

RICHTLIJN 2006/52/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 5 juli 2006

tot wijziging van Richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, en Richtlijn 94/35/EG inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 95,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽¹⁾,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ⁽²⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Levensmiddelenadditieven kunnen alleen voor gebruik in levensmiddelen worden goedgekeurd als zij voldoen aan bijlage II bij Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt ⁽³⁾.
- (2) Bij Richtlijn 95/2/EG ⁽⁴⁾ is een lijst van levensmiddelenadditieven vastgesteld die in de Gemeenschap mogen worden gebruikt, alsmede de voorwaarden voor het gebruik daarvan.
- (3) Bij Richtlijn 94/35/EG ⁽⁵⁾ is een lijst van zoetstoffen vastgesteld die in de Gemeenschap mogen worden gebruikt, alsmede de voorwaarden voor het gebruik daarvan.
- (4) Sedert de vaststelling van de Richtlijnen 95/2/EG en 94/35/EG hebben zich technische ontwikkelingen op het gebied van levensmiddelenadditieven voorgedaan. Deze richtlijnen moeten aan deze ontwikkelingen worden aangepast.
- (5) Op grond van een op 26 november 2003 door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) uitgebracht advies

worden wijzigingen aangebracht in de bestaande vergunningen teneinde het nitrosaminegehalte zo laag mogelijk te houden door de concentraties aan levensmiddelen toegevoegde nitrieten en nitraten te verlagen en tegelijk de microbiologische veiligheid van levensmiddelen te waarborgen. De EFSA adviseert de gehalten aan nitriet en nitraat in de wetgeving vast te leggen als „toegevoegde hoeveelheid”. De EFSA is van mening dat niet zozeer de resthoeveelheid als wel de toegevoegde hoeveelheid nitriet bijdraagt tot de remmende werking tegen *C. botulinum*. De bepalingen worden zodanig gewijzigd dat de door de EFSA genoemde toegestane maximumconcentraties in vleesproducten die al dan niet een hittebehandeling hebben ondergaan, in kaas en in vis als toegevoegde hoeveelheden moeten worden uitgedrukt. Bij wijze van uitzondering moeten echter voor sommige traditioneel vervaardigde vleesproducten maximale restgehalten worden vastgesteld, mits de producten adequaat worden gespecificeerd en geïdentificeerd. Met de vastgestelde gehalten moet worden gewaarborgd dat de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) die het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding in 1990 heeft vastgesteld, niet wordt overschreden. Producten die niet specifiek in deze richtlijn worden genoemd, maar die traditioneel op een soortgelijke wijze worden vervaardigd (dat wil zeggen soortgelijke producten), kunnen, indien nodig, overeenkomstig de artikelen 5 en 6 van Richtlijn 95/2/EG in categorieën worden ingedeeld. Voor kaas moet het gehalte worden uitgedrukt als toegevoegde hoeveelheid in de kaasmelk. Indien een behandeling wordt toegepast waarbij toevoeging van nitraat volgt op verwijdering van wei en toevoeging van water, moet dit leiden tot gehalten die gelijk zijn aan die welke zouden zijn verkregen indien het nitraat rechtstreeks aan de kaasmelk was toegevoegd.

- (6) Op grond van Richtlijn 2003/114/EG tot wijziging van Richtlijn 95/2/EG waren de Commissie en de EFSA verplicht de voorwaarden voor het gebruik van E 214 tot E 219 p-hydroxybenzoaten en de natriumzouten daarvan voor 1 juli 2004 te herzien. De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van p-hydroxybenzoaten beoordeeld en op 13 juli 2004 advies uitgebracht. De EFSA heeft een ADI voor de hele groep vastgesteld van 0-10 mg/kg lichaamsgewicht voor de som van de methyl- en ethylester van p-hydroxybenzoëzuur en de natriumzouten daarvan. De EFSA was van mening dat propylparaben niet in deze groep-ADI moet worden opgenomen omdat propylparaben, in tegenstelling tot methyl- en ethylparaben, bij jonge ratten gevolgen heeft voor de geslachtshormonen en de mannelijke voortplantingsorganen. Omdat er geen duidelijk „no-observed-adverse-effect-level” (NOAEL) aan te wijzen is, kon de EFSA geen aanbeveling doen voor een ADI voor propylparaben. E 216 propyl-p-hydroxybenzoaat en E 217 propyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout, moeten in Richtlijn 95/2/EG worden geschrapt. Bovendien moet de vergunning voor het gebruik van p-hydroxybenzoaten in vloeibare voedingssupplementen worden ingetrokken.

