczegółowe informacje w pkt 8.2.1.

Wymagania na dany rok	Rok n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 i później
Zasoby ludzkie ogółem	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

5. OPIS I CELE

Szczegółowy kontekst wniosku należy podać w uzasadnieniu. W niniejszej części oceny skutków finansowych regulacji należy ująć następujące informacje uzupełniające:

5.1. Potrzeba, która ma zostać zaspokojona w perspektywie krótko- lub długoterminowej

Obecnie, substancje aromatyczne oraz substancje o zagrożeniu toksykologicznym są oceniane przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). W około 2/3 przypadków EFSA wyraża konieczność dostarczenia dodatkowych danych dotyczących spożycia. Dane te są potrzebne do podjęcia decyzji dotyczących zarządzania ryzykiem.

W celu zapewnienia proporcjonalności środków wykonawczych, które zostaną podjęte w ramach proponowanego rozporządzenia, oraz w celu osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) 882/2004 w sprawie urzędowych kontroli pasz i żywności, potrzebne zatem są następujące instrumenty:

- odpowiednia baza danych do gromadzenia i przechowywania wszystkich informacji dotyczących przepisów wspólnotowych w zakresie środków aromatyzujących,

[23] W razie potrzeby, tzn. gdy czas trwania działania przekracza 6 lat, należy wprowadzić dodatkowe kolumny.

- przeprowadzenie badań (np. w zakresie składu oraz spożycia środków spożywczych) koniecznych do przygotowania i opracowania prawodawstwa w zakresie środków aromatyzujących do żywności,

- przeprowadzenie badań koniecznych do zharmonizowania procedur, kryteriów podejmowania decyzji i wymogów dotyczących danych, w celu ułatwienia podziału pracy między państwami członkowskimi oraz opracowania wytycznych w danych obszarach.

5.2. Wartość dodana z tytułu zaangażowania Wspólnoty i spójność wniosku z innymi instrumentami finansowymi oraz możliwa synergia

Uzyskane dane oraz informacje pomogą zapewnić najlepszą ochronę zdrowia konsumentów i jednocześnie pozwolą przemysłowi na dalszy rozwój i stosowanie środków aromatyzujących. W chwili obecnej dostępne dane są niewystarczające, aby podjąć najlepsze decyzje, które chronią konsumenta a nie prowadzą do przesadnej regulacji.

Na zharmonizowanym rynku można to osiągnąć jedynie w drodze skoordynowanego podejścia umożliwiającego wymianę porównywalnych informacji między państwami członkowskimi.

5.3. Cele, spodziewane wyniki oraz wskaźniki związane z wnioskiem w kontekście ABM (zarządzania opartego na zadaniach)

Cel 1: Stworzenie i utrzymywanie bazy danych oraz organizowanie powiązanych badań we współpracy z zewnętrznymi organizacjami wybranymi w drodze odpowiednich procedur.

Cel 2: Zapewnienie takiego stosowania środków aromatyzujących i ich źródeł, które nie prowadzi do niedopuszczalnego zagrożenia dla konsumenta i jednocześnie nie nakłada niepotrzebnego ciężaru na przemysł.

Cel 3: Oparcie decyzji dotyczących zarządzania ryzykiem na poprawnych danych szacunkowych na temat spożycia dzięki scentralizowanej bazie danych zawierającej aktualne informacje dotyczące składu i stosowania środków aromatyzujących.

5.4. Metoda realizacji (indykatywna)

X ***Zarządzanie scentralizowane***

x bezpośrednio przez Komisję

☐ pośrednio przez:

☐ agencje wykonawcze

☐ ustanowione przez Wspólnotę organy określone w art. 185 rozporządzenia finansowego

☐ krajowe organy sektora publicznego/organy pełniące misję służby publicznej

☐ ***Zarządzanie dzielone lub zdecentralizowane***

☐ z państwami członkowskimi

☐ z państwami trzecimi

☐ ***Zarządzanie wspólne z organizacjami międzynarodowymi (należy wyszczególnić)***

Uwagi:

6. MONITOROWANIE I OCENA

6.1. System monitorowania

Zawartość bazy danych i wnioski płynące z wyników badań można monitorować w oparciu o ich użyteczność przy opracowywaniu dobrych środków wykonawczych. Podstawowym narzędziem monitorowania będzie Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt.

6.2. Ocena

6.2.1. Ocena ex-ante

Niektóre dane są już dostępne w bazie danych FLAVIS wykorzystywanej do trwających obecnie programów oceny substancji aromatycznych.

6.2.2. Działania podjęte w wyniku oceny pośredniej/ex-post (wnioski wyciągnięte z podobnych doświadczeń w przeszłości)

Doświadczenia związane z bazą danych FLAVIS zostaną wykorzystane do lepszego opracowania nowego systemu i gromadzenia danych.

6.2.3. Warunki i częstotliwość przyszłych ocen.

Na bieżąco, w zależności od konieczności opracowania środków wykonawczych.

