



**RAT DER  
EUROPÄISCHEN UNION**

**Brüssel, den 7. August 2006 (08.08)  
(OR. fr)**

**12182/06**

**Interinstitutionelles Dossier:  
2006/0147 (COD)**

**DENLEG 43  
CODEC 830**

**VORSCHLAG**

---

der: Europäischen Kommission  
vom: 31. Juli 2006

---

Betr.: Vorschlag für eine VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN  
PARLAMENTS UND DES RATES über Aromen und bestimmte  
Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf  
Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89  
des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der  
Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage den mit Schreiben von Herrn Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, an den Generalsekretär/Hohen Vertreter, Herrn Javier SOLANA, übermittelten Vorschlag der Europäischen Kommission.

Anl.: KOM(2006) 427 endgültig



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 28.7.2006  
KOM(2006) 427 endgültig

2006/0147 (COD)

Vorschlag für eine

**VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

**über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur  
Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG)  
Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung  
(EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG**

{SEK(2006)1042}

{SEK(2006)1043}

(von der Kommission vorgelegt)

## BEGRÜNDUNG

### 1) KONTEXT DES VORSCHLAGS

- Gründe und Ziele des Vorschlags

Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates definiert, was Aromen sind, und enthält allgemeine Vorschriften für deren Verwendung, Anforderungen an die Kennzeichnung und Höchstwerte für gesundheitlich bedenkliche Stoffe. Sie sieht vor, dass die Gemeinschaftsbestimmungen über Aromen in erster Linie den Erfordernissen der menschlichen Gesundheit Rechnung tragen.

Die Richtlinie bedarf einer grundlegenden Änderung, die der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung auf dem Gebiet der Aromen Rechnung trägt. Außerdem ist es nach Erlass der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit nunmehr notwendig, einige Bestimmungen anzupassen und andere neu einzuführen.

Im Interesse der Klarheit und Funktionalität ist die Richtlinie 88/388/EWG daher durch den vorliegenden Vorschlag zu ersetzen.

Als Bestandteil des Pakets „Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln“ hat die Kommission einen Vorschlag für eine neue Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften auch in ihr Legislativprogramm 2005 aufgenommen.

- Allgemeiner Kontext

Artikel 1 der Richtlinie 88/388/EWG gilt nur für Aromen. In Artikel 4 Buchstabe c werden jedoch Höchstwerte für bestimmte unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln festgelegt, die Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten. Die Mitgliedstaaten wenden diese Höchstwerte unterschiedlich an: manche wenden sie auf Lebensmittel an, die nur Aromen enthalten, andere hingegen auf Lebensmittel, die sowohl Aromen als auch Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten.

Die Höchstwerte sollten auch in Anbetracht der kürzlich von der EFSA abgegebenen Stellungnahmen angepasst werden.

Der Sachverständigenausschuss für Aromastoffe des Europarats hat Bedingungen für die Herstellung von Reaktionsaromen und Höchstwerte für bestimmte unerwünschte Stoffe vorgeschlagen.

Der Begriff „naturidentisch“ ist für die Verbraucher verwirrend. Außerdem wollen die Verbraucher wissen, woher natürliche Aromastoffe kommen. Der Begriff „natürlich“ sollte sich daher nur auf diejenigen Aromen beziehen, die ausschließlich aus natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten gewonnen werden. Wenn der Räuchergeschmack von Lebensmitteln auf das

Vorhandensein von Raucharomen zurückzuführen ist, müssen die Verbraucher darüber informiert werden.

Der Vorschlag wird als Bestandteil des Pakets „Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln“ vorgelegt, zu dem auch Verordnungen über Lebensmittelzusätze und Lebensmittelenzyme sowie ein einheitliches Zulassungsverfahren für diese gehören.

- Geltende Rechtsvorschriften auf diesem Gebiet

Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung legt die allgemeinen Grundsätze für die Verwendung von Aromen in Lebensmitteln fest:

- Sie enthält Definitionen für Aromen, Aromastoffe, Aromaextrakte, Reaktionsaromen und Raucharomen.
- Sie beschränkt den Zusatz und das Vorhandensein bestimmter toxikologisch relevanter Stoffe in Aromen und/oder Lebensmitteln, denen Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt wurden.
- Sie regelt die Kennzeichnung von Aromen, die als solche für den Verkauf an Lebensmittelhersteller oder an Endverbraucher bestimmt sind.
- Sie enthält einen Aufruf zum Erlass konkreter Bestimmungen über Aromaträger, Aromastoffe, Reaktionsaromen, Raucharomen und Herstellungsmethoden sowie über Lebensmittelzusätze, Lösemittel und Verarbeitungshilfsstoffe, die in Aromen verwendet werden, Analyse- und Probenahmeverfahren sowie Reinheits- und mikrobiologische Kriterien.

Aufgrund der letzteren Bestimmung wurden folgende Rechtsvorschriften erlassen:

1. Als Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates wurde ein Verfahren zur Aufstellung einer Positivliste von Aromastoffen festgelegt, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Die Positivliste war bis Juli 2005 zu verabschieden.
2. Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln.
3. Richtlinie 2003/114/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2003 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel.

- Übereinstimmung mit anderen politischen Maßnahmen

Es werden folgende politische Ziele verfolgt:

- Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen;
- Schaffung eines klaren Rahmens, der Innovationen zulässt und neue technologische Entwicklungen ermöglicht, so dass die europäische Industrie ihre führende Stellung im Bereich der Aromen beibehalten kann.

Damit wird auch ein Beitrag zur Erreichung der strategischen Ziele der Kommission geleistet, wie sie in der Lissabon-Strategie, im Fünfjahresplan und dem im Jahr 2000 veröffentlichten Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit festgelegt sind.

## 2) ANHÖRUNG BETROFFENER KREISE UND FOLGENABSCHÄTZUNG

- Anhörung betroffener Kreise

Anhörungsverfahren, wichtigste Zielsektoren und allgemeines Profil der Anhörungssteilnehmer

Die Meinung der Mitgliedstaaten und betroffenen Kreise wurde im Zuge von Anhörungen in verschiedenen Arbeitsgruppen und anlässlich bilateraler Gespräche eingeholt, bei denen Arbeitspapiere diskutiert wurden.

Zudem wurden die Interessenträger gebeten, einen Fragebogen zu beantworten.

Zu den angehörten Organisationen gehören u. a.:

BEUC (Europäisches Büro der Verbraucherverbände)

CAOBISCO (Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU, Verband der Schokoladen-, Dauerbackwaren- und Zuckerwarenindustrien der EU)

CEPS (Comité Vins, Confédération Européenne des Producteurs de Spiritueux, Verwaltungsausschuss für Wein, Europäischer Verband der Spirituosenhersteller)

CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE, Vereinigung der Ernährungsindustrien der EU)

EACGI (European Association of the Chewing Gum Industry, Europäischer Verband der Kaugummiindustrie)

EDA (European Dairy Association, Europäischer Milchindustrieverband)

EFFA (European Flavour and Fragrance Association, Europäischer Verband

für Aroma- und Duftstoffe)

EHGA (European Herb Grower Association, Europäischer Verband der Erzeuger von Kräutern)

EHIA (European Herbal Infusion Association, Europäischer Verband der Kräuterteeindustrie)

ESA (European Spice Association, Europäischer Verband der Gewürzindustrie)

FIC Europe (Europäischer Verband der Würze- und Saucenindustrie)

SFMA (Smoke Flavourings Manufacturers Association, Verband der Hersteller von Raucharomen)

## Zusammenfassung der Stellungnahmen sowie Art und Weise ihrer Berücksichtigung

Nach jeder Anhörung wurden die eingegangenen Stellungnahmen geprüft und entsprechende Textänderungen vorgenommen. Über den Vorschlag wurde allgemeines Einvernehmen erzielt. Im Folgenden werden die nach der abschließenden Anhörung eingegangenen Stellungnahmen zusammengefasst:

### 1. Klarstellung des Anwendungsbereichs

Es besteht allgemein Einigkeit darüber, dass Diskrepanzen zwischen den Mitgliedstaaten vermieden werden können.

### 2. Definition des Begriffs „Aromen“

#### 2.1 Eingeschränkte Verwendung des Begriffs „natürlich“

Es konnte kein Einvernehmen über die Auswirkungen der neuen Begriffsbestimmung für Aromastoffe erzielt werden, bei der nicht mehr zwischen naturidentischen und künstlichen Aromastoffen unterschieden wird.

Argumente für die neue Begriffsbestimmung waren: sie vermeidet Verwirrung; der Begriff „natürlich“ bleibt Erzeugnissen vorbehalten, die tatsächlich natürlich sind; es gibt keine toxikologische Basis, auf der sich die Unterscheidung treffen ließe; diese war außerdem mit zusätzlichem Verwaltungsaufwand verbunden. Die Streichung des Begriffs führt zu einer Rechtsvereinfachung.

Dagegen wurde vor allem angeführt, dass die vertikalen Rechtsvorschriften, die künstliche Aromastoffe in bestimmten Lebensmitteln verbieten, angepasst werden müssen.

#### 2.2 Einführung der Kategorie „sonstige Aromen“

Unternehmen, die neue Aromen entwickeln, sind für diese neue Kategorie, da sie die Entwicklung neuer Aromen ermöglicht, die nicht von anderen Definitionen gedeckt sind.

Die Verbraucherverbände sind für die neue Kategorie, da sie die Transparenz erhöht und für Sicherheit sorgt.

