



**COUNCIL OF
THE EUROPEAN UNION**

Brussels, 29 March 2010

**Interinstitutional Files:
2006/0147 (COD)
LEX 948**

8054/10

JUR 169

LEGISLATIVE ACTS AND OTHER INSTRUMENTS: CORRIGENDUM/RECTIFICATIF

Subject: Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) No 1601/91, Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) No 110/2008 and Directive 2000/13/EC (OJ L 354, 31.12.2008, p. 34)

LANGUAGES concerned: **DE, FR**

PROCEDURE APPLICABLE according to the Council Statement of 1975.

(The procedures are explained in Council document 5980/07 JUR 49, available in the official languages, together with a translation of the structure of this cover page)

— Procedure 2(b) (obvious errors in a number of language versions)

TIME LIMIT for the agreement of the Presidency and of the European Parliament (in case of codecision acts): 8 days

Any observations regarding this corrigendum should be notified to the Presidency:

Ms. Eva Chamizo and Mr. Miguel Sampol:

e-mail: ae.cjur@reper.maec.es

BERICHTIGUNG

der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG

(ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34)

Seite 36, Erwägungsgrund 26, letzter Satz

Statt:

"(...). Wurden weniger als 95 % des aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnenen Aromabestandteils verwendet und ist das Aroma des Ausgangsstoffs immer noch erkennbar, so sollte der Ausgangsstoff mit dem Hinweis auf den Zusatz von anderen natürlichen Aromastoffen kenntlich gemacht werden, zum Beispiel Kakaoextrakt, dem zur Verleihung einer Bananennote andere natürliche Aromen zugesetzt wurden."

muss es heißen:

"(...). Wurden weniger als 95 % des aus dem genannten Ausgangsstoff gewonnenen Aromabestandteils verwendet und ist das Aroma des Ausgangsstoffs immer noch erkennbar, so sollte der Ausgangsstoff mit dem Hinweis auf den Zusatz von anderen natürlichen Aromen kenntlich gemacht werden, zum Beispiel Kakaoextrakt, dem zur Verleihung einer Bananennote andere natürliche Aromen zugesetzt wurden."

Seite 41, Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe i)

Statt:

"i) das Mindesthaltbarkeitsdatum;"

muss es heißen:

"i) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;"

Seite 46, Anhang II, 2. Spalte, Zeile 11

Statt:

"Einkühlen/Einfrieren"

muss es heißen:

"Tiefkühlen/Gefrieren".

Seite 47, Anhang III, Teil B, Titel

Statt:

"Höchstmengen bestimmter 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"

muss es heißen:

"Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten verzehrfertigen zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind"

Statt:

"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."

muss es heißen:

"b) Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, d.h. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden."

RECTIFICATIF

au règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008
relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes
qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires
et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96
et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE

(JO L 354 du 31.12.2008, p. 34)

Page 42, article 16, paragraphe 4

Au lieu de:

"4. Le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95 % à partir du matériau de base visé.",

lire:

"4. Le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95 % m/m à partir du matériau de base visé.",

Page 45, article 30, troisième et quatrième alinéas

Au lieu de:

"L'article 10 entre en application 18 mois après l'entrée en vigueur de la liste communautaire.

Les articles 26 et 28 s'appliquent à compter de la date d'entrée en vigueur de la liste communautaire.",

lire:

"L'article 10 s'applique 18 mois après la date d'application de la liste communautaire.

Les articles 26 et 28 s'appliquent à compter de la date d'application de la liste communautaire.".
