

ΟΔΗΓΙΑ 2006/52/ΕΚ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 5ης Ιουλίου 2006

σχετικά με την τροποποίηση της οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών και της οδηγίας 94/35/ΕΚ για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 95,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής ⁽¹⁾,

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης ⁽²⁾,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Τα πρόσθετα τροφίμων επιτρέπεται να εγκρίνονται για χρήση στα τρόφιμα μόνον εάν είναι σύμφωνα με το παράρτημα II της οδηγίας 89/107/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 21ης Δεκεμβρίου 1988, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή ⁽³⁾.
- (2) Η οδηγία 95/2/ΕΚ ⁽⁴⁾ περιλαμβάνει κατάλογο των προσθέτων τροφίμων, τα οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στην Κοινότητα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (3) Η οδηγία 94/35/ΕΚ ⁽⁵⁾ περιλαμβάνει κατάλογο των γλυκαντικών, τα οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στην Κοινότητα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (4) Από την έκδοση των οδηγιών 95/2/ΕΚ και 94/35/ΕΚ μέχρι σήμερα έχουν σημειωθεί τεχνικές εξελίξεις στον τομέα των πρόσθετων των τροφίμων. Οι εν λόγω οδηγίες θα πρέπει να προσαρμοστούν στις εξελίξεις αυτές.
- (5) Με βάση γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων (EFSA) της 26ης Νοεμβρίου 2003, γίνονται τροποποιήσεις στις ισχύουσες εγκρίσεις, προκειμένου να διατηρηθούν οι νιτροζαμίνες σε όσο το δυνατόν

χαμηλότερα επίπεδα, με τη μείωση των νιτρωδών και νιτρικών αλάτων που προστίθενται στα τρόφιμα, διατηρώντας συγχρόνως τη μικροβιολογική ασφάλεια των προϊόντων διατροφής. Η EFSA συνιστά τα επίπεδα των νιτρωδών και νιτρικών αλάτων να καθορίζονται στη νομοθεσία ως «προστιθέμενη ποσότητα». Η EFSA θεωρεί ότι στην ανασταλτική δράση κατά του *C. botulinum* συμβάλλει η προστιθέμενη ποσότητα νιτρωδών αλάτων και όχι η ποσότητα καταλοίπων. Οι ισχύουσες διατάξεις θα πρέπει να τροποποιηθούν κατά τρόπον ώστε τα μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα, όπως αναφέρονται από την EFSA, στα μη θερμικά επεξεργασμένα ή στα θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος, στο τυρί και στα ψάρια να ορίζονται ως προστιθέμενες ποσότητες. Κατ' εξαίρεση ωστόσο, για ορισμένα προϊόντα κρέατος που παρασκευάζονται με παραδοσιακό τρόπο θα πρέπει να ορίζονται μέγιστα επίπεδα καταλοίπων, υπό τον όρο ότι τα προϊόντα προσδιορίζονται και επισημαίνονται δεόντως. Με τα οριζόμενα επίπεδα θα πρέπει να εξασφαλίζεται η μη υπέρβαση της αποδεκτής ημερήσιας δόσης (ΑΗΔ) που έχει ορίσει από το 1990 η επιστημονική επιτροπή τροφίμων. Τα προϊόντα που δεν κατονομάζονται μεν ρητά στην παρούσα οδηγία, παρασκευάζονται όμως κατά παράδοση με παρόμοιο τρόπο (δηλαδή, τα παρόμοια προϊόντα) μπορούν, εφόσον απαιτείται, να ταξινομούνται σε κατηγορίες σύμφωνα με τα άρθρα 5 και 6 της οδηγίας 95/2/ΕΚ. Όσον αφορά το τυρί, το επίπεδο θα πρέπει να ορίζεται ως προστιθέμενη ποσότητα στο γάλα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί. Εάν χρησιμοποιείται διαδικασία κατά την οποία η προσθήκη νιτρικών αλάτων γίνεται μετά την αφαίρεση του ορού γάλακτος και την προσθήκη ύδατος, αυτή θα πρέπει να καταλήγει σε επίπεδα όμοια με αυτά που θα είχαν επιτευχθεί εάν τα νιτρικά άλατα είχαν προστεθεί απευθείας στο γάλα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί.

