

ΟΔΗΓΙΕΣ

ΟΔΗΓΙΑ 2010/69/ΕΕ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 22ας Οκτωβρίου 2010

για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 31,τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 53,

Έπειτα από διαβούλευση με την επιστημονική επιτροπή τροφίμων και την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η οδηγία 95/2/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών⁽³⁾ περιλαμβάνει κατάλογο των προσθέτων τα οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Από την έκδοση της οδηγίας 95/2/ΕΚ μέχρι σήμερα έχουν σημειωθεί τεχνικές εξελίξεις στον τομέα των προσθέτων των τροφίμων. Η εν λόγω οδηγία θα πρέπει να προσαρμοστεί, ώστε να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις αυτές.
- (3) Σύμφωνα με το άρθρο 31 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, έως ότου ολοκληρωθεί η σύσταση καταλόγων της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα πρόσθετα τροφίμων όπως προβλέπεται στο άρθρο 30 του ίδιου κανονισμού, τα παραρτήματα της οδηγίας 95/2/ΕΚ τροποποιούνται, εφόσον απαιτείται, με μέτρα που θεσπίζει η Επιτροπή.
- (4) Σήμερα είναι εγκεκριμένοι, βάσει της οδηγίας 95/2/ΕΚ, για διάφορες χρήσεις, οι ακόλουθοι σταθεροποιητές: άγαρ-άγαρ (Ε 406), καραγενάνη (Ε 407), κόμμα χαρουπιών (Ε 410), κόμμα γκουάρ (Ε 412), ξανθάνικό κόμμα (Ε 415), πηκτινικές ύλες (Ε 440), κυτταρίνη (Ε 460), καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη (Ε 466), οξειδωμένο άμυλο (Ε 1404), δισόξινο φωσφορικό

άμυλο (Ε 1410), όξινο φωσφορικό άμυλο (Ε 1412), φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο (Ε 1413), ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο (Ε 1414), ακετυλιωμένο άμυλο (Ε 1420), ακετυλιωμένο όξινο αδιπικό άμυλο (Ε 1422), υδροξυπροπυλάμυλο (Ε 1440), όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλάμυλο (Ε 1442), οκτενυληλεκτρικό αμυλονάτριο (Ε 1450), ακετυλιωμένο οξειδωμένο άμυλο (Ε 1451) και ο γαλακτωματοποιητής μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (Ε 471). Στα προαναφερόμενα πρόσθετα τροφίμων έχει αποδοθεί από την επιστημονική επιτροπή τροφίμων (ΕΕΤ) αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ΑΗΠ) «μη προσδιορισμένη», επομένως, δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών. Υπάρχουν τεχνολογικοί λόγοι επέκτασης των χρήσεών τους στα μη αρωματισμένα κρεμώδη γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση και στα οποία υπάρχουν ζώντες ζυμομύκητες και στα υποκατάστατα προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά λιγότερο από 20 %, ώστε να εξασφαλίζεται σταθερότητα και ομοιογένεια του γαλακτώματος. Από τη χρήση αυτή επωφελείται ο καταναλωτής, αφού του προσφέρεται η επιλογή να καταναλώνει γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση και τα οποία έχουν μειωμένη περιεκτικότητα σε λιπαρά και παρεμφερείς ιδιότητες με το κανονικό προϊόν. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη αυτή χρήση.

- (5) Το 1990 η ΕΕΤ αξιολόγησε τα άλατα του γαλακτικού νατρίου και του γαλακτικού καλίου (Ε 325 και Ε 326), το οξικό κάλιο (Ε 261), το οξικό νάτριο (Ε 262i) και το διοξικό νάτριο (Ε 262ii) και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι απαντούν όλα στα τρόφιμα ως φυσικά συστατικά και οι εκτιμήσεις της πρόσληψής τους είναι πιθανόν ασήμαντες σε σύγκριση με την πρόσληψή τους από φυσικές πηγές. Επομένως, τους αποδόθηκε «ομάδα ΑΗΠ μη προσδιορισμένη». Συνεπώς, επιτρέπεται γενικώς η χρήση των εν λόγω προσθέτων σε όλα τα τρόφιμα, εκτός εκείνων που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 3 της οδηγίας 95/2/ΕΚ. Υπάρχει πρόταση επέκτασης της χρήσης των προαναφερόμενων προσθέτων τροφίμων σε προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά για να ελέγχεται η ανάπτυξη παθογόνων μικροβιακών οργανισμών, όπως η *Listeria*, *E. coli* O157. Με βάση αυτή την τεχνολογική αιτιολόγηση και λαμβανομένου υπόψη ότι η χρήση αυτή δεν προκαλεί ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια, είναι σκόπιμο να επιτραπεί η πρόσθετη χρήση αυτών των προσθέτων τροφίμων σε προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά.
- (6) Οι σορβικές (Ε 200, Ε 202, Ε 203) και οι βενζοϊκές ενώσεις (Ε 210, Ε 211, Ε 212, Ε 213) επιτρέπονται σήμερα ως πρόσθετα τροφίμων βάσει της οδηγίας 95/2/ΕΚ. Προτείνεται μια επιπλέον χρήση αυτών των προσθέτων τροφίμων ως συντηρητικών σε απομυμήςεις ιχθυοπροϊόντων με βάση τα

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.⁽²⁾ ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1.⁽³⁾ ΕΕ L 61 της 18.3.1995, σ. 1.

φύκη (απομμήσεις χαβιαριού από φύκη), ειδικότερα για το γαρνίρισμα διάφορων τροφίμων, ώστε να αποφεύγεται η δημιουργία μυκήτων και ζυμών και ο σχηματισμός μυκοτοξινών. Στα άλατα αυτά αποδίδεται ΑΗΠ 0-25 mg/kg κ.β. και 0-5 mg/kg κ.β. αντιστοίχως. Με βάση το χειρότερο σενάριο, σύμφωνα με το οποίο χρησιμοποιήθηκαν οι μέγιστες συγκεντρώσεις, οι εκτιμήσεις πρόσληψης είναι πολύ χαμηλές σε σύγκριση με την ΑΗΠ. Η έκθεση του καταναλωτή ως αποτέλεσμα αυτής της χρήσης δεν προκαλεί ανησυχία σχετικά με την ασφάλεια. Επομένως, είναι σκόπιμο να επιτραπεί η πρόσθετη χρήση των σορβικών και βενζοϊκών ενώσεων σε απομμήσεις ιχθυοπροϊόντων με βάση τα φύκη, λαμβανομένων υπόψη της τεχνολογικής αναγκαιότητας και του γεγονότος ότι το νέο αυτό προϊόν αντιπροσωπεύει εξειδικευμένο τμήμα της αγοράς.

