

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

(Amtsblatt der Europäischen Union L 354 vom 31. Dezember 2008)

Seite 36, Erwägungsgrund 26, letzter Satz:

anstatt: „(...) 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:

anstatt: „i) das Mindesthaltbarkeitsdatum;“

muss es heißen: „i) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;“

Seite 46, Anhang II, zweite Spalte, Zeile 11:

anstatt: „Einkühlen/Einfrieren“

muss es heißen: „Tiefkühlen/Gefrieren“;

Seite 47, Anhang III, Teil B, Titel:

anstatt: „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“;

Seite 50, Anhang V, Teil A Buchstabe b:

anstatt: „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.“