### 3. Neue Kennzeichnungsvorschriften

#### 3.1 Kennzeichnungskosten

Die neuen Vorschriften dürften kaum Auswirkungen haben. Etwaige Kosten können durch Einführung einer Übergangszeit beschränkt werden.

### 3.2 Verbraucherinformation

Die Mitgliedstaaten und die Verbraucherorganisation glauben, dass die Verbraucher künftig besser über die Art der verwendeten Aromen informiert sein werden.

Die Lebensmittelindustrie und insbesondere der Handelsverband stehen der neuen Kennzeichnungsvorschrift weniger positiv oder gar ablehnend gegenüber.

### 4. Höchstwerte für toxikologisch bedenkliche Stoffe

Die Mitgliedstaaten werden wirksamere Kontrollen durchführen können, da sich die Kontrollen in erster Linie auf Lebensmittel konzentrieren werden, die am meisten zur Aufnahme von toxikologisch bedenklichen Stoffen beitragen, und nicht mehr auf Nahrungsmittel und Getränke allgemein.

### 5. Monitoring der aufgenommenen Mengen

Die Mitgliedstaaten fürchten, dass für das Monitoring der aufgenommenen Mengen der in Anhang II aufgezählten Stoffe und der Stoffe, deren Verwendung eingeschränkt wird, zusätzliche Mittel benötigt werden.

- Einholung und Nutzung von Expertenwissen

Externes Expertenwissen war nicht erforderlich.

- Folgenabschätzung

Die je nach Option erwarteten Folgen sind wirtschaftlicher und sozialer Art. Die verschiedenen geprüften Optionen dürften keine Auswirkungen auf die Umwelt haben.

#### 1. Keine Maßnahmen

##### 1.1 Wirtschaftliche Folgen

Die wirtschaftliche Lage wird sich verschlechtern:

Die Entwicklung neuer Technologien wird nicht gefördert.

Soll der Handel mit Drittländern nicht behindert werden, so werden klare Bestimmungen benötigt, die der jüngsten wissenschaftlichen und technologischen Entwicklung Rechnung tragen.

Die europäische Industrie könnte ihre Führungsposition auf dem Weltmarkt einbüßen.



## 1.2 Soziale Folgen

Die Gesundheit der Verbraucher ist nicht hinreichend geschützt, da

die Höchstwerte für toxikologisch bedenkliche Stoffe nicht den jüngsten wissenschaftlichen Stellungnahmen Rechnung tragen;

die Höchstwerte für toxikologisch bedenkliche Stoffe in Nahrungsmitteln und Getränken allgemein keine risikobasierten Kontrollen ermöglichen;

die Verbraucher Wert auf eine informativere Etikettierung legen.

## 2. Andere als gesetzgeberische Maßnahmen

### 2.1 Wirtschaftliche Folgen

Derzeit gibt es eine Regelung für Aromen. Leitlinien können die geltenden Rechtsvorschriften nicht außer Kraft setzen. Ein solches Nebeneinander könnte die Industrie in eine widersprüchliche und verwirrende Situation bringen; negative wirtschaftliche Auswirkungen wären die Folge.

### 2.2 Soziale Folgen

Leitlinien könnten den geltenden Rechtsvorschriften widersprechen und können somit die Gesundheit der Verbraucher nicht wirksam schützen.

Eine unklare Rechtslage würde bei den Verbrauchern zu Misstrauen gegenüber der Verwendung von Aromen führen.

## 3. Deregulierung im Bereich Aromen

### 3.1 Wirtschaftliche Folgen

Eine Deregulierung könnte dazu führen, dass jeder Mitgliedstaat seine eigenen Durchführungsbestimmungen erlässt. Da die Risikoperzeption in den einzelnen Mitgliedstaaten unterschiedlich sein könnte, würde das Funktionieren des Binnenmarkts beeinträchtigt.

### 3.2 Soziale Folgen

Unterschiedliche Konzepte der Mitgliedstaaten bei der Sicherheitsbewertung würden die Verbraucher verwirren; die Folge wären unterschiedliche Schutzniveaus und eine Erschütterung des Vertrauens der Verbraucher in bestimmte Mitgliedstaaten und den Binnenmarkt.

#### 4. Änderung der Richtlinie 88/388/EWG des Rates

##### 4.1 Wirtschaftliche Folgen

Würden die erforderlichen Änderungen an der Richtlinie vorgenommen, so hätte dies positive Auswirkungen auf die Wirtschaft (siehe Punkt 5).

Gleichwohl müssten Änderungen an den Anhängen I und II sowie an anderen Bestimmungen im Wege des Mitentscheidungsverfahrens eingeführt werden. Für die Verwaltung einer Positivliste mit etwa 2600 Aromastoffen, die in und auf Lebensmitteln verwendet werden dürfen, wird jedoch ein effizienteres Zulassungsverfahren benötigt.

Da viele Änderungen notwendig wären, könnte dies die Rechtsklarheit beeinträchtigen.

##### 4.2 Soziale Folgen

Positive Folgen für die öffentliche Gesundheit dürften auch das umfassende System der Sicherheitsbewertung von Aromen, die Anpassung der Höchstwerte für toxikologisch bedenkliche Stoffe an den neuesten Stand der Wissenschaft und die Kontrolle dieser Stoffe in Lebensmitteln, bei denen ein besonderes Risiko besteht, haben.

#### 5. Vorschlag für eine neue Verordnung

##### 5.1 Wirtschaftliche Folgen

###### 5.1.1 Folgen für die Unternehmen unter dem Gesichtspunkt des Verwaltungsaufwands

Der Wegfall der Unterscheidung zwischen naturidentischen und künstlichen Aromastoffen, die beide chemisch synthetisiert sind, wird durch Harmonisierung der einschlägigen Rechtsvorschriften aller Mitgliedstaaten den Verwaltungsaufwand der Unternehmen verringern.

Die Erfüllung der geänderten Anforderungen an die Kennzeichnung von Aromen, die der Vorschlag beinhaltet, wird zusätzliche Anstrengungen erforderlich machen, dies jedoch nur vorübergehend, bis die Kennzeichnung den neuen Anforderungen entspricht. Außerdem fallen diese Anstrengungen im Vergleich zu der damit einhergehenden größeren Transparenz kaum ins Gewicht und finden bei den Verbrauchern positive Resonanz.

Um Aufwand und Kosten in Grenzen zu halten, wird eine Übergangszeit vorgeschlagen, in der die Anpassung an die

neuen Kennzeichnungsvorschriften erfolgen kann.

#### 5.1.2 Folgen für Innovation und Forschung

Die konkreten Bestimmungen für die Verwendung und Zulassung von Aromen stellen klar, wann die Sicherheit von Aromen bewertet werden muss. Bestimmte Aromen sind per definitionem von einer Bewertung befreit. Auf diese Weise wird die Industrie die Kosten der Entwicklung neuer Aromen genauer abschätzen können.

Im Vorschlag ist auch festgelegt, welche Art von Zubereitungen als natürlich gekennzeichnet werden dürfen. Das ist für die Entwicklung und Herstellung neuer natürlicher Aromen wichtig.

Der Einführung der Kategorie „sonstige Aromen“ wird für Innovation und Forschung positive Bedeutung beigemessen. Werden neue Arten von Aromen entwickelt, so können sie zugelassen werden, sofern sie einer Sicherheitsbewertung unterzogen wurden.

#### 5.1.3 Folgen für die Haushalte

Die Verbraucher werden künftig besser darüber informiert sein, welche Aromen in Lebensmitteln anzutreffen sind.

Es wird nicht damit gerechnet, dass die vorgeschlagene Verordnung die Lebensmittelpreise beeinflussen wird.

#### 5.1.4 Folgen für Drittländer und die internationalen Beziehungen

Der vorliegende Vorschlag wird die Rechtsvorschriften über Aromen weiter harmonisieren und einen einheitlichen, für Importeure vorhersehbaren Markt innerhalb der EU schaffen.

Durch die Harmonisierung der Rechtsvorschriften über Aromen wird die Europäische Union ihre Verhandlungsposition gegenüber Drittländern verbessern, wenn über die Aufnahme von Aromen in das Codex-Alimentarius-System verhandelt wird.

Die Europäische Gemeinschaft wird ihre führende Position in der Herstellung und Entwicklung von Aromen beibehalten können.

#### 5.1.5 Folgen für staatliche Behörden

Die Mitgliedstaaten werden ihre Kontrollen wirksamer gestalten können, da sie sich dabei auf diejenigen Lebensmittel konzentrieren können, die am stärksten zur

Aufnahme toxikologisch bedenklicher Stoffe beitragen.

Eine Anpassung der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften ist in denjenigen Ländern erforderlich, in denen bestimmten Lebensmitteln nur natürliche oder naturidentische Aromastoffe zugesetzt werden dürfen. Diese Vereinfachung wird jedoch den Verwaltungsaufwand verringern.

Die Mitgliedstaaten befürchten, dass sie für die Überwachung der Aufnahme der in Anhang II aufgezählten Stoffe und von Stoffen, deren Verwendung eingeschränkt wird, zusätzliche Mittel benötigen werden. Diese Überwachung ist jedoch unverzichtbar, wenn die Verordnung den Schutz der Gesundheit der Verbraucher wirksam gewährleisten soll.

Die Mitgliedstaaten haben keine Angaben zu den benötigten Mitteln gemacht. Die finanziellen Auswirkungen der konkreten Überwachung der Aufnahme von Aromen können jedoch erheblich verringert werden, wenn diese Überwachung zusammen mit der gemeinschaftsrechtlich bereits vorgeschriebenen Überwachung der Aufnahme von Zusatzstoffen erfolgt.

