

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV 2006/52/EF

af 5. juli 2006

om ændring af direktiv 95/2/EF om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer og direktiv 94/35/EF om sødestoffer til brug i levnedsmidler

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION
HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 95,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽¹⁾,efter proceduren i traktatens artikel 251 ⁽²⁾ og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tilsætningsstoffer kan kun godkendes til anvendelse i fødevarer, hvis de opfylder kravene i bilag II til Rådets direktiv 89/107/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om tilsætningsstoffer, som må anvendes i levnedsmidler ⁽³⁾.
- (2) Direktiv 95/2/EF ⁽⁴⁾ indeholder en liste over tilsætningsstoffer, det er tilladt at anvende i Fællesskabet, og betingelserne for deres anvendelse.
- (3) Direktiv 94/35/EF ⁽⁵⁾ indeholder en liste over sødestoffer, det er tilladt at anvende i Fællesskabet, og betingelserne for deres anvendelse.
- (4) EUT C 255 af 14.10.2005, s. 59.
- (5) Europa-Parlamentets udtalelse af 26.10.2005 (endnu ikke offentliggjort i EUT). Rådets afgørelse af 2.6.2006.
- (6) EFT L 40 af 11.2.1989, s. 27. Senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1).
- (7) EFT L 61 af 18.3.1995, s. 1. Senest ændret ved direktiv 2003/114/EF (EUT L 24 af 29.1.2004, s. 58).
- (8) EFT L 237 af 10.9.1994, s. 3. Senest ændret ved direktiv 2003/115/EF (EUT L 24 af 29.1.2004, s. 65).
- (4) Tilsætningsstoffer har undergået en teknisk udvikling, siden direktiv 95/2/EF og 94/35/EF blev vedtaget. Disse direktiver bør tilpasses for at tage hensyn til denne udvikling.
- (5) På grundlag af en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarer-sikkerhedsautoritet (EFSA) af 26. november 2003 ændres de eksisterende tilladelser for at opnå det lavest mulige nitrosaminniveau ved at begrænse mængden af nitrit og nitrat, der tilsættes til fødevarer, samtidig med at disses mikrobiologiske sikkerhed bibeholdes. EFSA anbefaler, at nitrit- og nitratværdierne reguleres i lovgivningen som »tilsat mængde«. EFSA er af den opfattelse, at den tilsatte mængde nitrit snarere end restmængden bidrager til at hæmme *C. botulinum*. De gældende bestemmelser bør ændres således, at maksimumsværdierne, jf. EFSA's bemærkninger, for indholdet i ikke-varmebehandlede og varmebehandlede kødprodukter samt i ost og fisk udtrykkes som tilsatte mængder. For visse traditionelt fremstillede kødprodukter bør der dog undtagelsesvis fastsættes maksimumsværdier for restmængder under forudsætning af, at produkterne er tilstrækkeligt angivet og identificeret. Værdierne bør sikre, at det acceptable daglige indtag (ADI) som fastsat af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler i 1990 ikke overskrides. Produkter, der ikke nævnes specifikt i dette direktiv, men som er fremstillet traditionelt på lignende vis (og dermed er lignende produkter), kan eventuelt kategoriseres i overensstemmelse med artikel 5 og 6 i direktiv 95/2/EF. For ost bør værdien fastsættes som tilsat mængde i ostemælken. Hvis der anvendes en produktionsmetode, hvor nitrat først tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand, bør mængden svare til den mængde, der ville være blevet opnået, hvis nitraten var blevet tilsat direkte til ostemælken.
- (6) Ved direktiv 2003/114/EF om ændring af direktiv 95/2/EF pålægges Kommissionen og EFSA at tage vilkårene for anvendelse af p-hydroxybenzoaterne E 214-E 219 og deres natriumsalte op til revision inden den 1. juli 2004. Efter at have vurderet de foreliggende oplysninger om sikkerheden ved p-hydroxybenzoater afgav EFSA udtalelse herom den 13. juli 2004. EFSA fastsatte et samlet acceptabelt dagligt indtag (ADI) på 0-10 mg/kg legemsvægt for gruppen af methyl- og ethyl-p-hydroxybenzoesyreester og deres natriumsalte. EFSA vurderede, at propylparaben ikke burde være omfattet af denne gruppe-ADI, fordi propylparaben i modsætning til methyl- og ethylparaben havde vist sig at have indvirkning på kønshormoner og hanneres kønsorganer hos unge rotter. Da der ikke fandtes et entydigt NOAEL-niveau (niveau uden observerede negative effekter), kunne EFSA derfor ikke anbefale en ADI for propylparaben. Det er nødvendigt at lade E 216 propyl-p-hydroxybenzoat og E 217 propyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt, udgå af direktiv 95/2/EF. Desuden må muligheden for at anvende p-hydroxybenzoater i flydende kosttilskud fjernes.