- (7) Ζητείται η χρήση σορβικών (E 200, E 202, E 203) και βενζοϊκών ενώσεων (E 210, E 211, E 212, E 213) σε βαρελίσες μπίρες στις οποίες έχουν προστεθεί, σε ποσοστό άνω του 0,5 %, ζυμώσιμα σάκχαρα ή/και χυμοί φρούτων ή συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων και οι οποίες σερβίρονται απευθείας από το βαρέλι. Οι βαρελίσες αυτές μπίρες μπορούν να παραμείνουν συνδεδεμένες με την κάνουλα για μεγαλύτερο διάστημα. Επειδή η σύνδεση του βαρελιού με την κάνουλα δεν μπορεί να γίνει σε αποστειρωμένες συνθήκες, είναι δυνατό να επιμολυνθεί μικροβιακά το βαρέλι. Αυτό αποτελεί πρόβλημα για μπίρες που εξακολουθούν να περιέχουν ζυμώσιμα σάκχαρα, επειδή μπορεί να οδηγήσει την ανάπτυξη επικίνδυνων μικροοργανισμών. Γι' αυτό χρειάζονται οι αντιμικροβιακοί παράγοντες στις μπίρες που σερβίρονται από βαρέλι και στις οποίες έχουν προστεθεί ζυμώσιμα σάκχαρα ή/και χυμοί φρούτων ή συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων. Από τη σκοπιά της πρόσληψης, η κατανάλωση από βαρέλι τέτοιων μπιρών με γεύση φρούτου εξακολουθεί να είναι οριακή και οι εκτιμήσεις πρόσληψης σορβικών και βενζοϊκών ενώσεων με βάση «τη δυσμενέστερη υπόθεση» αναμένεται ότι θα είναι χαμηλότερες σε σύγκριση με την αντίστοιχη ΑΗΠ. Επομένως, είναι σκόπιμο να επιτραπεί η πρόσθετη χρήση των σορβικών και βενζοϊκών ενώσεων σε βαρελίσες μπίρες που περιέχουν σε ποσοστό άνω του 0,5 % προσθήκη ζυμώσιμων σακχάρων ή/και χυμών ή συμπυκνωμένων χυμών φρούτων.
- (8) Για να προληφθεί η ανάπτυξη μηκύτων σε εσπεριδοειδή, επιτρέπεται η μετασυλλεκτική εφαρμογή φυτοφαρμάκων όπως το imazalil και το thiabendazole (θειαβενδαζόλιο). Θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν οι σορβικές ενώσεις (E 200, E 202, E 203) για να αντικαταστήσουν αυτά τα φυτοφάρμακα εν μέρει ή εντελώς στην επεξεργασία των εσπεριδοειδών. Οι σορβικές ενώσεις μπορούν να εφαρμοστούν στην επιφάνεια των νωπών αναποφλοιωτών εσπεριδοειδών μέσω των εγκεκριμένων κηρών που είναι οι εξής: κηρός μελισσών, κανδελιλικός κηρός, καρναουβικός κηρός και σέλακ (E 901, E 902, E 903 και E 904 αντιστοίχως). Η έκθεση του καταναλωτή στα εν λόγω πρόσθετα λόγω της χρήσης αυτής δεν αποτελεί λόγο ανησυχίας. Επομένως, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη χρήση του.
- (9) Οι καταναλωτές μπορεί να επιλέξουν να συμπληρώσουν την πρόσληψη ορισμένων θρεπτικών υλών με συμπληρώματα διατροφής. Γι' αυτό το σκοπό, μπορούν να προστεθούν στα συμπληρώματα διατροφής βιταμίνη Α και συνδυασμοί των βιταμινών Α και D, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾. Για λόγους ασφαλούς χειρισμού, η βιταμίνη Α και οι συνδυασμοί βιταμινών Α και D πρέπει να συντεθούν

σε παρασκευάσματα που, παρουσία αμύλων και σακχάρων, μπορεί να απαιτούν συνθήκες υψηλής υγρασίας και υψηλής θερμοκρασίας. Μια τέτοια διεργασία ευνοεί την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Για να προληφθεί η ανάπτυξη των μικροοργανισμών αυτών, θα πρέπει να εγκριθεί η προσθήκη σορβικών ενώσεων (E 200, E 202, E 203) και βενζοϊκών ενώσεων (E 210, E 211, E 212 και E 213) στη βιταμίνη Α και στους συνδυασμούς βιταμινών Α και D όταν χρησιμοποιούνται σε συμπληρώματα διατροφής που κυκλοφορούν σε ξηρά μορφή.