## 5.2 Soziale Folgen

Die Schaffung eines umfassenden Systems der Sicherheitsbewertung von Aromen auf Gemeinschaftsebene dürfte sich positiv auf die öffentliche Gesundheit auswirken.

Im Mittelpunkt der Maßnahmen zur Begrenzung der Grenzwerte für toxikologisch bedenkliche Stoffe werden die besonders riskanten Lebensmittel stehen, wodurch die Gesundheit der Verbraucher wirksamer geschützt wird.

Die Rechtsvorschriften können geändert werden, wenn die Überwachung der aufgenommenen Mengen ergibt, dass sie gesundheitlich bedenklich sind.

Die Kommission hat eine im Arbeitsprogramm genannte Folgenabschätzung vorgenommen. Der entsprechende Bericht ist unter [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm) zu finden.

### 3) RECHTLICHE ASPEKTE DES VORSCHLAGS

- Zusammenfassung der vorgeschlagenen Maßnahme

Die Verordnung wird dafür sorgen, dass der Binnenmarkt für Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln besser funktioniert. Ferner wird sie die Grundlage für die Gewährleistung des Schutzes der menschlichen Gesundheit und der

Verbraucherinteressen auf hohem Niveau bieten.

- Rechtsgrundlage

Artikel 95 des Vertrages zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft

- Subsidiaritätsprinzip

Das Subsidiaritätsprinzip gelangt zur Anwendung, da der Vorschlag nicht unter die ausschließliche Zuständigkeit der Gemeinschaft fällt.

Die Ziele des Vorschlags können von den Mitgliedstaaten aus folgenden Gründen nicht ausreichend verwirklicht werden:

Würden nur die Mitgliedstaaten Maßnahmen ergreifen, so könnte sich eine für die Verbraucher verwirrende Situation mit unterschiedlichen Schutzniveaus ergeben, die das Vertrauen der Verbraucher in bestimmte Mitgliedstaaten und in den Binnenmarkt untergraben könnte.

Die Ziele des Vorschlags können aus folgenden Gründen besser durch Maßnahmen der Gemeinschaft erreicht werden:

Eine Positivliste, die etwa 2600 Aromastoffe umfasst, bedarf der Verwaltung. Es wird mit ca. 100 Zulassungsanträgen pro Jahr gerechnet. Es ist daher ein harmonisierter und zentralisierter Ansatz erforderlich.

Die Effizienz des Zulassungsverfahrens und das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts werden zeigen, dass die Ziele am besten von der Union erreicht werden können.

Ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts für Aromen zur Verwendung in und auf Lebensmitteln bei gleichzeitigem Schutz der Gesundheit und Interessen der europäischen Verbraucher lässt sich am besten durch ein zentralisiertes Zulassungsverfahren erreichen.

Der Vorschlag steht daher mit dem Subsidiaritätsprinzip im Einklang.

- Grundsatz der Verhältnismäßigkeit

Der Vorschlag entspricht aus folgenden Gründen dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit:

Damit die Kontrollkapazitäten der Mitgliedstaaten besser genutzt und risikobasierte Kontrollen organisiert werden können, werden im Mittelpunkt der Kontrollen diejenigen Aromen und Stoffe stehen, gegen deren Vorhandensein in Lebensmitteln die meisten Bedenken bestehen.

Die Sicherheitsbewertung von Aromen beschränkt sich auf Aromastoffe, nicht traditionelle Zubereitungen und Ausgangsstoffe pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind.

Die Kennzeichnungspflicht beschränkt sich auf „Aromen“, „Raucharomen“

und die Ausgangsstoffe natürlicher Aromen.

- Wahl des Instruments

Vorgeschlagenes Instrument: Verordnung

Andere Instrumente wären aus folgendem Grund nicht angemessen:

Der Bereich Aromen hat durch die Richtlinie 88/388/EWG bereits eine weitgehende Harmonisierung erfahren. Da das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts bei gleichzeitigem Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen weiterhin gewährleistet sein soll, ist eine Verordnung als das angemessene Instrument anzusehen.

#### **4) AUSWIRKUNGEN AUF DEN HAUSHALT**

Die Gemeinschaft kann einen Beitrag zur Harmonisierung einer Politik und eines Systems im Bereich der Lebensmittelaromen und der Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften leisten, u. a. zu folgenden Maßnahmen:

Entwicklung einer geeigneten Datenbank für die Erhebung und Speicherung sämtlicher Informationen über das Gemeinschaftsrecht auf dem Gebiet der Aromen;

Erstellung der erforderlichen Studien für die Vorbereitung und Entwicklung von Rechtsvorschriften über Lebensmittelaromen;

Erstellung der erforderlichen Studien für die Harmonisierung der Verfahren, der Entscheidungskriterien und der benötigten Daten, um den Mitgliedstaaten die Arbeitsteilung zu erleichtern und Leitlinien auf diesen Gebieten zu entwickeln.

#### **5) WEITERE ANGABEN**

- Aufhebung geltender Rechtsvorschriften

Die Annahme des Vorschlags wird zur Aufhebung geltender Rechtsvorschriften führen.

- Europäischer Wirtschaftsraum

Der vorgeschlagene Rechtsakt ist von Bedeutung für den Europäischen Wirtschaftsraum und sollte deshalb auf den EWR ausgeweitet werden.

Vorschlag für eine

**VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

**über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 37 und 95,

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>2</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 EG-Vertrag,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung<sup>3</sup> bedarf einer Aktualisierung, die der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung Rechnung trägt. Aus Gründen der Klarheit und Zweckmäßigkeit sollte die Richtlinie 88/388/EWG durch die vorliegende Verordnung ersetzt werden.
- (2) Der Beschluss 88/389/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 über die von der Kommission vorzunehmende Erstellung eines Verzeichnisses der Ausgangsstoffe und sonstigen Stoffe für die Herstellung von Aromen<sup>4</sup> sieht vor, dass dieses Verzeichnis binnen 24 Monaten nach Erlass des Beschlusses erstellt wird. Dieser Beschluss ist inzwischen überholt und sollte aufgehoben werden.
- (3) Die Richtlinie 91/71/EWG der Kommission vom 16. Januar 1991 zur Ergänzung der Richtlinie 88/388/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über

---

<sup>1</sup> ABl. C , , S. .

<sup>2</sup> ABl. C , , S. .

<sup>3</sup> ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

<sup>4</sup> ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 67.

Ausgangsstoffe für ihre Herstellung<sup>5</sup> regelt die Kennzeichnung von Aromen. Da diese Regelung durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird, sollte die Richtlinie aufgehoben werden.

- (4) Der freie Verkehr sicherer und gesunder Lebensmittel stellt einen grundlegenden Aspekt des Binnenmarkts dar und trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und des Wohlbefindens der Bürger sowie ihrer sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.
- (5) Im Interesse des Schutzes der menschlichen Gesundheit sollte sich diese Verordnung auf Aromen, Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittel erstrecken, die Aromen enthalten. Sie sollte sich ferner auf bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die Lebensmitteln hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln vorhanden sind („Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften“), sowie auf deren Ausgangsstoffe und Lebensmittel, die sie enthalten, erstrecken.
- (6) Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn sie die in dieser Verordnung festgelegten Kriterien erfüllen. Ihre Verwendung muss sicher sein, so dass bestimmte Aromen vor ihrer Zulassung in Lebensmitteln einer Risikoabschätzung unterzogen werden sollten. Damit keine Irreführung der Verbraucher über deren Vorhandensein in Lebensmitteln möglich ist, sollte stets eine angemessene Kennzeichnung erfolgen.
- (7) Seit 1999 haben der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss und später auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit Stellungnahmen zu zahlreichen Stoffen abgegeben, die von Natur aus in Ausgangsstoffen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen<sup>6</sup> und die nach Ansicht des Ausschusses für Aromastoffe des Europarats toxikologisch bedenklich sind. Stoffe, deren toxikologische Bedenklichkeit vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss bestätigt wurde, sollten als unerwünschte Stoffe gelten, die als solche keine Verwendung in Lebensmitteln finden sollten.
- (8) Da unerwünschte Stoffe natürlich in Pflanzen vorkommen können, kann dies auch in Aromaextrakten und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften der Fall sein. Pflanzen werden traditionell als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet. Für das Vorhandensein dieser unerwünschten Stoffe in jenen Lebensmitteln, die am stärksten zur Aufnahme solcher Stoffe durch den Menschen beitragen, sollten geeignete Höchstwerte festgelegt werden, wobei sowohl der Notwendigkeit des Schutzes der menschlichen Gesundheit als auch der Tatsache Rechnung zu tragen ist, dass ihr Vorhandensein in herkömmlichen Lebensmitteln unvermeidbar ist.
- (9) Rechtsvorschriften auf Gemeinschaftsebene sollten die Verwendung bestimmter Stoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, deren Einsatz bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften sowie bei der Lebensmittelerzeugung für die menschliche Gesundheit bedenklich ist, verbieten oder einschränken.

---

<sup>5</sup> ABl. L 42 vom 15.2.1991, S. 25.

