

# РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1334/2008 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА

от 16 декабря 2008

**по вкусоароматическим добавкам и некоторым пищевым ингредиентам, обладающим ароматическими свойствами, которые используют в пищевых продуктах и на их поверхности, вносящий поправки в Регламент Совета (ЕЕС) № 1601/91, Регламенты (ЕС) № 2232/96 и (ЕС) № 110/2008 и Директиву 2000/13/ЕС**

(Текст имеет отношение к ЕЭЗ)

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

Принимая во внимание Договор, учреждающий Европейское Сообщество, в частности его Статью 95,

Принимая во внимание предложение Комиссии,

Принимая во внимание мнение Европейского экономического и социального комитета <sup>(1)</sup>,

Действуя в соответствии с процедурами, описанными в Статье 251 данного Договора <sup>(2)</sup>,

Поскольку:

- (1) Директиву Совета 88/388/ЕЕС от 22 июня 1988 по сближению законодательств государств-членов в отношении вкусоароматических добавок, используемых в пищевых продуктах, и в отношении исходных материалов для их производства <sup>(3)</sup> необходимо обновить с учетом научно-технических разработок. В интересах ясности и эффективности Директиву 88/388/ЕЕС следует заменить этим Регламентом.
- (2) Решение Совета 88/389/ЕЕС от 22 июня 1988 по учрежденному Комиссией перечню исходных материалов и веществ, используемых в приготовлении вкусоароматических добавок <sup>(4)</sup>, предусматривает издание этого перечня в течение 24 месяцев после его принятия. Это Решение в настоящее время устарело и его следует аннулировать.
- (3) Директива Комиссии 91/71/ЕЕС от 16 января 1991, дополняющая Директиву Совета 88/388/ЕЕС по сближению законодательств государств-членов в отношении вкусоароматических добавок, используемых в пищевых продуктах, и в отношении исходных материалов для их производства <sup>(5)</sup>, описывает правила по маркировке вкусоароматических добавок. Те правила заменены данным Регламентом, а Директиву следует аннулировать.
- (4) Свободное передвижение безопасных и здоровых пищевых продуктов является важным аспектом внутреннего рынка и вносит значительный вклад в охрану здоровья и благополучия граждан, обеспечение их социально-экономических интересов.
- (5) С целью защиты здоровья людей в этом Регламенте рассмотрены вкусоароматические добавки, исходные материалы для вкусоароматических добавок

---

<sup>(1)</sup> ОJ C 168, 20.7.2007, стр. 34.

<sup>(2)</sup> Заключение Европейского парламента от 10 июля 2007 (ОJ C 175 E, 10.7.2008, стр.176). Общие позиции Совета от 10 марта 2008 (ОJ C 111 E 6.5.2008, стр.46), Позиция Европейского парламента от 8 июля 2008 (еще не опубликована) и Решение Совета от 18 ноября 2008.

<sup>(3)</sup> OJ L 184, 15.7.1988, стр.61.

<sup>(4)</sup> OJ L 184, 15.7.1988, стр.67.

<sup>(5)</sup> OJ L 42, 15.2.1991, стр.25.

и пищевые продукты, содержащие вкусоароматические добавки. Он рассматривает некоторые пищевые ингредиенты, обладающие ароматическими свойствами, которые добавляют в пищу с целью придания аромата, и оказывающие значительное влияние на наличие в пищевых продуктах некоторых естественно появляющихся нежелательных веществ (здесь и далее пищевые ингредиенты с ароматическими свойствами), исходные материалы и пищевые продукты, содержащие их.

- (6) Сырые пищевые продукты, которые не были подвержены никакой технологической обработке, и однокомпонентные пищевые продукты, такие как приправы, чай и настои (например, фруктовые или травяные чаи), смеси пряностей и/или трав, смеси чаев и смеси для настоек, не попадают под действие этого Регламента, при условии, что их потребляют как таковые и/или не добавляют в пищу.
- (7) Вкусоароматические добавки используют для улучшения или изменения аромата и/или вкуса пищевых продуктов в интересах потребителя. Вкусоароматические добавки и пищевые ингредиенты, обладающие ароматическими свойствами, следует использовать только тогда, когда они соответствуют критериям, изложенным в этом Регламента. Они должны быть безопасными при использовании, и, следовательно, некоторые вкусоароматические добавки должны пройти оценку риска, прежде чем их разрешат для употребления в пищу. По возможности необходимо обратить особое внимание на тот факт, имеет ли использование некоторых вкусоароматических добавок отрицательные последствия для групп риска. Использование вкусоароматических добавок не должно вводить потребителя в заблуждение, следовательно, их наличие в пищевом продукте должно быть указано на этикетке в надлежащем порядке. В частности, вкусоароматические добавки не следует использовать таким образом, чтобы ввести в заблуждение потребителя по вопросам, касающимся, помимо всего прочего, природы, свежести, качества используемых ингредиентов, натуральности продукта или процесса производства или питательных качеств продукта. При разрешении вкусоароматических добавок необходимо также учитывать другие факторы, имеющие отношение к рассматриваемому вопросу, включая социальные, экономические, традиционные, этические и экологические факторы, принципы предосторожности и возможность контроля.
- (8) С 1999 Научный комитет по питанию, а затем Управление по безопасности пищевых продуктов (здесь и далее Управление), учрежденное Регламентом (ЕС) № 178/2002 Европейского парламента и Совета от 28 января 2002, описывающим общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающим Управление по безопасности пищевых продуктов и описывающим процедуры, касающиеся вопросов пищевой безопасности<sup>(1)</sup>, выразил свои взгляды на ряд веществ, которые появляются естественным путем в исходных материалах для вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов, обладающих ароматическими свойствами, и которые в соответствии с заключением Комитета экспертов Совета Европы по вкусоароматическим веществам могут быть опасными с точки зрения токсичности. Вещества, в отношении которых Научный комитет по питанию подтвердил токсикологическую опасность, следует рассматривать как нежелательные вещества, которые не должны как таковые попадать в пищевой продукт.
- (9) Так как эти нежелательные вещества вырабатываются в растениях естественным путем, то они могут присутствовать во вкусоароматических препаратах и пищевых ингредиентах, обладающих вкусоароматическими свойствами. Эти растения традиционно используют в качестве пищевых продуктов или пищевых ингредиентов. Необходимо установить максимально допустимые уровни содержания этих нежелательных веществ в пищевых продуктах, которые в значительной степени

---

<sup>(1)</sup> OJ L 31, 1.2.2002, стр.1.

обуславливают попадание этих веществ в организм человека, учитывая необходимость защищать здоровье человека и неизбежное наличие этих веществ в традиционных пищевых продуктах.

