

## EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON DIREKTIIVI 2006/52/EY,

annettu 5 päivänä heinäkuuta 2006,

**elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annetun direktiivin 95/2/EY ja elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetuista makeutusaineista annetun direktiivin 94/35/EY muuttamisesta**

EUROOPAN PARLAMENTTI JA EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, jotka

ottavat huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 95 artiklan,

ottavat huomioon komission ehdotuksen,

ottavat huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon <sup>(1)</sup>,

noudattavat Euroopan yhteisön perustamissopimuksen 251 artiklassa määrättyä menettelyä <sup>(2)</sup>,

sekä katsovat seuraavaa:

- (1) Elintarvikelisäaineet voidaan hyväksyä käytettäväksi elintarvikkeissa ainoastaan, jos ne ovat elintarvikkeissa sallittuja lisäaineita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/107/ETY <sup>(3)</sup> liitteen II säännösten mukaisia.
- (2) Direktiivissä 95/2/EY <sup>(4)</sup> vahvistetaan luettelo elintarvikelisäaineista, joita yhteisössä saa käyttää, sekä niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (3) Direktiivissä 94/35/EY <sup>(5)</sup> vahvistetaan luettelo hyväksytyistä makeutusaineista, joita yhteisössä saa käyttää, sekä niiden käyttöä koskevat edellytykset.

<sup>(1)</sup> EUVL C 255, 14.10.2005, s. 59.

<sup>(2)</sup> Euroopan parlamentin lausunto, annettu 26. lokakuuta 2005 (ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä). Neuvoston päätös, tehty 2. kesäkuuta 2006.

<sup>(3)</sup> EYVL L 40, 11.2.1989, s. 27, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>(4)</sup> EYVL L 61, 18.3.1995, s. 1, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2003/114/EY (EUVL L 24, 29.1.2004, s. 58).

<sup>(5)</sup> EYVL L 237, 10.9.1994, s. 3, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2003/115/EY (EUVL L 24, 29.1.2004, s. 65).

(4) Direktiivien 95/2/EY ja 94/35/EY antamisen jälkeen elintarvikelisäaineiden alalla on tapahtunut teknistä kehitystä. Direktiivejä olisi mukautettava tämän kehityksen huomioon ottamiseksi.

(5) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) 26 päivänä marraskuuta 2003 antaman lausunnon perusteella komissio ehdottaa nyt muutoksia voimassaoleviin lupiin, jotta nitrosamiinipitoisuudet voitaisiin pitää mahdollisimman pieninä vähentämällä elintarvikkeisiin lisättävien nitriittien ja nitraattien määrää, ilman että elintarviketuotteiden mikrobiologista turvallisuutta heikennetään. EFSA suosittelee, että nitriitti- ja nitraattitasot vahvistetaan lainsäädännössä lisättyinä määrinä. EFSA:n mielestä lisätty nitriitin määrä pikemminkin kuin nitriittijäämä auttaa torjumaan *C. botulinum* -bakteeria. Säännöksiä olisi muutettava siten, että lämpökäsittelymättömissä ja lämpökäsittelyissä lihatuotteissa, juustossa ja kalassa sallitut enimmäismäärät olisi ilmaistava lisättyinä määrinä, kuten EFSA esitti. Tietyille perinteisesti valmistetuille lihatuotteille olisi kuitenkin poikkeuksellisesti asetettava jäämien enimmäismäärät, mikäli tuotteet määritellään ja yksilöidään riittävän hyvin. Asetettavien tasojen avulla tulisi taata, että elintarvikkeita käsittelevän tieteellisen komitean vuonna 1990 määrittämä hyväksyttävä päiväsaanti ei ylity. Tuotteet, joita ei mainita nimenomaisesti tässä direktiivissä mutta joita valmistetaan perinteisesti samalla tavoin (samanlaiset tuotteet), voidaan tarvittaessa luokitella direktiivin 95/2/EY 5 ja 6 artiklan mukaisesti. Juuston osalta enimmäismäärä olisi ilmaistava juustomaitoon lisättyinä määrinä. Käytetäessä menetelmää, jossa nitraatti lisätään heran poistamisen ja veden lisäämisen jälkeen, lopullisten määrien olisi oltava samat kuin ne olisivat siinä tapauksessa, että nitraatti olisi lisätty suoraan juustomaitoon.