- (6) Με την οδηγία 2003/114/ΕΚ που τροποποιεί την οδηγία 95/2/ΕΚ ζητήθηκε από την Επιτροπή και την EFSA να επανεξετάσουν τους όρους χρήσης των προσθέτων E 214 έως E 219 p-υδροξυβενζοϊκές ενώσεις και των αλάτων νατρίου των ουσιών αυτών πριν από την 1η Ιουλίου 2004. Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια των p-υδροξυβενζοϊκών ενώσεων και διατύπωσε τη γνώμη της στις 13 Ιουλίου 2004. Η EFSA καθόρισε μια γενική (για το σύνολο της ομάδας) ΑΗΔ 0-10 mg/kg βάρους σώματος για το άθροισμα των μεθυλεστέρων και αιθυλεστέρων του p-υδροξυβενζοϊκού οξέος και των αλάτων νατρίου των ουσιών αυτών. Η EFSA έκρινε ότι το 4-υδροξυβενζοϊκό προπύλιο δεν θα έπρεπε να περιληφθεί στην εν λόγω ομάδα ΑΗΔ, διότι το 4-υδροξυβενζοϊκό προπύλιο, σε αντίθεση με το 4-υδροξυβενζοϊκό μεθύλιο και το 4-υδροξυβενζοϊκό αιθύλιο, έχει επίδραση στις σεξουαλικές ορμόνες και στα αναπαραγωγικά όργανα νεαρών αρσενικών αρουραίων. Συνεπώς, η EFSA δεν ήταν σε θέση να συστήσει ΑΗΔ για το 4-υδροξυβενζοϊκό προπύλιο λόγω της έλλειψης σαφούς επιπέδου στο οποίο δεν παρατηρούνται επιβλαβείς επιδράσεις (no-observed-adverse-effect-level — NOAEL). Είναι σκόπιμο να διαγραφούν από την οδηγία 95/2/ΕΚ, το E 216 p-υδροξυβενζοϊκό προπύλιο και το E 217 p-υδροξυβενζοϊκό προπύλιο άλας με νάτριο. Επιπροσθέτως, θα πρέπει να απαγορευθεί η χρήση p-υδροξυβενζοϊκών ενώσεων σε υγρά διατηρητικά συμπληρώματα διατροφής.

⁽¹⁾ ΕΕ C 255 της 14.10.2005, σ. 59.

⁽²⁾ Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 26ης Οκτωβρίου 2005 (δεν έχει ακόμα δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα). Απόφαση του Συμβουλίου της 2ας Ιουνίου 2006.

⁽³⁾ ΕΕ L 40 της 11.2.1989, σ. 27. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 284 της 31.10.2003, σ. 1).

⁽⁴⁾ ΕΕ L 61 της 18.3.1995, σ. 1. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την οδηγία 2003/114/ΕΚ (ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 58).

⁽⁵⁾ ΕΕ L 237 της 10.9.1994, σ. 3. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την οδηγία 2003/115/ΕΚ (ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 65).