⁽¹⁾ PB C 255 van 14.10.2005, blz. 59.

⁽²⁾ Advies van het Europees Parlement van 26 oktober 2005 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad). Besluit van de Raad van 2 juni 2006.

⁽³⁾ PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

⁽⁴⁾ PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/114/EG (PB L 24 van 29.1.2004, blz. 58).

⁽⁵⁾ PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/115/EG (PB L 24 van 29.1.2004, blz. 65).

- (7) Bij Beschikking 2004/374/EG van de Commissie ⁽¹⁾ werd het in de handel brengen en de invoer van geleiproducten in minicups die gelvormende levensmiddelenadditieven op basis van zeewier en/of bepaalde gomsoorten bevatten, opgeschort omdat bij deze producten verstikkingsgevaar bestaat. In het licht van een herziening van die beschikking moet het gebruik van bepaalde gelvormende levensmiddelenadditieven in geleiproducten in minicups worden uitgesloten.
- (8) Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft de gegevens over de veiligheid van erytritol beoordeeld en op 5 maart 2003 advies uitgebracht. Het comité kwam tot de conclusie dat het gebruik van erytritol als levensmiddelenadditief aanvaardbaar is. Het comité wijst er ook op dat erytritol een laxerende werking heeft, maar bij een hogere dosis dan andere polyolen. Erytritol heeft vele niet-zoetende technologische eigenschappen die in een groot aantal levensmiddelen — van suikerwaren tot zuivelproducten — een belangrijke rol spelen. Erytritol fungeert onder andere als smaakversterker, draagstof, bevochtigingsmiddel, stabilisator, verdikkingsmiddel, vulstof en complexvormer. Het gebruik van erytritol moet worden toegestaan voor dezelfde toepassingen bij levensmiddelen als de andere momenteel toegelaten polyolen. Daarnaast moet Richtlijn 94/35/EG worden gewijzigd aangezien erytritol, net als de andere momenteel toegelaten polyolen, ook als zoetstof kan worden gebruikt.
- (9) Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft de gegevens over de veiligheid van hemicellulose van soja beoordeeld en op 4 april 2003 advies uitgebracht. Het comité kwam tot de conclusie dat het gebruik van hemicellulose van soja in bepaalde levensmiddelen ten aanzien waarvan het advies was gevraagd en in bepaalde concentraties aanvaardbaar is. Daarom dient dergelijk gebruik voor bepaalde doeleinden te worden toegestaan. Om een en ander te vergemakkelijken voor personen die aan een allergie lijden, mag dergelijk gebruik echter niet worden toegestaan voor onbewerkte levensmiddelen waarin men niet verwacht soja aan te treffen. Wanneer een product van sojabonen vervaardigde hemicellulose bevat, moet de consument hier in elk geval over geïnformeerd worden overeenkomstig het bepaalde in Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ⁽²⁾.
- (10) De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van ethylcellulose beoordeeld en op 17 februari 2004 advies uitgebracht. De EFSA heeft besloten ethylcellulose op te nemen in de door het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding ingestelde groep „geen ADI vastgesteld” voor gemodificeerde celluloses. Ethylcellulose wordt voornamelijk toegepast in voedingssupplementen en ingekapselde aroma's. Het gebruik van ethylcellulose moet derhalve op dezelfde wijze worden toegestaan als voor andere celluloses.
- (11) De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van pullulan beoordeeld en op 13 juli 2004 advies uitgebracht. De EFSA achtte het gebruik van pullulan aanvaardbaar in de oppervlaktelaag van voedingssupplementen in de vorm van capsules en tabletten en in ademverfrissers in de vorm van dunne blaadjes. Deze gebruikswijzen dienen derhalve te worden toegestaan.
- (12) De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van tert-butylhydrochinon (TBHQ) beoordeeld en op 12 juli 2004 advies uitgebracht. De EFSA heeft een ADI van 0-0,7 mg/kg lichaamsgewicht vastgesteld voor dit anti-oxidant en geconcludeerd dat het gebruik ervan in bepaalde concentraties in bepaalde levensmiddelen aanvaardbaar zou zijn. Dit additief dient derhalve te worden toegestaan.
- (13) Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft de gegevens over de veiligheid van zetmeelnatriumoctenylsuccinaat beoordeeld en op 21 maart 1997 advies uitgebracht. Het Comité concludeerde dat het gebruik van dit additief als onderdeel van micro-ingekapselde vitaminen en carotenoiden als aanvaardbaar te beschouwen is. Dit gebruik dient derhalve te worden toegestaan.
- (14) Tijdens de vervaardiging van zuremelkse kaas wordt aan de gepasteuriseerde melk E 500ii natriumwaterstofcarbonaat toegevoegd om de door melkzuur veroorzaakte zuurtegraad te bufferen tot een geschikte pH-waarde en zo de nodige groeiomstandigheden te creëren voor de rijpingscultures. Daarom dient het gebruik van natriumwaterstofcarbonaat in zuremelkse kaas te worden toegestaan.
- (15) Momenteel is het toegestaan een mengsel van sorbaten (E 200, E 202 en E 203) en benzoaten (E 210 tot E 213) te gebruiken voor de conservering van gekookte garnalen. Die vergunning moet worden uitgebreid tot het gebruik ervan in alle gekookte schaal- en weekdieren.
- (16) E 551 siliciumdioxide is bij een maximumconcentratie van 5 % toegestaan als draagstof voor levensmiddelenkleurstoffen. Het gebruik van siliciumdioxide als draagstof voor de levensmiddelenkleurstoffen E 171 titaandioxide en E 172 ijzeroxiden en -hydroxiden moet ook worden toegestaan bij een maximumconcentratie van 90 % in verhouding tot het pigment.
- (17) Richtlijn 95/2/EG beperkt het gebruik van de in bijlage I bij die richtlijn vermelde additieven in traditioneel Frans brood „Pain courant français”. Dezelfde beperking moet ook gelden voor vergelijkbaar traditioneel Hongaars brood. Ook dient het gebruik van ascorbinezuur (E 300), natriumascorbaat (E 301) en calciumdianatrium-EDTA (E 385) in Hongaarse leverpastei te worden toegestaan.
- (18) De huidige bepalingen inzake het gebruik van sulfieten (E 220 tot en met 228) in gekookte schaaldieren, tafeldruiven en verse lychees moeten worden geactualiseerd.
- (19) Ingevolge een verzoek van een lidstaat en het advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding van 5 maart 2003 moet 4-hexylresorcinol, dat overeenkomstig Richtlijn 89/107/EEG op nationaal niveau is toegelaten, op communautair niveau worden toegelaten.