(6) Direktiivin 95/2/EY muuttamisesta annetussa direktiivissä 2003/114/EY komissiota ja EFSAa vaadittiin tarkastelemaan uudelleen p-hydroksibentsoaattien ja niiden natriumsuolojen (E 214–E 219) käyttöä koskevia edellytyksiä ennen 1 päivää heinäkuuta 2004. EFSA arvioi p-hydroksibentsoaattien turvallisuutta koskevat tiedot ja antanut asiasta lausuntonsa 13 päivänä heinäkuuta 2004. EFSA vahvisti metyyli- ja etyyli-p-hydroksibentsoehappoestereiden ja niiden natriumsuolojen muodostaman ryhmän yhteenlasketun hyväksyttävän päiväsaannin arvoksi 0–10 mg painokiloa kohti (0–10 mg/kg bw). EFSA katsoi, että propyyliparabeenia ei pitäisi sisällyttää tämän ryhmän hyväksyttävään päiväsaantiin, koska propyyliparabeenilla, toisin kuin metyyli- ja etyyliparabeenilla, on vaikutuksia sukupuolihormoneihin ja nuorten urospuolisten rottien sukupuolielimiin. Näin ollen EFSA ei voinut suositella hyväksyttävää päiväsaantia propyyliparabeenille, koska selvää haitatonta vaikutustasoa (NOAEL) ei ole olemassa. On tarpeen poistaa E 216 propyyli-p-hydroksibentsoaatti ja E 217 natrium-p-hydroksibentsoaatti direktiivistä 95/2/EY. Lisäksi on tarpeen lopettaa p-hydroksibentsoaattien käyttö nestemäisissä erityisvalmisteissa.

- (7) Komission päätöksellä 2004/374/EY<sup>(1)</sup> keskeytettiin minipikareihin pakattujen hyytelömakeisten, jotka sisältävät merileivistä ja tiettyistä kumeista valmistettuja hyytelöä muodostavia elintarvikelisiäaineita, markkinoille saattaminen ja tuonti näiden tuotteiden muodostaman tukehtumisriskin vuoksi. Kyseisen päätöksen tarkistuksen jälkeen on tarpeen kieltää tiettyjen hyytelöä muodostavien elintarvikelisiäaineiden käyttö minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa.
- (8) Elintarvikealan tiedekomitea arvioi erytritolin turvallisuutta koskevat tiedot ja antoi asiasta lausuntonsa 5 päivänä maaliskuuta 2003. Komitea päätteli, että erytritolin käyttö elintarvikelisiäaineena on hyväksyttävää. Komitea totesi lisäksi, että erytritolilla on laksatiivinen vaikutus, joskin suurempana annoksena kuin muilla polyoleilla. Erytritolilla on monia makeuttamiseen liittymättömiä teknologisia ominaisuuksia, jotka ovat hyödyllisiä monen tyyppisissä elintarvikkeissa makeisista maitotuotteisiin. Sitä käytetään muun muassa arominvahventimena, kantaja-aineena, kosteudensäilyttäjänä, stabilointiaineena, sakeuttamisaineena, täyteaineena ja kompleksinmuodostajana. On tarpeen sallia erytritoli elintarvikkeissa samoissa käyttötarkoituksissa kuin muut tällä hetkellä sallitut polyolit. Lisäksi on tarpeen muuttaa direktiiviä 94/35/EY, koska erytritolia voidaan käyttää myös makeutukseen muiden sallittujen polyolien tavoin.
- (9) Elintarvikealan tiedekomitea arvioi soijapapuhemiselluloosan turvallisuutta koskevat tiedot ja antoi asiasta lausuntonsa 4 päivänä huhtikuuta 2003. Komitea päätteli, että soijapapuhemiselluloosan käyttö on hyväksyttävää tietyissä elintarvikkeissa, joiden osalta sitä on pyydetty, ja tietyillä pitoisuuksilla. Siksi on aiheellista sallia sen käyttö tiettyihin tarkoituksiin. Allergikkojen aseman helpottamiseksi tällaista käyttöä ei kuitenkaan pitäisi hyväksyä jalostamattomissa elintarvikkeissa, joissa ei odoteta esiintyvän soijapapua. Kuluttajille olisi joka tapauksessa ilmoitettava, milloin tuotteet sisältävät soijapavusta peräisin olevaa hemiselluloosaa myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä maaliskuuta 2000 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY<sup>(2)</sup> säännösten mukaisesti.
- (10) EFSA arvioi etyyliiselluloosan turvallisuutta koskevat tiedot ja antoi asiasta lausuntonsa 17 päivänä helmikuuta 2004. EFSA päätti sisällyttää etyyliiselluloosan elintarvikealan tiedekomitean muunnetuille selluloosille perustamaan ryhmään ”hyväksyttävän päiväsaannin arvo määrittelemätön”. Etyyliiselluloosaa käytetään ensi sijassa ravintolisissä ja kapseloiduissa aromeissa. Etyyliiselluloosan käyttö olisi siksi sallittava samoin kuin muiden selluloosien käyttö.
- (11) EFSA arvioi pullulaanin turvallisuutta koskevat tiedot ja antoi asiasta lausuntonsa 13 päivänä heinäkuuta 2004. EFSA katsoi pullulaanin käytön olevan hyväksyttävää kapseli- ja tablettimuotoisten ravintolisien päällystämässä sekä hengityksen raikastamiseen tarkoitetuissa kalvoissa. Näin ollen on aiheellista sallia sen tällainen käyttö.
- (12) EFSA arvioi tert-butyylihydroksikinonin (TBHQ) turvallisuutta koskevat tiedot ja antoi asiasta lausuntonsa 12 päivänä heinäkuuta 2004. EFSA määritteli tämän antioksidantin hyväksyttävän päiväsaannin arvoksi 0–0,7 mg painokiloa kohti ja katsoi sen käytön olevan hyväksyttävää tietyissä elintarvikkeissa tietyillä pitoisuuksilla. Näin ollen on aiheellista sallia tämä lisäaine.
- (13) Elintarvikealan tiedekomitea arvioi alumiinioktenyyliisukki-naattitärkkelyksen turvallisuutta koskevat tiedot ja antoi asiasta lausuntonsa 21 päivänä maaliskuuta 1997. Komitea katsoi, että tämän lisäaineen käyttöä ainesosana mikrokapseloiduissa vitamiineissa ja karotenoideissa voidaan pitää hyväksyttävänä. Näin ollen on aiheellista sallia kyseinen käyttö.
- (14) Valmistettaessa hapanmaitojuustoa lisätään natriumvetykarbonaattia E 500ii pastöroituun maitoon maitohaposta johtuvan happamuuden puskuroimiseksi sopivaan pH-arvoon, millä luodaan kypsytystiljelmien tarvitsemat kasvuedellytykset. Sen vuoksi on aiheellista sallia natriumvetykarbonaatin käyttö hapanmaitojuustossa.
- (15) Nykyään sorbaattien (E 200, E 202 ja E 203) ja bentsoaattien (E 210–E 213) sekoitusta voidaan käyttää keitetyissä katkaravissa säilöntään. On aiheellista ulottaa tämä lupa sekoituksen käyttöön kaikissa keitetyissä äyriäisissä ja nilviäisissä.
- (16) Piidioksidin (E 551) käyttö on sallittu elintarvikevärien kantaja-aineena enintään 5 prosentin pitoisuutena. Olisi sallittava myös piidioksidin käyttö elintarvikevärien titaanidioksidi (E 171) ja rautaoksidit ja -hydroksidit (E 172) kantaja-aineena siten, että sitä on enintään 90 prosenttia suhteessa pigmenttiin.
- (17) Direktiivissä 95/2/EY rajoitetaan sen liitteessä I lueteltujen lisäaineiden käyttö perinteiseen ranskalaiseen leipään, ”*pain courant français*”. Samaa rajoitusta olisi sovellettava samantyyppiseen perinteiseen unkarilaiseen leipään. On myös aiheellista sallia askorbiinihapon (E 300), natriumaskorbaatin (E 301) ja kalsiumdinatrium-EDTA:n (E 385) käyttö unkarilaisissa maksapasteijoissa.
- (18) On tarpeen ajantasaistaa nykyiset säännökset, jotka koskevat sulfittien (E 220–E 228) käyttöä keitetyissä äyriäisissä, syötäväksi tarkoitetuissa viinirypäleissä ja kiinanluumuissa.
- (19) Erään jäsenvaltion esittämän pyynnön ja elintarvikealan tiedekomitean 5 päivänä maaliskuuta 2003 antaman lausunnon mukaisesti pitäisi yhteisön tasolla hyväksyä 4-heksyyliresorsinoli, jolle on myönnetty lupa kansallisella tasolla direktiivin 89/107/ETY nojalla.