- (7) Η απόφαση 2004/374/EK της Επιτροπής⁽¹⁾ ανέστειλε τη διάθεση στην αγορά και την εισαγωγή ζελεδομπουκίτσων, οι οποίες περιέχουν πρόσθετα τροφίμων που σχηματίζουν πηκτώματα και τα οποία παράγονται από φύκια και ορισμένα κόμματα, λόγω του κινδύνου πνιγμού τον οποίο εγκυμονούν τα εν λόγω προϊόντα. Κατόπιν αναθεώρησης της απόφασης αυτής, είναι αναγκαίο να απαγορευθεί η χρήση ορισμένων προσθέτων τροφίμων που σχηματίζουν πηκτώματα στις ζελεδομπουκίτσες.
- (8) Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια της ερυθριτόλης και διατύπωσε τη γνώμη της στις 5 Μαρτίου 2003. Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η χρήση ερυθριτόλης ως πρόσθετης ουσίας στα τρόφιμα είναι αποδεκτή. Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων σημειώνει επίσης ότι η ερυθριτόλη έχει καθαρτική επίδραση, αλλά σε υψηλότερη δόση από τις άλλες πολυόλες. Η ερυθριτόλη έχει πολλές τεχνολογικές μη γλυκαντικές ιδιότητες που είναι σημαντικές για ευρύ φάσμα τροφίμων, από τα ζαχαρώδη έως τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Στις ιδιότητες αυτές περιλαμβάνονται λειτουργίες όπως ενισχυτικό γεύσης, φέρουσα ουσία, υγραντικό μέσο, σταθεροποιητής, πυκνωτικό μέσο, διογκωτικό μέσο και συμπλοκοποιητής. Είναι απαραίτητο να επιτραπεί η χρήση ερυθριτόλης στις ίδιες εφαρμογές τροφίμων με τις άλλες πολυόλες που επιτρέπονται σήμερα. Επιπλέον, είναι απαραίτητο να τροποποιηθεί η οδηγία 94/35/EK, δεδομένου ότι η ερυθριτόλη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για γλυκαντικούς σκοπούς, όπως οι άλλες πολυόλες που επιτρέπονται σήμερα.
- (9) Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια της ημικυτταρίνης σόγιας και διατύπωσε τη γνώμη της στις 4 Απριλίου 2003. Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η χρήση ημικυτταρίνης σόγιας είναι αποδεκτή σε ορισμένα τρόφιμα, για τα οποία υποβλήθηκε το σχετικό αίτημα, και σε συγκεκριμένα επίπεδα. Είναι, επομένως, σκόπιμο να επιτραπεί η εν λόγω χρήση για ορισμένους σκοπούς. Ωστόσο, για να διευκολυνθεί η κατάσταση για τους αλλεργικούς, η εν λόγω χρήση δεν θα πρέπει να επιτρέπεται σε μη μεταποιημένα τρόφιμα στα οποία δεν αναμένεται η παρουσία καταλοίπων σόγιας. Σε κάθε περίπτωση, οι καταναλωτές θα πρέπει να ενημερώνονται οσάκις τα προϊόντα περιέχουν ημικυτταρίνη παραγόμενη από σόγια, σύμφωνα με την οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων⁽²⁾.
- (10) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια της αιθυλοκυτταρίνης και διατύπωσε τη γνώμη της στις 17 Φεβρουαρίου 2004. Η EFSA αποφάσισε να συμπεριλάβει την αιθυλοκυτταρίνη στην ομάδα ΑΗΔ «μη προσδιορισμένη» για τις τροποποιημένες κυτταρίνες, που καθορίστηκε από την επιστημονική επιτροπή τροφίμων. Η κύρια εφαρμογή της αιθυλοκυτταρίνης είναι η χρήση της σε συμπληρώματα διατροφής και σε ενθυλακωμένα αρώματα. Η χρήση αιθυλοκυτταρίνης θα πρέπει, επομένως, να επιτραπεί με τον ίδιο τρόπο όπως και για τις άλλες κυτταρίνες.
- (11) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια της πουλουλάνης και διατύπωσε τη γνώμη της στις 13 Ιουλίου 2004. Η EFSA έκρινε τη χρήση πουλουλάνης αποδεκτή για την επικάλυψη συμπληρωμάτων διατροφής υπό μορφή καψουλών και δισκίων καθώς και για προϊόντα αρωματισμού της αναπνοής υπό μορφή μεμβρανών. Θα πρέπει, επομένως, να επιτραπουν οι εν λόγω χρήσεις.
- (12) Η EFSA αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια της τριτο-βουτυλο-υδροκινόνης (TBHQ) και εξέδωσε γνώμη στις 12 Ιουλίου 2004. Η EFSA καθόρισε ΑΗΔ 0-0,7 mg/kg σωματικού βάρους για το αντιοξειδωτικό αυτό και διαπίστωσε ότι η χρήση του θα ήταν αποδεκτή για ορισμένα τρόφιμα σε ορισμένα επίπεδα προσθήκης. Θα πρέπει, επομένως, να επιτραπεί το εν λόγω πρόσθετο.
- (13) Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων αξιολόγησε τις πληροφορίες για την ασφάλεια του αργιλιούχου οκτενυλοηλεκτρικού αμύλου και διατύπωσε τη γνώμη της στις 21 Μαρτίου 1997. Η εν λόγω επιτροπή διαπίστωσε ότι η χρήση του προσθέτου αυτού ως συστατικού για τις μικροκάψουλες βιταμινών και καροτενοειδών μπορεί να θεωρηθεί αποδεκτή. Θα πρέπει, επομένως, να επιτραπεί η χρήση αυτή.
- (14) Κατά την παρασκευή τυριού από ξινόγαλο, προστίθεται στο παστεριωμένο γάλα όξινο ανθρακικό νάτριο (E 500ii), ούτως ώστε να επιτευχθεί κατάλληλη τιμή pH για να αντισταθμιστεί η οξύτητα που προκαλεί το γαλακτικό οξύ και να δημιουργηθούν, με τον τρόπο αυτό, οι απαραίτητες συνθήκες ανάπτυξης για τις καλλιέργειες ωρίμανσης. Κατά συνέπεια, θα πρέπει να επιτραπεί η χρήση όξινου ανθρακικού νατρίου στο τυρί από ξινόγαλο.
- (15) Σήμερα επιτρέπεται η χρήση ενός μείγματος σορβικών (E 200, E 202 και E 203) και βενζοϊκών ενώσεων (E 210 έως E 213) στις μαγειρεμένες γαρίδες ως συντηρητικών. Η έγκριση αυτή θα πρέπει να επεκταθεί, έτσι ώστε να επιτραπεί η χρήση των ουσιών αυτών σε όλα τα μαγειρεμένα καρκινοειδή και μαλάκια.
- (16) Το διοξείδιο του πυριτίου E 551 επιτρέπεται ως φορέας για τις χρωστικές ουσίες τροφίμων σε μέγιστο επίπεδο 5 %. Θα πρέπει επίσης να επιτραπεί η χρήση διοξειδίου του πυριτίου ως φορέα για τις χρωστικές ουσίες τροφίμων E 171 (διοξείδιο του τιτανίου) και E 172 (οξείδια και υδροξείδια του σιδήρου) σε μέγιστο επίπεδο 90 % σε σχέση με τη χρωστική ουσία.
- (17) Η οδηγία 95/2/EK περιορίζει τη χρήση των προσθέτων που απαριθμούνται στο παράρτημα I της εν λόγω οδηγίας στο παραδοσιακό γαλλικό ψωμί «*Pain courant français*». Ο ίδιος περιορισμός θα πρέπει να ισχύει και για ένα παρόμοιο παραδοσιακό ουγγρικό ψωμί. Είναι, επίσης, σκόπιμο να επιτραπεί η χρήση ασκορβικού οξέος (E 300), ασκορβικού νατρίου (E 301) και αιθυλενοδιαμινωτετραοξικού ασβεστονατρίου (άλατος του EDTA με ασβεστιονάτριο) (E 385) σε ουγγρικούς ηπατοπολτούς (πατέ σκωτού).
- (18) Είναι σκόπιμο να καταστούν επίκαιρες οι ισχύουσες διατάξεις όσον αφορά τη χρήση θειωδών ενώσεων (E 220 έως E 228) στα βρασμένα καρκινοειδή, τα επιτραπέζια σταφύλια και τα λίτσι.
- (19) Σύμφωνα με αίτημα κράτους μέλους και τη γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων της 5ης Μαρτίου 2003, η 4-εξυλορεορκινόλη, που είχε επιτραπεί σε εθνικό επίπεδο βάσει της οδηγίας 89/107/ΕΟΚ, θα πρέπει να επιτραπεί σε κοινοτικό επίπεδο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 118 της 23.4.2004, σ. 70.