<sup>6</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm)



- (10) Risikoabschätzungen sollten von der durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit<sup>7</sup> eingesetzten Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (die „Behörde“) durchgeführt werden.
- (11) Zum Zwecke der Harmonisierung sollten die Risikoabschätzung und die Zulassung evaluierungsbedürftiger Aromen und Ausgangsstoffe gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen<sup>8</sup> vorgesehen ist.
- (12) Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Festlegung eines Gemeinschaftsverfahrens für Aromastoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen<sup>9</sup>, läuft derzeit ein Programm zur Bewertung von Aromastoffen. Nach dieser Verordnung soll binnen fünf Jahren nach der Annahme dieses Programms eine Liste der Aromastoffe beschlossen werden. Für die Aufstellung dieser Liste sollte eine neue Frist festgesetzt werden. Es soll vorgeschlagen werden, diese Liste in das in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. [...] genannte Verzeichnis aufzunehmen.
- (13) Aromaextrakte sind andere Aromen als chemisch definierte Stoffe, die durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs gewonnen und als solche verwendet oder für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromaextrakte brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Die Sicherheit von Aromaextrakten, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollte jedoch vor ihrer Zulassung bewertet werden.
- (14) Nach der Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Ursprungs, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen bislang klar belegt ist, gelten für die Zwecke dieser Verordnung als Lebensmittel, selbst wenn einige dieser Ausgangsstoffe wie beispielsweise Rosenholz, Eichenholzstücke oder Erdbeerblätter nicht als solche als Lebensmittel verwendet wurden. Sie brauchen nicht bewertet zu werden.
- (15) Ebenso brauchen thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die unter genehmigten Bedingungen aus Lebensmitteln hergestellt wurden, vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden

---

<sup>7</sup> ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

<sup>8</sup> ABl. C [...] vom [...], S. [...].

<sup>9</sup> ABl. L 299 vom 23.11.1996, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

Zweifel an ihrer Sicherheit. Thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die aus anderen Stoffen als Lebensmitteln oder unter nicht genehmigten Bedingungen hergestellt wurden, sollten jedoch vor einer Zulassung einer Sicherheitsbewertung unterzogen werden.

- (16) Die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln<sup>10</sup> legt ein Verfahren zur Bewertung der Sicherheit und zur Zulassung von Raucharomen fest und bezweckt die Erstellung einer Liste der in der Gemeinschaft ausschließlich zugelassenen Primärauchkondensate und Primärteerfraktionen.
- (17) Aromagrundstoffe aromatisieren Lebensmittel durch chemische Reaktionen, die während der Lebensmittelverarbeitung ablaufen. Aus Lebensmitteln hergestellte Aromagrundstoffe brauchen vor ihrer Verwendung in und auf Lebensmitteln nicht bewertet oder zugelassen zu werden, es sei denn, es bestünden Zweifel an ihrer Sicherheit. Aromagrundstoffe, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, sollten jedoch vor einer Zulassung einer Sicherheitsbewertung unterzogen werden.
- (18) Sonstige Aromen, die nicht unter die Begriffsbestimmungen der zuvor genannten Aromen fallen, können nach Durchführung eines Bewertungs- und Zulassungsverfahrens in und auf Lebensmitteln verwendet werden.
- (19) Stoffe pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, können nur nach einer wissenschaftlichen Bewertung ihrer Sicherheit für die Herstellung von Aromen zugelassen werden. Es könnte notwendig sein, nur die Verwendung bestimmter Teile dieser Stoffe zuzulassen oder Bedingungen für ihre Verwendung festzulegen.
- (20) Ein Aroma- oder Ausgangsstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel<sup>11</sup> fällt, sollte zunächst nach dieser und anschließend nach der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.
- (21) Aromastoffe oder Aromaextrakte sollten nur dann als „natürlich“ gekennzeichnet werden, wenn sie bestimmten Kriterien entsprechen, die sicherstellen, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden.
- (22) Spezielle Informationspflichten sollten dafür sorgen, dass die Verbraucher nicht über die bei der Herstellung natürlicher Aromen verwendeten Ausgangsstoffe getäuscht werden. So wird beispielsweise anzugeben sein, wenn der Ausgangsstoff von Vanillin aus Holz gewonnen wurde.
- (23) Die Verbraucher sollten darüber informiert werden, wenn der Räuchergeschmack eines bestimmten Lebensmittels darauf zurückzuführen ist, dass Raucharomen zugesetzt wurden. Gemäß Artikel 5 der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie

---

<sup>10</sup> ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

<sup>11</sup> ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1.

die Werbung hierfür<sup>12</sup> sollte die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels beim Verbraucher keine Fehlvorstellung darüber hervorrufen, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit Raucharomen behandelt wurde. Diese Richtlinie bedarf der Anpassung an die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Begriffsbestimmungen für Aromen, Raucharomen und den Begriff „natürlich“ als Beschreibung von Aromen.

- (24) Bei der Bewertung der Sicherheit von Aromastoffen für die menschliche Gesundheit spielen Angaben zum Verbrauch und zur Verwendung von Aromastoffen eine entscheidende Rolle. Es sollte daher in regelmäßigen Abständen geprüft werden, in welchen Mengen Lebensmitteln Aromastoffe zugesetzt werden.
- (25) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>13</sup> beschlossen werden.
- (26) Die Anhänge II bis V dieser Verordnung sollten an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt angepasst werden.
- (27) Für eine verhältnismäßige und wirksame Fortentwicklung und Aktualisierung des Gemeinschaftsrechts auf dem Gebiet der Aromen ist es notwendig, Daten zu erheben, Informationen auszutauschen und die Arbeit der Mitgliedstaaten zu koordinieren. Deshalb könnte es sinnvoll sein, Studien zu erstellen, in denen konkrete Fragen untersucht werden, um so den Beschlussfassungsprozess zu erleichtern. Es ist zweckmäßig, dass die Gemeinschaft solche Studien aus ihrem Haushalt finanziert. Die Finanzierung solcher Maßnahmen wird von Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz<sup>14</sup> abgedeckt und infolgedessen wird die gesetzliche Grundlage für die Finanzierung der obengenannten Maßnahmen Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sein.
- (28) Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste sollte dafür gesorgt werden, dass Aromastoffe, die nicht unter das in der Verordnung Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, bewertet und zugelassen werden. Deshalb sollte eine Übergangsregelung festgelegt werden. Diese Regelung sollte die Bewertung und Zulassung von Aromastoffen nach dem in der Verordnung (EG) Nr. [Verfahrensverordnung] festgelegten Verfahren vorsehen. Die Fristen, die diese Verordnung für die Abgabe der Stellungnahme der Behörde und für die Vorlage eines Verordnungsentwurfs der Kommission zur Aktualisierung der Gemeinschaftsliste beim Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit vorsieht, sollten jedoch keine Anwendung finden, da das laufende Bewertungsprogramm Vorrang genießen sollte.

---

<sup>12</sup> ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG (ABl. L 308 vom 25.11.2003, S. 15).

<sup>13</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

<sup>14</sup> ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung (ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1).

- (29) Da das Ziel der vorliegenden Maßnahme, nämlich die Festlegung einer Gemeinschaftsregelung für die Verwendung von Aromen und bestimmten Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden kann und daher aus Gründen der Einheitlichkeit des Marktes und eines hohen Verbraucherschutzniveaus besser auf Gemeinschaftsebene zu erreichen ist, kann die Gemeinschaft im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Verhältnismäßigkeitsprinzip geht diese Verordnung nicht über das für die Erreichung dieser Ziele erforderliche Maß hinaus.
- (30) Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen<sup>15</sup> und die Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails<sup>16</sup> müssen an bestimmte neue Begriffsbestimmungen angepasst werden, die in der vorliegenden Verordnung festgelegt sind.
- (31) Die Verordnungen (EWG) Nr. 1576/89, (EWG) Nr. 1601/91 und (EG) Nr. 2232/96 sowie die Richtlinie 2000/13/EG sollten entsprechend geändert werden –

---

<sup>15</sup> ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1. Zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

<sup>16</sup> ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## KAPITEL I

### GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

#### *Artikel 1 Gegenstand*

Diese Verordnung enthält Bestimmungen über Aromen und Lebensmittelzusatzstoffe mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln und soll das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarkts sowie ein hohes Gesundheits- und Verbraucherschutzniveau gewährleisten.

Zu diesem Zweck legt die Verordnung Folgendes fest:

- a) eine Gemeinschaftsliste von Aromen und Ausgangsstoffen, die zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassen sind, gemäß Anhang I („Gemeinschaftsliste“);
- b) Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln;
- c) Bestimmungen für die Kennzeichnung von Aromen.

#### *Artikel 2 Anwendungsbereich*

1. Diese Verordnung gilt für:
  - a) Aromen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind, mit Ausnahme von Raucharomen, die unter die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 fallen;
  - b) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;
  - c) Lebensmittel, die Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
  - d) Ausgangsstoffe für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.
2. Diese Verordnung gilt nicht für:
  - a) Stoffe mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack;
  - b) rohe oder nicht zusammengesetzte Lebensmittel.
3. Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2 entschieden werden, ob bestimmte Aromastoffe oder -stoffgemische, Ausgangsstoffe oder Lebensmittelarten nicht unter diese Verordnung fallen.