- (10) Максимальные уровни для некоторых нежелательных веществ, появляющихся естественным путем, должны установить, прежде всего, для продуктов или категорий продуктов, которые составляют большую часть рациона. Если вдруг новые нежелательные вещества, появляющиеся естественным путем, представят риск для здоровья потребителя, то и для них, согласно заключению Управления, необходимо установить максимальные уровни. Государства-члены должны организовать проверки по факторам риска в соответствии с Регламентом (ЕС) № 882/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 по официальным проверкам, проводимым с целью верификации соответствия пищевому законодательству и законодательству по кормам, правилам охраны здоровья и благополучия животных<sup>(2)</sup>. Производители продуктов питания обязаны учитывать наличие этих веществ, когда используют пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами и/или вкусоароматические добавки для производства пищевых продуктов, чтобы гарантировать отсутствие на рынке небезопасных пищевых продуктов.
- (11) На уровне Сообщества должны быть изданы положения, ограничивающие и запрещающие использование некоторых материалов животного, растительного микробиологического и минерального происхождения, использование которых при производстве вкусоароматических добавок, пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами и в пищевой промышленности может быть опасным для здоровья человека.
- (12) Оценки риска должно проводить Управление.
- (13) С целью гармонизации оценку риска и разрешение вкусоароматических добавок и исходных материалов, которые должны пройти оценку, следует проводить в соответствии с процедурой, изложенной в Регламенте (ЕС) № 1331/2008 Европейского парламента и Совета от 16 декабря 2008, который утверждает общую процедуру разрешения пищевых добавок, пищевых ферментов и пищевых вкусоароматических добавок<sup>(3)</sup>.
- (14) Вкусоароматическими веществами называют химические вещества, которые включают вкусоароматические вещества, полученные в результате химического синтеза или выделенные в ходе химических процессов, и натуральные вкусоароматические вещества. Программа оценки вкусоароматических веществ действует непрерывно в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2232/96 Европейского парламента и Совета от 28 октября 1996, в котором изложена процедура Сообщества в отношении вкусоароматических веществ, используемых или предназначенных для использования в продуктах питания или на их поверхности<sup>(4)</sup>. На основании этого Регламента список вкусоароматических веществ должен быть принят в течение пяти лет с момента принятия той программы. Следует установить новый предельный конечный срок для принятия того списка. Тот список должен быть предложен для включения в список, указанный в Статье 2(1) Регламента (ЕС) № 1331/2008.
- (15) Вкусоароматические препараты – это вкусоароматические добавки за исключением определенных химических веществ, полученные из материалов растительного, животного или микробиологического происхождения в результате использования

---

<sup>(2)</sup> OJ L 31, 1.2.2002, стр.1.

<sup>(3)</sup> См. стр.1 Официального Журнала.

<sup>(4)</sup> OJ L 299, 23.11.1996, стр.1.

надлежащих физических, микробиологических и ферментативных процессов либо в сыром виде или после обработки для потребления человеком. Вкусоароматические препараты, произведенные из пищевых продуктов, не нуждаются в оценке или разрешении на их использование в пищевом продукте или на его поверхности, исключая случаи, когда есть сомнения относительно их безопасности. Однако безопасность вкусоароматических препаратов, произведенных из непищевых материалов, необходимо оценивать и подтверждать.

- (16) Регламент (ЕС) № 178/2002 определяет пищевой продукт как обработанное, частично обработанное или необработанное вещество или продукт, предназначенные для рациона человека. Материалы растительного, животного или микробиологического происхождения, в отношении которых можно явно продемонстрировать, что они ранее использовались для производства вкусоароматических веществ, считают пищевыми материалами, хотя некоторые из этих исходных материалов, как например розовое дерево и листья клубники, как таковые не используют в пищу. Необходимости в их оценке нет.
- (17) Аналогичным образом, термические технологические ароматизаторы, произведенные из пищевых продуктов в определенных условиях, не нуждаются в оценке или процедуре разрешения для использования в пищевых продуктах или на их поверхности, исключая ситуации, когда есть сомнение относительно их безопасности. Однако безопасность термических технологических ароматизаторов, произведенных из непищевых материалов или без соответствия некоторым условиям производства, следует оценивать и подтверждать.
- (18) Регламент (ЕС) № 2065/2003 Европейского парламента и Совета от 10 ноября 2003 о копильных ароматизаторах, используемых или предназначенных для использования в пищевых продуктах или на их поверхности <sup>(1)</sup>, описывает процедуру оценки безопасности и выдачи разрешения на копильные ароматизаторы и ставит целью утвердить список основных копильных конденсатов и смоляных фракций, использование которых разрешено в отличие от всех остальных.
- (19) Прекурсоры ароматизатора, как например карбогидраты, олигопептиды и аминокислоты, влияют на аромат пищевого продукта в ходе химических реакций, которые происходят во время обработки пищевых продуктов. Прекурсоры ароматизаторов, произведенные из пищевого продукта, не нуждаются в оценке или прохождении процедуры утверждения для использования в пищевых продуктах или на их поверхности, исключая случаи, когда есть сомнения в их безопасности. Однако безопасность прекурсоров ароматизатора, произведенных из непищевых материалов, следует оценивать и подтверждать.
- (20) Прочие вкусоароматические добавки, которые не попадают в рамки определений ранее упомянутых вкусоароматических добавок, можно использовать в пищевых продуктах и на их поверхности после того, как они пройдут процедуру оценки и утверждения. В качестве примера могут выступить вкусоароматические добавки, полученные путем нагревания жидкого масла или жира до крайне высокой температуры в течение очень короткого периода времени, что в результате приводит к возникновению аромата гриля.
- (21) Материал растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, но не пищевого, может быть разрешен для производства вкусоароматических добавок только после того, как его безопасность пройдет

---

<sup>(1)</sup> OJ L 309, 26.11.2003, стр.1.

научную оценку. Возможно, есть необходимость разрешить использование только некоторых частей материала или определить условия использования.

- (22) Вкусоароматические добавки могут содержать пищевые добавки, как разрешено Регламентом (ЕС) № 1333/2008 Европейского парламента и Совета от 16 декабря 2008 по пищевым добавкам <sup>(2)</sup> и/или другие пищевые ингредиенты для технологических целей, таких как хранение, стандартизация или растворение и стабилизация.
- (23) Вкусоароматические добавки или исходный материал, которые попадают под действие Регламента (ЕС) № 1829/2003 Европейского парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным пищевым продуктам и кормам <sup>(3)</sup>, должны быть санкционированы в соответствии как с тем Регламентом, так и с этим Регламентом.
- (24) На вкусоароматические добавки распространяются общие правила маркировки, указанные в Директиве 2000/13/ЕС Европейского парламента и Совета от 20 марта 2000 по сближению законов государств-членов в отношении маркировки, презентации и рекламы пищевых продуктов <sup>(4)</sup> и, в зависимости от конкретного случая, в Регламенте (ЕС) № 1829/2003 и Регламенте (ЕС) № 1830/2003 Европейского парламента и Совета от 22 сентября 2003 по отслеживаемости и маркировке генетически модифицированных организмов и отслеживаемости пищевых продуктов и кормов, произведенных из генетически модифицированных организмов <sup>(5)</sup>. В дополнение к этому, в этот Регламент должны быть включены особые положения по маркировке вкусоароматических добавок, которые продают как таковые производителю или конечному потребителю.
- (25) Вкусоароматические вещества или вкусоароматические препараты должны быть маркированы с отметкой «натуральный» только в случае, если они соответствуют ряду критериев, гарантирующим, что потребитель не дезинформирован.
- (26) Особые требования к информации должны гарантировать, что потребители не дезинформированы относительно исходных материалов, используемых для производства натуральных вкусоароматических добавок. В частности, если термин «натуральный» используется для описания аромата, то используемые вкусоароматические компоненты должны быть полностью натурального происхождения. Кроме того, источник вкусоароматических добавок должен быть маркирован, исключая случаи, когда указанные исходные материалы никак не распознаются в аромате или вкусе пищевого продукта. Если источник упомянут, то, как минимум, 95% вкусоароматического компонента должно быть получено из указанного материала. Так как использование вкусоароматических добавок не должно дезинформировать потребителя, то оставшиеся 5% (максимум) можно использовать исключительно для стандартизации или, к примеру, для усиления во вкусоароматической добавке нот свежести, пряности, спелости или зеленой ноты. Когда использовано менее 95% вкусоароматического компонента, полученного из указанного источника, и аромат источника по-прежнему можно распознать, то источник необходимо указать вместе с предложением о том, что были добавлены прочие натуральные вкусоароматические добавки, например, экстракт какао, в который были добавлены прочие натуральные вкусоароматические добавки, чтобы придать ноту банана.

---

<sup>(2)</sup> См. стр. 16 этого Официального Журнала.