⁽²⁾ ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την οδηγία 2003/89/ΕΚ (ΕΕ L 308 της 25.11.2003, σ. 15).

(20) Η ορολογία που χρησιμοποιείται στην οδηγία 95/2/EK θα πρέπει να προσαρμοσθεί ώστε να ληφθούν υπόψη η οδηγία 89/398/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 3ης Μαΐου 1989, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή ⁽¹⁾, η οδηγία 2002/46/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Ιουνίου 2002, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών περί των συμπληρωμάτων διατροφής ⁽²⁾, και η οδηγία 1999/21/EK της Επιτροπής, της 25ης Μαρτίου 1999, σχετικά με τα διαιτητικά τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ⁽³⁾.

(21) Οι οδηγίες 95/2/EK και 94/35/EK θα πρέπει, επομένως, να τροποποιηθούν αναλόγως,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Η οδηγία 95/2/EK τροποποιείται ως εξής:

1. Στο άρθρο 1, το στοιχείο γ) της παραγράφου 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«γ) “φορείς”, συμπεριλαμβανομένων των διαλυτών-φορέων, οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση, την αραίωση, τη διασπορά ή άλλη φυσική τροποποίηση προσθέτου τροφίμων ή αρτύματος χωρίς να μεταβάλλουν τη λειτουργία του (και χωρίς να ασκούν οι ίδιες τεχνολογικές επιδράσεις) προκειμένου να διευκολύνουν το χειρισμό, την εφαρμογή ή τη χρήση του».
2. Στο άρθρο 3 παράγραφος 2, οι λέξεις «τροφές απογαλακτισμού» αντικαθίστανται από τις λέξεις «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές».
3. Τα παραρτήματα τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 2

Το παράρτημα στην οδηγία 94/35/EK τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 3

1. Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ έως τις 15 Φεβρουαρίου 2008 τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν προς την παρούσα οδηγία προκειμένου:

- α) έως τις 15 Φεβρουαρίου 2008 να επιτρέψουν την εμπορία και τη χρήση των προϊόντων που συμμορφώνονται με την παρούσα οδηγία·
- β) έως τις 15 Αυγούστου 2008 να απαγορεύσουν την εμπορία και τη χρήση των προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την παρούσα οδηγία.

Ωστόσο, η εμπορία προϊόντων που δεν συμμορφώνονται προς την παρούσα οδηγία και διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από τις 15 Αυγούστου 2008 επιτρέπεται, μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων.

Τα κράτη μέλη γνωστοποιούν αμέσως στην Επιτροπή το κείμενο των εν λόγω νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων, καθώς και πίνακα αντιστοιχίας αυτών με τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

2. Οι διατάξεις αυτές, όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από την αναφορά αυτή κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Ο τρόπος της αναφοράς καθορίζεται από τα κράτη μέλη.

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.

Στρασβούργο, 5 Ιουλίου 2006.

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

J. BORRELL FONTELLES

Για το Συμβούλιο

Η Πρόεδρος

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ ΕΕ L 186 της 30.6.1989, σ. 27. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003.

⁽²⁾ ΕΕ L 183 της 12.7.2002, σ. 51.

⁽³⁾ ΕΕ L 91 της 7.4.1999, σ. 29. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε με την πράξη προσχώρησης του 2003.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Τα παραρτήματα της οδηγίας 95/2/EK τροποποιούνται ως εξής:

1. Το παράρτημα I τροποποιείται ως εξής:

α) Στην εισαγωγική σημείωση, προστίθεται η ακόλουθη σημείωση:

- «4. Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στις καταχωρίσεις για τα 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 και E 440 δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε ζελεδομπουκίτσες οι οποίες νοούνται, για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, ως στερεά ζελέ ζαχαροπλαστικής πολύ μικρού μεγέθους με ημίσκληρο περιβλήμα που καταπίνονται με μια μπουκιά ασκώντας πίεση στο περιβλήμα προκειμένου να εκτιναχθεί το ζελέ στο στόμα.»

β) Στον πίνακα, παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώριση:

«E 462	Αιθυλοκυτταρίνη»
--------	------------------

2. Το παράρτημα II τροποποιείται ως εξής:

α) Η καταχώριση για το «Τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση» αντικαθίσταται από την ακόλουθη καταχώριση:

«Τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση	E 170 Ανθρακικό ασβέστιο E 504 Ανθρακικά άλατα μαγνησίου E 509 Χλωριούχο ασβέστιο E 575 Γλυκονο-δ-λακτόνη	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Όξινο ανθρακικό νάτριο	<i>quantum satis</i> (μόνο για το τυρί από ξινόγαλο)»

β) Στην καταχώριση για το «Pain courant français (γαλλικό ψωμί)», μετά τις λέξεις «Pain courant français (γαλλικό ψωμί)» προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek».