- (10) Το διοξειδίο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) είναι πρόσθετα τροφίμων, εγκεκριμένα βάσει της οδηγίας 95/2/EK, που έχουν πρωταρχικά αντιμικροβιακή δράση και ελέγχουν τη χημική αλλοίωση. Σήμερα η μεταφορά νωπών φρούτων έχει αποκτήσει μεγάλες διαστάσεις, ειδικότερα στις θαλάσσιες μεταφορές. Η θαλάσσια μεταφορά μπορεί να διαρκέσει εβδομάδες. Η χρήση διοξειδίου του θείου και θειωδών ενώσεων θα προστατεύει τα νωπά μύρτιλλα από την ανάπτυξη μηκύτων. Η πρόσθετη χρήση διοξειδίου του θείου και θειωδών ενώσεων θα πρέπει να εγκριθεί για την προφύλαξη των νωπών μύρτιλλων από την ανάπτυξη μηκύτων, θα πρέπει δε να ληφθεί υπόψη ότι αυτή η χρήση είναι πιθανόν να εξελιχθεί σε εξειδικευμένο τμήμα αγοράς. Επομένως, εφόσον ληφθούν επίσης υπόψη οι βάσιμοι τεχνολογικοί λόγοι για τη συμπερίληψη των νέων αυτών εγκρίσεων, η ανάγκη διευκόλυνσης του παγκόσμιου εμπορίου και η αμελητέα επίπτωση του στην πρόσληψη θείου και θειωδών ενώσεων, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη χρήση διοξειδίου του θείου σε μύρτιλλα, στο επίπεδο συγκέντρωσης που δηλώνεται στο παράρτημα της παρούσας οδηγίας.
- (11) Για την παραγωγή ράβδων κανέλας (μόνο του είδους *Cinnamomum ceylanicum*), που λέγονται επίσης «μασούρια», χρησιμοποιούνται οι νωπές φλούδες της εσωτερικής στιβάδας του φλοιού του κανελόδεντρου. Ο φλοιός εκτίθεται σε μικροβιακή μόλυνση και επιθέσεις εντόμων, ιδίως στις τροπικές και υγρές κλιματικές συνθήκες της χώρας παραγωγής. Ο υποκαπνισμός με διοξειδίο του θείου είναι κατάλληλη επεξεργασία που προφυλάσσει από τη μικροβιακή μόλυνση και τις επιθέσεις εντόμων. Το 1994 η EET καθόρισε ΑΗΠ 0-0,7 mg/kg κ.β. και έκρινε ότι η χρήση διοξειδίου του θείου και άλλων παραγόντων θείωσης θα πρέπει να περιοριστεί, ώστε να περιοριστεί η εμφάνιση σοβαρών ασθματικών αντιδράσεων. Παρόλο που η χρήση του διοξειδίου του θείου και των θειωδών ενώσεων θα πρέπει να περιοριστεί, η συγκεκριμένη αυτή χρήση αντιπροσωπεύει αμελητέα συμβολή στην πρόσληψη διοξειδίου του θείου και θειωδών ενώσεων. Επομένως, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη χρήση του διοξειδίου του θείου και των θειωδών ενώσεων (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) μόνο στο συγκεκριμένο είδος κανέλας.
- (12) Η ευρωπαϊκή αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων (στο εξής «EFSA») αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια χρήσης της νισίνης σε μια πρόσθετη κατηγορία τροφίμων, στα αβγά σε υγρή μορφή, και τις πληροφορίες για την ασφάλεια της νισίνης που παράγεται με τροποποιημένη διαδικασία παραγωγής. Η EFSA επιβεβαίωσε, στη γνώμη που εξέδωσε στις 26 Ιανουαρίου 2006⁽²⁾, την προηγούμενη ΑΗΠ των

(¹) EE L 183 της 12.7.2002, σ. 51.

(²) Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη χρήση της νισίνης (E 234) ως προσθέτου τροφίμων, *The EFSA Journal* (2006) 314, σ. 1.