<sup>(1)</sup> EUVL L 118, 23.4.2004, s. 70.

<sup>(2)</sup> EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29, direktiivi sellaisenaan kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2003/89/EY (EUVL L 308, 25.11.2003, s. 15).

(20) Direktiivin 95/2/EY terminologia olisi muutettava erityis-ravinnoiksi tarkoitettuja elintarvikkeita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 3 päivänä toukokuuta 1989 annetun neuvoston direktiivin 89/398/ETY<sup>(1)</sup>, ravintolisiä koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 10 päivänä kesäkuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2002/46/EY<sup>(2)</sup> ja ruokavaliovalmisteista erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin 25 päivänä maaliskuuta 1999 annetun komission direktiivin 1999/21/EY<sup>(3)</sup> mukaisiksi.

(21) Tämän vuoksi direktiivejä 95/2/EY ja 94/35/EY olisi muutettava vastaavasti,

OVAT ANTANEET TÄMÄN DIREKTIIVIN:

#### 1 artikla

Muutetaan direktiivi 95/2/EY seuraavasti:

1) Korvataan 1 artiklan 3 kohdan c alakohta seuraavasti:

”c) ’kantaja-aineilla’, mukaan luettuna kantajaliuottimet, aineita, joita käytetään liuottamaan, laimentamaan, hajottamaan tai muutoin fyysisesti muuttamaan elintarvikelisiä aineita tai aromiainetta muuttamatta sen teknistä toimintaa (ja ilman omaa teknistä vaikutusta) lisäaineen käsittelyn, annostelun tai käytön helpottamiseksi;”.