⁽¹⁾ PB L 118 van 23.4.2004, blz. 70.

⁽²⁾ PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/89/EG (PB L 308 van 25.11.2003, blz. 15).

- (20) De in Richtlijn 95/2/EG gehanteerde terminologie moet worden aangepast aan die van Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen ⁽¹⁾, Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juni 2002 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake voedings-supplementen ⁽²⁾ en Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie van 25 maart 1999 betreffende dieetvoeding voor medisch gebruik ⁽³⁾.
- (21) De Richtlijnen 95/2/EG en 94/35/EG moeten dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Richtlijn 95/2/EG wordt als volgt gewijzigd:

- 1) Artikel 1, lid 3, onder c), wordt vervangen door:
 - „c) „draagstoffen”, hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren: stoffen die gebruikt worden om een levensmiddelenadditief op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie daarvan te veranderen (en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen), teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het additief te vergemakkelijken;”.
- 2) In artikel 3, lid 2, wordt het woord „bijvoedingsmiddelen” vervangen door „bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding”.
- 3) De bijlagen worden gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze richtlijn.

Artikel 2

De bijlage bij Richtlijn 94/35/EG wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze richtlijn.

Artikel 3

1. De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 15 februari 2008 aan deze richtlijn te voldoen teneinde:
 - a) de handel in en het gebruik van producten die aan deze richtlijn voldoen, uiterlijk op 15 februari 2008 toe te staan;
 - b) de handel in en het gebruik van producten die niet aan deze richtlijn voldoen, uiterlijk op 15 augustus 2008 te verbieden.