*Artikel 3*  
*Begriffsbestimmungen*

1. Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und 1829/2003.
2. Ferner gelten folgende Begriffsbestimmungen:
  - a) „Aroma“: Erzeugnis,
    - i) das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen;
    - ii) das aus den folgenden Kategorien hergestellt wurde oder besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromagrundstoffe, sonstige Aromen oder deren Mischungen;
  - b) „Aromastoff“: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;
  - c) „natürlicher Aromastoff“: Aromastoff, der durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen und als solcher verwendet oder mittels den in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr verarbeitet wird;
  - d) „Aromaextrakt“: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und gewonnen wird aus
    - i) Lebensmitteln, und zwar durch entsprechende physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder in einem oder mehreren der in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren und/oder geeigneten physikalischen Verfahren für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;  
  
und/oder
    - ii) Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind und die durch eines oder mehrere der in Anhang II aufgezählten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren und/oder durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren gewonnen werden;

- e) „thermisch gewonnenes Reaktionsaroma“: Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen, von denen mindestens eine Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein Reduktionszucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:
- i) Lebensmittel
  - und/oder
  - ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- f) „Raucharoma“: Erzeugnis, das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, aus dem Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2056/2003 entstehen;
- g) „Aromagrundstoff“: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmitteln nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Zerlegung oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; es kann gewonnen werden aus:
- i) Lebensmitteln;
  - und/oder
  - ii) anderen Ausgangsstoffen als Lebensmitteln;
- h) „sonstiges Aroma“: Aroma, das Lebensmitteln zugesetzt wird oder werden soll, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen, und das nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben b bis g fällt;
- i) „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften“: Lebensmittelzutat, die kein Aroma ist und die Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder der Veränderung des Aromas zugesetzt werden kann;
- j) „Ausgangsstoff“: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; es kann sich dabei handeln um:
- i) Lebensmittel;
  - oder
  - ii) andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;

- k) „geeignetes physikalisches Verfahren“: physikalisches Verfahren, bei dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden und das ohne Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien und/oder UV-Strahlen durchgeführt wird.
3. Für die Zwecke der Begriffsbestimmungen des Absatzes 2 Buchstaben d, e, g und j gelten Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen klar belegt ist, als Lebensmittel.
4. Gegebenenfalls kann nach dem in Artikel 18 Absatz 2 genannten Verfahren entschieden werden, ob ein bestimmter Stoff einer der in Absatz 2 Buchstaben b bis j genannten Kategorien zuzuordnen ist.

## KAPITEL II

### BEDINGUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON AROMEN, LEBENSMITTELZUTATEN MIT AROMAEIGENSCHAFTEN UND AUSGANGSSTOFFEN

#### *Artikel 4*

#### *Allgemeine Bedingungen für die Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften*

In Lebensmitteln dürfen nur Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden, die folgende Bedingungen erfüllen:

- a) sie stellen nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher dar;
- b) die Verbraucher werden nicht über ihre Verwendung getäuscht.

#### *Artikel 5*

#### *Vorhandensein bestimmter Stoffe*

1. Die in Anhang III Teil A aufgeführten Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.
2. Die Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in den in Anhang III Teil B aufgezählten zusammengesetzten Lebensmitteln dürfen nicht infolge der Verwendung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf diesen Lebensmitteln überschritten werden.

Die Höchstmengen gelten für zusammengesetzte Lebensmittel im verzehrfähigen Zustand oder nach Zubereitung gemäß den Anweisungen des Herstellers.



3. Nähere Vorschriften für die Durchführung von Absatz 2 können nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2 erlassen werden.

#### *Artikel 6*

##### *Verwendung bestimmter Ausgangsstoffe*

1. Die in Anhang IV Teil A aufgeführten Ausgangsstoffe dürfen nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verwendet werden.
2. Aus den in Anhang IV Teil B aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur unter den in diesem Anhang genannten Bedingungen verwendet werden.

#### *Artikel 7*

##### *Aromen, die nicht bewertet und zugelassen werden müssen*

1. Die im Folgenden genannten Aromen können ohne Zulassung nach dieser Verordnung in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern Artikel 4 eingehalten wird:
  - a) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer i genannten Aromaextrakte;
  - b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer i genannten thermisch gewonnenen Reaktionsaromen, die den in Anhang V festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen und bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen nicht überschritten werden;
  - c) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer i genannten Aromagrundstoffe;
  - d) Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften;
2. Werden von der Kommission, einem Mitgliedstaat oder der Europäischen Lebensmittelbehörde („Behörde“) Zweifel an der Sicherheit eines Aromas oder einer Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften geäußert, so nimmt die Behörde unbeschadet des Absatzes 1 eine Risikoabschätzung vor. Die Artikel 4 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. [Verfahrensverordnung] gelten dann entsprechend.

Falls erforderlich, ergreift die Kommission nach Stellungnahme der Behörde Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2. Diese Maßnahmen werden gegebenenfalls in den Anhängen III, IV und/oder V festgelegt.

## KAPITEL III

### GEMEINSCHAFTSLISTE DER FÜR DIE VERWENDUNG IN ODER AUF LEBENSMITTELN ZUGELASSENEN AROMEN UND AUSGANGSSTOFFE

#### *Artikel 8*

*Aromen und Ausgangsstoffe, die bewertet und zugelassen werden müssen*

Dieses Kapitel gilt für:

- a) Aromastoffe;
- b) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer ii genannten Aromaextrakte;
- c) thermisch gewonnene Reaktionsaromen, die durch Erhitzung von Zutaten entstehen, die ganz oder teilweise unter Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e Ziffer ii fallen, oder die nicht den in Anhang V festgelegten Bedingungen in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen oder in Bezug auf die Höchstwerte für bestimmte unerwünschte Stoffe entsprechen;
- d) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe g Ziffer ii genannten Aromagrundstoffe;
- e) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h genannten sonstigen Aromen;
- f) die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe j Ziffer ii genannten Ausgangsstoffe, die keine Lebensmittel sind.

#### *Artikel 9*

*Gemeinschaftsliste der Aromen und Ausgangsstoffe*

Die in Artikel 8 genannten Aromen und Ausgangsstoffe dürfen nur als solche in Verkehr gebracht und in und auf Lebensmitteln verwendet werden, wenn sie in der Gemeinschaftsliste aufgeführt sind.

#### *Artikel 10*

*Aufnahme von Aromen und Ausgangsstoffen in die Gemeinschaftsliste*

1. Aromen oder Ausgangsstoffe können nur dann nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. [einheitliches Verfahren] in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden, wenn sie die in Artikel 4 genannten Voraussetzungen erfüllen.
2. Bei der Eintragung eines Aromas oder eines Ausgangsstoffes in die Gemeinschaftsliste ist im Einzelnen anzugeben,
  - a) welches Aroma bzw. welcher Ausgangsstoff zugelassen wird;
  - b) unter welchen Bedingungen das Aroma gegebenenfalls verwendet werden darf.

3. Änderungen der Gemeinschaftsliste erfolgen gemäß dem Verfahren, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist.

#### *Artikel 11*

*Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen*

Aromen oder Ausgangsstoffe, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, können erst nach ihrer Zulassung gemäß dem in Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 genannten Verfahren in die Gemeinschaftsliste aufgenommen werden.

## **KAPITEL IV**

### **KENNZEICHNUNG**

#### **ABSCHNITT 1**

#### **KENNZEICHNUNG VON AROMEN, DIE NICHT FÜR DEN VERKAUF AN ENDVERBRAUCHER BESTIMMT SIND**

#### *Artikel 12*

*Kennzeichnung von Aromen, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind*

Aromen, die nicht für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen, Behältnisse oder Begleitunterlagen die in den Artikeln 13 und 14 genannten Angaben enthalten, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein müssen.

#### *Artikel 13*

*Allgemeine Informationspflichten bei der Kennzeichnung von Aromen*

1. Verpackungen oder Behältnisse von Aromen, die nicht zum Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, tragen die folgenden Angaben:
  - a) Verkehrsbezeichnung: entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des Aromas;
  - b) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;
  - c) entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;

- d) Aufzählung der Gewichtsanteile in degressiver Reihenfolge:
    - i) der enthaltenen Aromakategorien und
    - ii) der Bezeichnungen aller anderen enthaltenen Stoffe oder Erzeugnisse oder gegebenenfalls der jeweiligen E-Nummer;
  - e) Höchstmenge der einzelnen Bestandteile oder Bestandteilgruppen, die in Lebensmitteln einer mengenmäßigen Begrenzung unterliegen, und/oder geeignete deutliche und verständliche Angaben, die dem Käufer die Einhaltung dieser Verordnung oder sonstiger einschlägiger Gemeinschaftsvorschriften erlauben;
  - f) falls erforderlich, besondere Anweisungen für Aufbewahrung und Verwendung;
  - g) Mindesthaltbarkeitsdatum;
  - h) Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;
  - i) Nettomenge.
2. Abweichend von Absatz 1 brauchen die in den Buchstaben c bis g dieses Absatzes vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren von Sendungen gemacht zu werden, sofern die Angabe „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.

#### *Artikel 14*

##### *Spezielle Informationspflichten für die Verkehrsbezeichnung von Aromen*

1. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a nur unter Einhaltung der Absätze 2 bis 6 verwendet werden.
2. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.
3. Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.
4. Der Begriff „natürlich“ darf im Zusammenhang mit einem Lebensmittel, einer Lebensmittelkategorie oder einem pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn mindestens 90 % [Gew.] des Aromabestandteils aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnen wurde.

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

Die Bezeichnung lautet „natürliche(s) <<Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)>>-Aroma“.

5. Die Bezeichnung „natürliche(s) <<Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorie bzw. Ausgangsstoff(e)>>-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem genannten Ausgangsstoff stammt und leicht erkennbar ist.