2) Korvataan 3 artiklan 2 kohdassa ilmaisu ”lastenruokia” ilmaisulla ”viljapohjaisia valmisruokia ja muita lastenruokia”.

3) Muutetaan liitteet tämän direktiivin liitteen I mukaisesti.

#### 2 artikla

Muutetaan direktiivin 94/35/EY liite tämän direktiivin liitteen II mukaisesti.

#### 3 artikla

1. Jäsenvaltioiden on saatettava viimeistään 15 päivänä helmikuuta 2008 voimaan tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset

a) tämän direktiivin mukaisten tuotteiden kaupan ja käytön sallimiseksi viimeistään 15 päivänä helmikuuta 2008;

b) tämän direktiivin vastaisten tuotteiden kaupan ja käytön kieltämiseksi viimeistään 15 päivänä elokuuta 2008.

Ennen 15 päivää elokuuta 2008 markkinoille saatettuja tai pakkausmerkinnöin varustettuja tuotteita, jotka eivät ole tämän direktiivin mukaisia, saadaan kuitenkin pitää kaupan, kunnes varastot on myyty loppuun.

Jäsenvaltioiden on toimitettava viipymättä komissiolle kirjallisina tällaiset lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset sekä kyseisten säännösten ja tämän direktiivin välinen vastaavuustaulukko.

2. Näissä 1 kohdassa tarkoitetuissa jäsenvaltioiden antamissa laeissa, asetuksissa ja hallinnollisissa määräyksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

#### 4 artikla

Tämä direktiivi tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

#### 5 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Strasbourgissa 5 päivänä heinäkuuta 2006.

*Euroopan parlamentin*

*Puhemies*

J. BORRELL FONTELLES

*Neuvoston puolesta*

*Puheenjohtaja*

P. LEHTOMÄKI

<sup>(1)</sup> EYVL L 186, 30.6.1989, s. 27, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1882/2003.

<sup>(2)</sup> EYVL L 183, 12.7.2002, s. 51.

<sup>(3)</sup> EYVL L 91, 7.4.1999, s. 29, direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna vuoden 2003 liittymisasiakirjalla.

## LIITE I

Muutetaan direktiivin 95/2/EY liitteet seuraavasti:

1) Muutetaan liite 1 seuraavasti:

a) Lisätään johdantohuomautukseen huomautus seuraavasti:

”4. Lisäaineita 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 ja E 440 ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa, jotka ovat tämän direktiivin määritelmän mukaan koostumukseltaan kiinteitä, puolijäykkiin minipikareihin tai minikapselisiin pakattuja hyytelömakeisia, jotka on tarkoitettu kerralla syötäväksi puristamalla minipikaria tai minikapselia makeisen lennättämiseksi suuhun.”

b) Lisätään taulukkoon taulukkorivi seuraavasti:

”E 462	Etyyliselluloosa”
--------	-------------------

2) Muutetaan liite 2 seuraavasti:

a) Korvataan kypsytettyä juustoa koskeva taulukkorivi seuraavasti:

”Kypsytetty juusto	E 170 Kalsiumkarbonaatti E 504 Magnesiumkarbonaatti E 509 Kalsiumkloridi E 575 Glukonodeltalaktoni	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Natriumvetykarbonaatti	<i>quantum satis</i> (vain hapanmaitojuustossa)”

b) Lisätään taulukkoriville ”*Pain courant français*”, sanojen ”*Pain courant français*” jälkeen sanat ”*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*”.

c) Lisätään taulukkoriville ”*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*” sanojen ”*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*” jälkeen sanat ”*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*”.

3) Muutetaan liite 3 seuraavasti:

a) Muutetaan A osa seuraavasti:

i) Poistetaan taulukosta ”Sorbaatit, bentsoaatit ja p-hydroksibentsoaatit” taulukkorivit ”E 216 Propyyli-p-hydroksibentsoaatti” ja ”E 217 Natrium-p-hydroksibentsoaatti”.

ii) Muutetaan elintarvikkeita koskeva taulukko seuraavasti:

— Poistetaan seuraavat taulukkorivit:

Keitetyt katkaravut				2 000		
Keitetyt ravunpyrstöt ja esipakatut marinoidut ja keitetyt nilviäiset	2 000					
Nestemäiset erityisvalmisteet						2 000

- Lisätään seuraavat taulukkorivit:

"Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset		1 000		2 000		
Direktiivissä 2002/46/EY (*) määritellyt ravintolisät nestemäisessä muodossa				2 000		

(\*) Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2002/46/EY (EYVL L 183, 12.7.2002, s. 51)."