- (7) Kommissionen suspendede med beslutning 2004/374/EF⁽¹⁾ markedsføringen og importen af minibægre med gelé, der indeholder geldannende tilsætningsstoffer fremstillet af tang og visse typer gummi, på grund af den kvælningsrisiko, der er forbundet med disse produkter. Som følge af en ændring af denne beslutning må muligheden for at anvende visse geldannende tilsætningsstoffer i minibægre med gelé udelukkes.
- (8) Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler har vurderet oplysningerne om sikkerheden ved erythritol og afgav udtalelse herom den 5. marts 2003. Komitéen konkluderede, at det er acceptabelt at anvende erythritol som tilsætningsstof. Komitéen noterer sig også, at erythritol kan virke afførende, men først efter indtagelse af en højere dosis af stoffet, end det er tilfældet med andre polyoler. Erythritol har ud over virkningen som sødestof også mange andre teknologiske egenskaber, som er af stor betydning i en lang række fødevarer, fra konfekturer til mejeriprodukter. Stoffet fungerer blandt andet som smagsforstærker, bærestof, fugtighedsbevarende middel, stabilisator, fortykningsmiddel, fyldemiddel og kompleksdanner. Det må tillades at anvende erythritol i de samme fødevarer, som det er tilladt at anvende de nuværende tilladte polyoler i. Desuden må direktiv 94/35/EF ændres, idet erythritol i lighed med de andre polyoler, der allerede er tilladt, også kan anvendes som sødestof.
- (9) Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler har vurderet oplysningerne om sikkerheden ved sojabønnehemicellulose og afgav udtalelse herom den 4. april 2003. Komitéen konkluderede, at det er acceptabelt at anvende sojabønnehemicellulose i visse mængder i visse af de fødevarer, der var anmodet om tilladelse for. Anvendelse i overensstemmelse hermed bør derfor tillades til visse formål. Af hensyn til allergikere bør en sådan anvendelse imidlertid ikke være tilladt for uforarbejdede fødevarer, hvori der ikke forventes sojabønner. Under alle omstændigheder bør forbrugerne informeres, når produkter indeholder hemicellulose fra sojabønner i henhold til bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler⁽²⁾.
- (10) EFSA har vurderet oplysningerne om sikkerheden ved ethylcellulose og afgav udtalelse herom den 17. februar 2004. Autoriteten besluttede at medtage ethylcellulose i gruppe-ADI'en »ikke-specificeret« for modificerede celluloser som fastsat af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler. Ethylcellulose anvendes primært i kosttilskud og indkapslede aromaer. Der bør således gives tilladelse til anvendelse af ethylcellulose på lige fod med andre celluloser.
- (11) EFSA har vurderet oplysningerne om sikkerheden ved pullulan og afgav udtalelse herom den 13. juli 2004. Autoriteten finder anvendelsen af pullulan acceptabel til dragering af kosttilskud i kapsel- eller tabletform samt til film til at give frisk ånde. Disse anvendelsesformer bør derfor tillades.
- (12) EFSA har vurderet oplysningerne om sikkerheden ved tertiær butylhydroquinon (TBHQ) og afgav udtalelse herom den 12. juli 2004. Autoriteten fastsatte ADI til 0-0,7 mg/kg legemsvægt for denne antioxidant og fandt dens anvendelse acceptabel i visse fødevarer i visse tilsatte mængder. Dette tilsætningsstof bør derfor tillades.
- (13) Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler har vurderet oplysningerne om sikkerheden ved stivelsealuminiumoctenylsuccinat og afgav udtalelse herom den 21. marts 1997. Komitéen konkluderede, at anvendelse af dette tilsætningsstof som bestanddel i mikroindkapslede vitaminer og carotenoider kan anses for acceptabel. Denne anvendelsesform bør derfor tillades.
- (14) Ved fremstilling af surmælksost tilsættes E 500ii natriumhydrogencarbonat til den pasteuriserede mælk for at bufre surhedsgraden, der skyldes mælkesyren, til en passende pH-værdi og derved skabe de nødvendige vækstbetingelser for modningskulturene. Det bør derfor tillades at anvende natriumhydrogencarbonat i surmælksost.
- (15) Det er i dag tilladt at anvende en blanding af sorbater (E 200, E 202 og E 203) og benzoater (E 210 til E 213) til kogte rejer i konserveringsøjemed. Denne tilladelse bør udvides til at omfatte anvendelse til alle kogte krebsdyr og bløddyr.
- (16) E 551 siliciumdioxid er tilladt som bærestof for farvestoffer, idet den tilladte maksimumsmængde er 5 %. Det bør tillades også at anvende siliciumdioxid som bærestof for farvestofferne E 171 titandioxid og E 172 jernoxider og jernhydroxider, med et loft på 90 % i forhold til pigmentet.
- (17) Ved direktiv 95/2/EF begrænses anvendelsen af tilsætningsstoffer på listen i direktivets bilag I i traditionelt fransk brød, »Pain courant français«. Den samme begrænsning bør gælde for tilsvarende traditionelt ungarsk brød. Desuden bør anvendelse af ascorbinsyre (E 300), natriumascorbat (E 301) og calciumdinatrium-EDTA (E 385) tillades i ungarske leverpostejter.
- (18) Det er nødvendigt at ajourføre de nuværende bestemmelser vedrørende anvendelse af sulfitter (E 220 til E 228) til kogte krebsdyr, druer og litchiblonner.
- (19) Efter anmodning fra en medlemsstat og i overensstemmelse med udtalelse af 5. marts 2003 fra Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler bør 4-hexylresorcinol, som blev tilladt på nationalt plan i henhold til direktiv 89/107/EØF, tillades på EF-plan.