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

6. Der Begriff „natürliches Aroma“ darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und wenn eine Nennung der Ausgangsstoffe ihren Geruch oder Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

Der Aromabestandteil kann Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthalten.

## **ABSCHNITT 2**

### **KENNZEICHNUNG VON AROMEN, DIE FÜR DEN VERKAUF AN ENDVERBRAUCHER BESTIMMT SIND**

#### *Artikel 15*

#### *Kennzeichnung von Aromen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind*

1. Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG dürfen Aromen, die für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind, nur in Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackung entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf ihre Bestimmung zur Verwendung in Lebensmitteln enthält; diese müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein.
2. Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas in der Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a nur unter Einhaltung des Artikels 14 verwendet werden.

## KAPITEL V

### VERFAHRENSVORSCHRIFTEN UND DURCHFÜHRUNG

#### *Artikel 16*

##### *Berichterstattung durch die Lebensmittelunternehmer*

1. Die Lebensmittelunternehmer oder deren Vertreter erstatten der Kommission Bericht über die Mengen an Aromastoffen, die jährlich auf Gemeinschaftsebene Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie über die Verwendungsmengen für die einzelnen Lebensmittelkategorien.
2. Nähere Vorschriften für die Durchführung von Absatz 1 können nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2 erlassen werden.

#### *Artikel 17*

##### *Überwachung und Berichterstattung durch die Mitgliedstaaten*

1. Die Mitgliedstaaten führen Systeme zur Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und des Verbrauchs der in Anhang III verzeichneten Stoffe ein und teilen die Ergebnisse alljährlich der Kommission und der Behörde mit.
2. Nach Anhörung der Behörde kann nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2 eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über Verbrauch und Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen und der in Anhang III verzeichneten Stoffe durch die Mitgliedstaaten festgelegt werden.

#### *Artikel 18*

##### *Ausschuss*

1. Die Kommission wird vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (der „Ausschuss“) unterstützt.
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.  
  
Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.
3. Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

*Artikel 19*  
*Änderung der Anhänge II bis V*

Die Anhänge II bis V dieser Verordnung können nach dem Verfahren des Artikels 18 Absatz 2 geändert werden, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

*Artikel 20*  
*Gemeinschaftliche Finanzierung der Harmonisierung*

Die gesetzliche Grundlage für die Finanzierung der aus dieser Verordnung resultierenden Maßnahmen ist Artikel 66(1)c) der Verordnung(EG) 882/2004.

## KAPITEL VI

### ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

*Artikel 21*  
*Aufhebung von Rechtsvorschriften*

1. Die Richtlinie 88/388/EWG, der Beschluss 88/389/EWG und die Richtlinie 91/71/EWG werden aufgehoben.

Die Verordnung (EG) Nr. 2232/96 wird mit Wirkung vom Tag der Anwendbarkeit der in Artikel 2 Absatz 2 dieser Verordnung genannten Liste aufgehoben.

2. Bezugnahmen auf die aufgehobenen Rechtsakte sind als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung aufzufassen.

*Artikel 22*  
*Erstellung einer Gemeinschaftsliste für Aromen und Ausgangsstoffe sowie*  
*Übergangsregelung*

1. Die Gemeinschaftsliste wird am Tag des Erlasses der vorliegenden Verordnung durch Aufnahme der in Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 genannten Liste der Aromastoffe in Anhang I der vorliegenden Verordnung erstellt.
2. Bis zur Erstellung der Gemeinschaftsliste gilt für die Prüfung und Zulassung von Aromastoffen, die nicht unter das in Artikel 4 der Verordnung Nr. 2232/96 vorgesehene Bewertungsprogramm fallen, die Verordnung (EG) Nr. [...] [einheitliches Verfahren].

Abweichend von diesem Verfahren gelten die in Artikel 5 Absatz 1 und Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. [...] [einheitliches Verfahren] genannten Fristen von sechs Monaten bzw. neun Monaten nicht für diese Prüfung und Zulassung.

3. Geeignete Übergangsmaßnahmen können nach dem in Artikel 18 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.

*Artikel 23*  
*Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1576/89*

Die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe m wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1 Buchstabe a Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Andere Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.“

- b) Nummer 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„Das Getränk kann als Gin bezeichnet werden, wenn es durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen Aromastoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakten nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung gewonnen wird, wobei der Wacholderbeergeschmack vorherrschend bleiben muss.“

- c) Nummer 2 Buchstabe b erster Unterabsatz erhält folgende Fassung:

„Das Getränk kann auch als «destillierter Gin» bezeichnet werden, wenn es ausschließlich durch die erneute Destillation von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für Gin verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss. Die Bezeichnung «destillierter Gin» darf auch für eine Mischung der Erzeugnisse dieser Destillation mit Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von gleicher Zusammensetzung und Reinheit und gleichem Alkoholgehalt verwendet werden. Zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakte nach Buchstabe a verwendet werden. London Gin gehört zur Getränkeart destillierter Gin.“



2. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n Nummer 1 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:  
„Andere Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zusätzlich verwendet werden, der Kümmelgeschmack muss aber vorherrschend bleiben.“
3. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe p Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:  
„Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aromastoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder Aromaextrakten nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung gewonnen wurden.“
4. Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe u erster Unterabsatz erhält folgende Fassung:  
„Spirituosen, die durch Aromatisierung von Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Aroma von Gewürznelken und/oder Zimt unter Verwendung eines der nachstehenden Herstellungsverfahren gewonnen werden: Einweichen und/oder Destillieren, erneutes Destillieren des Alkohols unter Beigabe von Teilen der vorstehend genannten Pflanzen, Zusatz von natürlichem Aroma von Gewürznelken oder Zimt nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] oder eine Kombination dieser Methoden.“
5. In Artikel 4 Absatz 5 erhalten die Unterabsätze 1 und 2 mit Ausnahme der in den Buchstabe a und b genannten Listen folgende Fassung:  
„Bei der Herstellung der in Artikel 1 Absatz 4 definierten Spirituosen dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] zugesetzt werden; ausgenommen sind hiervon die in Artikel 1 Absatz 4 Buchstaben m, n und p definierten Spirituosen.  
  
Aromastoffe nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. [...] und Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung sind jedoch für Liköre mit Ausnahme der nachstehend genannten zugelassen:“

*Artikel 24*  
*Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1601/91*

Artikel 2 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

1. Buchstabe a dritter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:  
“– „Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder“

2. Buchstabe b zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

“– „Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder“

3. Buchstabe c zweiter Gedankenstrich erster Untergedankenstrich erhält folgende Fassung:

“– „Aromastoffe und/oder Aromaextrakte nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b und d der Verordnung (EG) Nr. [...] und/oder“

*Artikel 25*  
*Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2232/96*

Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 erhält folgende Fassung:

“1. Die Liste der Aromastoffe gemäß Artikel 2 Absatz 2 wird nach dem Verfahren des Artikels 7 bis zum 31. Dezember 2008 beschlossen.“

*Artikel 26*  
*Änderung der Richtlinie 2000/13/EG*

Anhang III der Richtlinie 2000/13/EG erhält folgende Fassung:

„Anhang III

BEZEICHNUNG VON AROMEN IN DER ZUTATENLISTE

1. Unbeschadet des Absatzes 2 werden Aromen bezeichnet mit den Begriffen
  - „Aromen“ oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, d, e, g oder h der Verordnung (EG) Nr. [...] des Europäischen Parlaments und des Rates\* [Verordnung über Aromen] enthält;
  - „Raucharomen“, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. [...] [Verordnung über Aromen] enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.
2. Der Begriff „natürlich“ wird zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. [...] [Verordnung über Aromen] verwendet.”

\* ABl. C [...] vom [...], S. [...].

*Artikel 27  
Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab [Datum einfügen] [24 Monate nach Inkrafttreten]. Die Artikel 9, 23 und 24 sind jedoch ab der Geltung der Gemeinschaftsliste anwendbar.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

*Im Namen des Europäischen Parlaments  
Der Präsident*

*Im Namen des Rates  
Der Präsident*

**ANHANG I**

**Gemeinschaftsliste der zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassenen Aromen  
und Ausgangsstoffe**

## ANHANG II

### Liste herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren zur Gewinnung von natürlichen Aromastoffen und natürlichen Aromaextrakten

Aufgießen	Auspressen
Destillation / Rektifikation	Einweichen
Emulgieren	Erhitzen
Extraktion einschließlich Lösemittlextraktion	Filtern
Kochen, Backen, Braten (bis 240°C)	Kühlen
Mahlen	Mazeration
mikrobiologische Prozesse	Mischen
Perkolation	Quellen
Rösten / Grillen	Schälen
Schneiden	Tiefkühlen/Gefrieren
Trocknen	Überziehen
Verdampfen	Vergären
Zerhacken	

## ANHANG III

### Vorhandensein bestimmter Stoffe

#### **Teil A: Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen**

Agaricinsäure

Capsaicin

Hyperizin

Beta-Asaron

1-Allyl-4-methoxybenzol

Blausäure

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol

Pulegon

Quassin

1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol

Teucrin A

Thujon (alpha- und beta-)

**Teil B Höchstmengen für bestimmte Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind**

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge [mg/kg]
Beta-Asaron	Alkoholische Getränke	1,0
1-Allyl-4-methoxybenzol	Milcherzeugnisse	50
	Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), Nüsse und Samen	50
	Fischerzeugnisse	50
	nichtalkoholische Getränke	10
Blausäure	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse	50
	Steinfruchtoobstkonserven	5
	Alkoholische Getränke	35
Menthofuran	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	500
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems <sup>17</sup>	3000
	Kaugummi	1000
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	200

<sup>17</sup> Bonbons mit intensivem Geschmack; Gewicht pro Bonbon nicht mehr als 1g.