- Korvataan ilmaisu "Erityisruokavaliovalmisteet, jotka on tarkoitettu erityisruokavaliovalmisteiksi" ilmaisulla "Direktiivissä 1999/21/EY (\*) määritellyt ruokavaliovalmisteet erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin

(\*) Komission direktiivi 1999/21/EY (EYVL L 91, 7.4.1999, s. 29)."

- b) Muutetaan B osan elintarvikkeita koskeva taulukko seuraavasti:

- Korvataan äyriäisiä ja pääjalkaisia koskeva taulukkorivi seuraavasti:

"Äyriäiset ja pääjalkaiset:	
— tuoreet, pakastetut ja syväjäädetyt	150 <sup>(1)</sup>
— äyriäiset, <i>penaeidae</i> -, <i>solenoceridae</i> -, <i>aristeidae</i> -suvut:	
— enintään 80 kpl	150 <sup>(1)</sup>
— 80–120 kpl	200 <sup>(1)</sup>
— yli 120 kpl	300 <sup>(1)</sup>
Äyriäiset ja pääjalkaiset	
— keitetyt	50 <sup>(1)</sup>
— keitetyt äyriäiset, <i>penaeidae</i> -, <i>solenoceridae</i> -, <i>aristeidae</i> -suvut:	
— enintään 80 kpl	135 <sup>(1)</sup>
— 80–120 kpl	180 <sup>(1)</sup>
— yli 120 kpl	270 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Syötävissä osissa."

- Korvataan kohta "Tärkkelykset (lukuun ottamatta lastenruokien, vieroitusvalmisteiden ja äidinmaidonkorvikkeiden tärkkelystä)" kohdalla "Tärkkelykset (lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeiden, vieroitusvalmisteiden, viljapohjaisten valmisruokien ja muiden lastenruokien tärkkelystä)".

- Lisätään seuraavat taulukkorivit:

" <i>Salsicha fresca</i>	450
Syötäväksi tarkoitettut viinirypäleet	10
Tuoreet kiinanluumut (litsit)	10 (syötävistä osista mitattuna)".

c) Korvataan C osassa lisäaineita E 249, E 250, E 251 ja E 252 koskevat taulukot seuraavilla:

"E N:o	Nimi	Elintarvike	Suurin sallittu valmistuksessa lisättävä määrä (NaNO <sub>2</sub> :na ilmaistuna)	Suurin sallittu jäämien määrä (NaNO <sub>2</sub> :na ilmaistuna)
E 249	Kaliumnitriitti (*)	Lihatuotteet	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitriitti (*)	Steriloidut lihatuotteet (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Perinteiset upposuolatut lihatuotteet (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); ja vastaavat tuotteet		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); ja vastaavat tuotteet		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); ja vastaavat tuotteet		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Perinteiset kuivasuolatut lihatuotteet (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); ja vastaavat tuotteet		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 ja paio do lombo</i> (2.3); ja vastaavat tuotteet		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); ja vastaavat tuotteet		50 mg/kg
		Muut perinteisesti suolatut lihatuotteet (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); ja vastaavat tuotteet	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); ja vastaavat tuotteet <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

E N:o	Nimi	Elintarvike	Suurin sallittu valmistuksessa lisätävä määrä (NaNO <sub>2</sub> :na ilmaistuna)	Suurin sallittu jäämien määrä (NaNO <sub>2</sub> :na ilmaistuna)
E 251 E 252	Natriumnitraatti (2) Kaliumnitraatti (2)	Lämpökäsittämättömät lihatuotteet	150 mg/kg	
		<p>Perinteiset upposuolatut lihatuotteet (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha / Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon ja Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); ja vastaavat tuotteet</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); ja vastaavat tuotteet</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Perinteiset kuivasuolatut lihatuotteet (2): <i>Dry cured bacon ja Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá ja paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); ja vastaavat tuotteet</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)</p>	<p>300 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (E 249:ää tai E 250:tä ei ole lisätty)</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (E 249:ää tai E 250:tä ei ole lisätty)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (E 249:ää tai E 250:tä ei ole lisätty)</p>
		<p>Muut perinteisesti suolatut lihatuotteet (3): <i>Rohwürste (Salami ja Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); ja vastaavat tuotteet</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); ja vastaavat tuotteet</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	<p>300 mg/kg (E 249:ää tai E 250:tä ei ole lisätty)</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (E 249:ää tai E 250:tä ei ole lisätty)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

E N:o	Nimi	Elintarvike	Suurin sallittu valmistuksessa lisättävä määrä (NaNO <sub>2</sub> :na ilmaistuna)	Suurin sallittu jäämien määrä (NaNO <sub>2</sub> :na ilmaistuna)
		Kova, puolikova ja puolipehmeä juusto	150 mg/kg juustomaidossa, tai vastaava taso, jos nitraatti lisätään heran poistamisen ja veden lisäämisen jälkeen	
		Maitotuotepohjainen juuston korvike		
		Suolasilli ja -kilohaili	500 mg/kg	

