



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 28.7.2006
COM(2006) 427 definitivo

2006/0147 (COD)

Proposta 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

{SEC(2006)1042}

{SEC(2006)1043}

(presentata dalla Commissione)

RELAZIONE

1) CONTESTO DELLA PROPOSTA

- Motivazione e obiettivi della proposta

La direttiva 88/388/CEE del Consiglio stabilisce la definizione di aroma, le norme generali per l'uso degli aromi, le prescrizioni per l'etichettatura ed i tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio per la salute umana. Essa dispone che la legislazione comunitaria relativa agli aromi deve tenere conto innanzitutto delle esigenze di tutela della salute umana.

Al fine di tenere conto degli sviluppi tecnologici e scientifici nel settore degli aromi occorre modificare sostanzialmente tale direttiva. Inoltre, in seguito all'adozione del regolamento (CE) n. 178/2002 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 alimentare, occorre introdurre alcune disposizioni nuove e adeguarne altre.

Nell'interesse della chiarezza e dell'efficacia la direttiva 88/388/CEE è sostituita dalla presente proposta.

Nel programma di lavoro e legislativo della Commissione per il 2005 è compresa nel pacchetto relativo agli agenti di miglioramento degli alimenti una proposta di nuovo regolamento sugli aromi e sugli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

- Contesto generale

L'articolo 1 della direttiva 88/388/CEE limita il suo campo di applicazione agli aromi. Tuttavia, nell'articolo 4, lettera c) sono stabiliti i tenori massimi di talune sostanze indesiderabili negli alimenti che contengono aromi e ingredienti alimentari aromatizzanti. Gli Stati membri applicano tali tenori massimi in modo diverso: alcuni li applicano agli alimenti che contengono solo aromi; altri li applicano ad alimenti che contengono sia aromi che ingredienti alimentari aromatizzanti.

Occorre inoltre adeguare i tenori massimi in modo da tenere conto dei recenti pareri scientifici dell'AESA.

Il comitato di esperti per le sostanze aromatizzanti presso il Consiglio d'Europa ha proposto condizioni per la produzione di aromatizzanti di trasformazione e tenori massimi per alcune sostanze indesiderabili.

Dal punto di vista del consumatore l'uso del termine "naturale e/o identico al naturale" è fonte di confusione. Inoltre, i consumatori chiedono di conoscere la fonte degli aromi naturali. L'uso del termine "naturale" deve essere limitato agli aromi che sono ottenuti esclusivamente da sostanze aromatizzanti naturali e/o preparazioni aromatiche naturali. Occorre informare i consumatori se il sapore affumicato degli alimenti sia riconducibile o no alla presenza di aromatizzanti di affumicatura.

La proposta presentata fa parte del pacchetto “agenti di miglioramento degli alimenti”, insieme ai regolamenti sugli additivi alimentari, sugli enzimi alimentari e su una procedura uniforme per la loro autorizzazione.

- Disposizioni vigenti nel settore della proposta

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 preparazione stabilisce i principi generali applicabili agli aromi destinati a essere utilizzati negli alimenti:

- stabilisce le definizioni di aroma, sostanza aromatizzante, preparazione aromatica, aromatizzante di trasformazione e aromatizzante di affumicatura;
- limita l’aggiunta e la presenza di talune sostanze tossicologicamente rilevanti negli aromi e/o negli alimenti a cui sono stati aggiunti aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;
- stabilisce le norme per l’etichettatura degli aromi destinati alla vendita diretta ai produttori alimentari e ai consumatori finali;
- prevede l’adozione di disposizioni più specifiche per i materiali di base degli aromi, le sostanze aromatizzanti, gli aromatizzanti di trasformazione, gli aromatizzanti di affumicatura e i metodi di produzione, nonché per gli additivi, i solventi e i coadiuvanti tecnologici utilizzati per gli aromi, i metodi di analisi e di campionamento, inclusi i criteri microbiologici e i criteri di purezza.

In relazione a quanto indicato nell’ultimo trattino sono stati adottati gli atti seguenti:

1. il regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio che adotta una procedura per l’istituzione di un elenco positivo di sostanze aromatizzanti utilizzate nei o sui prodotti alimentari. L’elenco positivo doveva essere adottato entro luglio 2005;
2. il regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari;
3. la direttiva 2003/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 dicembre 2003, che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti.

- Coerenza con altre politiche

Gli obiettivi sono:

- la tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori;
- la creazione di un contesto chiaro che consenta l'innovazione e gli sviluppi tecnologici in modo che l'industria europea possa mantenere la posizione di leader nel settore degli aromi.

Di conseguenza tali obiettivi contribuiranno agli obiettivi strategici della Commissione stabiliti nella strategia di Lisbona, nel programma quinquennale della Commissione e nel Libro bianco della Commissione sulla sicurezza alimentare pubblicato nel 2000.

2) CONSULTAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE E VALUTAZIONE DELL'IMPATTO

- Consultazione delle parti interessate

Metodi di consultazione, principali settori interessati e profilo generale di quanti hanno risposto

Il parere degli Stati membri e delle parti interessate è stato valutato mediante consultazioni in diversi gruppi di lavoro e durante i contatti bilaterali per la discussione dei documenti di lavoro.

E' stato distribuito inoltre un questionario per conoscere la posizione dei diversi interessati,

tra cui:

BEUC (Organizzazione europea dei consumatori)

CAOBISCO (Associazione delle industrie UE produttrici di cioccolato, biscotti e dolci)

CEPS (Comitato vitivinicolo, Confederazione europea dei produttori di spiriti)

CIAA (Federazione europea delle industrie alimentari)

EACGI (Associazione europea dell'industria della gomma da masticare)

EDA (Associazione europea dei produttori lattiero-caseari)

EFFA (Associazione europea degli aromi e delle fragranze)

EHGA (Associazione europea dei produttori di erbe)

EHIA (Associazione europea dei produttori di infusioni a base di erbe)

ESA (Associazione europea delle spezie)

FIC (Associazione europea dei condimenti)

SFMA (Associazione dei produttori di aromatizzanti di affumicatori)

Sintesi delle risposte e modo in cui sono state prese in considerazione

In seguito ad ogni consultazione sono state prese in considerazione le osservazioni raccolte ed i testi sono stati adattati di conseguenza. Esiste un consenso generale sulla proposta. In appresso figura una sintesi dei risultati delle consultazioni finali.

1. Chiarimento del campo di applicazione.

Esiste un consenso generale sul fatto che vanno evitate discrepanze tra Stati membri.

2. Definizioni degli aromi

2.1 Limitazione dell'uso del termine "naturale"

Non esiste unanimità sull'impatto della nuova definizione di sostanze aromatizzanti, che non distingue più tra le sostanze aromatizzanti identiche alle naturali e quelle artificiali.

Gli argomenti a favore sono i seguenti: in questo modo si evita la confusione; si riserva il termine "naturale" ai prodotti che sono effettivamente naturali; non esiste una base tossicologica per questa distinzione, che costituisce un onere amministrativo supplementare. La soppressione del termine semplificherà la legislazione.

Gli argomenti contro riguardano in particolare il fatto che si dovrà modificare la legislazione verticale che non consente l'aromatizzazione artificiale di talune categorie alimentari.

2.2 Introduzione della categoria "altri aromi"

Le imprese che sviluppano nuovi aromi sono a favore di questa categoria in quanto offre loro l'opportunità di sviluppare nuovi aromi non coperti dalle altre definizioni.

Le organizzazioni dei consumatori sono a favore perché essa accresce la trasparenza e garantisce la sicurezza.

3. Nuove disposizioni per l'etichettatura

3.1 Costi dell'etichettatura

Il possibile impatto delle nuove disposizioni è ritenuto limitato. L'introduzione di un periodo transitorio può limitare eventuali costi.

3.2 Informazione dei consumatori

Gli Stati membri e le organizzazioni dei consumatori sono del parere che la proposta comporterà una migliore informazione del

consumatore sulla natura degli aromi utilizzati.

L'industria alimentare e in particolare le associazioni professionali sono meno entusiaste o perfino contrarie alle nuove disposizioni di etichettatura.

4. Tenori massimi per le sostanze che presentano un rischio tossicologico

I controlli da parte degli Stati membri saranno più efficaci in quanto saranno mirati ai prodotti alimentari che contribuiscono maggiormente all'assunzione di sostanze che presentano un rischio tossicologico, invece di prendere in considerazione tutti gli alimenti e le bevande in generale.

5. Monitoraggio del consumo

Gli Stati membri temono che occorreranno risorse supplementari per il monitoraggio del consumo delle sostanze di cui all'allegato II e delle sostanze soggette a restrizioni d'uso.

- Ricorso al parere di esperti

Non è stato necessario consultare esperti esterni.

- Valutazione dell'impatto

Le incidenze prevedibili delle diverse opzioni riguardano gli aspetti economici e sociali. Non dovrebbero aversi ripercussioni sul piano ambientale.

1. Nessuna azione

1.1 Impatto economico

Effetti negativi sulla situazione economica:

non saranno incoraggiati nuovi sviluppi tecnologici.

Sono necessarie disposizioni chiare che tengono conto dei recenti sviluppi scientifici e tecnologici in modo da evitare ostacoli agli scambi commerciali con i paesi terzi.

L'industria europea rischia di perdere la sua posizione predominante sul mercato mondiale.