<sup>(3)</sup> OJ L 268, 18.10.2003, стр. 1.

<sup>(4)</sup> OJ L 109, 6.5.2000, стр. 29

<sup>(5)</sup> OJ L 268, 18.10.2003, стр. 24.

- (27) Потребителей должны информировать, если копченый вкус какого-либо пищевого продукта является результатом добавления коптильных ароматизаторов. В соответствии с Директивой 2000/13/ЕС этикетка не должна вводить потребителя в заблуждение относительно того, прошел ли продукт процедуру традиционного копчения (обработку свежим дымом) или был обработан коптильными ароматизаторами. Директиву 2000/13/ЕС следует приспособить к определениям вкусоароматических добавок, коптильных ароматизаторов и термину «натуральный» для описания ароматизаторов, перечисленных в этом Регламенте.
- (28) Для оценки безопасности вкусоароматических добавок для здоровья человека информация о потреблении и использовании вкусоароматических веществ является ключевой. Следовательно, количество вкусоароматических веществ, добавляемых в пищевую продукт, необходимо проверять на регулярной основе.
- (29) Меры, необходимые для выполнения этого Регламента, должны быть приняты в соответствии с Решением Совета 1999/468/ЕС от 28 июня 1999, в котором изложены процедуры реализации имплементирующих полномочий, возложенных на Комиссию <sup>(1)</sup>.
- (30) В частности, Комиссия должна быть уполномочена вносить поправки в Приложения к этому Регламенту и принимать необходимые временные меры, касающиеся учреждения списка Сообщества. Так как эти меры носят общий характер и предназначены для изменения несущественных элементов этого Регламента, в числе прочего, путем дополнения его новыми несущественными элементами, то их необходимо принимать в соответствии с нормативной процедурой тщательной проверки, изложенной в Статье 5а Решения 1999/468/ЕС.
- (31) Когда по причинам крайней необходимости обычные сроки для нормативной процедуры тщательной проверки невозможно соблюсти, Сообщество должно быть в состоянии применить неотложную процедуру, указанную в Статье 5а(6) Решения 1999/468/ЕС, для принятия мер, описанных в Статье 8(2), и поправок к Приложению II-V этого Регламента.
- (32) Приложения с II по V этого Регламента следует изменять с учетом научно-технического прогресса, учитывая информацию, предоставленную производителями и пользователями вкусоароматических добавок и/или полученную в результате мониторинга и проверок, проводимых государствами-членами.
- (33) Чтобы соизмеримо и эффективно разработать и обновить закон Сообщества о вкусоароматических добавках необходимо собирать сведения, обмениваться информацией и координировать работу между государствами-членами. С этой целью может быть полезным проведение исследований с целью изучения особых вопросов для облегчения процесса принятия решения. Необходимо, чтобы Сообщество финансировало такие исследования в рамках своих бюджетных процессов. Финансирование таких мер рассмотрено в Регламенте (ЕС) № 882/2004.
- (34) До утверждения списка Сообщества необходимо обеспечить проведение оценки и разрешения вкусоароматических веществ, которые не входят в программу оценки, указанную в Регламенте (ЕС) № 2232/96. Следовательно, необходимо установить переходный режим. В рамках этого режима такие вкусоароматические вещества необходимо оценить и разрешить в соответствии с процедурой, изложенной в Регламенте (ЕС) № 1331/2008. Однако сроки, указанные в том Регламенте для

---

<sup>(1)</sup> OJ L 184, 17.7.1999, стр.23.

принятия Управлением заключения и для подачи Комиссией в Постоянный Комитет по пищевой цепи и здоровью животных проекта регламента, обновляющего список Сообщества, не следует применять, потому что приоритет должен быть отдан действующей программе оценки.

- (35) Так как цель этого Регламента, а именно изложение правил Сообщества по использованию вкусоароматических добавок и некоторых пищевых ингредиентов с ароматическими свойствами, используемым в пищевых продуктах и на их поверхности, не может быть достигнута в полной мере государствами-членами и, следовательно, в интересах единства рынка и высокого уровня защиты потребителя может быть эффективнее достигнута на уровне Сообщества, то Сообщество может принять меры в соответствии с принципом subsidiarity, как сказано в Статье 5 Договора. В соответствии с принципом пропорциональности, как указано в той Статье, этот Регламент не выходит за рамки того, что необходимо для достижения вышеуказанной цели.
- (36) Регламент Совета (ЕЕС) № 1601/91 от 10 июня 1991, описывающий общие правила по определению, описанию и презентации ароматизированных вин, ароматизированных винных напитков и ароматизированных винных коктейлей <sup>(2)</sup>, и Регламент (ЕС) № 110/2008 Европейского парламента и Совета от 15 января 2008 по определению, описанию, презентации, этикетированию и защите указателей происхождения алкогольных напитков <sup>(3)</sup> необходимо адаптировать с учетом новых определений, указанных в этом Регламенте.
- (37) Регламенты (ЕЕС) № 1601/91, (ЕС) № 2232/96 и (ЕС) № 110/2008 и Директива 2000/13/ЕС должны быть изменены соответствующим образом.

ПРИНЯЛИ ЭТОТ РЕГЛАМЕНТ:

## ГЛАВА I

### **ПРЕДМЕТ РАССМОТРЕНИЯ, СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ДЕФИНИЦИИ**

#### *Статья 1*

#### **Предмет рассмотрения**

Этот Регламент излагает правила в отношении вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами, предназначенных для использования в пищевых продуктах и на их поверхности с целью обеспечения эффективного функционирования внутреннего рынка, тем самым обеспечивая высокий уровень защиты здоровья людей и защиты потребителя, включая защиту интересов потребителя и добросовестной практики торговли пищевыми продуктами, учитывая охрану окружающей среды, когда это необходимо.

В этом контексте этот Регламент предусматривает:

- (a) список Сообщества вкусоароматических добавок и исходных материалов, разрешенных к использованию в пищевых продуктах и на их поверхности, изложенный в Приложении I (далее называемый «список Сообщества»);

---

<sup>(2)</sup> OJ L 149, 14.6.1991, стр.1.

<sup>(3)</sup> OJ L 39, 13.2.2008, стр.16.

- (b) условия использования вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами в пищевых продуктах и на их поверхности;
- (c) правила маркировки вкусоароматических добавок.

## *Статья 2*

### **Сфера применения**

1. Этот Регламент применим к:

- (a) вкусоароматическим добавкам, которые используются или предназначены для использования в пищевых продуктах или на их поверхности, без ущерба для специальных положений, изложенных в Регламенте (ЕС) № 2065/2003;
- (b) пищевым ингредиентам со вкусоароматическими свойствами;
- (c) пищевым продуктам, содержащим вкусоароматические добавки и/или пищевым ингредиентам со вкусоароматическими свойствами;
- (d) исходным материалам для производства вкусоароматических добавок и/или исходным материалам для производства пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами.

2. Этот Регламент неприменим к:

- (a) веществам, которые имеют исключительно сладкий, кислый или соленый вкус;
- (b) пищевому сырью;
- (c) однокомпонентным пищевым продуктам и смесям, таким как, но не только: свежие, сушеные или замороженные специи и/или травы, смеси чая и смеси для настоев как таковые, при условии, что они не использовались в качестве пищевых ингредиентов.

## *Статья 3*

### **Дефиниции**

1. В рамках этого Регламента следует применять дефиниции, изложенные в Регламентах (ЕС) № 178/2002 и (ЕС) № 1829/2003.