- 0-0,13 mg/kg για τη νισίνη που παράγεται με νέα διαδικασία παρασκευής και εκχύλισης η οποία βασίζεται στη ζύμωση με μέσο σάκχαρο αντί του παραδοσιακού μέσου με βάση το γάλα. Στη γνώμη της η EFSA επιβεβαίωσε επίσης ότι δεν θα πρέπει να αναμένεται ανάπτυξη της αντοχής στα αντιβιοτικά λόγω της χρήσης της νισίνης στα τρόφιμα. Σύμφωνα με την EFSA, δεν έχουν αναφερθεί μεταλλαγμένες μορφές βακτηριδίων ανθεκτικών στη νισίνη που να παρουσιάζουν διασταυρούμενη αντοχή σε θεραπευτικά αντιβιοτικά. Θεώρησε ότι αυτό οφείλεται πιθανώς στις διαφορές μεταξύ θεραπευτικών αντιβιοτικών και νισίνης ως προς τον αντιμικροβιακό τρόπο δράσης. Η EFSA επιβεβαίωσε ακόμη, στη γνώμη που εξέδωσε στις 20 Οκτωβρίου 2006 ⁽¹⁾, ότι η πρόσθετη χρήση της νισίνης σε παστεριωμένα αβγά σε υγρή μορφή βάσει των προβλεπόμενων όρων χρήσης (άνωτατο όριο 6,25 mg/l) δεν αποτελεί λόγο ανησυχίας και είναι δικαιολογημένη από τεχνολογική άποψη για την παράταση του χρόνου διατήρησης του προϊόντος και επίσης για να προλαμβάνεται η ανάπτυξη ειδών που παράγουν σπόρια και προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις, όπως ο *Bacillus cereus*, τα οποία μπορεί να επιβιώσουν μετά από επεξεργασία παστερίωσης. Επομένως, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη αυτή χρήση της νισίνης σε παστεριωμένα αβγά σε υγρή μορφή.
- (13) Το δικαρβονικό διμεθύλιο (DMDC, E 242) είναι πρόσθετο τροφίμων, που επιτρέπεται βάσει της οδηγίας 95/2/ΕΚ, το οποίο δρα ως συντηρητικό σε μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά, οίνο χωρίς αλκοόλη και συμπυκνωμένο υγρό τσάι. Η έγκριση αυτού του προσθέτου αποφασίστηκε με βάση τη θετική γνώμη που εξέδωσε η EET το 1990 και επιβεβαίωσε το 1996. Η EET δεν ήταν σε θέση να καθορίσει ΑΗΠ, επειδή το DMDC διασπάται γρήγορα σε διοξείδιο του άνθρακα και μεθανόλη. Το 2001 ζητήθηκε από την EET να διερευνήσει την ασφάλεια χρήσης του DMDC στον οίνο. Τότε η EET θεώρησε ότι ο σχηματισμός μεθανόλης και άλλων προϊόντων αντιδράσης, όπως το μεθυλοκαρβαμίδιο που προκύπτει από τη χρήση DMDC στην επεξεργασία οινόπνευματων και οίνου είναι παρόμοιος με το σχηματισμό μεθανόλης σε μη αλκοολούχα και ακόμη και η κατανάλωση σημαντικής ποσότητας οίνου δεν αναμένεται ότι θα ενέχει κίνδυνο λόγω της μεθανόλης και του μεθυλοκαρβαμιδίου. Η χρήση DMDC ζητήθηκε για την πρόληψη της αλλοίωσης λόγω της ζύμωσης σε μη ανοιγμένες και μη αποστειρωμένες γεμάτες φιάλες μηλίτη, απίτη και οίνων φρούτων, οίνου με μειωμένη περιεκτικότητα αλκοόλης, ποτών με βάση τον οίνο και όλων των άλλων προϊόντων που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91 του Συμβουλίου ⁽²⁾. Αυτές οι πρόσθετες χρήσεις θεωρείται ότι δεν προκαλούν ανησυχίες ως προς την ασφάλεια του καταναλωτή. Επιπλέον, η χρήση DMDC θα μπορούσε να συμβάλει στη μείωση της έκθεσης στο διοξείδιο του θείου. Επομένως, είναι σκόπιμο να εγκριθούν οι πρόσθετες χρήσεις του DMDC στον μηλίτη, στον απίτη και στους οίνους φρούτων, στον οίνο με μειωμένη περιεκτικότητα αλκοόλης, στα ποτά με βάση τον οίνο και στα άλλα προϊόντα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91.
- (14) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια της χρήσης εκχυλισμάτων δενδρολίβανου όταν χρησιμοποιούνται ως αντιοξειδωτικό σε τρόφιμα. Τα εκχυλισματα δενδρολίβανου προέρχονται από το φυτό *Rosmarinus officinalis* L. και περιέχουν διάφορες ενώσεις οι οποίες επιτελούν αντιοξειδωτικές λειτουργίες (κυρίως φαινολικά οξέα, φλαβονοειδή, διτερπενοειδή και τριτερπένια). Παρόλο που τα τοξικολογικά δεδομένα για τα εκχυλισματα δενδρολίβανου ήταν ανεπαρκή για να καθοριστεί από την EFSA αριθμητική ΑΗΠ, η EFSA θεώρησε, στη γνώμη που εξέδωσε στις 7 Μαρτίου 2008 ⁽³⁾, ότι το περιθώριο ασφάλειας ήταν αρκετά υψηλό ώστε να συμπεράνει πως η διατροφική έκθεση που προέκυπτε από τις προτεινόμενες χρήσεις και τα χρησιμοποιούμενα επίπεδα δεν αποτελούσαν λόγο ανησυχίας. Τα εκχυλισματα δενδρολίβανου μπορούν, επομένως, να εγκριθούν, όταν η χρήση τους είναι τεχνολογικά δικαιολογημένη. Οι προτεινόμενες χρήσεις των εκχυλισμάτων δενδρολίβανου ως αντιοξειδωτικών θα πρέπει να εγκριθούν και θα πρέπει να αποδοθεί το E 392 ως αριθμός E για τα εκχυλισματα δενδρολίβανου.
- (15) Ο ορός γάλακτος είναι υποπροϊόν της παρασκευής τυριού. Αναπτύχθηκαν ορισμένα ποτά που περιέχουν πρωτεΐνη ορού γάλακτος για μια διατροφή επαρκώς πλούσια σε πρωτεΐνες. Για να διατηρηθούν οι πρωτεΐνες σε εναιώρημα κατά τη θερμική επεξεργασία των εν λόγω ποτών, οι φωσφορικές ενώσεις πρέπει να είναι σε επίπεδα υψηλότερα από ό,τι στα συνηθισμένα μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά. Θα πρέπει να εγκριθούν οι φωσφορικές ενώσεις σε ποτά για αθλητές που περιέχουν πρωτεΐνη ορού γάλακτος.
- (16) Ο κηρός μελισσών (E 901) είναι εγκεκριμένος σήμερα ως υλικό για γλασάρισμα που χρησιμοποιείται σε μικρά εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επίχριση σοκολάτας. Η έγκριση αυτή δεν καλύπτει τις γκοφρέτες για παγωτό που δεν έχουν επίχριση σοκολάτας. Πέρα από το γεγονός ότι ο κηρός μελισσών μπορεί να θεωρηθεί εναλλακτικό μέσο της σοκολάτας στις προσσκευασμένες γκοφρέτες παγωτού, η επίχριση των γκοφρετών με κηρό μελισσών αναμένεται ότι θα προλαμβάνει τη μετανάστευση νερού στην γκοφρέτα και θα διασφαλίζει την τραγανότητά της και την παράταση του χρόνου διατήρησης του προϊόντος, επομένως, θεωρείται τεχνολογικά δικαιολογημένη. Συνεπώς, ο κηρός μελισσών θα πρέπει να εγκριθεί ως υλικό γλασαρίσματος για να αντικαταστήσει πλήρως ή εν μέρει την εσωτερική στρώση σοκολάτας σε προσσκευασμένες γκοφρέτες που περιέχουν παγωτό.
- (17) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια χρήσης του κηρού μελισσών εξετάζοντας την πρόσθετη χρήση του ως φορέα αρώματος σε μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά. Παρόλο που τα διαθέσιμα δεδομένα για τον κηρό μελισσών ήταν ανεπαρκή για τον καθορισμό ΑΗΠ, η EFSA κατέληξε στο συμπέρασμα ότι λόγω του χαμηλού τοξικολογικού προφίλ του κηρού μελισσών, οι υπάρχουσες χρήσεις σε τρόφιμα και η προτεινόμενη νέα χρήση του κηρού μελισσών δεν προκαλούν ανησυχία ως προς την ασφάλεια. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη αυτή χρήση του κηρού μελισσών ως φορέα αρώματος σε μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά.

⁽¹⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα σχετικά με τη χρήση της νισίνης ως προσθέτου στην πρόσθετη κατηγορία των αβγών σε υγρή μορφή και για την ασφάλεια της νισίνης που παράγεται με τροποποιημένη διαδικασία παραγωγής ως προσθέτου, *The EFSA Journal* (2006) 314b, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 149 της 14.6.1991, σ. 1.