(1) EUT L 118 af 23.4.2004, s. 70.

(2) EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29. Senest ændret ved direktiv 2003/89/EF (EUT L 308 af 25.11.2003, s. 15).

- (20) De betegnelser, der anvendes i direktiv 95/2/EF, bør tilpasses for at tage hensyn til Rådets direktiv 89/398/EØF af 3. maj 1989 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om levnedsmidler bestemt til særlig ernæring ⁽¹⁾, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF af 10. juni 2002 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivninger om kosttilskud ⁽²⁾ samt Kommissionens direktiv 1999/21/EF af 25. marts 1999 om diætpræparater til særlige medicinske formål ⁽³⁾.
- (21) Direktiv 95/2/EF og 94/35/EF bør derfor ændres i overensstemmelse hermed —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

I direktiv 95/2/EF foretages følgende ændringer:

- 1) Artikel 1, stk. 3, litra c), affattes således:
 - »c) *bærestoffer*, herunder opløsningsmidler anvendt som bærestoffer: stoffer, der anvendes til at opløse, fortynde, dispergere eller på anden måde ændre den fysiske form af et tilsætningsstof eller en aroma til levnedsmidler uden at ændre dets funktion (og uden selv at have en teknologisk virkning) med henblik på at lette håndtering, tilsætning eller anvendelse af tilsætningsstoffet«.
- 2) I artikel 3, stk. 2, erstattes »overgangskost« med »forarbejdede fødevarer baseret på cerealer samt baby mad«.
- 3) Bilagene ændres som anført i bilag I til dette direktiv.