γ) Στην καταχώριση για το «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», μετά τις λέξεις «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

3. Το παράρτημα III τροποποιείται ως εξής:

α) Το τμήμα A τροποποιείται ως εξής:

- i) στον πίνακα «Σορβικές, βενζοϊκές και p-υδροξυβενζοϊκές ενώσεις», οι καταχωρίσεις για τα «E 216 p-Υδροξυβενζοϊκό προπύλιο» και «E 217 p-Υδροξυβενζοϊκού προπυλίου, άλας με νάτριο» διαγράφονται,
- ii) ο πίνακας για τα τρόφιμα τροποποιείται ως εξής:

— Διαγράφονται οι ακόλουθες καταχωρίσεις:

«Μαγειρεμένες γαρίδες				2 000		
Μαγειρεμένες ουρές από ποταμοκαραβίδες και προσυσκευασμένα, μαριναρισμένα και μαγειρεμένα μαλάκια	2 000					
Υγρά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής						2 000»

- Προστίθενται οι ακόλουθες καταχωρίσεις:

«Μαγειρεμένα καρκινοειδή και μαλάκια		1 000		2 000		
Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ (*), που παρέχονται σε υγρή μορφή				2 000		

(*) Οδηγία 2002/46/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 183 της 12.7.2002, σ. 51)».

- Οι λέξεις «Διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στην οδηγία 1999/21/ΕΚ (*).

(*) Οδηγία 1999/21/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 91 της 7.4.1999, σ. 29).»

- β) Στο τμήμα Β, ο πίνακας τροφίμων τροποποιείται ως εξής:

- Η καταχώριση «Καρκινοειδή και κεφαλόποδα» αντικαθίσταται από την ακόλουθη καταχώριση:

«Καρκινοειδή και κεφαλόποδα:	
— νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα	150 ⁽¹⁾
— καρκινοειδή των οικογενειών <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— έως 80 μονάδες	150 ⁽¹⁾
— από 80 έως 120 μονάδες	200 ⁽¹⁾
— άνω των 120 μονάδων	300 ⁽¹⁾
Καρκινοειδή και κεφαλόποδα	
— μαγειρεμένα	50 ⁽¹⁾
— μαγειρεμένα καρκινοειδή των οικογενειών <i>Penaeidae</i> , <i>-Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— έως 80 μονάδες	135 ⁽¹⁾
— από 80 έως 120 μονάδες	180 ⁽¹⁾
— άνω των 120 μονάδων	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Σε εδώδιμα μέρη.»

- Η καταχώριση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο για τροφές απογαλακτισμού, τροφές δεύτερης βρεφικής ηλικίας και τροφές νηπίων)» αντικαθίσταται από την καταχώριση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο των παρασκευασμάτων για βρέφη, των παρασκευασμάτων δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένων των μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά, και των τροφών για βρέφη)».

- Προστίθενται οι ακόλουθες καταχωρίσεις:

« <i>Salsicha fresca</i>	450
Επιτραπέζια σταφύλια	10
Νωπά λίτση	10 (σε εδώδιμα μέρη)».

γ) Στο τμήμα Γ, ο πίνακας για τα E 249, E 250, E 251 και E 252 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο πίνακα:

«Αριθ. E	Ονομασία	Τρόφιμα	Ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή (εκφραζόμενη ως NaNO ₂)	Ανώτατη ποσότητα ως κατάλοιπο στο τελικό τρόφιμο (εκφραζόμενη ως NaNO ₂)
E 249	Νιτρώδες κάλιο (λ)	Προϊόντα κρέατος	150 mg/kg	175 mg/kg
E 250	Νιτρώδες νάτριο (λ)	Αποστειρωμένα προϊόντα κρέατος (Fo > 3.00) (ψ)	100 mg/kg	
		Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με εμβάπτιση (1): Wiltshire bacon (1.1)· Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2)· και παρόμοια προϊόντα		
		Wiltshire ham (1.1)· και παρόμοια προϊόντα	100 mg/kg	
		Rohschinken nassgepökelt (1.6)· και παρόμοια προϊόντα	50 mg/kg	
		Cured tongue (1.3)		
		Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με ξηρές μεθόδους (2): Dry cured bacon (2.1)· και παρόμοια προϊόντα	175 mg/kg	
		Dry cured ham (2.1)· Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2)· Presunto, presunto da pá και paio do lombo (2.3)· και παρόμοια προϊόντα	100 mg/kg	
		Rohschinken trockengepökelt (2.5)· και παρόμοια προϊόντα	50 mg/kg	
		Άλλα προϊόντα κρέατος διατηρημένα με παραδοσιακές μεθόδους (3): Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5)· και παρόμοια προϊόντα	180 mg/kg	
		Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1)· και παρόμοια προϊόντα Jellied veal and brisket (3.2)	50 mg/kg	