2. В рамках этого Регламента также следует применять следующие дефиниции:

- (a) «вкусоароматические добавки» означают продукты:
  - (i) не предназначенные для потребления как таковые, которые добавляются в пищевые продукты с целью придания или изменения аромата и/или вкуса;
  - (ii) изготовленные или состоящие из следующих категорий: вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты,

термические технологические ароматизаторы, коптильные ароматизаторы, прекурсоры ароматизатора или прочие вкусоароматические добавки и смеси из них;

- (b) «вкусоароматическое вещество» означает определенное химическое вещество со вкусоароматическими свойствами;
- (c) «натуральное вкусоароматическое вещество» означает вкусоароматическое вещество, полученное с помощью соответствующего физического, ферментативного, микробиологического процесса из материала растительного, животного или микробиологического происхождения, либо в сыром виде, либо после переработки, предназначенные для потребления человеком с использованием одного или более традиционных способов приготовления пищи, перечисленных в Приложении II. Натуральные вкусоароматические вещества соответствуют веществам, которые естественным образом присутствуют или были выявлены в природе;
- (d) «вкусоароматический препарат» означает продукт, за исключением вкусоароматического вещества, полученный из:
- (i) пищевых продуктов с помощью соответствующего физического, ферментативного, микробиологического процесса из материала либо в сыром виде, либо после переработки, предназначенные для потребления человеком, с использованием одного или более традиционных способов приготовления пищи, перечисленных в Приложении II;
- и/или
- (ii) материала растительного, животного или микробиологического происхождения, за исключением пищевых продуктов с помощью соответствующего физического, ферментативного, микробиологического процесса с использованием материала в сыром виде или посредством одного или более традиционных способов приготовления пищи, перечисленных в Приложении II;
- (e) «термический технологический ароматизатор» означает продукт, полученный после термической обработки из смеси ингредиентов, не обязательно обладающих собственными вкусоароматическими свойствами, из которых как минимум один ингредиент содержит азот (аминный), а другой должен быть редуцирующим сахаром; ингредиентами для производства термических технологических ароматизаторов могут быть:
- (i) пищевые продукты;
- и/или
- (ii) исходный материал за исключением пищевых продуктов;
- (f) «коптильный ароматизатор» означает продукт, полученный с помощью фракционирования и очистки конденсатов дыма с образованием первичных коптильных конденсатов, первичных смолистых фракций и/или производных коптильных ароматизаторов, как определено в пунктах (1), (2) и (4) Статьи 3 Регламента (ЕС) № 2065/2003;

- (g) «прекурсор ароматизатора» означает продукт, не обязательно имеющий вкусовые качества сам по себе, намеренно добавляемый в пищевые продукты с единственной целью продуцирования вкуса путем деструкции или реакции с другими компонентами во время переработки пищевых продуктов; может быть получен из:
- (i) пищевых продуктов;
  - и/или
  - (ii) исходного материала, за исключением пищевых продуктов;
- (h) «прочая вкусоароматическая добавка» означает вкусоароматическую добавку, которая добавляется или предназначена для добавления в пищевые продукты с целью придания запаха и/или вкуса, и которая не подпадает под дефиниции под пунктами (b)-(g);
- (i) «пищевой ингредиент со вкусоароматическими свойствами» означает пищевой ингредиент за исключением вкусоароматических добавок, которые могут добавляться в пищевые продукты с основной целью придания вкуса продукту или изменения его вкуса, и который приводит к значительному количеству в пищевом продукте определенных естественных нежелательных веществ;
- (j) «исходный материал» означает материал растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения из которого производят вкусоароматические добавки или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами; он может быть:
- (i) пищевым продуктом;
  - и/или
  - (ii) исходным материалом, за исключением пищевых продуктов;
- (k) «соответствующий физический процесс» означает физический процесс, который не изменяет намеренно химическую природу компонентов вкусоароматической добавки, без ущерба для списка традиционных процессов приготовления пищевых продуктов Приложения II, и в том числе не охватывает использование синглетного кислорода, озона, неорганических катализаторов, металлических катализаторов, органо-металлических реагентов и/или УФ облучения.

3. В рамках дефиниций, перечисленных в параграфе 2(d), (e), (g) и (j), исходные материалы, в отношении которых до настоящего момента имеются существенные показания для использования в производстве вкусоароматических добавок, считаются пищевыми продуктами в рамках этого Регламента.

4. Вкусоароматические добавки могут содержать пищевые добавки в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1333/2008 и/или другие пищевые ингредиенты, добавляемые в технологических целях.

## ГЛАВА II

### **УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК, ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ СО ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ И ИСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

#### *Статья 4*

#### **Общие условия использования вкусоароматических добавок или пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами**

Только вкусоароматические добавки или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами, которые отвечают следующим требованиям, могут использоваться в пищевых продуктах или на их поверхности:

- (a) они не представляют риска безопасности здоровья потребителя, что было доказано на научной основе; и
- (b) их использование не вводит потребителя в заблуждение.

#### *Статья 5*

#### **Запрет на несоответствующие требованиям вкусоароматические добавки и/или пищевые продукты**

Ни одно лицо не может разместить на рынке вкусоароматическую добавку или любой пищевой продукт, в котором содержится такая вкусоароматическая добавка и/или пищевой продукт со вкусоароматическими свойствами, если их использование не отвечает требованиям этого Регламента.

#### *Статья 6*

#### **Наличие определенных веществ**

1. Вещества, перечисленные в Части А Приложения III, не подлежат добавлению в пищевые продукты.
2. Без ущерба для положений Регламента (ЕС) № 110/2008, максимальные уровни определенных веществ, естественным образом присутствующих во вкусоароматических добавках и/или пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами, в составных пищевых продуктах, перечисленных в Части В Приложения III, не должны быть превышены в результате использования вкусоароматических добавок и/или пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами в этих пищевых продуктах или на их поверхности. Максимальные уровни веществ, установленные в Приложении III, должны применяться к пищевым продуктам, выставленным на продажу, если не указано другое. В порядке частичной отмены этого принципа, в отношении сушеных и/или концентрированных пищевых продуктов, которые подлежат восстановлению, максимальные уровни должны применяться к восстановленным пищевым продуктам, в соответствии с инструкциями на этикетке и с учетом минимального фактора разведения.
3. Подробные правила по выполнению параграфа 2 могут быть приняты в соответствии с нормативной процедурой, указанной в Статье 21(2), при необходимости придерживаясь

мнения Европейского управления по безопасности пищевых продуктов (далее называемое «Управление»).

### *Статья 7*

#### **Использование определенных исходных материалов**

1. Исходные материалы, перечисленные в Части А Приложения IV, не подлежат использованию для производства вкусоароматических добавок и/или пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами.
2. Вкусоароматические добавки и/или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами, произведенными их исходных материалов, перечисленных в части В Приложения IV, могут использоваться только в соответствии с требованиями, указанными в этом Приложении.

### *Статья 8*

#### **Вкусоароматические добавки или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами, в отношении которых не требуется оценка или разрешение**

1. Следующие вкусоароматические добавки и пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами могут использоваться в пищевых продуктах или на их поверхности без оценки и разрешения в рамках этого Регламента, при условии, что они соответствуют требованиям Статьи 4:

- (a) вкусоароматические препараты, указанные в Статье 3(2)(d)(i);
- (b) термические технологические ароматизаторы, указанные в Статье 3(2)(e)(i) которые соответствуют требованиям производства термических технологических ароматизаторов и максимальным уровням для определенных веществ в термических технологических ароматизаторах, установленных в Приложении V;
- (c) прекурсоры ароматизаторов, указанные в Статье 3(2)(g)(i);
- (d) пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами.