1.2 Impatto sociale

La salute dei consumatori non è tutelata a sufficienza perché:

i tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio tossicologico non tengono conto dei recenti pareri scientifici;

i tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio tossicologico negli alimenti e nelle bevande non consentono un controllo basato sul rischio;

la richiesta dei consumatori di un'etichettatura più informativa non è soddisfatta.

2. Azione non legislativa

2.1 Impatto economico

Esiste attualmente una normativa sugli aromi su cui non possono prevalere linee guida, perché ne deriverebbe una situazione contraddittoria e confusa per l'industria, con un conseguente impatto economico negativo.

2.2 Impatto sociale

Le linee guida potrebbero essere in contraddizione con la normativa esistente e quindi non costituirebbero il modo migliore per tutelare la salute dei consumatori.

Una situazione giuridica poco chiara avrebbe come conseguenza una perdita di fiducia del consumatore nei confronti dell'impiego degli aromi.

3. Deregolamentazione

3.1 Impatto economico

La deregolamentazione potrebbe avere per effetto una situazione in cui ciascuno Stato membro adotti proprie norme di attuazione. Poiché la percezione dei rischi può variare da uno Stato membro all'altro, si correrebbe il rischio di un funzionamento inefficace del mercato interno.

3.2 Impatto sociale

I diversi approcci di ciascuno Stato membro nella valutazione della sicurezza comporterebbero una situazione confusa per i consumatori, con diversi livelli di tutela e una perdita di fiducia in taluni Stati membri e nel mercato interno.

4. Modifica della direttiva 88/388/CEE del Consiglio

4.1 Impatto economico

L'introduzione delle modifiche necessarie nell'attuale direttiva avrebbe un impatto positivo come viene illustrato al punto 5.

Le modifiche degli allegati I e II e le altre disposizioni necessarie per la tutela della salute pubblica e del commercio dovrebbero

comunque essere introdotte mediante codecisione. Tuttavia, è necessaria una procedura di autorizzazione più efficiente per la gestione di un elenco positivo contenente circa 2600 sostanze aromatizzanti destinate a essere impiegate nei o sui prodotti alimentari.

Dato il numero di modifiche necessarie, la normativa modificata risulterebbe poco chiara.

4.2 Impatto sociale

Un efficace sistema di valutazione della sicurezza degli aromi, l'adeguamento al parere scientifico più recente dei tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio tossicologico e la possibilità di controlli delle sostanze negli alimenti che presentano il livello di rischio più elevato dovrebbero avere effetti positivi per la salute pubblica.

5. Proposta di un nuovo regolamento

5.1 Impatto economico

5.1.1 Impatto sugli obblighi amministrativi per le imprese

La soppressione della distinzione tra sostanze aromatizzanti “identiche alle naturali” e artificiali, entrambe prodotte per sintesi chimica, avrà per effetto una riduzione degli obblighi amministrativi grazie all'armonizzazione delle disposizioni in tutti gli Stati membri.

L'onere aggiuntivo richiesto per conformarsi alle modifiche proposte per l'etichettatura degli aromi sarà solo temporaneo, ossia durerà fino a quando tutte le etichette saranno state rese conformi alle nuove prescrizioni. Inoltre, l'impegno richiesto è limitato in rapporto alla maggiore trasparenza acquisita e al giudizio positivo del consumatore.

Al fine di limitare gli oneri ed i costi si propone un periodo transitorio per l'adeguamento alle nuove prescrizioni in materia di etichettatura.

5.1.2 Impatto sull'innovazione e sulla ricerca

Le disposizioni specifiche per l'uso e l'autorizzazione degli aromi precisano quando occorre valutare la sicurezza degli aromi. Taluni aromi sono per definizione esenti da valutazione. Ciò consentirà all'industria di stimare con maggiore precisione i costi di sviluppo di nuovi aromi.

La proposta specifica inoltre quali tipi di preparazione possono usufruire della definizione “naturale” nell'etichettatura. Questo rappresenta un fatto importante

per l'ulteriore sviluppo e la produzione di nuovi aromi naturali.

L'introduzione della categoria "altri aromi" è considerata positiva per l'innovazione e la ricerca. Le nuove categorie di aromi sviluppate potranno essere autorizzate a condizione di aver superato una valutazione della sicurezza.

5.1.3 Impatto sulle famiglie

Il consumatore sarà meglio informato sulla natura degli aromi presenti negli alimenti.

Non si prevede che il regolamento proposto abbia un impatto sul prezzo degli alimenti.

5.1.4 Impatto sui paesi terzi e sulle relazioni internazionali

Questa proposta armonizzerà ulteriormente la normativa sugli aromi e creerà un mercato uniforme nell'UE e accrescerà la prevedibilità per gli importatori.

L'armonizzazione della normativa sugli aromi conferirà all'Unione europea una posizione migliore nei negoziati con paesi terzi riguardanti l'introduzione degli aromi nel sistema del Codex Alimentarius.