⁽³⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη χρήση των εκχυλισμάτων δενδρολίβανου ως προσθέτου τροφίμων, *The EFSA Journal* (2008) 721, σ. 1.

- (18) Ο κιτρικός τριαιδυλεστεράς (E 1505) είναι εγκεκριμένος σήμερα στην ΕΕ βάσει της οδηγίας 95/2/ΕΚ ως φορέας σε αρτυματικές ύλες και σε λεύκωμα αβγού σε σκόνη. Η ΑΗΠ του καθορίστηκε από την ΕΕΤ το 1990 σε 0-20 mg/kg. Προτάθηκε επέκταση της χρήσης του κιτρικού τριαιδυλεστερά ως υλικού γλασαρίσματος σε δισκία συμπληρωμάτων διατροφής. Ο κιτρικός τριαιδυλεστεράς αναμένεται ότι θα αυξήσει την αντοχή της μεμβράνης του επιχρίσματος, προστατεύοντας το δισκίο από το εξωτερικό περιβάλλον και επίσης θα αυξήσει τη διάρκεια κυκλοφορίας του προϊόντος. Σύμφωνα με το δυσμενέστερο σενάριο, η πρόσθετη αυτή πηγή πρόσληψης κιτρικού τριαιδυλεστερά είναι αμελητέα (0,25 % της ΑΗΠ) σε σύγκριση με την πλήρη ΑΗΠ. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η πρόσθετη χρήση του κιτρικού τριαιδυλεστερά σε επίπεδο ΕΕ ως υλικού γλασαρίσματος για δισκία συμπληρωμάτων διατροφής.
- (19) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια της πολυβινυλικής αλκοόλης (PVA) ως υλικού επικάλυψης με υμένιο για συμπληρώματα διατροφής και διατύπωσε τη γνώμη της στις 5 Δεκεμβρίου 2005 ⁽¹⁾. Η EFSA διαπίστωσε ότι η PVA στην επικάλυψη των συμπληρωμάτων διατροφής σε μορφή καψουλών και δισκίων δεν προκαλεί ανησυχία. Η EFSA θεώρησε ότι η δυνητική έκθεση του ανθρώπου στην PVA υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης αναμένεται να είναι χαμηλή. Η PVA αναφέρεται ότι απορροφάται ελάχιστα όταν χορηγείται από το στόμα. Το μέγιστο όριο χρήσης ορίστηκε σε 18 g/kg με βάση το δυσμενέστερο σενάριο, βάσει του οποίου διεξήγαγε η EFSA την εκτίμηση επικινδυνότητας. Λόγω των ιδιοτήτων καλής πρόσφυσης και της αντοχής του υμενίου πολυβινυλικής αλκοόλης, το νέο αυτό πρόσθετο τροφίμων αναμένεται να ασκήσει τεχνολογικό ρόλο ως υλικό επικάλυψης με υμένιο για συμπληρώματα διατροφής, ιδίως σε εφαρμογές στις οποίες απαιτούνται ιδιότητες στεγανότητας και προστασίας από την υγρασία. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση αυτή σε επίπεδο ΕΕ. Θα πρέπει να αποδοθεί το E 1203 ως αριθμός E για το νέο αυτό πρόσθετο τροφίμων.
- (20) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια χρήσης έξι βαθμών πολυμερισμού πολυαιθυλενογλυκολών (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000, PEG 8000) ως υλικών επικάλυψης με υμένιο για χρήση σε συμπληρώματα διατροφής και διατύπωσε τη γνώμη της στις 28 Νοεμβρίου 2006 ⁽²⁾. Η EFSA διαπίστωσε ότι η χρήση αυτών των βαθμών πολυαιθυλενογλυκολών ως υλικού γλασαρίσματος σε συνθέσεις επικάλυψης με υμένιο δισκίων και καψουλών συμπληρωμάτων διατροφής υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης δεν προκαλεί ανησυχία. Η EFSA έλαβε επίσης υπόψη στην εκτίμηση επικινδυνότητας που διεξήγαγε την πρόσθετη πηγή έκθεσης στις προαναφερόμενες πολυαιθυλενογλυκόλες από τη χρήση φαρμακευτικών προϊόντων και εκτίμησε ότι μόνο μια περιορισμένη επιπλέον πρόσληψη μπορεί να προκύψει από την ήδη εγκεκριμένη χρήση του PEG 6000 ως φορέα για γλυκαντικά, καθώς και από τη χρήση πολυαιθυλενογλυκολών σε υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η νέα αυτή χρήση σε επίπεδο ΕΕ. Επιπλέον, λόγω της περιορισμένης πρόσληψης από την PEG 6000 ως φορέα γλυκαντικών και του συναφούς τοξικολογικού προφίλ σε σχέση με άλλους βαθμούς πολυαιθυλενογλυκολών [στους έξι βαθμούς πολυαιθυλενογλυκολών έχει αποδοθεί ομαδική ανεκτή ημερήσια πρόσληψη (ΑνΗΠ)], είναι επίσης σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση των πολυαιθυλενογλυκολών που αξιολογήθηκαν από την EFSA ως φορέων γλυκαντικών που μπορούν να χρησιμοποιούνται εναλλακτικά προς την PEG 6000. Σε όλες αυτές τις πολυαιθυλενογλυκόλες ο αριθμός E που θα πρέπει να αποδοθεί είναι το E 1521.
- (21) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια χρήσης του κόμμεως κασσίας ως νέου προσθέτου τροφίμων που δρα ως ηκτωματογόνος παράγοντας και πυκνωτικό μέσο και διατύπωσε τη γνώμη της στις 26 Σεπτεμβρίου 2006 ⁽³⁾. Η EFSA διαπίστωσε ότι η χρήση κόμμεως κασσίας όπως περιγράφεται σύμφωνα με τους καθορισμένους όρους δεν προκαλεί ανησυχία ως προς την ασφάλεια. Παρόλο που η EFSA έκρινε ότι τα διαθέσιμα τοξικολογικά δεδομένα για το κόμμι κασσίας είναι ανεπαρκή για τον καθορισμό ΑΗΠ, εκτίμησε ότι με βάση τα υπάρχοντα δεδομένα δεν υφίσταται λόγος ανησυχίας. Ειδικότερα, η EFSA τόνισε την ειδική χαμηλή απορρόφηση του κόμμεως κασσίας και το γεγονός ότι, εάν υδρολυθεί έστω και λίγο, το κόμμι κασσίας μπορεί να αποικοδομηθεί σε ενώσεις που εισέρχονται στις φυσιολογικές μεταβολικές οδούς. Η χρήση του κόμμεως κασσίας είναι τεχνολογικά δικαιολογημένη λόγω της συνεργιστικής ηκτωματοποιητικής δράσης του όταν προστεθεί σε άλλα κανονικά κόμμεα τροφίμων. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να επιτραπουν αυτές οι χρήσεις σε επίπεδο ΕΕ και να αποδοθεί ο αριθμός E 427 στο κόμμι κασσίας.
- (22) Η EFSA αξιολόγησε τη χρήση της νεοτάμης ως ενισχυτικού γεύσης και διατύπωσε τη γνώμη της στις 27 Σεπτεμβρίου 2007 ⁽⁴⁾. Η EFSA συμπέρανε ότι η νεοτάμη δεν προκαλεί ανησυχία ως προς την ασφάλεια όσον αφορά τις προτεινόμενες χρήσεις της ως ενισχυτικού γεύσης και καθόρισε την ΑΗΠ σε 0-2 mg/kg κ.β./ημέρα. Συνεπώς, είναι απαραίτητο να εγκριθεί η χρήση της νεοτάμης ως ενισχυτικού γεύσης.
- (23) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια της χρήσης της L-κυστεΐνης (E 920) σε ορισμένα τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και νήπια. Η EFSA συμπέρανε, στη γνώμη που εξέδωσε στις