- (\*) Kun nitriitti on merkitty 'vain elintarvikekäyttöön', sitä saa myydä vain seoksena suolan tai suolavalmisteen kanssa.
- (\*) Fo-arvo 3 vastaa kolmen minuutin kuumennusta 121 °C:ssa (bakteeri-itiöiden määrän väheneminen yhdestä miljardista yhteen jokaista tuhatta tölkkiä kohti).
- (\*) Joissain lämpökäsitellyissä lihatuotteissa voi esiintyä nitraatteja siksi, että vähähappoisessa ympäristössä nitriitit muuttuvat luonnostaan nitraateiksi.
- 1 Lihatuotteet upotetaan suolaliuokseen, joka sisältää nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia. Lihatuotteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.
- 1.1 Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä opposuolaus. Opposuolavesiliuos sisältää myös mikrobiologisia hapatteita.
- 1.2 Opposuolattu 3–5 vuorokauden ajan. Tuotetta ei lämpökäsitellä ja sillä on korkea vesiaktiivisuus.
- 1.3 Opposuolattu vähintään neljän vuorokauden ajan ja esikypsennetty keittämällä.
- 1.4 Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa opposuolaus. Suolausaika on 14–21 vuorokautta, minkä jälkeen lihaa kypsytetään 4–5 viikon ajan kylmäsavustamalla.
- 1.5 Opposuolattu 4–5 vuorokauden ajan 5–7 °C:n lämpötilassa, kypsytetty tyypillisesti 24–40 tunnin ajan 22 °C:n lämpötilassa, mahdollisesti savustettu 24 tunnin ajan 20–25 °C:n lämpötilassa ja varastoitu 3–6 viikon ajan 12–14 °C:n lämpötilassa.
- 1.6 Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin kaksi vuorokautta/kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytytys.
- 2 Kuivasuolausmenetelmässä nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia sisältävä kuiva suolausseos levitetään lihan pinnalle, mitä seuraa tasaantumisen- ja kypsytytysaika. Lihatuotteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.
- 2.1 Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuorokautta kestävä kypsytytys.
- 2.2 Kuivasuolaus ja vähintään 10 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja yli 45 vuorokautta kestävä kypsytytysaika.
- 2.3 Kuivasuolattu 10–15 vuorokauden ajan, mitä seuraa 30–45 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja vähintään kaksi kuukautta kestävä kypsytytysaika.
- 2.4 Kuivasuolattu kolmen vuorokauden ajan + 1 vuorokausi/kg, mitä seuraa yhden viikon pituinen jälkisuolausaika ja 45 vuorokauden–18 kuukauden pituinen kypsytytysaika.
- 2.5 Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin 10–14 vuorokautta, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytytys.
- 3 Opposuolaus- ja kuivasuolausprosessit käytettyinä yhdessä tai kun nitriittejä ja/tai nitraatteja sisältyy koostettuun tuotteeseen tai kun suolaliuos ruiskutetaan tuotteeseen ennen kypsennämistä. Tuotteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.
- 3.1 Kuivasuolaus ja opposuolaus käytettyinä yhdessä (ilman suolaliuoksen ruiskuttamista). Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin 14–35 vuorokautta, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytytys.
- 3.2 Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, minkä jälkeen vähintään kahden vuorokauden kuluttua lihaa keitetään kiehuvaan veteen enintään kolmen tunnin ajan.
- 3.3 Tuotteella on vähintään neljän viikon pituinen kypsytytysaika, ja veden ja valkuaisaineen välinen suhde on vähemmän kuin 1,7.
- 3.4 Vähintään 30 päivää kestävä kypsytytysaika.
- 3.5 Kuivattu tuote, joka on kypsennetty keittämällä 70 °C:n lämpötilassa, mitä seuraa 8–12 vuorokautta kestävä kuivaus- ja savustusprosessi. Fermentoitunut tuote käy läpi 14–30 vuorokauden pituisen kolmivaiheisen fermentoitumisprosessin, jonka jälkeen se savustetaan.
- 3.6 Kestomakkara ilman lisätyjä nitriittejä. Tuote fermentoidaan 18–22 °C:n tai sitä alhaisemmassa (10–12 °C) lämpötilassa, minkä jälkeen sillä on vähintään kolmen viikon kypsytytysaika. Tuotteen veden ja valkuaisaineen välinen suhde on vähemmän kuin 1,7.”

d) Muutetaan D osa seuraavasti:

i) Korvataan huomautus seuraavasti: "Taulukon \* viittaa suhteellisuussääntöön: kun käytetään gallaattien, TBHQ:n, BHA:n ja BHT:n yhdistelmiä, yksittäisiä tasoja on alennettava suhteessa."