La Comunità europea sarà in grado di mantenere il suo primato nel settore della produzione e dello sviluppo degli aromi.

5.1.5 Impatto sulle autorità pubbliche

I controlli da parte degli Stati membri saranno più efficaci in quanto saranno mirati ai prodotti alimentari che contribuiscono maggiormente all'assunzione di sostanze che presentano un rischio tossicologico.

In alcuni paesi occorrerà modificare le norme secondo cui solo aromi naturali o identici ai naturali possono essere aggiunti a talune categorie di prodotti alimentari. Questa semplificazione comporterà tuttavia una riduzione degli oneri amministrativi.

Gli Stati membri temono che occorreranno risorse supplementari per il monitoraggio del consumo delle sostanze di cui all'allegato II e delle sostanze soggette a restrizioni d'uso. Tuttavia questo punto è indispensabile per garantire che il regolamento tuteli efficacemente la salute dei consumatori.

Gli Stati membri non hanno fornito informazioni sulle

risorse necessarie. L'impatto del monitoraggio specifico del consumo di aromi può essere ridotto significativamente organizzando tale monitoraggio insieme a quello relativo al consumo di additivi, già prescritto dalla legislazione UE.

5.2 Impatto sociale

È prevedibile che un sistema efficace di valutazione della sicurezza degli aromi a livello comunitario abbia effetti positivi per la salute pubblica.

Il controllo dei tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio tossicologico sarà incentrato sugli alimenti con il maggior rischio, quindi sarà più efficace la tutela della salute dei consumatori.

I risultati del monitoraggio del consumo potranno essere utilizzati per adattare la legislazione se si ritiene che il livello di assunzione sia rischioso.

La Commissione ha effettuato una valutazione dell'impatto che figura nel programma di lavoro; la relazione è accessibile all'indirizzo: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm.

3) ELEMENTI GIURIDICI DELLA PROPOSTA

- Sintesi delle misure proposte

Il regolamento favorirà il buon funzionamento del mercato interno nel campo degli aromi utilizzati o destinati all'uso nei o sui prodotti alimentari e di taluni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; esso costituirà la base per la realizzazione di un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori.

- Base giuridica

Articolo 95 del trattato che istituisce la Comunità europea.

- Principio di sussidiarietà

Il principio di sussidiarietà si applica in quanto la materia oggetto del regolamento non è di competenza esclusiva della Comunità.

Gli obiettivi della proposta non possono essere realizzati in maniera sufficiente dagli Stati membri per i seguenti motivi:

Un'azione condotta dai soli Stati membri potrebbe portare a una situazione confusa per i consumatori, con diversi gradi di tutela e una perdita di fiducia in taluni Stati membri e nel mercato interno.

L'azione comunitaria può realizzare meglio gli obiettivi della proposta per i

seguenti motivi:

Per la gestione di un elenco positivo di circa 2600 sostanze aromatizzanti e di probabilmente 100 domande di autorizzazione all'anno, è necessaria un'impostazione armonizzata e centralizzata.

Il fatto che gli obiettivi siano meglio realizzati dall'Unione europea sarà dimostrato dall'efficacia della procedura di autorizzazione e dal buon funzionamento del mercato interno.

Per quanto riguarda il settore degli aromi utilizzati nei e sui prodotti alimentari il buon funzionamento del mercato interno e la garanzia della tutela della salute degli interessi dei consumatori europei possono essere realizzati meglio mediante una procedura centralizzata di autorizzazione.

La proposta rispetta pertanto il principio di sussidiarietà.

- Principio di proporzionalità

La proposta è conforme al principio di proporzionalità per i seguenti motivi.

Al fine di utilizzare meglio la capacità di monitoraggio degli Stati membri e di organizzare controlli basati sul livello di rischio, una maggiore attenzione sarà dedicata agli aromi e alle sostanze presenti negli alimenti che presentano un livello di rischio elevato.

La valutazione degli aromi è limitata alle sostanze aromatizzanti, alle preparazioni non tradizionali e agli aromi di origine vegetale e animale non alimentare.

L'etichettatura obbligatoria è limitata agli "aromatizzanti", agli "aromatizzanti di affumicatura" e alla fonte degli aromi naturali.

- Scelta degli strumenti

Strumento proposto: regolamento.

Altri mezzi non sarebbero adeguati per i seguenti motivi.

Grazie alla direttiva 88/388/CEE del Consiglio è stato raggiunto nel settore degli aromi un elevato livello di armonizzazione. Al fine di garantire il buon funzionamento del mercato interno e la tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori il regolamento è considerato lo strumento più appropriato.