⁽¹⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη χρήση της πολυβινυλικής αλκοόλης ως υλικού επικάλυψης με υμένιο για συμπληρώματα διατροφής, *The EFSA Journal* (2005) 294, σ. 1.

⁽²⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη χρήση της πολυαιθυλενογλυκόλης (PEG) ως υλικού επικάλυψης με υμένιο για συμπληρώματα διατροφής, *The EFSA Journal* (2006) 414, σ. 1.

⁽³⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με αίτηση χρήσης του κόμμεως κασσίας ως προσθέτου τροφίμων, *The EFSA Journal* (2006) 389, σ. 1.

⁽⁴⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τα τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη νεοτάμη ως γλυκαντικό και ενισχυτικό γεύσης, *The EFSA Journal* (2007) 581, σ. 1.

26 Σεπτεμβρίου 2006 ⁽¹⁾, ότι η προτεινόμενη χρήση της σε μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά (ιδίως βρεφικά μπισκότα) για βρέφη και νήπια δεν προκαλεί ανησυχία ως προς την ασφάλεια. Τα μπισκότα για βρέφη και νήπια απαιτείται να έχουν κατάλληλη σύσταση, συμπεριλαμβανομένης της ελεγχόμενης περιεκτικότητας σε σάκχαρα και λιπαρά. Ωστόσο, τα μπισκότα με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι περισσότερο εύθρυπτα και ενέχουν συναφή κίνδυνο πνιγμού και ασφυξίας, εάν σπάσουν μέσα στο στόμα του παιδιού. Η L-κυστεΐνη λειτουργεί ως βελτιωτικό ζύμης για να ελέγχεται η υφή του τελικού προϊόντος. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση της L-κυστεΐνης σε μπισκότα για βρέφη και νήπια σε επίπεδο ΕΕ.

- (24) Η EFSA αξιολόγησε τη χρήση ενός ενζυμικού παρασκευάσματος με βάση τη θρομβίνη με ινωδογόνο που προέρχεται από βοοειδή και/ή χοίρους ως πρόσθετου τροφίμων για την ανασύσταση τροφίμων και συμπέρανε, στη γνώμη που εξέδωσε στις 26 Απριλίου 2005, ότι η χρήση αυτή του ενζυμικού παρασκευάσματος, όταν παράγεται όπως περιγράφεται στη γνώμη, δεν προκαλεί ανησυχία ως προς την ασφάλεια ⁽²⁾. Ωστόσο, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, στο ψήφισμα που εξέδωσε στις 19 Μαΐου 2010 σχετικά με το σχέδιο οδηγίας της Επιτροπής για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών, έκρινε ότι η συμπερίληψη στο παράρτημα IV της οδηγίας 95/2/ΕΚ του εν λόγω ενζυμικού παρασκευάσματος ως πρόσθετου τροφίμων για την ανασύσταση τροφίμων δεν συνάδει με το σκοπό και το περιεχόμενο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, επειδή δεν πληροί τα γενικά κριτήρια του άρθρου 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, και ιδίως της παραγράφου 1 στοιχείο γ) του άρθρου 6.
- (25) Η απόφαση 2004/374/ΕΚ της Επιτροπής ⁽³⁾ ανέστειλε τη διάθεση στην αγορά και την εισαγωγή ζελεδομπουκίτσων που περιείχαν πρόσθετα τροφίμων με πηκτωματοποιητικές ιδιότητες τα οποία προέρχονταν από φύκη και από ορισμένα κόμμια (E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407α, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418), λόγω του κινδύνου πνιγμού που παρουσίαζαν αυτά τα προϊόντα. Η οδηγία 95/2/ΕΚ τροποποιήθηκε αναλόγως με την οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁴⁾. Η απόφαση 2004/374/ΕΚ της Επιτροπής θα πρέπει, επομένως, να καταργηθεί, επειδή οι διατάξεις της έχουν περιληφθεί στην οδηγία 95/2/ΕΚ.

- (26) Τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων και ούτε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ούτε το Συμβούλιο αντιτάχθηκαν σε αυτά,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Τα παραρτήματα II έως VI της οδηγίας 95/2/ΕΚ τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 2

1. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν και δημοσιεύουν, πριν από τις 31 Μαρτίου 2011, τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν με το άρθρο 1 της παρούσας οδηγίας. Ανακοινώνουν αμέσως στην Επιτροπή το κείμενο των εν λόγω διατάξεων.