2. Безотносительно параграфа 1, если Комиссия, государство-член или Управление выражает сомнение в отношении безопасности вкусоароматической добавки или пищевого ингредиента со вкусоароматическими свойствами, указанных в параграфе 1, то оценка риска такой вкусоароматической добавки и пищевого ингредиента со вкусоароматическими свойствами должна проводиться Управлением. В этом случае следует применять Статьи 4, 5 и 6 Регламента (ЕС) № 1331/2008, сделав соответствующие изменения. При необходимости Комиссия должна принять меры, учитывая мнение Управления, которые разработаны для внесения незначительных изменений в этот Регламент, в частности путем дополнений, в соответствии с нормативной процедурой и после проведения тщательной проверки, упомянутой в Статье 21(3). Такие меры должны быть изложены в Приложениях III, IV и/или V, при необходимости. В случае крайней необходимости Комиссия может применить неотложную процедуру, указанную в Статье 21(4).

## ГЛАВА III

### СПИСОК ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК И ИСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ СООБЩЕСТВА, РАЗРЕШЕННЫХ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И НА ИХ ПОВЕРХНОСТИ

#### *Статья 9*

#### **Вкусоароматические добавки и исходные материалы, для которых требуется оценка и разрешение**

Эта Глава применима к:

- (a) вкусоароматическим веществам;
- (b) вкусоароматическим препаратам, указанным в Статье 3(2)(d)(ii);
- (c) термическим технологическим ароматизаторам, полученным путем нагревания ингредиентов, которые частично или полностью подпадают под положения Статьи 3(2)(e)(ii) и/или в отношении которых не соблюдаются условия производства термических технологических ароматизаторов и/или максимальные уровни определенных веществ, установленные в Приложении V;
- (d) прекурсорам ароматизатора, указанным в Статье 3(2)(g)(ii);
- (e) другим вкусоароматическим добавкам, указанным в Статье 3(2)(h);
- (f) исходным материалам, за исключением пищевых продуктов, указанным в Статье 3(2)(j)(ii).

#### *Статья 10*

#### **Список вкусоароматических добавок и исходных материалов Сообщества**

Из вкусоароматических добавок и исходных материалов, указанных в Статье 9, только включенные в список Сообщества, могут быть размещены на рынке как таковые, и могут использоваться в пищевых продуктах или на их поверхности при условиях применения, указанных в этой Статье.

#### *Статья 11*

#### **Включение вкусоароматических добавок и исходных материалов в список Сообщества**

1. Вкусоароматическая добавка или исходный материал могут быть включены в список Сообщества в соответствии с процедурой, изложенной в Регламенте (ЕС) № 1331/2008 только, если они соответствуют требованиям, установленным в Статье 4 этого Регламента.
2. При внесении вкусоароматической добавки или исходного материала в список Сообщества следует указывать:
  - (a) идентификацию утвержденной вкусоароматической добавки или исходного материала;

(b) при необходимости условия, при которых можно использовать вкусоароматическую добавку.

3. В список Сообщества следует вносить поправки в соответствии с процедурой, указанной в Регламенте (ЕС) № 1331/2008.

#### *Статья 12*

### **Вкусоароматические добавки или исходные материалы, подпадающие под действие Регламента (ЕС) № 1829/2003**

1. Вкусоароматическая добавка или исходный материал, подпадающие под действие Регламента (ЕС) № 1829/2003 могут быть включены в список Сообщества в Приложении I в соответствии с этим Регламентом только, если они имеют разрешение в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1829/2003.

2. Если вкусоароматическая добавка, включенная в список Сообщества, произведена из другого исходного материала, подпадающего под действие Регламента (ЕС) № 1829/2003, это не потребует выдачи нового разрешения в рамках этого Регламента, при условии, что новый исходный материал имеет разрешение в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1829/2003, а вкусоароматическая добавка отвечает спецификациям, установленным в этом Регламенте.

#### *Статья 13*

### **Решения об интерпертации**

Если необходимо, то в соответствии с нормативной процедурой, указанной в Статье 21(2), может быть определено:

- (a) подпадает ли данное вещество или смесь веществ, материал или тип пищевого продукта под категории, перечисленные в Статье 2(1);
- (b) под какую категорию, определенную в Статье 3(2)(b)-(j), подпадает данное вещество;
- (c) принадлежит ли определенный продукт категории пищевых продуктов или указан ли пищевой продукт в Приложении I или Приложении III, Часть В.

## **ГЛАВА IV**

### **МАРКИРОВКА**

#### *Статья 14*

### **Маркировка вкусоароматических добавок, не предназначенных для продажи конечному потребителю**

1. Вкусоароматические добавки, не предназначенные для продажи конечному потребителю, могут быть реализованы, только с маркировкой, предусмотренной в Статьях 15 и 16, которая должна быть отчетливо видна, разборчива и несмываема. Информация, приведенная в Статье 15, должна быть на языке, легко понимаемом покупателями.

2. На своей территории государство-член, в котором маркируется продукт, может в соответствии с Договором предусматривать, что информация, указанная в Статье 15, должна приводиться на одном или более официальных языков Сообщества, что определяется самим государством-членом. Это не должно исключать того, что информация может быть указана на нескольких языках.

### *Статья 15*

#### **Общие требования к маркировке вкусоароматических добавок, непредназначенных для продажи конечному потребителю**

1. Если вкусоароматические добавки, непредназначенные для продажи конечному потребителю, продаются отдельно или в смешанном виде между собой и/или с другими пищевыми ингредиентами и/или другими веществами, добавляемыми в них в соответствии со Статьей 3(4), на их упаковку или контейнеры должна быть нанесена следующая информация:

- (a) описание товара: либо слово «вкусоароматическая добавка» или более конкретное название или описание вкусоароматической добавки;
- (b) формулировка «для пищевых продуктов» либо «ограниченное использование в пищевых продуктах» или более конкретное указание использования в пищевых продуктах;
- (c) если необходимо специальные условия хранения и/или использования;
- (d) отметка с идентификацией партии или серии;
- (e) в порядке убывания веса, список:
  - (i) категорий присутствующих вкусоароматических добавок и
  - (ii) названий каждого из других веществ или материалов в продукте, и если необходимо их E-номер;
- (f) имя или название и адрес производителя, упаковщика или продавца;
- (g) указание максимального количества каждого компонента или группы компонентов, подвергаемых количественному определению в пищевых продуктах, и/или соответствующая информация в четких и легко понимаемых терминах, позволяющих покупателю отслеживать выполнение требований этого Регламента или другого соответствующего законодательства Сообщества;
- (h) количество-нетто;
- (i) дата истечения срока годности;
- (j) при необходимости, информация по вкусоароматической добавке или другим веществам, указанным в этой Статье и перечисленным в Приложении IIIа к Директиве 2000/13/ЕС, в отношении указания ингредиентов, присутствующих в пищевых продуктах.

2. Путем частичной отмены параграфа 1, информация, требуемая в пунктах (е) и (g) этого параграфа, может быть указана в документах на поставку, которые должны быть предоставлены вместе с поставкой или до нее, при условии, что на видимой части упаковки или контейнера соответствующего продукта есть отметка «не предназначено для розничной продажи».

3. Путем частичной отмены параграфа 1, если вкусоароматические добавки поставляются в цистернах, вся информация может быть указана в сопровождающих документах на поставку, которые предоставляются вместе с поставкой.

### *Статья 16*

#### **Специальные требования к использованию слова «натуральный»**

1. Если для описания вкусоароматической добавки в описании товара, указанной в Статье 15(1)(а), используется термин «натуральный», то следует применять положения параграфов 2-6 этой Статьи.

2. Термин «натуральный» для описания вкусоароматической добавки может использоваться только, если компонент включает только вкусоароматические препараты и/или натуральные вкусоароматические вещества.

3. Термин «натуральное вкусоароматическое вещество» может использовать только для вкусоароматических добавок, в которых вкусоароматический компонент состоит исключительно из натуральных вкусоароматических веществ.