4) INCIDENZA SUL BILANCIO

La Comunità potrà finanziare l'istituzione di una politica e di un sistema armonizzati nel settore degli aromi alimentari e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, tra cui:

la creazione di una banca dati appropriata per raccogliere e conservare tutte le

informazioni concernenti la normativa comunitaria sugli aromi;

la realizzazione degli studi necessari per la preparazione e l'elaborazione della legislazione sugli aromi alimentari;

la realizzazione degli studi necessari per l'armonizzazione delle procedure, dei criteri decisionali e dei dati necessari in modo da facilitare la cooperazione tra Stati membri e definire orientamenti in questi settori.

5) INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI

- Abrogazione di disposizioni vigenti

L'adozione della proposta comporterà l'abrogazione di disposizioni vigenti.

- Spazio economico europeo

L'atto proposto riguarda una materia d'interesse per lo Spazio economico europeo e dovrà quindi essere esteso ad esso.

Proposta 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 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.
- (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

¹ GU C [...] del [...], pag. [...].

² GU C [...] del [...], pag. [...].

³ GU L 184 del 15.7.1988, pag. 61. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

⁴ GU L 184 del 15.7.1988, pag. 67.

⁵ GU L 42 del 15.2.1991, pag. 25.

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.
- (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.
- (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

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

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.
- (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

⁷ GU L 31 del 1.2.02, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1642/2003 (GU L 245 del 29.9.2003, pag. 4).

⁸ GU L [...] del [...], pag. [...].

⁹ GU L 299 del 23.11.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

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.
- (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.
- (23) 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,

¹⁰ GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1.

¹¹ GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

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).

aromatizzante di affumicatura e del termine ‘naturale’ per la descrizione degli aromi stabilite nel presente regolamento.

- (24) 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.
- (25) 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.
- (26) Gli allegati da II a V del presente regolamento devono essere aggiornati in modo da tenere conto del progresso tecnico e scientifico.
- (27) 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.
- (28) 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.
- (29) 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.

¹³ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

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

- (30) 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.
- (31) Occorre pertanto modificare i regolamenti (CEE) n. 1576/89, (CEE) n. 1601/91 e (CE) n. 2232/96, nonché la direttiva 2000/13/CE,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

¹⁵ GU L 160 del 12.6.1989, 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.

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 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, 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 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 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, 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;
 - 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:
 - 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 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, 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

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, paragrafo 2.

Articolo 6

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 7
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 disposizioni in seguito al parere dell'Autorità secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2. Tali disposizioni figurano, secondo il caso, negli allegati III, IV e/o V.

CAPITOLO III

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

Articolo 8
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

Elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base

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

Articolo 10

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

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 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

Etichettatura degli aromi non destinati alla vendita ai consumatori finali

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.

Articolo 13

Obblighi generali di informazione per l'etichettatura degli aromi

1. Sull'imballaggio o sui recipienti 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;
 - b) la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore;
 - c) l'indicazione 'per alimenti' o 'per alimenti (uso limitato)' o un riferimento più specifico all'uso alimentare cui l'aroma è destinato;
 - d) 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;
 - e) 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;
 - f) se necessario, le condizioni particolari di conservazione e d'uso;

- g) la durata di conservazione minima;
 - h) un marchio di identificazione della partita o del lotto;
 - i) la quantità netta.
2. In deroga al paragrafo 1, le informazioni di cui alle lettere da c) a g) di tale paragrafo possono figurare solo sui documenti relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna o anteriormente ad essa, purché l'indicazione "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.

Articolo 14

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, 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% (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

Etichettatura degli aromi destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Senza pregiudizio della direttiva 2000/13/CE, gli aromi 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, paragrafo 1), lettera a) solo alle condizioni di cui all’articolo 14.

CAPITOLO V

DISPOSIZIONI PROCEDURALI E ATTUAZIONE

Articolo 16

Informazioni che devono essere comunicate dagli operatori del settore alimentare

1. 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. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 17
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, 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
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. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 19
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 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 20
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 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 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 di cui all'articolo 5, paragrafo 1 e all'articolo 7 del regolamento (CE) n. [...] [procedura uniforme].

3. Altre disposizioni transitorie appropriate possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 23 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) 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
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
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
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), d), e), 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 del regolamento (CE) n. [...] [regolamento sugli aromi].”
- * GU L [...] del [...], pag. [...].

Articolo 27
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 si applicano a decorrere dalla data di applicazione dell'elenco comunitario.