Εφαρμόζουν τις διατάξεις αυτές από την 1η Απριλίου 2011 το αργότερο.

Όταν τα κράτη μέλη θεσπίζουν τις εν λόγω διατάξεις, αυτές περιέχουν αναφορά στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από την αναφορά αυτή κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Ο τρόπος της αναφοράς αποφασίζεται από τα κράτη μέλη.

2. Τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή το κείμενο των ουσιαστών διατάξεων εσωτερικού δικαίου τις οποίες θεσπίζουν στον τομέα που διέπεται από την παρούσα οδηγία.

Άρθρο 3

Η απόφαση 2004/374/ΕΚ της Επιτροπής καταργείται.

Άρθρο 4

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 5

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 22 Οκτωβρίου 2010.

Για την Επιτροπή

Ο Πρόεδρος

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη χρήση της L-κυστεΐνης σε τροφές για βρέφη και νήπια, *The EFSA Journal* (2006) 390, σ. 1.

⁽²⁾ Επιστημονική γνώμη της ομάδας για τις πρόσθετες ύλες των τροφίμων, τα αρτύματα, τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και τα υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, κατ' αίτηση της Επιτροπής, σχετικά με τη χρήση ενός ενζυμικού παρασκευάσματος με βάση θρομβίνη με ινωδογόνο που προέρχεται από βοοειδή και/ή χοίρους ως πρόσθετου τροφίμων για την ανασύσταση τροφίμων, *The EFSA Journal* (2005) 214, σ. 1.

⁽³⁾ ΕΕ L 118 της 23.4.2004, σ. 70.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 204 της 26.7.2006, σ. 10.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τα παραρτήματα II έως VI της οδηγίας 95/2/ΕΚ τροποποιούνται ως εξής:

(1) Το παράρτημα II τροποποιείται ως εξής:

α) η εγγραφή για τα «Προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά	E 261	Οξικό κάλιο	'Όσον αρκεί»
	E 262i	Οξικό νάτριο	
	E 262ii	Διοξικό νάτριο	
	E 300	Ασκορβικό οξύ	
	E 301	Ασκορβικό νάτριο	
	E 302	Ασκορβικό ασβέστιο	
	E 325	Γαλακτικό νάτριο	
	E 326	Γαλακτικό κάλιο	
	E 330	Κιτρικό οξύ	
	E 331	Άλατα του κιτρικού οξέος με νάτριο	
	E 332	Άλατα του κιτρικού οξέος με κάλιο	
	E 333	Άλατα του κιτρικού οξέος με ασβέστιο	

β) στο τέλος του παραρτήματος προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή:

«Μη αρωματισμένα κρεμώδη γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση και στα οποία υπάρχουν ζώντες ζυμομύκητες και υποκατάστατα προϊόντα, με περιεκτικότητα σε λιπαρά λιγότερο από 20 %	E 406	Άγαρ	'Όσον αρκεί»
	E 407	Καραγενάνη	
	E 410	Κόμμι χαρουπιών	
	E 412	Κόμμι γκουάρ	
	E 415	Ξανθανικό κόμμι	
	E 440	Πηκτινικές ύλες	
	E 460	Κυτταρίνη	
	E 466	Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη	
	E 471	Μono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	
	E 1404	Οξειδωμένο άμυλο	
	E 1410	Δισόξινο φωσφορικό άμυλο	
	E 1412	Όξινο φωσφορικό άμυλο	
	E 1413	Φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο	
	E 1414	Ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο	
	E 1420	Ακετυλιωμένο άμυλο	
	E 1422	Ακετυλιωμένο όξινο αδιπικό άμυλο	
	E 1440	Υδροξυπροπυλάμυλο	

E 1442	Όξινο φωσφορικό υδροξυ-προπυλάμυλο
E 1450	Οκτενυληλεκτρικό αμυλονάτριο
E 1451	Ακετυλιωμένο οξειδωμένο άμυλο

(2) Το παράρτημα III τροποποιείται ως εξής:

α) στο τέλος του τμήματος Α, προστίθενται οι ακόλουθες εγγραφές:

«Απομιμήσεις ιχθυοπροϊόντων με βάση τα φύκη	1 000	500			
Βαρελίσια μπίρα που περιέχει σε ποσοστό άνω του 0,5 % προσθήκη ζυμώσιμων σακχάρων και/ή χυμών φρούτων ή συμπυκνωμένων χυμών φρούτων	200	200		400	
Νωπά αναποφλοιώτα εσπεριδοειδή (μόνο επιφανειακή επεξεργασία)	20				
Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, που παρέχονται σε ξηρά μορφή και περιέχουν παρασκευάσματα βιταμίνης Α και συνδυασμών των βιταμινών Α και D				1 000 στο έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν»	

β) στο τέλος του τμήματος Β, προστίθενται οι ακόλουθες εγγραφές:

«Μύρτιλλα (μόνο <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Κανέλα (μόνο <i>Cinnamomum ceylanicum</i>)	150»

γ) Το τμήμα Γ τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή που αφορά το πρόσθετο E 234 αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«E 234	Νισίνη (*)	Πουτίγκες από σιμιγδάλι και ταπίοκα και παρόμοια προϊόντα	3 mg/kg
		Ωριμασμένο τυρί και ανακατεργασμένο τυρί	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		Παστεριωμένα αβγά σε υγρή μορφή (λευκωμα, κρόκος ή ολόκληρο βήγο)	6,25 mg/l

(*) Η ουσία αυτή μπορεί να υπάρχει σε ορισμένα τυριά ως αποτέλεσμα της διαδικασίας ζύμωσης.»

ii) η εγγραφή που αφορά το πρόσθετο E 242 αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«E 242	Δικαρβονικό διμεθύλιο	Μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά Οίνος χωρίς αλκοόλη Συμπύκνωμα υγρού τσαγιού	250 mg/l προστιθέμενη ποσότητα, μη ανιχνεύσιμα κατάλοιπα
		Μηλίτης, απίτης και οίνου φρούτων Οίνος με μειωμένη περιεκτικότητα αλκοόλης Ποτά με βάση τον οίνο και προϊόντα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91	250 mg/l προστιθέμενη ποσότητα, μη ανιχνεύσιμα κατάλοιπα»