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol	Milcherzeugnisse	20
	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fisch und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Saucen	60
	Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20
	nichtalkoholische Getränke	1
Pulegon	Süßwaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süßwaren zur Erfrischung des Atems	250
	sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems <sup>17</sup>	2000
	Kaugummi	350
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	20
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100
Quassin	nichtalkoholische Getränke	0,5
	Backwaren	1
	Alkoholische Getränke	1,5
1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol, Safrol	Fleisch und Fleischerzeugnisse einschließlich Geflügel und Wild	15
	Fisch und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	nichtalkoholische Getränke	1
Teucrin A	Alkoholische Getränke	2
Thujon (alpha- und beta-)	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten	10
	aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke	35



## ANHANG IV

### Liste der Ausgangsstoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften Einschränkungen unterliegt

**Teil A: Ausgangsstoffe, die nicht zur Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen**

Ausgangsstoff	
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung
<i>Acorus calamus</i> – tetraploide Form	Kalmus – tetraploide Form

**Part B: Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden**

Ausgangsstoff		Verwendungsbedingungen
Lateinische Bezeichnung	Gebräuchliche Bezeichnung	
<i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia	Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden.
<i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz oder <i>Fomes officinalis</i>	Lärchenschwamm	Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden
<i>Hypericum perforatum</i>	Johanniskraut	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Edelgamander	

## ANHANG V

### Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Aromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Aromen

#### Teil A: Herstellungsbedingungen:

- a) Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180°C nicht überschreiten.
- b) Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180°C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, z. B. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10°C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden.
- c) Der pH-Wert sollte bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

#### Teil B: Höchstmengen bestimmter Stoffe

Stoff	Höchstmengen µg / kg
2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridin (PhIP)	50

## FINANZBOGEN

### 1. BEZEICHNUNG DES VORGESCHLAGENEN RECHTSAKTS

Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und der Richtlinie 2000/13/EG.

### 2. ABM/ABB-RAHMEN

Politikbereich(e): Gesundheit und Verbraucherschutz

Tätigkeit(en): Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit

### 3. HAUSHALTSLINIEN

#### 3.1. Haushaltslinien (operative Linien sowie Linien für entsprechende technische und administrative Unterstützung (vormalige BA-Linien)), mit Bezeichnung:

17.01.04.05. Futter- und Lebensmittelsicherheit und verbundene Tätigkeiten — Verwaltungsausgaben.

#### 3.2. Dauer der Maßnahme und ihrer finanziellen Auswirkungen:

Unbefristet

#### 3.3. Haushaltstechnische Merkmale (erforderlichenfalls sind weitere Zeilen anzufügen):

Haushaltslinie	Art der Ausgaben		Neu	EFTA-Beitrag	Beiträge von Bewerberländern	Rubrik der Finanziellen Vorausschau
17.01.04.05	OA	GM <sup>18</sup>	Nein	Nein	Nein	Nr. 1a

Um das Gemeinschaftsrecht auf dem Gebiet der Lebensmittelzusatzstoffe auf verhältnismäßige und wirkungsvolle Weise weiterzuentwickeln und zu aktualisieren, kann es nützlich sein, Studien durchzuführen, um Daten zu sammeln, Informationen auszutauschen und die Arbeit zwischen den Mitgliedstaaten zu koordinieren. Diese Art von Unterstützungsausgaben, unter Punkt 4.1 und 8.1 aufgeführt, sind in Höhe des vorgesehenen Gesamtbetrages für die Dauer der Umsetzung 2007-2013 durch die Verordnung (EG) 882/2004 über amtliche Kontrollen im Lebensmittel- und Futterbereich abgedeckt.

---

<sup>18</sup> Getrennte Mittel.

## 4. RESSOURCEN IM ÜBERBLICK

### 4.1. Mittelbedarf

#### 4.1.1. Überblick über die erforderlichen Verpflichtungsermächtigungen (VE) und Zahlungsermächtigungen (ZE)

in Mio. EUR (3 Dezimalstellen)

Art der Ausgaben	Abschnitt		Jahr n	n+1	n+2	n+3	n+4	n+5 und Folgejahre	Insgesamt
------------------	-----------	--	--------	-----	-----	-----	-----	--------------------	-----------

#### Operative Ausgaben<sup>19</sup>

Verpflichtungsermächtigungen (VE)	8.1.	a	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Zahlungsermächtigungen (ZE)		b	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

#### Im Höchstbetrag enthaltene Verwaltungsausgaben<sup>20</sup>

Technische und administrative Unterstützung (NGM)	8.2.4.	c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
---	--------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

#### HÖCHSTBETRAG

<b>Verpflichtungsermächtigungen</b>		a+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
<b>Zahlungsermächtigungen</b>		b+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

#### Im Höchstbetrag nicht enthaltene Verwaltungsausgaben<sup>21</sup>

Personal- und Nebenkosten (NGM)	8.2.5.	d							
Sonstige im Höchstbetrag nicht enthaltene Verwaltungskosten, außer Personal- und Nebenkosten (NGM)	8.2.6.	e							

<sup>19</sup> Ausgaben, die nicht unter Kapitel xx 01 des betreffenden Titels xx fallen.

<sup>20</sup> Ausgaben, die unter Artikel xx 01 04 des Titels xx fallen.

<sup>21</sup> Ausgaben, die unter Kapitel xx 01 fallen, außer solche bei Artikel xx 01 04 oder xx 01 05.

**Geschätzte Gesamtkosten für die Finanzierung der Maßnahme**

<b>VE insgesamt, einschließlich Personalkosten</b>		a+c +d +e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
<b>ZE insgesamt, einschließlich Personalkosten</b>		b+c +d +e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

**Angaben zur Kofinanzierung**

Sieht der Vorschlag eine Kofinanzierung durch die Mitgliedstaaten oder sonstige Einrichtungen vor (bitte auflisten), so ist in der nachstehenden Tabelle die voraussichtliche Höhe der entsprechenden Beiträge anzugeben (beteiligen sich mehrere Einrichtungen an der Kofinanzierung, so können Zeilen in die Tabelle eingefügt werden):

*in Mio. EUR (3 Dezimalstellen)*

Kofinanzierung durch		Jahr n	n+1	n+2	n+3	n+4	n+5 und Folge- jahre	Insgesamt
.....	f							
ZE insgesamt, einschließlich Kofinanzierung	a+c +d +e +f							

*4.1.2. Vereinbarkeit mit der Finanzplanung*

- Der Vorschlag ist mit der derzeitigen Finanzplanung vereinbar.
- Der Vorschlag macht eine Anpassung der betreffenden Rubrik der Finanziellen Vorausschau erforderlich.
- Der Vorschlag erfordert möglicherweise eine Anwendung der Interinstitutionellen Vereinbarung<sup>22</sup> (z. B. Inanspruchnahme des Flexibilitätsinstruments oder Änderung der Finanziellen Vorausschau).

*4.1.3. Finanzielle Auswirkungen auf die Einnahmen*

- Der Vorschlag hat keine finanziellen Auswirkungen auf die Einnahmen.
- Folgende finanzielle Auswirkungen auf die Einnahmen sind zu erwarten:

<sup>22</sup> Siehe Nummer 19 und 24 der Interinstitutionellen Vereinbarung.

in Mio. EUR (1 Dezimalstelle)

Haushaltslinie	Einnahmen	Stand vor der Maßnahme [Jahr n-1]	Stand nach der Maßnahme							
			[Jahr n]	[n+1]	[n+2]	[n+3]	[n+4]	[n+5] <sup>23</sup>		
	a) Einnahmen nominal									
	b) Veränderung	Δ								

**4.2. Personalbedarf (Vollzeitäquivalent – Beamte, Zeitbedienstete und externes Personal) – Einzelheiten hierzu siehe Abschnitt 8.2.1**

Jährlicher Bedarf	Jahr n	n+1	n+2	n+3	n+4	n+5 und Folgejahre
Personalbedarf insgesamt	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

**5. MERKMALE UND ZIELE**

**5.1. Kurz- oder längerfristig zu deckender Bedarf:**

Derzeit werden Aromen und toxikologisch bedenkliche Stoffe von der Europäischen Behörde für Lebenssicherheit (EFSA) bewertet. In etwa zwei Drittel der Fälle benötigt die Behörde zusätzliche Daten über die Aufnahme der Stoffe. Diese Daten werden für Risikomanagement-Entscheidungen benötigt.

Damit die Durchführungsmaßnahmen im Verhältnis zu der vorgeschlagenen Verordnung stehen und den Zielen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts entsprochen wird, werden folgende Instrumente und Maßnahmen benötigt:

- Eine geeignete Datenbank für die Erhebung und Speicherung sämtlicher Informationen über das Gemeinschaftsrecht auf dem Gebiet der Aromen;

<sup>23</sup> Wenn die Dauer der Maßnahme mehr als 6 Jahre beträgt, sind weitere Spalten anzufügen.

- Erstellung der erforderlichen Studien (z. B. in Bezug auf die Zusammensetzung und den Verzehr von Lebensmitteln) für die Vorbereitung und Ausarbeitung von Rechtsvorschriften über Lebensmittelaromen;
- Erstellung der erforderlichen Studien für die Harmonisierung der Verfahren, der Entscheidungskriterien und der benötigten Daten, um den Mitgliedstaaten die Arbeitsteilung zu erleichtern und Leitlinien auf diesen Gebieten zu entwickeln.