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 ¹⁷	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 ¹⁷	2000
	Gomma da masticare	350
	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	20
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	100

¹⁷ 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-metilendiossibenzeno, 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. Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti ottenuti dal materiale di base possono essere utilizzati esclusivamente per la produzione di bevande alcoliche.
<i>Laricifomes officinalis</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 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

SCHEDA FINANZIARIA

1. DENOMINAZIONE DELLA PROPOSTA:

Proposta 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

2. QUADRO ABM/ABB

Politica dell'UE: tutela della salute e dei consumatori

Attività: sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e salute dei vegetali

3. LINEE DI BILANCIO

3.1. Linee di bilancio (linee operative e corrispondenti linee di assistenza tecnica e amministrativa (ex linee B e A) e loro denominazione:

17.01.04.05. Sicurezza dei mangimi e degli alimenti e attività connesse — Spese di gestione amministrativa.

3.2. Durata dell'azione e dell'incidenza finanziaria:

A tempo indeterminato

3.3. Caratteristiche di bilancio:

Linea di bilancio	Tipo di spesa		Nuova	Partecipazione EFTA	Partecipazione di paesi candidati	Rubrica delle prospettive finanziarie
17.01.04.05	SO	SD ¹⁸	NO	NO	NO	N. 1a

Per elaborare e aggiornare la normativa comunitaria sugli additivi alimentari in modo proporzionato ed efficace, può essere utile svolgere studi volti a raccogliere dati, condividere informazioni e coordinare le attività tra gli Stati membri. Le spese di supporto di questo tipo, indicate ai punti 4.1 e 4.8, sono disciplinate dal regolamento (CE) n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali di mangimi e alimenti, nell'ambito degli importi previsti per la sua attuazione nel periodo 2007-2013.

¹⁸ Stanziamenti dissociati (SD)

4. SINTESI DELLE RISORSE

4.1. Risorse finanziarie

4.1.1. Sintesi degli stanziamenti di impegno (SI) e degli stanziamenti di pagamento (SP)

milioni di EUR (al terzo decimale)

Tipo di spesa	Sezion e n.		Anno n	n+1	n+2	n+3	n+4	n+5 e segg.	Totale
---------------	----------------	--	-----------	-----	-----	-----	-----	----------------	--------

Spese di funzionamento¹⁹

Stanziamenti di impegno (SI)	8.1	a	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Stanziamenti di pagamento (SP)		b	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

Spese amministrative incluse nell'importo di riferimento²⁰

Assistenza tecnica e amministrativa (SND)	8.2.4	c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
---	-------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

IMPORTO TOTALE DI RIFERIMENTO

Stanziamenti di impegno		a+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Stanziamenti di pagamento		b+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

Spese amministrative non incluse nell'importo di riferimento²¹

Risorse umane e spese connesse (SND)	8.2.5.	d							
Spese amministrative distinte dalle risorse umane e dalle spese connesse, non incluse nell'importo di riferimento (SND)	8.2.6.	e							

¹⁹ Spesa che non rientra nel Capitolo xx 01 del Titolo xx interessato.

²⁰ Spesa che rientra nell'articolo xx 01 04 del Titolo xx.

²¹ Spesa che rientra nel Capitolo xx 01, ma non negli articoli xx 01 04 o xx 01 05.

Totale del costo indicativo dell'intervento

TOTALE SI comprensivo del costo delle risorse umane		a+c +d+ e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
TOTALE SP comprensivo del costo delle risorse umane		b+c +d+ e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

Cofinanziamento

Se la proposta prevede il cofinanziamento da parte degli Stati membri o di altri organismi (si prega precisare quali), indicare nella tabella seguente una stima del livello di cofinanziamento (si aggiungano altre righe se è prevista la partecipazione di diversi organismi):

milioni di EUR (al terzo decimale)

Organismo di cofinanziamento		Anno n	n+1	n+2	n+3	n+4	n+5 e segg.	Totale
.....	f							
TOTALE SI comprensivo di cofinanziamento	a+c +d+ e+f							

4.1.2. Compatibilità con la programmazione finanziaria

- La proposta è compatibile con la programmazione finanziaria in vigore.
- La proposta impone una riprogrammazione della corrispondente rubrica delle prospettive finanziarie.
- La proposta può comportare l'applicazione delle disposizioni dell'Accordo interistituzionale²² (relative allo strumento di flessibilità o alla revisione delle prospettive finanziarie).

4.1.3. Incidenza finanziaria sulle entrate

- Nessuna incidenza finanziaria sulle entrate.
- La proposta ha la seguente incidenza finanziaria sulle entrate:

NB: tutte le precisazioni ed osservazioni relative al metodo di calcolo dell'incidenza sulle entrate devono essere riprese in un foglio a parte, da allegare alla presente scheda finanziaria.

²² Punti 19 e 24 dell'Accordo interistituzionale.

milioni di EUR (al primo decimale)

Linea di bilancio	di	Entrate	Prima dell'azione [Anno n-1]	Situazione a seguito dell'azione						
				[Anno n]	[n+1]	[n+2]	[n+3]	[n+4]	[n+5] ²³	
		a) Entrate in termini assoluti								
		b) Modifica delle entrate	Δ							

(Precisare le linee di bilancio interessate, aggiungendo alla tabella il numero necessario di righe se l'incidenza riguarda più di una linea di bilancio).