δ) Στο τμήμα Δ προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 316:

«E 392	Εκχυλίσματα δενδρολίβανου	Φυτικά έλαια (εκτός από παρθένα έλαια και ελαιόλαδα) και λίπη στα οποία η περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα είναι υψηλότερη από 15% κ.β. των συνολικών λιπαρών οξέων, για χρήση σε τρόφιμα που δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία	30 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης
		Ιχθυέλαια και έλαια φυκών	50 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης
		Λαρδί, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων Λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων Λίπη και έλαια για τηγάνισμα εκτός του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου Σνακ (σνακ με βάση τα δημητριακά, τις πατάτες ή το άμυλο)	
		Σάλτσες	100 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης
		Εκλεκτά αρτοσκευάσματα	200 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης
		Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK	400 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)
		Αφυδατωμένες πατάτες Προϊόντα αβγών Τσίχλες	200 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)
		Γάλα σε σκόνη για αυτόματους πωλητές Αρτύματα και καρκεύματα Επεξεργασμένοι ξηροί καρποί	200 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης
		Αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί	50 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)
		Αφυδατωμένο κρέας	150 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)
		Προϊόντα κρέατος και ιχθυοπροϊόντα, εκτός από το αφυδατωμένο κρέας και τα αποξηραμένα αλλαντικά	150 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης
		Αποξηραμένο λουκάνικο	100 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)
		Αρωματικές ύλες	1 000 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)
Γάλα σε σκόνη για την παρασκευή παγωτού	30 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος)»		

(3) Το παράρτημα IV τροποποιείται ως εξής:

- α) στην εγγραφή για τα πρόσθετα E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 και E 452, προστίθεται η ακόλουθη γραμμή ύστερα από τη γραμμή για τα «ποτά με βάση φυτικές πρωτεΐνες»:

		«Ποτά για αθλητές που περιέχουν πρωτεΐνη ορού γάλακτος	4 g/kg»
--	--	--	---------

- β) προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή πριν από την εγγραφή που αφορά τα πρόσθετα E 432, E 433, E 434, E 435 και E 436:

«E 427	Κόμμι κασσίας	Παγωτά Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, εκτός από τα μη αρωματισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα τα οποία έχουν υποστεί ζύμωση και στα οποία υπάρχουν ζώντες ζυμομύκητες Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα με βάση τα γαλακτοκομικά Προϊόντα γέμισης, επάλειψης ή επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και επιδόρπια Ανακατεργασμένο τυρί Σάλτσες και ντρέσινγκ για σαλάτες Αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί	2 500 mg/kg
		Θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος	1 500 mg/kg»

- γ) στην εγγραφή για τα πρόσθετα E 901, E 902 και E 904, στην τρίτη στήλη, κάτω από το «Ως μέσα για γλασάρισμα μόνο για», προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή:

		«— προσσκευασμένες γκοφρέτες που περιέχουν παγωτό (μόνο για το E 901)	Όσον αρκεί»
--	--	---	-------------

- δ) στην εγγραφή για τα πρόσθετα E 901, E 902 και E 904, στην τρίτη στήλη, κάτω από το «Ροδάκινα και ανανάδες (μόνο για επιφανειακή επεξεργασία)», προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή:

		«Αρωματικές ύλες σε μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά (μόνο για το E 901)	0,2 g/kg στα αρωματισμένα ποτά»
--	--	---	---------------------------------

- ε) προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 959:

«E 961	Νεοτάμη	Αρωματισμένα ποτά με βάση το νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	2 mg/l ως ενισχυτικό αρώματος
		Ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του ή χυμούς φρούτων, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	2 mg/l ως ενισχυτικό αρώματος
		«Σνακ»: ορισμένες αρωματικές ύλες προσσκευασμένων αλμυρών και ξερών σνακ με βάση το άμυλο ή ξηρών καρπών με επικάλυψη	2 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
		Γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	3 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
		Γλυκά μικροπροϊόντα που δροσιζουν την αναπνοή, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	3 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
		Παστίλιες για το λαιμό έντονα αρωματισμένες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	3 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
		Τσίχλες με προσθήκη σακχάρων	3 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
		Μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες	2 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος

	Σάλτσες	2 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, που παρέχονται σε υγρή μορφή	2 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, που παρέχονται σε στερεά μορφή	2 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, με βάση βιταμίνες και/ή ανόργανα στοιχεία, που παρέχονται σε τύπο σιροπιού ή μη μασησίμη μορφή	2 mg/kg ως ενισχυτικό αρώματος*

στ) προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 1202:

«E 1203	Πολυβινυλική αλκοόλη	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, σε μορφή καψουλών και δισκίων	18 g/kg»
---------	----------------------	--	----------

ζ) μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 1202, η εγγραφή που αφορά μόνο το πρόσθετο E 1505 αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«E 1505	Κίτρικος τριαιδυλεστερας	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, σε μορφή καψουλών και δισκίων	3,5 g/kg
		Λεύκωμα αβγού σε σκόνη	Όσον αρκεί»

η) προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 1452:

«E 1521	Πολυαιθυλενογλυκόλη	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, σε μορφή καψουλών και δισκίων	10 g/kg»
---------	---------------------	--	----------

(4) Στο παράρτημα V, η εγγραφή που αφορά το πρόσθετο «Πολυαιθυλενογλυκόλη 6000» αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«E 1521	Πολυαιθυλενογλυκόλη	Γλυκαντικά»
---------	---------------------	-------------

(5) Στο μέρος 3 του παραρτήματος VI, προστίθεται η ακόλουθη εγγραφή μετά την εγγραφή για το πρόσθετο E 526:

«E 920	L-κυστεΐνη	Μπισκότα για βρέφη και νήπια	1 g/kg»
--------	------------	------------------------------	---------