Vóór 15 augustus 2008 in de handel gebrachte of geëtiketteerde producten die niet aan deze richtlijn voldoen, mogen evenwel worden verkocht zolang de voorraad strekt.

De lidstaten delen de Commissie onverwijld de tekst van die wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen mee, alsmede een transponeringstabel, tussen die bepalingen en deze richtlijn.

2. Wanneer de lidstaten de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen waarnaar verwezen in lid 1 aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 4

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 5

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Straatsburg, 5 juli 2006.

Voor het Europees Parlement

Voor de Raad

De voorzitter

De voorzitter

J. BORRELL FONTELLES

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ PB L 186 van 30.6.1989, blz. 27. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003.

⁽²⁾ PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

⁽³⁾ PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29. Richtlijn gewijzigd bij de Toetredingsakte van 2003.

BIJLAGE I

De bijlagen bij Richtlijn 95/2/EG worden als volgt gewijzigd:

1) Bijlage I wordt als volgt gewijzigd:

a) aan de opmerkingen wordt de volgende opmerking 4 toegevoegd:

„4. De onder de nummers 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 en E 440 genoemde stoffen mogen niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups waaronder voor de toepassing van deze richtlijn wordt verstaan: geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules, die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor het product in de mond komt.”;

b) in de tabel wordt de volgende rij ingevoegd:

| | |
|--------|------------------|
| „E 462 | Ethylcellulose”. |
|--------|------------------|

2) Bijlage II wordt als volgt gewijzigd:

a) de rij „Gerijpte kaas” wordt vervangen door:

| | | |
|----------------|---|--|
| „Gerijpte kaas | E 170 Calciumcarbonaat E 504 Magnesiumcarbonaten E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton E 500ii Natriumwaterstofcarbonaat | <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> (uitsluitend voor zuremelkse kaas); |
|----------------|---|--|

b) in de rij „Pain courant français” worden na „Pain courant français” de volgende woorden toegevoegd: „Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”;

c) in de rij „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras” worden na „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras” de volgende woorden toegevoegd: „Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben”.

3) Bijlage III wordt als volgt gewijzigd:

a) deel A wordt als volgt gewijzigd:

i) in de tabel „Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten” worden de rijen „E 216 Propyl-p-hydroxybenzoaat” en „E 217 Propyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout” geschrapt;

ii) de tabel voor levensmiddelen wordt als volgt gewijzigd:

— de volgende rijen worden geschrapt:

| | | | | | | |
|---|-------|--|--|-------|--|---------|
| „Garnalen, gekookt | | | | 2 000 | | |
| Europese rivierkreeften, gekookte, en voorverpakte gemarineerde gekookte weekdieren | 2 000 | | | | | |
| Vloeibare voedingssupplementen | | | | | | 2 000”; |

- de volgende rijen worden toegevoegd:

| | | | | | | |
|---|--|-------|--|-------|--|--|
| „Schaal- en weekdieren, gekookt | | 1 000 | | 2 000 | | |
| Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG (*) in vloeibare vorm | | | | 2 000 | | |

(*) Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51).;

- de woorden „Dieetvoeding voor medisch gebruik” worden vervangen door „Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG (*)

(*) Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie (PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29).;

- b) in deel B wordt de tabel voor levensmiddelen als volgt gewijzigd:

- de rij „schaaldieren en koppotigen” wordt vervangen door:

| | |
|--|--------------------|
| „Schaaldieren en koppotigen: | |
| — vers, bevroren en diepgevroren | 150 ⁽¹⁾ |
| — schaaldieren, familie van de <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> : | |
| — tot 80 eenheden | 150 ⁽¹⁾ |
| — tussen 80 en 120 eenheden | 200 ⁽¹⁾ |
| — meer dan 120 eenheden | 300 ⁽¹⁾ |
| Schaaldieren en koppotigen: | |
| — gekookt | 50 ⁽¹⁾ |
| — gekookte schaaldieren, familie van de <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> : | |
| — tot 80 eenheden | 135 ⁽¹⁾ |
| — tussen 80 en 120 eenheden | 180 ⁽¹⁾ |
| — meer dan 120 eenheden | 270 ⁽¹⁾ |