ii) Korvataan taulukkorivit E 310– E 321 ja E 310–E 320 seuraavasti:

"E 310	Propyyiligallaatti	Rasvat ja öljyt lämpökäsiteltyjen elintarvikkeiden ammattimaiseen valmistukseen	200* (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksittäin tai yhdistelmänä)
E 311	Oktyyiligallaatti		
E 312	Dodekyyiligallaatti	Paistoöljy ja -rasva, pois luettuna oliivien puristusjätteestä saatava öljy	100* (BHT)
E 319	Tert-butyylihydroksi-kinoni (TBHQ)	Laardi, kalaöljy, naudan, lintu-karjan ja lampaan rasva	molemmat laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
E 320	Butyylihydroksianisoli (BHA)	Kakkujauheet Viljapohjaiset naposteltavat valmisteet Maitojauhe automaatteja varten	200 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksittäin tai yhdistelmänä)
E 321	Butyylihydroksitolueeni (BHT)	Kuivatut keitot ja liemet Kastikkeet Kuivattu liha Jalostetut pähkinät Esikeitetyt viljatuotteet	laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Maustevalmisteet ja mausteet	200 (gallaatit ja BHA, yksittäin tai yhdistelmänä) laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Kuivatut perunat	25 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksittäin tai yhdistelmänä)
		Purukumi Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät	400 (gallaatit, TBHQ, BHT ja BHA, yksittäin tai yhdistelmänä)
		Haihtuvat öljyt	1 000 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksittäin tai yhdistelmänä)
		Muut aromit kuin haihtuvat öljyt	100* (gallaatit, yksittäin tai yhdistelmänä) 200* (TBHQ, BHA, yksittäin tai yhdistelmänä)"

iii) Lisätään taulukkorivi seuraavasti:

"E 586	4-heksyyliresorsinoli	Tuoreet, jäädytetyt ja pakastetut äyriäiset	2 mg/kg jäämänä äyriäisen lihassa"
--------	-----------------------	---------------------------------------------	------------------------------------

## 4) Muutetaan liite 4 seuraavasti:

## a) Korvataan lisäainetta E 385 koskeva taulukkorivi seuraavasti:

”E 385	Kalsiumdinatriumetyleenidiamiinitetra-asettaatti (Kalsiumdinatrium-EDTA)	Emulgoidut kastikkeet	75 mg/kg
		Säilötty ja pullotetut palkohedelmät, palkokasvit, sienet ja artisokat	250 mg/kg
		Säilötty ja pullotetut äyriäiset ja simpukat	75 mg/kg
		Säilötty ja pullotettu kala	75 mg/kg
		Asetuksen (EY) N:o 2991/94 (*) liitteissä B ja C määritellyt levitetävät ravintorasvat, joiden rasvapiitoisuus on enintään 41 %	100 mg/kg
		Jäädetyt ja pakastetut äyriäiset	75 mg/kg
	<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg	

(\*) EYVL L 316, 9.12.1994, s. 2.”

## b) Lisätään lisäainetta E 967 koskevan taulukkorivin jälkeen taulukkorivi seuraavasti:

”E 968	Erytritoli	Elintarvikkeet yleensä (paitsi juomat ja 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettut elintarvikkeet)	<i>quantum satis</i>
		Jäädetyt ja pakastetut jalostamattomat kalat, äyriäiset, nilviäiset ja pääjalkaiset	<i>quantum satis</i>
		Liköörit	<i>quantum satis</i>
			Muuhun kuin makeutukseen”.

## c) Lisätään taulukkorivi seuraavasti:

”E 426	Soijapapuhemiselloosa	Vähittäismyyntiin tarkoitetut maitotuotepohjaiset juomat	5 g/l
		Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät	1,5 g/l
		Emulgoidut kastikkeet	30 g/l
		Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut konditoriatuotteet	10 g/kg
		Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut nautittavaksi valmiit itämaiset nuudelit	10 g/kg
		Vähittäismyyntiin tarkoitettu valmiiksi pakattu nautittavaksi valmis riisi	10 g/kg

	Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut peruna- ja riisivalmisteet (mukaan luettuna jäädytetyt, pakastetut, jäädytetyt ja kuivatut jalosteet)	10 g/kg
	Kuivatut, tiivistetyt, jäädytetyt ja pakastetut munavalmisteet	10 g/kg
	Hyytelömakeiset lukuun ottamatta minipikareihin pakattuja hyytelömakeisia	10 g/kg