Artikel 2

Bilaget til direktiv 94/35/EF ændres som anført i bilag II til dette direktiv.

Artikel 3

1. Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 15. februar 2008 og dermed
 - a) tillade handel med og anvendelse af produkter, der opfylder kravene i dette direktiv, senest den 15. februar 2008
 - b) forbyde handel med og anvendelse af produkter, der ikke opfylder kravene i dette direktiv, senest den 15. august 2008.

Dog kan produkter bragt på markedet eller mærket inden den 15. august 2008, uanset at de ikke opfylder direktivets krav, markedsføres, så længe lager haves.

Medlemsstaterne meddeler straks Kommissionen teksten til disse love og administrative bestemmelser samt en sammenligningstabel over disse bestemmelser og dette direktiv.

2. De love og administrative bestemmelser, der er omhandlet i stk. 1, skal ved vedtagelsen indeholde en henvisning til dette direktiv eller skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for henvisningen fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 4

Dette direktiv træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Artikel 5

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Strasbourg, den 5. juli 2006.

På Europa-Parlamentets vegne

J. BORRELL FONTELLES

Formand

På Rådets vegne

P. LEHTOMÄKI

Formand

⁽¹⁾ EFT L 186 af 30.6.1989, s. 27. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1882/2003.

⁽²⁾ EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51.

⁽³⁾ EFT L 91 af 7.4.1999, s. 29. Ændret ved tiltrædelsesakten af 2003.

BILAG I

I bilagene til direktiv 95/2/EF foretages følgende ændringer:

1) Bilag I ændres således:

a) I de indledende bemærkninger indsættes følgende note:

- »4. Stoffe med numrene E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 og E 440 må ikke anvendes i minibægre med gelé, hvorved der i dette direktiv forstås konfekturprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, der er bestemt til at blive indtaget i én mundfuld, ved at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden.«

b) I tabellen indsættes følgende nye rubrik:

»E 462	Ethylcellulose«
--------	-----------------

2) Bilag II ændres således:

a) Rubrikken vedrørende »Modnet ost« affattes således:

»Modnet ost	E 170 Calciumcarbonat E 504 Magnesiumcarbonater E 509 Calciumchlorid E 575 Glucono-delta-lacton	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Natriumhydrogencarbonat	<i>quantum satis (kun til surmælksost)</i> «

- b) I rubrikken vedrørende »Pain courant français« tilføjes følgende efter »Pain courant français«: »Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek«.
- c) I rubrikken vedrørende »Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras« tilføjes følgende efter »Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras«: »Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben«.

3) Bilag III ændres således:

a) I del A foretages følgende ændringer:

- i) I tabellen »Sorbater, benzoater og p-hydroxybenzoater« udgår rubrikkerne vedrørende »E 216 Propyl-p-hydroxybenzoat« og »E 217 Propyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt«.
- ii) Tabellen med fødevarer ændres således:

— Følgende rubrikker udgår:

»Kogte rejer				2 000		
Kogte krebshealer og færdigpakkede, marinerede, kogte bløddyr	2 000					
Flydende kosttilskud						2 000«

- Følgende nye rubrikker tilføjes:

»Kogte krebsdyr og kogte bløddyr		1 000		2 000		
Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (*) i flydende form				2 000		

(*) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF (EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51).«

- »Diætetiske levnedsmidler bestemt til særlige medicinske formål« erstattes med »Diætpræparater til særlige medicinske formål som defineret i direktiv 1999/21/EF (*)».

(*) Kommissionens direktiv 1999/21/EF (EFT L 91 af 7.4.1999, s. 29).«

- b) I del B ændres tabellen med fødevarer således:

- Rubrikken vedrørende »krebsdyr og blæksprutter« affattes således:

»Krebsdyr og blæksprutter:	
— ferske, frosne og dybfrosne	150 ⁽¹⁾
— kogte krebsdyr af familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— indtil 80 enheder	150 ⁽¹⁾
— mellem 80 og 120 enheder	200 ⁽¹⁾
— over 120 enheder	300 ⁽¹⁾
Krebsdyr og blæksprutter	
— kogte	50 ⁽¹⁾
— kogte krebsdyr af familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— indtil 80 enheder	135 ⁽¹⁾
— mellem 80 og 120 enheder	180 ⁽¹⁾
— over 120 enheder	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ I spiselige dele.«