⁽¹⁾ In eetbare delen.”;

- de rubriek „Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor babyvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en volledige zuigelingenvoeding)” wordt vervangen door „Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen, en babyvoeding)”;

- de volgende rijen worden toegevoegd:

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| „ <i>Salsicha fresca</i> | 450 |
| Tafeldruiven | 10 |
| Verse lychees | 10 (gemeten in eetbare delen); |

c) in deel C wordt de tabel E 249, E 250, E 251 en E 252 vervangen door:

| „E-nummer | Naam | Levensmiddel | Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO ₂) | Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO ₂) |
|-----------|--------------------|---|--|--|
| E 249 | Kaliumnitriet (*) | Vleesproducten | 150 mg/kg | |
| E 250 | Natriumnitriet (*) | Gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00) (°) | 100 mg/kg | |
| | | Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2); en soortgelijke producten | | 175 mg/kg |
| | | <i>Wiltshire ham</i> (1.1); en soortgelijke producten | | 100 mg/kg |
| | | <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); en soortgelijke producten | | 50 mg/kg |
| | | <i>Cured tongue</i> (1.3) | | |
| | | Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); en soortgelijke producten | | 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 en paio do lombo</i> (2.3); en soortgelijke producten | | 100 mg/kg |
| | | <i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); en soortgelijke producten | | 50 mg/kg |
| | | Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (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); en soortgelijke producten | 180 mg/kg | |
| | | <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); en soortgelijke producten <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2) | | 50 mg/kg |

| E-nummer | Naam | Levensmiddel | Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO ₂) | Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO ₂) |
|----------|------|---------------------------------------|---|--|
| | | Harde, halfharde en halfzachte kaas | 150 mg/kg in de kaasmelk of gelijkwaardig gehalte indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water | |
| | | Analogen op basis van zuivelproducten | | |
| | | Gepekeld haring en sprot | 500 mg/kg | |

- (^o) Nitriet met de vermelding „voor gebruik in voeding” mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.
- (^o) Een Fo-waarde 3 staat gelijk met verhitting gedurende 3 minuten bij 121 °C (vermindering van de bacteriële verontreiniging van een miljard sporen per 1 000 blikken tot één spore per 1 000 blikken).
- (^o) In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.
- 1 De vleesproducten worden in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen gedompeld. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.
- 1.1 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekeldbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen.
- 1.2 Zouten in een pekeldbad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit.
- 1.3 In een pekeldbad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt.
- 1.4 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing, gevolgd door zouten in een pekeldbad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken.
- 1.5 Het vlees wordt in een pekeldbad gezouten gedurende vier à vijf dagen bij 5-7 °C, waarna het rijpt gedurende normaliter 24 à 40 uur bij 22 °C, eventueel wordt het gerookt gedurende 24 uur bij 20-25 °C en wordt bewaard gedurende drie à zes weken bij 12-14 °C.
- 1.6 De pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 2 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
- 2 Bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees (droog) ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.
- 2.1 Droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.
- 2.2 Droogzouten met een stabilisatieperiode van ten minste tien dagen en een rijpingsperiode van ten minste 45 dagen.
- 2.3 Droogzouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden.
- 2.4 Droogzouten gedurende drie dagen + één dag/kg, gevolgd door een week bewaring na het zouten en een verouderings-/rijpingsperiode van 45 dagen tot 18 maanden.
- 2.5 De pekeltijd, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
- 3 Combinatie van zouten in een pekeldbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt. Deze producten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.
- 3.1 Combinatie van droogzouten en zouten in een pekeldbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
- 3.2 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste 3 uur.
- 3.3 Het product is gedurende ten minste vier weken gerijpt met een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.
- 3.4 Rijping gedurende ten minste 30 dagen.
- 3.5 Het gedroogde product wordt gekookt bij 70 °C, waarna het gedurende acht à twaalf dagen wordt gedroogd en gerookt. Gefermenteerd product, onderworpen aan een fermentatieproces van 14 à 30 dagen in drie fasen, waarna het wordt gerookt.
- 3.6 Gedroogde gefermenteerde rauwe worst zonder toevoeging van nitrieten. Het product wordt gefermenteerd bij een temperatuur van 18-22 °C of lager (10-12 °C) en ondergaat vervolgens gedurende ten minste drie weken een verouderings-/rijpingsproces. Het product heeft een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.”;