- d) Korvataan taulukkorivillä E 468 ilmaisu ”Kiinteät laihdutusvalmisteet” ilmaisulla ”Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät kiinteässä muodossa”.
- e) Korvataan taulukkorivillä E 338–E 452 ilmaisu ”Erityisvalmisteet” ilmaisulla ”Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät”.
- f) Korvataan taulukkorivillä E 405, E 416, taulukkorivillä E 432–E 436, taulukkorivillä E 473 ja E 474, taulukkorivillä E 475, taulukkorivillä E 491–E 495, taulukkorivillä E 551–E 559 ja taulukkorivillä E 901–E 904 ilmaisu ”Erityisvalmisteet” ilmaisulla ”Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät”.
- g) Korvataan taulukkorivillä E 1201 ja taulukkorivillä E 1202 ilmaisu ”Erityisvalmisteet tablettin tai päällystetyn tablettin muodossa” ilmaisulla ”Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät tablettin tai päällystetyn tablettin muodossa”.
- h) Korvataan taulukkorivillä E 405 ilmaisu ”Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut dieettiruuat”, taulukkorivillä E 432–E 436 ilmaisu ”Erityisruokavaliomavalmisteet”, taulukkorivillä E 473 ja E 474, taulukkorivillä E 475, taulukkorivillä E 477, taulukkorivillä E 481 ja E 482 sekä taulukkorivillä E 491–E 495 ilmaisu ”Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut dieettiruuat” ilmaisulla ”Direktiivissä 1999/21/EY määritellyt ruokavaliomavalmisteet erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin”.
- i) Korvataan taulukkorivi E 1505– E 1520 seuraavasti:

”E 1505	Trietyylisitraatti	Aromit	3 g/kg kaikista lähteistä nautintavalmiissa elintarvikkeissa ja elintarvikkeissa, jotka ennastetaan valmistajan ohjeiden mukaisesti; joko yksittäin tai yhdistelmänä. Juomissa E 1520:n enimmäismäärä on 1g/l kermaliköörejä lukuun ottamatta.”
E 1517	Glyseryylidiasetaatti (diasetiini)		
E 1518	Glyseryylitriasettaatti (triasetiini)		
E 1520	Propaani-1,2-dioli (propyleeniglykoli)		

- j) Lisätään taulukkorivit seuraavasti:

”E 1204	Pullulaani	Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät kapseli- tai tabletti-muodossa	<i>quantum satis</i>
		Hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset kalvo-muotoiset makeiset	<i>quantum satis</i>
E 1452	Alumiinioktenny-lisukinaattitärkkelys	Kapseloidut vitamiinivalmisteet direktiivissä 2002/46/EY määritellyissä ravintolisissä	35 g/kg ravintolisässä”.

## 5) Muutetaan liite 5 seuraavasti:

- a) Lisätään lisäainetta E 967 koskevan taulukkorivin jälkeen taulukkorivi seuraavasti:

"E 968	Erytritoli"	
--------	-------------	--

- b) Lisätään lisäainetta E 466 koskevan taulukkorivin jälkeen taulukkorivi seuraavasti:

"E 462	Etyyliselluloosa"	
--------	-------------------	--

- c) Lisätään lisäainetta E 551 ja E 552 koskevan taulukkorivin kolmanteen sarakkeeseen seuraava virke:

"Lisäaineen E 551 osalta: titaaniidioksidissa (E 171) ja rautaoksidoissa ja -hydroksidoissa (E 172) (enintään 90 % suhteessa väriaineeseen)."

## 6) Muutetaan liite 6 seuraavasti:

- a) Korvataan johdanto huomautuksen ensimmäisen ja kolmannen kohdan ilmaisu "Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusruoat" ja toisen kohdan ilmaisu "Äidinmaidonkorvikkeet, vieroitusvalmisteet ja lastenruoat" ilmaisulla "Äidinmaidonkorvikkeet, viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat".

- b) Korvataan 3 osan otsikossa ilmaisu "Terveiden imeväisten ruuissa ja vieroitusruuissa" ilmaisulla "Terveiden imeväisten ja lasten viljapohjaisissa valmisruoissa ja muissa lastenruoissa", taulukkorivillä E 170–E 526 ilmaisu "Vieroitusruuat", taulukkorivillä E 500, E 501 ja E 503 ilmaisu "Pikkulasten ruuat", taulukkorivillä E 338, taulukkorivillä E 410–E 440, taulukkorivillä E 1404–E 1450 ilmaisu "Vieroitusruuat" ja taulukkorivillä E 1451 ilmaisu "Vieroitusruoat" ilmaisulla "Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat".

- c) Lisätään 4 osaan taulukkorivin E 472c jälkeen taulukkorivi seuraavasti:

"E 473	Rasvahappojen sakkaroosies- terit	120 mg/l	Hydroloituja proteiineja, peptidejä ja aminohappoja sisältävät tuotteet"
--------	--------------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------

*LIITE II*

Muutetaan direktiivin 94/35/EY liite seuraavasti:

- 1) Lisätään lisäaineita E 420–E 967 koskevan taulukkorivin ensimmäiseen sarakkeeseen "E 968".
  - 2) Lisätään lisäaineita E 420–E 967 koskevan taulukkorivin toiseen sarakkeeseen "Erytritoli".
-