- Rubrikken »Stivelse (undtagen stivelse til modermælkserstatninger, tilskudsblandinger og overgangskost til spædbørn og småbørn)« ændres til »Stivelse (undtagen stivelse til modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn samt forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt baby mad)«.
- Følgende nye rubrikker tilføjes:

» <i>Salsicha fresca</i>	450
Druer	10
Friske litchiblonner	10 (målt på spiselige dele)«

c) I del C affattes tabellen vedrørende E 249, E 250, E 251 og E 252 således:

»E-nr.	Navn	Levnedsmiddel	Maksimumsmængde, der må tilsættes under fremstillingsprocessen (udtrykt som NaNO ₂)	Maksimumsrestmængde (udtrykt som NaNO ₂)
E 249	Kaliumnitrit (*)	Kødprodukter	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitrit (*)	Steriliserede kødprodukter (Fo > 3.00) (†)	100 mg/kg	
		Traditionelt kummesaltede kødprodukter (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1) <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2) og lignende produkter		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) og lignende produkter		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) og lignende produkter		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Traditionelt tørsaltede kødprodukter (2) <i>Dry cured bacon</i> (2.1) og lignende produkter		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1) <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2) <i>Presunto, presunto da pá og paio do lombo</i> (2.3) og lignende produkter		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5) og lignende produkter		50 mg/kg
		Andre traditionelt saltede kødprodukter (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5) og lignende produkter	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) og lignende produkter <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

E-nr.	Navn	Levnedsmiddel	Maksimumsmængde, der må tilsættes under fremstillingsprocessen (udtrykt som NaNO ₂)	Maksimumsrestmængde (udtrykt som NaNO ₂)
		Hård, fast og halvfast ost	150 mg/kg i ostemælk eller lignende mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand	
		Ostelignende produkter på basis af mejeriprodukter		
		Kryddersild og brisling	500 mg/kg	

(¹) Når nitrit er mærket »til brug i fødevarer«, må det kun sælges blandet med salt eller en salterstatning.

(²) En Fo-værdi på 3 svarer til 3 minutters opvarmning ved 121 °C (nedbringelse af en bakteriemængde på én milliard sporer pr. 1 000 dåser til én spore pr. 1 000 dåser).

(³) Der kan forekomme nitrater i visse varmebehandlede kødprodukter som følge af den naturlige omdannelse af nitrit til nitrat i et syrefattigt miljø.

1 Kødprodukter nedsænkes i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.

1.1 Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltningslag i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer.

1.2 Kummesaltes i 3-5 dage. Produktet varmebehandles ikke og har en høj vandaktivitet.

1.3 Kummesaltes i mindst 4 dage og forkoges.

1.4 Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltningslag. Saltningstid på 14-21 dage, fulgt af modning i koldrøgning i 4-5 uger.

1.5 Kummesaltes i 4-5 dage ved 5-7 °C, modnes typisk 24-40 timer ved 22 °C, røges eventuelt i op til 24 timer ved 20-25 °C og lagres i 3-6 uger ved 12-14 °C.

1.6 Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 2 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.

2 Tørsaltningsprocessen indebærer tør påføring af en saltblanding, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele, på kødets overflade, fulgt af en stabiliserings-/modningstid. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.

2.1 Tørsaltningslag fulgt af modning i mindst 4 dage.

2.2 Tørsaltningslag med en stabiliseringstid på mindst 10 dage og en modningstid på over 45 dage.

2.3 Tørsaltningslag i 10-15 dage fulgt af en stabiliseringstid på 30-45 dage og en modningstid på mindst 2 måneder.

2.4 Tørsaltes i 3 dage + 1 dag/kg fulgt af en uges eftersaltningslag og en modningstid på 45 dage til 18 måneder.

2.5 Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 10-14 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.