d) deel D wordt als volgt gewijzigd:

i) de noot wordt vervangen door: „Het teken * in de tabel wijst op de evenredigheidsregel: als combinaties van gallaten, TBHQ, BHA en BHT worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig verminderd worden.”;

ii) rij E 310-E 321 en rij E 310-E 320 worden vervangen door:

| | | | |
|--------|------------------------------|--|---|
| „E 310 | Propylgallaat | Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen | 200* (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) |
| E 311 | Octylgallaat | Bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven | 100* (BHT) |
| E 312 | Dodecylgallaat | | |
| E 319 | Tert-butylhydrochinon (TBHQ) | Reuzel, visolie, rundvlees-, pluimvee- en schapenvet | beide uitgedrukt per kg vet |
| E 320 | Butylhydroxyanisol (BHA) | Cakemixen Snacks op basis van granen Melkpoeder voor automaten | 200 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) |
| E 321 | Butylhydroxytolueen (BHT) | Gedehydrateerde soep en bouillon Sauzen Gedehydrateerd vlees Verwerkte noten Voorgekookte granen | uitgedrukt per kg vet |
| | | Pikante sauzen en kruidenbereidingen | 200 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) uitgedrukt per kg vet |
| | | Gedehydrateerde aardappelen | 25 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) |
| | | Kauwgom Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG | 400 (gallaten, TBHQ, BHT en BHA, alleen of in combinatie) |
| | | Etherische oliën | 1 000 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) |
| | | Andere aroma's dan etherische oliën | 100* (gallaten, alleen of in combinatie) 200* TBHQ, BHA, alleen of in combinatie”; |

iii) de volgende rij wordt toegevoegd:

| | | | |
|--------|-------------------|--|---|
| „E 586 | 4-Hexylresorcinol | Verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren | 2 mg/kg restgehalte in vlees van schaaldieren”. |
|--------|-------------------|--|---|

4) Bijlage IV wordt als volgt gewijzigd:

a) rij E 385 wordt vervangen door:

| | | | |
|--------|--|---|-----------|
| „E 385 | Calciumdinaatrium-ethyleendi-aminetetra-acetaat (Calciumdinaatrium EDTA) | Geëmulgeerde sauzen | 75 mg/kg |
| | | Peulvruchten, groenten, paddestoe- len en artisjokken, in glas of blik | 250 mg/kg |
| | | Schaal- en weekdieren, in glas of blik | 75 mg/kg |
| | | Vis, in glas of blik | 75 mg/kg |
| | | Smeerbare vetproducten als omschreven in de bijlagen B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94 (*), met een vetgehalte van 41 % of minder | 100 mg/kg |
| | | Bevroren en diepgevroren schaal- dieren | 75 mg/kg |
| | | <i>Libamáj, egészben és tömbben</i> | 250 mg/kg |

(*) PB L 316 van 9.12.1994, blz. 2.”;

b) na rij E 967 wordt de volgende rij ingevoegd:

| | | | |
|--------|-----------|---|----------------------|
| „E 968 | Erytritol | Levensmiddelen in het algemeen (uitgezonderd dranken en de in artikel 2, lid 3, genoemde levens- middelen) | <i>quantum satis</i> |
| | | Bevroren en diepgevroren onbe- werkte vis, schaaldieren, weekdie- ren en koptotigen | <i>quantum satis</i> |
| | | Likeur | <i>quantum satis</i> |
| | | | Niet als zoetstof”; |

c) de volgende rij wordt toegevoegd:

| | | | |
|--------|------------------------|---|---------|
| „E 426 | Hemicellulose van soja | Dranken op basis van zuivelpro- ducten bestemd voor de detailhan- del | 5 g/l |
| | | Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG | 1,5 g/l |
| | | Geëmulgeerde sauzen | 30 g/l |
| | | Voorverpakte fijne bakkerijproduc- ten bestemd voor de detailhandel | 10 g/kg |
| | | Voorverpakte kant-en-klare oriën- taalse deegwaren bestemd voor de detailhandel | 10 g/kg |
| | | Voorverpakte kant-en-klare rijst bestemd voor de detailhandel | 10 g/kg |

| | | |
|--|---|-----------|
| | Voorverpakte en verwerkte aardappel- en rijstproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde bewerkte producten) bestemd voor de detailhandel | 10 g/kg |
| | Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren ei-producten | 10 g/kg |
| | Geleiproducten, met uitzondering van geleiproducten in minicups | 10 g/kg”; |