4. Термин «натуральный» может использоваться только в сочетании со ссылкой на пищевой продукт, категорию пищевого продукта или растительный или животный вкусоароматический исходный материал, если вкусоароматический компонент был получен исключительно или минимум на 95% в весовом соотношении из указанного исходного материала.

Описание должно быть следующим: «натуральные пищевые продукты или пищевые категории или исходные вкусоароматические материалы».

5. Термин «натуральные пищевые продукты или пищевые категории или исходные материалы с другими натуральными вкусоароматическими добавками» может использоваться только, если вкусоароматический компонент частично получен из указанного исходного материала, вкус (запах) которого может быть легко распознаваем.

6. Термин «натуральная вкусоароматическая добавка» может использоваться только, если вкусоароматический компонент получен из других исходных материалов, и если ссылка на эти исходные материалы не будет отражать их запах и вкус.

### *Статья 17*

#### **Маркировка вкусоароматических добавок, предназначенных для продажи конечному потребителю**

1. Без ущерба для положений Директивы 2000/13/ЕС, Директивы Совета 89/396/ЕЕС от 14 июня 1989 года в отношении указаний или отметок, идентифицирующих партию, которой принадлежит пищевой продукт<sup>(1)</sup> и Регламента (ЕС) № 1829/2003, вкусоароматические добавки, продаваемые отдельно или в смешанном виде между собой и/или с другими

---

<sup>(1)</sup> OJ L 186, 30.6.1989, p.21

пищевыми ингредиентами и/или в которые добавляются другие вещества, и которые предназначены для продажи конечному потребителю могут реализовываться, только если на их упаковку нанесена формулировка «для пищевых продуктов» либо «ограниченное использование в пищевых продуктах» или более конкретное указание использования в пищевых продуктах, которая должна быть легко различима, разборчива и несмываема.

2. Если используется термин «натуральный» для описания вкусоароматических добавок в их описании товара, упоминаемом в Статье 15(1)(а), следует применять Статью 16.

### *Статья 18*

#### **Другие требования к маркировке**

Статьи 14-17 должны применяться без ущерба для более подробных или более расширенных законов, постановлений или административных положений в отношении веса, а также мер, применяемых к презентации, классификации, упаковке и маркировке опасных веществ и препаратов, а также транспортировке таких веществ и препаратов.

### ГЛАВА V

#### **ПРОЦЕССУАЛЬНЫЕ НОРМЫ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ**

### *Статья 19*

#### **Предоставление отчета пищевыми предприятиями**

1. Изготовитель или пользователь вкусоароматического вещества, или представитель такого производителя или пользователя должен по запросу Комиссии информировать ее о количестве вещества, добавляемого в пищевые продукты в Сообществе за период, составляющий 12 месяцев. Информация, предоставляемая в этом контексте, должна считаться конфиденциальной, если только эта информация не требуется для оценки безопасности.

Информация по уровням использования для специальных категорий пищевых продуктов в Сообществе должна быть предоставлена Комиссией государствам-членам.

2. При необходимости, в отношении вкусоароматической добавки, утвержденной в рамках этого Регламента, приготовленной с помощью методов производства или исходных материалов, значительно отличающихся от таковых, охваченных оценкой безопасности, проведенной Управлением, до размещения на рынке производитель или пользователь должен предоставить Комиссии необходимые данные для проведения оценки вкусоароматической добавки, проводимой Управлением в отношении измененного метода производства или характеристик.

3. Производитель или пользователь вкусоароматических добавок и/или исходных материалов должен незамедлительно информировать Комиссию о любых новых научно-технических данных, которые им известны и доступны, и которые могут повлиять на оценку безопасности вкусоароматического вещества.

4. Подробные правила по выполнению параграфа 1 должны быть приняты в соответствии с нормативной процедурой, указанной в Статье 21(2).

### *Статья 20*

## **Мониторинг и предоставление отчета государствами-членами**

1. Государства-члены должны установить системы мониторинга потребления и использования вкусоароматических добавок, входящих в список Сообщества, а также потребления веществ, перечисленных в Приложении III на основе оценки риска, и должны представлять отчет о полученных результатах с соответствующей периодичностью в Комиссию и в Управление.

2. После получения консультации Управления, в соответствии с нормативной процедурой, указанной в Статье 21(2), к 20 января 2011 года должна быть выработана методология сбора государствами-членами информации по потреблению и использованию вкусоароматических добавок, входящих в список Сообщества, и веществ, перечисленных в Приложении III.

### *Статья 21*

#### **Комитет**

1. Комиссия должна получать содействие Постоянного комитета по пищевой цепочке и здоровью животных.

2. Если сделана ссылка на этот параграф, то следует применять Статьи 5 и 7 Решения 1999/468/ЕС, учитывая положения Статьи 8 этого Решения.

Период, указанный в Статье 5(6) Решения 1999/468/ЕС, должен составлять три месяца.

3. Если сделана ссылка на этот параграф, то следует применять Статью 5а(1)-(4) и Статью 7 Решения 1999/468/ЕС, учитывая положения Статьи 8 этого Решения.

4. Если сделана ссылка на этот параграф, то следует применять Статью 5а(1), (2), (4) и (6) и Статью 7 Решения 1999/468/ЕС, учитывая положения Статьи 8 этого Решения.

### *Статья 22*

#### **Поправки к Приложениям II-V**

Поправки к Приложениям II-V к этому Регламенту с целью отражения научно-технического прогресса, которые предназначены для изменения незначительных элементов этого Регламента, должны быть приняты в соответствии с нормативной процедурой после тщательной проверки, указанной в Статье 21(3), учитывая мнение Управления.

В случае крайней необходимости Комиссия может применить неотложную процедуру, указанную в Статье 21(4).

### *Статья 23*

#### **Финансирование Сообществом гармонизированных политических мер**

Законодательной основой для финансирования мер, обусловленных этим Регламентом, следует считать Статью 66(1) Регламента (ЕС) № 882/2004.

## ГЛАВА VI

### ПЕРЕХОДНЫЕ И ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### *Статья 24*

##### **Отмена**

1. Директива 88/338/ЕЕС, Решение 88/389/ЕЕС и Директива 91/71/ЕЕС отменяются с 20 января 2011 года.
2. Регламент (ЕС) № 2232/96 отменяется со дня вступления в силу списка, указанного в Статье 2(2) этого Регламента.
3. Ссылки на отмененные акты следует толковать как ссылки на этот Регламент.

#### *Статья 25*

##### **Внесение списка вкусоароматических веществ в список вкусоароматических добавок и исходных материалов Сообщества и переходный режим**

1. Список Сообщества должен быть установлен внесением списка вкусоароматических веществ, указанных в Статье 2(2) Регламента (ЕС) № 2232/96, в Приложение I к этому Регламенту в момент его принятия.
2. До установления списка Сообщества, следует применять Регламент (ЕС) № 1331/2008 для оценки и утверждения вкусоароматических веществ, которые не включены в программу оценки, предусмотренную Статьей 4 Регламента (ЕС) № 2232/96.  
  
Путем частичной отмены этой процедуры период, длительностью девять месяцев, указанный в Статье 5(1) и Статье 7 Регламента (ЕС) № 1331/2008, не применяется к такой оценке и утверждению.
3. Любые соответствующие переходные меры, которые предназначены для исправления незначительных элементов этого Регламента, тем самым дополняя его, должны быть приняты в соответствии с нормативной процедурой после тщательного рассмотрения, указанного в Статье 21(3).

#### *Статья 26*

##### **Поправки к Регламенту (ЕЕС) № 1601/91**

В Статью 2(1) вносятся следующие поправки:

1. в пункте (а), первый под-абзац третьего абзаца следует заменить следующей формулировкой:  
  
- вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(b) и (d) Регламента (ЕС) № 1334/2008 Европейского Парламента и Совета от 16 декабря 2008 года в отношении вкусоароматических добавок и определенных

пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами для использования в пищевых продуктах и на их поверхности (\*), и/или

(\*) OJ L 354, 31.12.2008, p.34.’