**5.2. Durch die Gemeinschaftsintervention bedingter Mehrwert, Kohärenz des Vorschlags mit anderen Finanzinstrumenten sowie mögliche Synergieeffekte:**

Die gesammelten Daten und Informationen werden mit dafür sorgen, dass die Gesundheit der Verbraucher optimal geschützt ist und die Branche weiterhin Aromen entwickeln und verwenden kann. Derzeit liegen nicht genügend Daten vor, um die Entscheidungen treffen zu können, welche die Verbraucher optimal schützen, aber nicht zu einer Überregulierung führen.

Dies kann im Binnenmarkt nur dadurch erreicht werden, dass in koordinierter Weise vergleichbare Informationen zwischen den Mitgliedstaaten ausgetauscht werden.

**5.3. Ziele, erwartete Ergebnisse und entsprechende Indikatoren im Rahmen der ABM-Methodik:**

Ziel 1: Aufbau und Pflege einer Datenbank und Durchführung einschlägiger Studien in Zusammenarbeit mit externen Organisationen, die mit den geeigneten Verfahren ausgewählt werden.

Ziel 2: Gewährleistung, dass die Verwendung von Aromen und ihrer Quellen die Verbraucher nicht unzumutbar gefährdet, die Branche aber auch nicht unnötig belastet wird.

Ziel 3: Treffen von Risikomanagement-Entscheidungen aufgrund geeigneter Schätzungen der Aufnahme der Stoffe mit Hilfe einer Datenbank, die aktuelle Angaben über die Zusammensetzung und Verwendung von Aromen enthält.

#### 5.4. Durchführungsmodalitäten (indikative Angaben):

X **Zentrale Verwaltung**

- x direkt durch die Kommission
- indirekt im Wege der Befugnisübertragung an:
  - Exekutivagenturen
  - die von den Gemeinschaften geschaffenen Einrichtungen im Sinne von Artikel 185 der Haushaltsordnung
  - einzelstaatliche öffentliche Einrichtungen bzw. privatrechtliche Einrichtungen, die im öffentlichen Auftrag tätig werden

**Geteilte oder dezentrale Verwaltung**

- mit Mitgliedstaaten
- mit Drittländern

**Gemeinsame Verwaltung mit internationalen Organisationen (bitte auflisten)**

Bemerkungen:

## 6. ÜBERWACHUNG UND BEWERTUNG

### 6.1. Überwachungssystem

Der Datenbankinhalt und die Ergebnisse der Studien lassen sich anhand ihrer Nützlichkeit bei der Ausarbeitung zweckdienlicher Durchführungsmaßnahmen kontrollieren. Ein grundlegendes Überwachungsinstrument wird der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit sein.

### 6.2. Bewertung

#### 6.2.1. Ex-ante-Bewertung:

Einige Daten stehen bereits in der Datenbank FLAVIS, die für das laufende Programm zur Bewertung von Aromen genutzt wird.



*6.2.2. Maßnahmen im Anschluss an Zwischen-/Ex-post-Bewertungen (unter Zugrundelegung früherer Erfahrungen):*

Die Erfahrungen mit der Datenbank FLAVIS werden für die Entwicklung eines neuen Datenerfassungssystems genutzt.

*6.2.3. Modalitäten und Periodizität der vorgesehenen Bewertungen:*

Laufend, je nach Bedarf an Durchführungsmaßnahmen.

## **7. BETRUGSBEKÄMPFUNGSMASSNAHMEN**

## 8. RESSOURCEN IM EINZELNEN

### 8.1. Ziele des Vorschlags und Finanzbedarf

*Verpflichtungsermächtigungen, in Mio. EUR (3 Dezimalstellen)*

Ziele, Maßnahmen und Ergebnisse (bitte angeben)	Art der Ergebnisse	Durchschnittskosten	Jahr n		Jahr n+1		Jahr n+2		Jahr n+3		Jahr n+4		Jahr n+5 und Folgejahre		INSGESAMT	
			Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten	Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten	Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten	Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten	Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten	Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten	Zahl der Ergebnisse	Gesamtkosten
OPERATIVES ZIEL Nr. 1 <sup>24</sup> .....			1	0,1 <sup>25</sup>	1	0,05 <sup>26</sup>	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35
<b>GESAMTKOSTEN</b>			1	0,1	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35

<sup>24</sup> Wie in Abschnitt 5.3 beschrieben.

<sup>25</sup> Aufbau der Datenbank.

<sup>26</sup> Aktualisierung und Pflege der Datenbank, Organisation einschlägiger Studien.

## 8.2. Verwaltungskosten

### 8.2.1. Art und Anzahl des erforderlichen Personals

Art der Stellen		Zur Verwaltung der Maßnahme einzusetzendes, vorhandenes und/oder zusätzliches Personal ( <b>Stellenzahl/Vollzeitäquivalent</b> )					
		Jahr n	Jahr n+1	Jahr n+2	Jahr n+3	Jahr n+4	Jahr n+5
Beamte oder Bedienstete auf Zeit <sup>27</sup> (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
Aus Artikel XX 01 02 finanziertes Personal <sup>28</sup>							
Sonstiges, aus Artikel XX 01 04/05 finanziertes Personal <sup>29</sup>							
<b>INSGESAMT</b>		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

### 8.2.2. Beschreibung der Aufgaben, die im Zuge der vorgeschlagenen Maßnahme auszuführen sind

Prüfung von technischen und Finanzberichten, Vorbereitung der Verpflichtungen und Veranlassung der Zahlungen

### 8.2.3. Zuordnung der Stellen des damit betrauten Statutspersonals

- derzeit für die Verwaltung des Programms, das ersetzt oder verlängert werden soll, zugewiesene Stellen
- im Rahmen des JSP/HVE-Verfahrens für das Jahr n vorab zugewiesene Stellen
- im Rahmen des anstehenden neuen JSP/HVE-Verfahrens anzufordernde Stellen
- innerhalb des für die Verwaltung zuständigen Dienstes neu zu verteilende vorhandene Stellen (interne Personalumsetzung)
- für das Jahr n erforderliche, jedoch im Rahmen des JSP/HVE-Verfahrens für dieses Jahr nicht vorgesehene neue Stellen

<sup>27</sup> Die Kosten hierfür sind NICHT im Höchstbetrag enthalten.

<sup>28</sup> Die Kosten hierfür sind NICHT im Höchstbetrag enthalten.

<sup>29</sup> Die Kosten hierfür sind im Höchstbetrag enthalten.

8.2.4. ~~Sonstige im Höchstbetrag enthaltene Verwaltungsausgaben (XX 01 04/05–  
Verwaltungsausgaben)~~

in Mio. EUR (3 Dezimalstellen)

Haushaltslinie (Nummer und Bezeichnung)	Jahr n	Jahr n+1	Jahr n+2	Jahr n+3	Jahr n+4	Jahr n+5 und Folge- jahre	INSGE- SAMT
<b>1. Technische und administrative Unterstützung (einschließlich Personalkosten)</b>							
Exekutivagenturen <sup>30</sup>							
Sonstige technische und administrative Unterstützung							
– intra muros							
– extra muros							
<b>Technische und administrative Unterstützung insgesamt</b>							

8.2.5. ~~Im Höchstbetrag nicht enthaltene Personal- und Nebenkosten~~

in Mio. EUR (3 Dezimalstellen)

Art des Personals	Jahr n	Jahr n+1	Jahr n+2	Jahr n+3	Jahr n+4	Jahr n+5 und Folge- jahre
Beamte und Bedienstete auf Zeit (XX 01 01)						
Aus Artikel XX 01 02 finanziertes Personal (Hilfskräfte, ANS, Vertragspersonal usw.)  (Angabe der Haushaltslinie)						
<b>Personal- und Nebenkosten insgesamt (NICHT im Höchstbetrag enthalten)</b>						

<sup>30</sup> Hier ist auf den Finanzbogen zum Gründungsrechtsakt der Agentur zu verweisen.

Berechnung – *Beamte und Bedienstete auf Zeit*

Berechnung – *Aus Artikel XX 01 02 finanziertes Personal*

~~8.2.6. Sonstige nicht im Höchstbetrag enthaltene  
Verwaltungsausgaben~~

*in Mio. EUR (3 Dezimalstellen)*

	Jahr n	Jahr n+1	Jahr n+2	Jahr n+3	Jahr n+4	Jahr n+5 und Folgejahre	INSGESAMT
XX 01 02 11 01 – Dienstreisen							
XX 01 02 11 02 – Sitzungen & Konferenzen							
XX 01 02 11 03 – Ausschüsse <sup>31</sup>							
XX 01 02 11 04 – Studien & Konsultationen							
XX 01 02 11 05 – Informationssysteme							
<b>2. Gesamtbetrag der sonstigen Ausgaben für den Dienstbetrieb (XX 01 02 11)</b>							
<b>3. Sonstige Ausgaben administrativer Art (Angabe mit Hinweis auf die betreffende Haushaltslinie)</b>							
<b>Gesamtbetrag der Verwaltungsausgaben ausgenommen Personal- und Nebenkosten (NICHT im Höchstbetrag enthalten)</b>							

Berechnung – *Sonstige nicht im Höchstbetrag enthaltene Verwaltungsausgaben*

<sup>31</sup> Angabe des jeweiligen Ausschusses sowie der Gruppe, der dieser angehört.