- d) in rij E 468 worden de woorden „Vaste voedingssupplementen” vervangen door „Voedingssupplementen zoals omschreven in Richtlijn 2002/46/EG in vaste vorm”;
- e) in rij E 338 tot en met E 452 wordt het woord „Voedingssupplementen” vervangen door de woorden „Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG”;
- f) in rij E 405, rij E 416, rij E 432 tot en met E 436, rij E 473 en E 474, rij E 475, rij E 491 tot en met E 495, rij E 551 tot en met E 559 en rij E 901 tot en met E 904 worden de woorden „Voedingssupplementen” vervangen door „Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG”;
- g) in rij E 1201 en E 1202 worden de woorden „Voedingssupplementen voor dietvoeding in tablet- of drageevorm” vervangen door de woorden „Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG in tablet- of drageevorm”;
- h) in rij E 405, rij E 432 tot en met E 436, rij E 473 en E 474, rij E 475, rij E 477, rij E 481 en E 482, en rij E 491 tot en met E 495, worden de woorden „dietvoeding voor medisch gebruik” vervangen door „Dietvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG”;
- i) rij E 1505-E 1520 wordt vervangen door:

| | | | |
|---------|------------------------------------|---------|--|
| „E 1505 | Triethylcitraat | Aroma's | 3 g/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; afzonderlijk of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumconcentratie van E 1520 1 g/l.”; |
| E 1517 | Glyceroldiacetaat (diacetine) | | |
| E 1518 | Glyceroltriacetaat (triacetine) | | |
| E 1520 | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) | | |

- j) de volgende rijen worden toegevoegd:

| | | | |
|---------|-------------------------------------|--|---------------------------------|
| „E 1204 | Pullulan | Voedingssupplementen, als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, in capsule- of tabletvorm | <i>quantum satis</i> |
| | | Microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem in de vorm van laagjes | <i>quantum satis</i> |
| E 1452 | Zetmeel-aluminium-octenyl-succinaat | Ingekapselde vitaminepreparaten in voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG | 35 g/kg in voedingssupplement”. |

5) Bijlage V wordt als volgt gewijzigd:

- a) na rij E 967 wordt de volgende rij ingevoegd:

| | | |
|--------|------------|--|
| „E 968 | Erytritol; | |
|--------|------------|--|

- b) na rij E 466 wordt de volgende rij ingevoegd:

| | | |
|--------|-----------------|--|
| „E 462 | Ethylcellulose; | |
|--------|-----------------|--|

- c) aan de derde kolom van rij E 551 en E 552 wordt de volgende zin toegevoegd:

„Voor E 551: in E 171 Titaandioxide en E 172 IJzeroxiden en -hydroxiden (maximaal 90 % in verhouding tot het pigment).”.

6) Bijlage VI wordt als volgt gewijzigd:

- a) in de eerste, tweede en derde alinea van de opmerkingen wordt het woord „bijvoedingsmiddelen” vervangen door „bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding”;
- b) in deel 3 in de titel, in rij E 170 tot en met E 526, rij E 500, E 501 en E 503, rij E 338, rij E 410 tot en met E 440, rij E 1404 tot en met E 1450 en rij E 1451 wordt het woord „bijvoedingsmiddelen” vervangen door „bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding”;
- c) in deel 4 wordt na rij E 472c het volgende toegevoegd:

| | | | |
|--------|--------------------------------|----------|--|
| „E 473 | Vetzuren veresterd met sucrose | 120 mg/l | Gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren”. |
|--------|--------------------------------|----------|--|

BIJLAGE II

De bijlage bij Richtlijn 94/35/EG wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In de eerste kolom van rij E 420 tot en met E 967 wordt „E 968” toegevoegd.
 - 2) In de tweede kolom van rij E 420 tot en met E 967 wordt „Erytritol” toegevoegd.
-