2. в пункте (b), первый под-абзац второго абзаца следует заменить следующей формулировкой:

- вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(b) и (d) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и/или’.

3. в пункте (c), первый под-абзац второго абзаца следует заменить следующей формулировкой:

- вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(b) и (d) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и/или’.

#### *Статья 27*

#### **Поправка к Регламенту (ЕС) № 2232/96**

Статью 5(1) Регламента (ЕС) № 2232/96 следует заменить следующей формулировкой:

‘1. Список вкусоароматических веществ, указанных в Статье 2(2) следует принять в соответствии с процедурой, указанной в Статье 7 не позднее 31 декабря 2010 года.’.

#### *Статья 28*

#### **Поправки к Регламенту (ЕС) № 110/2008**

Регламент (ЕС) № 110/2008 вносятся следующие поправки:

1. в Статье 5(2) пункт (c) следует заменить следующей формулировкой:

‘(c) содержат вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008 Европейского Парламента и Совета от 16 декабря 2008 года по вкусоароматическим добавкам и определенным пищевым ингредиентам со вкусоароматическими свойствами для использования в пищевых продуктах и на их поверхности (\*), а также вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента;

(\*) OJL 354, 31.12.2008, p.34.’

2. в Статье 5(3) пункт (c) следует заменить следующей формулировкой:

‘(c) содержат одно или более вкусоароматических добавок, как определено в Статье 3(2)(a) Регламента (ЕС) № 1334/2008;’;

3. в Приложении I пункт (9) следует заменить следующей формулировкой:

‘(9) *Добавление вкусоароматических добавок*

Добавление вкусоароматических добавок означает использование при приготовлении спиртного напитка одного или нескольких вкусоароматических добавок, определенных в Статье 3(2)(а) Регламента (ЕС) № 1334/2008.’;

4. В Приложение II следует внести следующие поправки:

(а) параграф 19(с) следует заменить следующей формулировкой:

‘(с) Прочие вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента, и/или ароматические растения или части ароматических растений, которые могут использоваться дополнительно, но органолептические характеристики можжевельника должны быть различимы, даже если они немного ослаблены.’;

(b) параграф 20(с) следует заменить следующей формулировкой:

‘(с) Только вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента, должны использоваться для производства джина, таким образом, чтобы напиток имел преимущественно вкус можжевельника.’;

(с) параграф 21(а)(ii) следует заменить следующей формулировкой:

‘(ii) смесь продукта такой дистилляции и этилового спирта сельскохозяйственного происхождения с таким же составом, чистотой и крепостью; вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты, указанные в категории 20(с), могут также использоваться для ароматизации дистиллированного джина.’;

(d) параграф 23(с) следует заменить следующей формулировкой:

‘(с) Прочие вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента, могут использоваться дополнительно, но преобладающим вкусом должен быть вкус тмина.’;

(e) параграф 24(с) следует заменить следующей формулировкой:

‘(с) Прочие натуральные вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(с) Регламента (ЕС) № 1334/2008 и/или вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента, могут использоваться дополнительно, но вкус этих напитков в основном свойственен дистиллятам тмина (*Carum carvi* L.) и/или семян укропа (*Anethum graveolens* L.), использование эфирных масел запрещено.’;

(f) параграф 30(а) следует заменить следующей формулировкой:

‘(а) Горькие спиртные напитки или битер - это спиртные напитки с преимущественно горьким вкусом, производимые добавлением вкусоароматических добавок в этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения, как определено в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и/или вкусоароматических веществ, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента.’;

(g) в параграфе 32(с), первый под-параграф и вводную часть второго под-параграфа следует заменить следующей формулировкой:

‘(с) Вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента, могут использоваться при приготовлении ликера. Однако только натуральные вкусоароматические вещества, как определено в Статье 3(2)(с) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и вкусоароматические препараты, как определено в Статье 3(2)(d) этого Регламента, должны использоваться при приготовлении следующих видов ликера.’;

(h) параграф 41(с) должен быть заменен следующим:

‘(с) Только вкусоароматические вещества, указанные в Статье 3(2)(b) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и вкусоароматические препараты, указанные в Статье 3(2)(d) этого Регламента, могут быть использованы в приготовлении яичного ликера или Адвоката (avocat или advokat).’;

(i) параграф 44(a) должен быть заменен следующим:

‘(a) Våkevö glögi или spritglögg - спиртной напиток, производимый путём ароматизации этилового спирта сельскохозяйственного происхождения ароматом гвоздики и/или корицы с применением одного или нескольких из следующих методов: мацерация и/или перегонка, вторичная перегонка алкоголя в присутствии частей вышеуказанных растений, добавление натуральных вкусоароматических веществ, обозначенных в Статье 3(2)(с) Регламента (ЕС) № 1334/2008, с ароматом гвоздики или корицы или комбинация этих методов.’;

(j) параграф 44(с) должен быть заменен следующим:

‘(с) Прочие вкусоароматические добавки, вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты, обозначенные в Статье 3(2)(b), (d) и (h) Регламента (ЕС) № 1334/2008 также могут использоваться, но аромат указанных специй должен преобладать.’;

(k) В пункте (с) параграфов 25, 26, 27, 28, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45 и 46 слово «препараты» должно быть заменено словами «вкусоароматические препараты».

## *Статья 29*

### **Поправка к Директиве 2000/13/ЕС**

В Директиве 2000/13/ЕС, Приложение III должно быть заменено следующим:

#### *‘ПРИЛОЖЕНИЕ III*

#### **ОБОЗНАЧЕНИЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК В СПИСКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ**

1. Без ущерба для параграфа 2 вкусоароматические добавки должны быть обозначены следующими терминами

— «вкусоароматические добавки» или более конкретное название или описание вкусоароматической добавки, если вкусоароматический компонент содержит

вкусоароматические добавки, указанные в Статье 3(2)(b), (c), (d), (e), (f), (g) и (h) Регламента (ЕС) № 1334/2008 Европейского парламента и Совета от 16 декабря 2008 г. по вкусоароматическим добавкам и некоторым ингредиентам пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами, применяемым в/на пищевых продуктах (\*);

— «копильный(ые) ароматизатор(ы)» или «копильный(ые) ароматизатор(ы), полученный(ые) из «пищевой(ые) продукт(ы) или категория пищевых продуктов или источник(и)»» (например, копильный ароматизатор, полученный из бука), если вкусоароматический компонент содержит вкусоароматические добавки, указанные в Статье 3(2)(f) Регламента (ЕС) № 1334/2008, и придает пищевому продукту придымленный вкус.

2. Термин «натуральный» для описания вкусоароматических добавок должен использоваться в соответствии со Статьей 16 Регламента (ЕС) № 1334/2008.

(\*). OJ L 354, 31.12.2008, p. 34.’

### *Статья 30*

#### **Вступление в силу**

Данный Регламент должен вступить в силу на 20-ый день после его публикации в *Официальном журнале Европейского Союза*.

Он должен применяться с 20 января 2011 г.

Статья 10 должна применяться через 18 месяцев после даты подачи заявки на занесение в список Сообщества.

Статьи 26 и 28 должны применяться, начиная со дня подачи заявки на занесение в список Сообщества.

Статья 22 должна применяться с 20 января 2009 г. Реализация пищевых продуктов, законно размещенных на рынке или промаркированных до 20 января 2011 г., которые не соответствуют данному Регламенту, может продолжаться до даты минимального срока годности.