3 Kummesaltningslag og tørsaltningslag, der er anvendt i kombination, eller når nitrit og/eller nitrat indgår i et sammensat produkt, eller når saltopløsningen indsprøjtes i produktet inden kogning. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.

3.1 Kombineret tørsaltningslag og kummesaltningslag (uden indsprøjtning af saltlage). Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 14-35 dage fulgt af stabilisering/modning.

3.2 Indsprøjtning af saltopløsning og efter mindst 2 dage kogning i vand i op til 3 timer.

3.3 Produktet har en modningstid på mindst 4 uger og et forhold mellem vand og protein på under 1,7.

3.4 Modningstid på mindst 30 dage.

3.5 Det tørrede produkt koges op til en temperatur på 70 °C fulgt af 8-12 dages tørring og røgning. Det fermenterede produkt gennemgår i 14-30 dage en tre-trins-fermenteringsproces fulgt af røgning.

3.6 Rå fermenteret tørret pølse uden tilsætning af nitritter. Produktet fermenteres ved temperaturer på 18-22 °C eller derunder (10-12 °C) og har en modningstid på mindst 3 uger. Produktet har et forhold mellem vand og protein på under 1,7.*

d) I del D foretages følgende ændringer:

i) Noten affattes således: »* i tabellen betyder anvendelse af proportionalitetsreglen: når gallater, TBHQ, BHA og BHT anvendes sammen, skal de enkelte værdier reduceres proportionalt hermed.«

ii) Rubrikken vedrørende E 310 til E 321 samt rubrikken vedrørende E 310 til E 320 affattes således:

»E 310	Propylgallat	Fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer	200* (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
E 311	Octylgallat	Stegeolie og stegefedt, undtagen olie af olivenpresserester	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallat		
E 319	Tertiær butyl-hydroquinon (TBHQ)	Svinefedt; fiskeolie; fedt fra okse, fjerkræ og får	begge udtrykt i forhold til fedtmængden
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kageblandinger Snacks på basis af cerealier Mælkepulver til brug i drikkevareautomater	200 (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	Suppe og bouillon, tørret Saucer Tørret kød Forarbejdede nødder Forkogte cerealier	udtrykt i forhold til fedtmængden
		Smagspræparater	200 (gallater og BHA, enkeltvis eller sammen) udtrykt i forhold til fedtmængden
		Tørrede kartofler	25 (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
		Tyggegummi Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	400 (gallater, TBHQ, BHT og BHA, enkeltvis eller sammen)
		Æteriske olier	1 000 (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
		Aromaer, undtagen æteriske olier	100* (gallater, enkeltvis eller sammen) 200* (TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)«

iii) Følgende nye rubrik indsættes:

»E 586	4-Hexylresorcinol	Krebsdyr, ferske, frosne og dybfrosne	2 mg/kg som restmængde i krebsdyrkød«
--------	-------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

4) Bilag IV ændres således:

a) Rubrikken vedrørende E 385 affattes således:

»E 385	Calciumdinatrium-ethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	Emulgerede saucer	75 mg/kg
		Bælgfrugter, svampe og artiskokker på dåse eller i glas	250 mg/kg
		Krebsdyr og bløddyr på dåse eller i glas	75 mg/kg
		Fisk på dåse eller i glas	75 mg/kg
		Smørbare fedtstoffer som defineret i bilag B og C i forordning (EF) nr. 2991/94 (*) med et fedtindhold på 41 % eller derunder	100 mg/kg
		Krebsdyr, frosne og dybfrosne	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) EFT L 316 af 9.12.1994, s. 2.

b) Følgende nye rubrik indsættes efter rubrikken vedrørende E 967:

»E 968	Erythritol	Fødevarer generelt (undtagen drikkevarer og de i artikel 2, stk. 3, nævnte fødevarer)	<i>quantum satis</i>
		Frosne og dybfrosne uforarbejdede fisk, krebsdyr, bløddyr og blæksprutter	<i>quantum satis</i>
		Likør	<i>quantum satis</i>
			Til anden brug end som sødestof

c) Følgende nye rubrik tilføjes:

»E 426	Sojabønnehemicellulose	Drikkevarer på basis af mejeriprodukter til detailsalg	5 g/l
		Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,5 g/l
		Emulgerede saucer	30 g/l
		Færdigpakket, finere bagværk til detailsalg	10 g/kg
		Færdigpakkede, spiseklare orientalske nudler til detailsalg	10 g/kg
		Færdigpakket, spiseklar ris til detailsalg	10 g/kg

	Færdigpakkede, forarbejdede kartoffel- og risprodukter (herunder frosne, dybfrosne, kølede og tørrede forarbejdede produkter) til detailsalg	10 g/kg
	Tørrede, koncentrerede, frosne og dybfrosne æggeprodukter	10 g/kg
	Konfekturprodukter af gelé undtagen minibægre med gelé	10 g/kg«

- d) I rubrikken vedrørende E 468 erstattes »Kosttilskud i fast form« med »Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF i fast form«.
- e) I rubrikken vedrørende E 338-E 452 ændres »Kosttilskud« til »Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF«.
- f) I rubrikkerne vedrørende E 405, E 416, E 432-E 436, E 473 og E 474, E 475, E 491-E 495, E 551-E 559 samt E 901-E 904 erstattes »Kosttilskud« med »Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF«.
- g) I rubrikkerne vedrørende E 1201 og E 1202 ændres »Kosttilskud i tabletform, herunder drageret« til »Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF i tabletform, herunder drageret«.
- h) I rubrikkerne vedrørende E 405, E 432-E 436, E 473 og E 474, E 475, E 477, E 481 og E 482 samt E 491-E 495 erstattes »Diætetiske levnedsmidler bestemt til særlige medicinske formål« med »Diætpræparater til særlige medicinske formål som defineret i direktiv 1999/21/EF«.
- i) Rubrikkerne vedrørende E 1505 til E 1520 affattes således:

»E 1505	Triethylcitrat	Aromaer	3 g/kg fra alle kilder i levnedsmidler klar til brug eller rekonstituerede ifølge producentens anvisninger, enkeltvis eller sammen. I drikkevarer, med undtagelse af flødelikører, er maksimumsmængden for E 1520 1g/l.«
E 1517	Glyceroldiacetat (diacetin)		
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglycol)		

- j) Følgende nye rubrikker tilføjes:

»E 1204	Pullulan	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF i kapsel- eller tabletform	<i>quantum satis</i>
		Mikropastiller til at give frisk ånde, i form af film	<i>quantum satis</i>
E 1452	Stivelse-aluminiumoctenyl-succinat	Indkapslede vitaminpræparater i kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	35 g/kg i kosttilskud«

5) Bilag V ændres således:

a) Følgende nye rubrik indsættes efter rubrikken vedrørende E 967:

»E 968	Erythritol«	
--------	-------------	--

b) Følgende nye rubrik indsættes efter rubrikken vedrørende E 466:

»E 462	Ethylcellulose«	
--------	-----------------	--

c) I tredje kolonne i rubrikken vedrørende E 551 og E 552 indsættes følgende:

»For E 551: i E 171 titandioxid og E 172 jernoxider og jernhydroxider (højest 90 % i forhold til pigmentet).«

6) Bilag VI ændres således:

a) I de indledende bemærkninger erstattes i første, andet og tredje afsnit »overgangskost« med »forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad«.

b) I afsnit 3, overskriften samt rubrikkerne vedrørende E 170 til E 526, E 500, E 501 og E 503, E 338, E 410-E 440, E 1404-E 1450 og E 1451 erstattes »overgangskost« med »forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad«.

c) I del 4 indsættes følgende efter rubrikken vedrørende E 472c:

»E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	120 mg/l	Produkter med hydrolyserede proteiner, peptider og aminosyrer«
--------	-------------------------------	----------	--

BILAG II

Bilaget til direktiv 94/35/EF ændres således:

- 1) I første kolonne i rubrikken vedrørende E 420-E 967 tilføjes »E 968«.
 - 2) I anden kolonne i rubrikken vedrørende E 420-E 967 tilføjes »Erythritol«.
-