4.2. Risorse umane in equivalente tempo pieno (ETP), compresi funzionari, personale temporaneo e esterno – cfr. ripartizione al punto 8.2.1.

Fabbisogno annuo	Anno n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 e segg.
Totale risorse umane	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

5. CARATTERISTICHE E OBIETTIVI

Il contesto circostanziato della proposta deve essere illustrato nella relazione. Nella presente sezione della scheda finanziaria devono essere fornite le specifiche informazioni complementari seguenti:

5.1. Necessità dell'azione a breve e lungo termine

Al momento le sostanze aromatizzanti e le sostanze che presentano un rischio tossicologico vengono valutate dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (AESA). In circa 2/3 dei casi l'AESA esprime la necessità di disporre di ulteriori dati relativi all'assunzione. Tali dati sono necessari per le decisioni relative alla gestione dei rischi.

Per garantire la proporzionalità delle misure di attuazione che saranno prese nel quadro del regolamento proposto e per raggiungere gli obiettivi del regolamento (CE) n. 882/2004 sui controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti sono necessari i seguenti strumenti:

- una base dati appropriata per la raccolta e la conservazione di tutte le informazioni relative alla legislazione comunitaria in materia di aromi;
- esecuzione degli studi necessari (ad es. relativi alla composizione e all'assunzione di sostanze alimentari) per la preparazione e l'elaborazione di norme sugli aromi alimentari;

²³ Se la durata dell'azione supera i 6 anni, aggiungere alla tabella il numero necessario di colonne.

- esecuzione degli studi necessari per armonizzare procedure, criteri decisionali e prescrizioni riguardanti i dati al fine di facilitare la cooperazione tra Stati membri e sviluppare linee guida in questi settori.

5.2. Valore aggiunto dell'intervento comunitario, coerenza ed eventuale sinergia con altri strumenti finanziari

I dati e le informazioni raccolte contribuiranno ad assicurare la migliore tutela della salute del consumatore, consentendo nel contempo all'industria di sviluppare e di utilizzare aromi. Attualmente non si dispone di dati sufficienti per prendere le migliori decisioni che tutelino i consumatori, pur senza comportare una regolamentazione eccessiva.

In un mercato armonizzato tali obiettivi possono essere raggiunti soltanto mediante un coordinamento che consenta lo scambio di informazioni comparabili tra Stati membri.

5.3. Obiettivi e risultati attesi della proposta nel contesto della gestione del bilancio basato sulle attività (ABM) e relativi indicatori

Obiettivo 1: Creare e mantenere una base dati e organizzare studi pertinenti in collaborazione con organizzazioni esterne da selezionare mediante le appropriate procedure.

Obiettivo 2: Garantire che l'impiego di aromi e delle loro fonti non comporti rischi inaccettabili per il consumatore e nel contempo non imponga oneri superflui all'industria.

Obiettivo 3: Basare le decisioni di gestione dei rischi su stime corrette del consumo mediante una base dati centralizzata contenente informazioni sulla composizione e sull'impiego degli aromi.

5.4. Modalità di attuazione (indicativa)

X ***Gestione centralizzata***

x diretta da parte della Commissione

- indiretta, con delega a:
 - agenzie esecutive
 - organismi istituiti dalle Comunità, a norma dell'articolo 185 del regolamento finanziario
 - organismi pubblici nazionali/organismi con funzioni di servizio pubblico
- Gestione concorrente o decentrata**
 - con Stati membri
 - con paesi terzi
- Gestione congiunta con organizzazioni internazionali (specificare)**

Osservazioni:

6. CONTROLLO E VALUTAZIONE

6.1. Sistema di controllo

Il contenuto della base dati e le conclusioni tratte dai risultati degli studi possono essere controllati in base alla loro utilità per la proposta di valide misure di attuazione. Il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali costituirà uno strumento fondamentale.

6.2. Valutazione

6.2.1. Valutazione ex-ante:

Alcuni dati sono già disponibili nella base dati FLAVIS utilizzata per l'attuale programma di valutazione delle sostanze aromatizzanti.

6.2.2. Provvedimenti adottati a seguito della valutazione intermedia/ex-post (sulla base dell'esperienza tratta da precedenti casi analoghi):

L'esperienza acquisita con la base dati FLAVIS sarà utilizzata per sviluppare un nuovo sistema e per la raccolta di dati.

6.2.3. Modalità e periodicità delle valutazioni successive:

In relazione alla necessità di proporre misure di attuazione.