Αριθ. Ε	Ονομασία	Τρόφιμα	Ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή (εκφραζόμενη ως NaNO ₂)	Ανώτατη ποσότητα ως κατάλοιπο στο τελικό τρόφιμο (εκφραζόμενη ως NaNO ₂)
E 251 E 252	Νιτρικό νάτριο ^(ω) Νιτρικό κάλιο ^(ω)	Προϊόντα κρέατος μη θερμικώς επεξεργασμένα	150 mg/kg	
		Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με εμβάπτιση (1):		
		<i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrokt renkött</i> (1.4)	300 mg/kg	
		<i>Wiltshire bacon</i> και <i>Wiltshire ham</i> (1.1) <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), tucinho fumado</i> (1.2) <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) και παρόμοια προϊόντα		250 mg/kg
		<i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5) και παρόμοια προϊόντα		250 mg/kg χωρίς προσθήκη E 249 ή E 250
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		10 mg/kg
		Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με ξηρές μεθόδους (2):		250 mg/kg
		<i>Dry cured bacon</i> και <i>Dry cured ham</i> (2.1) <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2)		
		<i>Presunto, presunto da pá</i> και <i>paio do lombo</i> (2.3) <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) και παρόμοια προϊόντα		
		<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4)		250 mg/kg χωρίς προσθήκη E 249 ή E 250
		Άλλα προϊόντα κρέατος διατηρημένα με παραδοσιακές μεθόδους (3):		
		<i>Rohwürste (Salami και Kantwurst)</i> (3.3)	300 mg/kg (χωρίς προσθήκη E 249 ή E 250)	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) και παρόμοια προϊόντα		250 mg/kg
		<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4) <i>Saucissons secs</i> (3.6) και παρόμοια προϊόντα	250 mg/kg (χωρίς προσθήκη E 249 ή E 250)	
		<i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		10 mg/kg

Αριθ. E	Ονομασία	Τρόφιμα	Ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή (εκφραζόμενη ως NaNO ₂)	Ανώτατη ποσότητα ως κατάλοιπο στο τελικό τρόφιμο (εκφραζόμενη ως NaNO ₂)
		Σκληρό, ημίσκληρο και ημιμαλακό τυρί	150 mg/kg στο τυρόγαλα ή ισοδύναμο επίπεδο αν προστίθεται ύστερα από αφαίρεση ορού και προσθήκη ύδατος	
		Απομίμηση τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα		
		Ρέγγα και σαρδελλορέγγα τουρσί	500 mg/kg	

- (γ) Όταν τα νιτρώδη άλατα φέρουν την επισήμανση “για χρήση στα τρόφιμα”, επιτρέπεται να πωλούνται μόνο σε μείγμα με μαγειρικό αλάτι ή υποκατάστατό του.
- (δ) τιμή Fo 3 ισοδυναμεί με θέρμανση επί 3 λεπτά σε θερμοκρασία 121 °C (μείωση του βακτηριακού φορτίου από 1 δισεκατ. σπόρια ανά 1 000 δοχεία σε 1 σπόριο ανά 1 000 δοχεία).
- (ε) Νιτρικά άλατα ενδέχεται να υπάρχουν σε ορισμένα θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα ως αποτέλεσμα της φυσικής μετατροπής των νιτρωδών αλάτων σε νιτρικά άλατα εντός περιβάλλοντος χαμηλής οξύτητας.
- 1 Τα προϊόντα κρέατος εμβάπτιζονται σε συντηρητικό διάλυμα που περιέχει νιτρώδη ή/και νιτρικά άλατα, αλάτι και άλλα συστατικά, ενδέχεται δε να υφίστανται και άλλες επεξεργασίες, π.χ. υποκαπνισμό.
 - 1.1 Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμβάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης.
 - 1.2 Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 3 έως 5 ημέρες. Το προϊόν δεν υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία και έχει υψηλή ενεργότητα νερού.
 - 1.3 Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 4 τουλάχιστον ημέρες και προμαγειρευμένα.
 - 1.4 Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση. Χρόνος επεξεργασίας 14 έως 21 ημέρες, εν συνεχεία δε ωρίμανση με υποκαπνισμό εν ψυχρώ επί 4-5 εβδομάδες.
 - 1.5 Διατήρηση με εμβάπτιση επί 4-5 ημέρες σε 5-7 °C, ωρίμανση κατά κανόνα επί 24-40 ώρες σε 22 °C, ενδεχομένως υποκαπνισμός επί 24 ώρες σε 20-25 °C και αποθήκευση επί 3 έως 6 εβδομάδες σε 12-14 °C.
 - 1.6 Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 2 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση.
 - 2 Η ξηρή μέθοδος διατήρησης έγκειται στην εφαρμογή συντηρητικού μίγματος νιτρωδών ή/και νιτρικών αλάτων, αλατιού και άλλων συστατικών στην επιφάνεια του κρέατος, ακολουθούμενη από χρονικό διάστημα σταθεροποίησης/ωρίμανσης. Τα προϊόντα κρέατος ενδέχεται να υφίστανται και άλλες επεξεργασίες, π.χ. υποκαπνισμό.
 - 2.1 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες.
 - 2.2 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο, με διάστημα σταθεροποίησης τουλάχιστον 10 ημερών και διάστημα ωρίμανσης άνω των 45 ημερών.
 - 2.3 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 10-15 ημέρες, την οποία ακολουθεί διάστημα σταθεροποίησης 30 έως 45 ημερών και διάστημα ωρίμανσης τουλάχιστον 2 μηνών.
 - 2.4 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 3 ημέρες συν 1 ημέρα/kg, ακολουθεί δε 1 εβδομάδα περαιτέρω αλατίσματος και περίοδος γήρανσης και ωρίμανσης η οποία διαρκεί από 45 ημέρες έως 18 μήνες.
 - 2.5 Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 10 έως 14 ημέρες, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση.
 - 3 Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμβάπτισης και ξηράς μεθόδου, ή περιπτώσεις όπου σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη ή/και νιτρικά άλατα ή εγχέεται στο προϊόν συντηρητικό διάλυμα πριν από το ψήσιμο. Τα προϊόντα ενδέχεται να υφίστανται περαιτέρω επεξεργασία, π.χ. υποκαπνισμό.
 - 3.1 Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση ξηράς μεθόδου και εμβάπτισης (χωρίς έγχυση συντηρητικού διαλύματος). Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 14 έως 35 ημέρες, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση.
 - 3.2 Έγχυση συντηρητικού διαλύματος ακολουθούμενη, ύστερα από 2 τουλάχιστον ημέρες, από βράσιμο σε βραστό νερό επί 3 ώρες το πολύ.
 - 3.3 Προϊόν με διάκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 4 εβδομάδων και λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7.
 - 3.4 Διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 30 ημερών.
 - 3.5 Το ξηραμένο προϊόν ψήνεται στους 70 °C, υφίσταται δε ακολούθως διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού διάρκειας 8 έως 12 ημερών. Το προϊόν ζύμωσης υφίσταται διεργασία ζύμωσης τριών σταδίων διάρκειας 14 έως 30 ημερών και εν συνεχεία υποκαπνισμό.
 - 3.6 Άψιγτο αλλαντικό που έχει υποστεί ξήρανση και ζύμωση χωρίς προσθήκη νιτρωδών αλάτων. Το προϊόν υποβάλλεται σε ζύμωση σε θερμοκρασίες 18-22 °C ή χαμηλότερες (10-12 °C), ακολουθεί δε περίοδος γήρανσης/ωρίμανσης τουλάχιστον 3 εβδομάδων. Το προϊόν έχει λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7.