7. ŚRODKI ZWALCZANIA NADUŻYĆ FINANSOWYCH

8. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZASOBÓW

8.1. Cele wniosku z uwzględnieniem ich kosztu finansowego

Środki na zobowiązania w mln EUR (do 3 miejsc po przecinku)

(Należy wskazać cele, działania i realizacje)	**Rodzaj realizacji**	**Średni koszt**	Rok n		Rok n+1		Rok n+2		Rok n+3		Rok n+4		Rok n+5 i później		**RAZEM**	
			Liczba reali-zacji	Koszt całko wity	Liczba reali-zacji	Koszt całko wity	Liczba reali-zacji	Koszt całko wity	Liczba reali-zacji	Koszt całko wity	Liczba reali-zacji	Koszt całko wity	Liczba reali-zacji	Koszt całko wity	Liczba reali-zacji	Koszt całko wity
CEL OPERACYJNY NR 1[24] ……			1	0,1[25]	1	0,05[26]	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35
KOSZT OGÓŁEM			1	0,1	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35

[24] Zgodnie z opisem w pkt 5.3.
[25] Stworzenie bazy danych.
[26] Aktualizowanie i utrzymywanie bazy danych, organizowanie powiązanych badań.

8.2. Wydatki administracyjne

8.2.1. Liczba i rodzaj pracowników

Rodzaj stanowiska		Personel, któremu powierzono zarządzanie działaniem przy użyciu istniejących i/lub dodatkowych zasobów (**liczba stanowisk/pełnych etatów**)					
		Rok n	Rok n+1	Rok n+2	Rok n+3	Rok n+4	Rok n+5
Urzędnicy lub pracownicy zatrudnieni na czas określony[27] (17 01 01)	A*/AD	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0.2
	B*, C*/AST	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0.2
Pracownicy finansowani[28] w ramach art. XX 01 02							
Inni pracownicy[29] finansowani w ramach art. XX 01 04/05							
RAZEM		0.4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

8.2.2. Opis zadań związanych z działaniem

Badanie sprawozdań technicznych i finansowych, przygotowywanie zobowiązań i przekazywanie płatności.

8.2.3. Źródła zasobów ludzkich (stosunek pracy)

W przypadku podania więcej niż jednego źródła, należy wskazać liczbę stanowisk pochodzących z każdego ze źródeł.

X Stanowiska obecnie przypisane do zarządzania programem, które zostaną utrzymane lub przekształcone.

☐ Stanowiska wstępnie przyznane w ramach rocznej strategii politycznej/wstępnego projektu budżetu (APS/PDB) na rok n

☐ Stanowiska, o które zostanie złożony wniosek w ramach następnej procedury APS/PDB

☐ Przesunięcia w ramach istniejącej kadry kierowniczej (przesunięcia wewnętrzne)

☐ Stanowiska wymagane na rok n, które nie zostały przewidziane w APS/PDB w danym roku

---

27 Koszty te NIE są uwzględnione w kwocie referencyjnej.
28 Koszty te NIE są uwzględnione w kwocie referencyjnej.
29 Koszty te są uwzględnione w kwocie referencyjnej.

~~8.2.4. Inne wydatki administracyjne uwzględnione w kwocie referencyjnej (XX 01 04/05 – wydatki na administrację i zarządzanie)~~

mln EUR (do 3 miejsc po przecinku)

Pozycja w budżecie (numer i treść)	Rok n	Rok n+1	Rok n+2	Rok n+3	Rok n+4	Rok n + 5i pó-źniej	RA-ZEM
1. Pomoc techniczna i administracyjna (w tym powiązane koszty personelu)							
Agencje wykonawcze[30]							
Inna pomoc techniczna i administracyjna							
– wewnętrzna							
– zewnętrzna							
Pomoc techniczna i administracyjna ogółem							

~~8.2.5. Koszt finansowy zasobów ludzkich i powiązane koszty nieuwzględnione w kwocie referencyjnej~~

mln EUR (do 3 miejsc po przecinku)

Rodzaj zasobów ludzkich	Rok n	Rok n+1	Rok n+2	Rok n+3	Rok n+4	Rok n + 5i później
Urzędnicy i pracownicy zatrudnieni na czas określony (XX 01 01)						
Pracownicy finansowani w ramach artykułu XX 01 02 (personel pomocniczy, oddelegowani eksperci krajowi (END), personel kontraktowy itp.) (należy określić pozycję w budżecie)						
Koszt zasobów ludzkich i koszty powiązane (nieuwzględnione w kwocie referencyjnej) ogółem						

[30] Należy odnieść się do oceny skutków finansowych regulacji dla danej agencji wykonawczej/danych agencji wykonawczych.

Kalkulacja – *urzędnicy i pracownicy zatrudnieni na czas określony*

W razie potrzeby należy odnieść się do pkt 8.2.1

Kalkulacja – *pracownicy finansowani w ramach art. XX 01 02*

W razie potrzeby należy odnieść się do pkt 8.2.1

~~*8.2.6. Inne wydatki administracyjne nieuwzględnione w kwocie referencyjnej*~~

mln EUR (do 3 miejsc po przecinku)

	Rok n	Rok n+1	Rok n+2	Rok n+3	Rok n+4	Rokn+ 5i później	RA-ZEM
XX 01 02 11 01 – podróże służbowe							
XX 01 02 11 02 – spotkania i konferencje							
XX 01 02 11 03 – komitety[31]							
XX 01 02 11 04 – badania i konsultacje							
XX 01 02 11 05 – systemy informatyczne							
2. Inne wydatki na zarządzanie ogółem (XX 01 02 11)							
3. Inne wydatki o charakterze administracyjnym (należy wskazać jakie, odnosząc się do pozycji w budżecie)							
Ogółem wydatki administracyjne inne niż wydatki na zasoby ludzkie i powiązane koszty (nieuwzględnione w kwocie referencyjnej)							

[31] Należy określić rodzaj komitetu i grupę, do której należy.

Kalkulacja – *inne wydatki administracyjne nieuwzględnione w kwocie referencyjnej*