7. MISURE ANTIFRODE

8. DETTAGLI SULLE RISORSE

8.1. Obiettivi della proposta in termini di costi finanziari

Stanziamenti di impegno in milioni di EUR (al terzo decimale)

(Indicare gli obiettivi, le azioni e i risultati)	Tipo di risultato	Costo medio	Anno n		Anno n+1		Anno n+2		Anno n+3		Anno n+4		Anno n+5 e segg.		TOTALE	
			N. di risultati	Costo totale	N. di risultati	Costo totale	N. di risultati	Costo totale	N. di risultati	Costo totale	N. di risultati	Costo totale	N. di risultati	Costo totale	N. di risultati	Costo totale
OBIETTIVO OPERATIVO 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
COSTO TOTALE			1	0,1	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35

²⁴ Quale descritto nella sezione 5.3.

²⁵ Creazione della base dati

²⁶ Aggiornamento e gestione della base dati, organizzazione di studi pertinenti

8.2. Spese amministrative

8.2.1. Numero e tipo di risorse umane

Tipo di posto		Personale da assegnare alla gestione dell'azione utilizzando risorse esistenti e/o supplementari (numero di posti/ETP)					
		Anno n	Anno n+1	Anno n+2	Anno n+3	Anno n+4	Anno n+5
Funzionari o agenti temporanei ²⁷ (XX 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
Personale finanziato ²⁸ con l'art. XX 01 02							
Altro personale ²⁹ finanziato con l'art. XX 01 04/05							
TOTALE			0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

8.2.2. Descrizione dei compiti derivanti dall'azione

Analisi delle relazioni tecniche e finanziarie, preparazione di impegni e pagamento

8.2.3. Origine delle risorse umane (statutaria)

Se sono indicate più origini, specificare il numero di posti per origine

- Posti attualmente assegnati alla gestione del programma da sostituire o prolungare
- Posti pre-assegnati nell'ambito dell'esercizio SPA/PPB (Strategia Politica Annuale/Progetto Preliminare di Bilancio) per l'anno n
- Posti da richiedere nella prossima procedura SPA/PPB
- Posti da riassegnare usando le risorse esistenti nel servizio gestione interessato (riassegnazione interna)
- Posti necessari per l'anno n ma non previsti nell'esercizio SPA/PPB dell'anno in questione

²⁷ Il cui costo NON è incluso nell'importo di riferimento.

²⁸ Il cui costo NON è incluso nell'importo di riferimento.

²⁹ Il cui costo è incluso nell'importo di riferimento.

~~8.2.4. Altre spese amministrative incluse nell'importo di riferimento (XX 01 04/05 - Spese di gestione amministrativa)~~

milioni di EUR (al terzo decimale)

Linea di bilancio (numero e denominazione)	Anno n	Anno n+1	Anno n+2	Anno n+3	Anno n+4	Anno n+5 e segg.	TOTA- LE
1. Assistenza tecnica e amministrativa (inclusi gli afferenti costi del personale)							
Agenzie esecutive ³⁰							
Altra assistenza tecnica e amministrativa							
– intra muros							
– extra muros							
Totale Assistenza tecnica e amministrativa							

~~8.2.5. Costi finanziari delle risorse umane e costi connessi non inclusi nell'importo di riferimento~~

milioni di EUR (al terzo decimale)

Tipo di risorse umane	Anno n	Anno n+1	Anno n+2	Anno n+3	Anno n+4	Anno n+5 e segg.
Funzionari e agenti temporanei (XX 01 01)						
Personale finanziato con l'art. XX 01 02 (ausiliari, END, agenti contrattuali, ecc.) (specificare la linea di bilancio)						
Totale Costi risorse umane e costi connessi (NON inclusi nell'importo di riferimento)						

³⁰

Va fatto riferimento alla specifica scheda finanziaria relativa alle agenzie esecutive interessate.

Calcolo - *Funzionari e agenti temporanei*

Richiamarsi all'occorrenza al punto 8.2.1.

Calcolo - *Personale finanziato con l'art. XX 01 02*

Richiamarsi all'occorrenza al punto 8.2.1.

~~8.2.6. Altre spese amministrative non incluse nell'importo di riferimento~~

Milioni di EUR (al terzo decimale)

	Anno n	Anno n+1	Anno n+2	Anno n+3	Anno n+4	Anno n+5 e segg.	TOTALE
XX 01 02 11 01 - Missioni							
XX 01 02 11 02 - Riunioni e conferenze							
XX 01 02 11 03 - Comitati ³¹							
XX 01 02 11 04 - Studi e consulenze							
XX 01 02 11 05 - Sistemi di informazione							
2. Totale altre spese di gestione (XX 01 02 11)							
3. Altre spese di natura amministrativa (specificare indicando la linea di bilancio)							
Totale Spese amministrative distinte dalle risorse umane e costi connessi (NON incluse nell'importo di riferimento)							

Calcolo - *Altre spese amministrative non incluse nell'importo di riferimento*

³¹ Precisare il tipo di comitato e il gruppo cui appartiene.