Этот Регламент обязателен к исполнению во всей полноте и имеет прямое применение во всех государствах-членах.

Составлен в Страсбурге, 16 декабря 2008 года.

*От лица Европейского Парламента*  
*Президент*  
H.-G. PÖTTERING

*От лица Совета*  
*Президент*  
B. LE MAIRE

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Список вкусоароматических добавок и исходных материалов, одобренных Сообществом для использования в/на пищевых продуктах.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

### Список традиционных операций по приготовлению пищевых продуктов

Рубка	Глазирование
Термическая обработка, варка, выпечка, жарка на масле (до 240°C при атмосферном давлении) и варка под давлением (до 120°C)	Охлаждение
Резка	Дистилляция/ректификация
Сушка	Эмульсификация
Выпаривание	Экстракция, включая экстракцию растворителем в соответствии с Директивой 88/344/ЕЕС
Ферментация	Фильтрация
Измельчение	
Настаивание	Мацерация
Микробиологические процессы	Смешивание
Очистка от кожуры	Перколяция
Прессование	Охлаждение/Замораживание
Обжаривание/Приготовление на гриле	Отжим
Вымачивание	

### ПРИЛОЖЕНИЕ III

#### Присутствие определенных веществ

Часть А: *Вещества, которые не должны добавляться сами по себе в пищевые продукты*

Агарициновая кислота  
 Алоин  
 Капсаицин  
 1,2-бензопирон, кумарин  
 Гиперицин  
 Бета-азарон  
 1-аллил-4-метоксибензол, эстрагол  
 Синильная кислота  
 Ментофуран  
 1-аллил-4-1,2-диметоксибензол, метилэвгенол  
 Пулегон  
 Квассин  
 1-аллил-4-3,4-метилендиокси бензол, сафрол  
 Теукрин А  
 Туйон (альфа и бета)

Часть В: *Максимальные уровни определенных веществ, естественно присутствующих во вкусоароматических добавках и ингредиентах пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами, в некоторых составных пищевых продуктах, в которые были добавлены вкусоароматические добавки и/или ингредиенты пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами.*

Название вещества	Составной пищевой продукт, в котором присутствие этого вещества ограничено	Максимальный уровень мг/кг
Бета-азарон	Алкогольные напитки	1.0
1-аллил-4-метоксибензол, Эстрагол(*)	Молочные продукты	50
	Обработанные фрукты, овощи (включая грибы, корнеплоды, клубнеплоды, бобовые культуры и плоды бобовых), орехи и семена	50
	Рыбопродукты	50
	Безалкогольные напитки	10
Синильная кислота	Нуга, марципан или его заменители или аналогичные продукты	50
	Консервированные фрукты без косточек	5
	Алкогольные напитки	35
Ментофуран	Кондитерские изделия, содержащие мяту/перечную мяту, за исключением микрокондитерских изделий, освежающих дыхание	500
		3 000
	Микрокондитерские изделия, освежающие дыхание	1 000

	Жевательная резинка	
	Алкобольные напитки, содержащие мяту/перечную мяту	200
1-аллил-4-1,2-диметоксибензол	Молочные продукты	20
Метилэвгенол (*)	Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь	15
	Рыбные полуфабрикаты и рыбопродукты	10
	Супы и соусы	60
	Готовые к употреблению острые закуски	20
	Безалкогольные напитки	1
Пулегон	Кондитерские изделия, содержащие мяту/перечную мяту, за исключением микрокондитерских изделий, освежающих дыхание	250 2 000
	Микрокондитерские изделия, освежающие дыхание	350
	Жевательная резинка	20
	Безалкогольные напитки, содержащие мяту/перечную мяту	100
	Алкобольные напитки, содержащие мяту/перечную мяту	
Квассин	Безалкогольные напитки	0.5
	Хлебобулочные изделия	1
	Алкобольные напитки	1.5
1-аллил-4-3,4-метилендиокси бензол, сафрол (*)	Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь	15
	Рыбные полуфабрикаты и рыбопродукты	15
	Супы и соусы	25
	Безалкогольные напитки	1
Теукрин А	Спиртные напитки с горьким вкусом или биттер ( <sup>1</sup> )	5
	Ликеры ( <sup>2</sup> ) с горьким вкусом	5
	Другие алкобольные напитки	2
Туйон (альфа и бета)	Алкобольные напитки, за исключением тех, которые производятся на основе полыни	10

	Алкобольные напитки, производимые на основе полыни	35
	Безалкогольные напитки, производимые на основе полыни	0.5
Кумарин	Традиционные и/или сезонные хлебобулочные изделия, на этикетке которых указана корица	50
	Блюда из зернового продукта для завтрака, включая мюсли	20
	Высококачественные хлебобулочные изделия, за исключением традиционных и/или сезонных хлебобулочных изделий, на этикетке которых указана корица	15
	Десерты	5

(\*) Максимальные уровни не должны указываться, если составной пищевой продукт не содержит вкусоароматических добавок и единственными добавленными ингредиентами пищевого продукта со вкусоароматическими свойствами являются свежие, сушеные или замороженные травы и приправы. После консультации с государствами-членами и Компетентным органом на основании данных, предоставленных государствами-членами, и новейшей научной информации, а также принимая во внимание применение трав, приправ и натуральных вкусоароматических препаратов, Комиссия, при необходимости, вносит поправки в данную частичную отмену.

<sup>(1)</sup> Как указано в Приложении II, параграф 30, Регламента (ЕС) № 110/2008.

<sup>(2)</sup> Как указано в Приложении II, параграф 32, Регламента (ЕС) № 110/2008.

*ПРИЛОЖЕНИЕ IV*

**Список исходных материалов, в отношении которых применяются ограничения по использованию в производстве вкусоароматических добавок и ингредиентов пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами**

Часть А: *Исходные материалы, которые не должны использоваться для производства вкусоароматических добавок и ингредиентов пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами*

Исходный материал	
Латинское название	Общее название
Тетраплоидный вид Аира обыкновенного ( <a href="#">Acorus calamus L.</a> )	Тетраплоидный вид Аира обыкновенного

Часть В: *Условия использования для вкусоароматических добавок и компонентов пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами, получаемых из определенных исходных материалов*

Исходный материал		Условия использования
Латинское название	Общее название	
Quassia amara L. и Picrasma excelsa (Sw)	Квассия горькая	Вкусоароматические добавки и ингредиенты пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами, получаемые из этого исходного материала, могут использоваться только для производства напитков и хлебобулочных изделий
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. Et Pouz или Fomes officinalis	Губка листовая	
Hypericum perforatum L.	Зверобой пронзенный	Вкусоароматические добавки и ингредиенты пищевых продуктов со вкусоароматическими свойствами, получаемые из этого исходного материала, могут использоваться только для производства алкогольных напитков
Teucrium chamaedrys L.	Дубровник обыкновенный	

## ПРИЛОЖЕНИЕ V

### Условия производства термических технологических ароматизаторов и максимальные уровни определенных веществ в термических технологических ароматизаторах

#### Часть А: Условия производства

- (a) Температура продуктов во время производства не должна превышать 180 °С.
- (b) Продолжительность термической обработки не должна превышать 15 минут при 180°С, при этом, соответственно, продолжительность увеличивается при более низких температурах, т.е. увеличение продолжительности термической обработки вдвое на каждое понижение температуры на 10 °С, вплоть до максимального значения – 12 часов.
- (c) Уровень pH во время процесса не должен превышать значение 8.0.

#### Часть В: Максимальные уровни определенных веществ

Вещество	Максимальный уровень мкг/кг
2-амино-3,4,8-триметилимидазохиноксалин (4,8-DiMeIQx) [4,5-f]	50
2-амино-1-метил-6-фенилимидазол пиридин (PhIP) [4,5-b]	50