δ) Το τμήμα Δ τροποποιείται ως εξής:

- i) Η σημείωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Ο αστερίσκος (*) στον πίνακα αναφέρεται στον κανόνα της αναλογικότητας: όταν χρησιμοποιούνται συνδυασμοί εστέρων του γαλλικού οξέος, TBHQ, BHA και BHT, τα επιμέρους επίπεδα πρέπει να μειώνονται κατ' αναλογία.».
- ii) Οι καταχωρίσεις E 310 έως E 321 και E 310 έως E 320 αντικαθίστανται από τις ακόλουθες καταχωρίσεις:

«E 310	Γαλλικός προπυλεστέρας	Λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων	200 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)
E 311	Γαλλικός οκτυλεστέρας	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, εκτός του πυρηνελαιίου	100* (BHT)
E 312	Γαλλικός δωδεκυλεστέρας		
E 319	Τριτο-βουτυλο-υδροκινόνη (TBHQ)	Χοιρινό λίπος (λαρδί), ιχθυέλαιο, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων	αμφότερα εκφραζόμενα επί λιπαρών ουσιών
E 320	Βουτυλική υδροξυανισόλη (BHA)	Μίγματα για παρασκευή γλυκισμάτων Σνακς με βάση τα δημητριακά Γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως	200 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)
E 321	Βουτυλικό υδροξυτολουόλιο (BHT)	Γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως Αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί Σάλτσες Αφυδατωμένο κρέας Επεξεργασμένοι ξηροί καρποί Προμαγειρευμένα δημητριακά	εκφραζόμενα επί λιπαρών ουσιών
		Αρτύματα και καρυκεύματα	200 (εστέρες του γαλλικού οξέος και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) εκφραζόμενα επί λιπαρών ουσιών
		Αφυδατωμένες πατάτες	25 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)
		Τσίχλες Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK	400 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ, BHT και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)
		Αιθέρια έλαια	1 000 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)
		Αρώματα άλλα από τα αιθέρια έλαια	100* (εστέρες του γαλλικού οξέος, μόνα ή σε συνδυασμό) 200* (TBHQ, BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)»

iii) Προστίθεται η ακόλουθη καταχώριση:

«E 586	4-Εξυλορεσορκινόλη	Νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή	2 mg/kg ως κατάλοιπα σε κρέας καρκινοειδών»
--------	--------------------	---	---

4. Το παράρτημα IV τροποποιείται ως εξής:

α) Η καταχώριση για το E 385 αντικαθίσταται από την ακόλουθη καταχώριση:

«E 385	Αιθυλενοδιαμινοτετραξικό ασβεστιονάτριο (άλας του EDTA με ασβεστιονάτριο)	Γαλακτωματοποιημένες σάλτσες	75 mg/kg
		Όσπρια, λαχανικά, μανιτάρια και αγκινάρες σε κονσέρβες και δοχεία	250 mg/kg
		Καρκινοειδή και μαλάκια σε κονσέρβες και δοχεία	75 mg/kg
		Ψάρια σε κονσέρβες και δοχεία	75 mg/kg
		Λιπαρές ύλες για επάλειψη, όπως ορίζονται στα παραρτήματα Β και Γ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2991/94 (*), με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες έως και 41 % κατ' ανώτατο όριο	100 mg/kg
		Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) ΕΕ L 316 της 9.12.1994, σ. 2.»

β) Παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώριση μετά την καταχώριση για το E 967:

«E 968	Ερυθριτόλη	Τρόφιμα εν γένει (εκτός των ποτών και εκείνων των τροφίμων που παρατίθενται στο άρθρο 2 παράγραφος 3)	<i>quantum satis</i>
		Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ανεπεξέργαστα ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια και κεφαλόποδα	<i>quantum satis</i>
		Λικέρ	<i>quantum satis</i>
			Για άλλους σκοπούς εκτός από τη γλύκανση»

γ) Προστίθεται η ακόλουθη καταχώριση:

«E 426	Ημικυτταρίνη σόγιας	Ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα προοριζόμενα για λιανική πώληση	5 g/l
		Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	1,5 g/l
		Γαλακτωματοποιημένες σάλτσες	30 g/l
		Προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για λιανική πώληση	10 g/kg
		Προσσκευασμένα “κινέζικα ζυμαρικά” έτοιμα προς βρώση, προοριζόμενα για λιανική πώληση	10 g/kg
		Προσσκευασμένο ρύζι έτοιμο προς βρώση, προοριζόμενο για λιανική πώληση	10 g/kg

	Προσσκευασμένα επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας και ρυζιού (συμπεριλαμβανομένων των κατεψυγμένων, υπερκατεψυγμένων, διατηρημένων σε απλή ψύξη και αποξηραμένων μεταποιημένων προϊόντων), προοριζόμενα για λιανική πώληση	10 g/kg
	Αφυδατωμένα, συμπυκνωμένα, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα προϊόντα αυγών	10 g/kg
	Ζελέ ζαχαροπλαστικής, εκτός από τις ζελεδομπουκίτσες	10 g/kg»

- δ) Στην καταχώριση για το E 468, οι λέξεις «Στερεά διατηρητικά συμπληρώματα διατροφής» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK, που παρέχονται σε στερεά μορφή».
- ε) Στις καταχωρίσεις για τα E 338 έως E 452, οι λέξεις «Διατηρητικά συμπληρώματα διατροφής» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK».
- στ) Στην καταχώριση για το E 405, στην καταχώριση για το E 416, στις καταχωρίσεις για τα E 432 έως E 436, στις καταχωρίσεις για τα E 473 και E 474, στην καταχώριση για το E 475, στις καταχωρίσεις για τα E 491 έως E 495, στις καταχωρίσεις για τα E 551 έως E 559, και στις καταχωρίσεις για τα E 901 έως E 904, οι λέξεις «Διατηρητικά συμπληρώματα διατροφής» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK».
- ζ) Στις καταχωρίσεις για τα E 1201 και E 1202, οι λέξεις «Συμπληρώματα των διατηρητικών τροφών δισκία και δισκία με επικάλυψη» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK, υπό μορφή δισκίων και δισκίων με επικάλυψη».
- η) Στην καταχώριση για το E 405, στις καταχωρίσεις για τα E 432 έως E 436, στις καταχωρίσεις για τα E 473 και E 474, στην καταχώριση για το E 475, στην καταχώριση για το E 477, στις καταχωρίσεις για τα E 481 και E 482 και στις καταχωρίσεις για τα E 491 έως E 495, οι λέξεις «Διατηρητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Διατηρητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στην οδηγία 1999/21/EK».
- θ) Οι καταχωρίσεις E 1505 έως E 1520 αντικαθίστανται από τις ακόλουθες καταχωρίσεις:

«E 1505	Κιτρικός τριαιδυλεστέρας	Αρώματα	3 g/kg από όλες τις πηγές στα τρόφιμα, όπως αυτά καταναλώνονται ή ανασυνιστώνται σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή μόνα ή σε συνδυασμό. Στην περίπτωση των ποτών και εξαιρουμένων των λικέρ “κρεμ”, το μέγιστο επίπεδο της ουσίας E 1520 είναι 1 g/l.»
E 1517	Διοξικός γλυκερινεστέρας (διακετίνη)		
E 1518	Τριοξικός γλυκερινεστέρας (τριακετίνη)		
E 1520	Προπανο-1,2-διόλη (προπυλενογλυκόλη)		

- ι) Προστίθενται οι ακόλουθες καταχωρίσεις:

«E 1204	Πουλουάνη	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK, με μορφή καψουλών και δισκίων	<i>quantum satis</i>
		Μικρο-καραμέλες αρωματισμού της αναπνοής υπό μορφή μεμβρανών	<i>quantum satis</i>
E 1452	Αργιλιούχο οκτενυλο-ηλεκτρικό άμυλο (SAOS)	Μικροκάψουλες με παρασκευάσματα βιταμινών σε συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK	35 g/kg συμπληρώματος διατροφής»

5. Το παράρτημα V τροποποιείται ως εξής:

α) Παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώριση μετά την καταχώριση για το E 967:

«E 968	Ερυθριτόλη»	
--------	-------------	--

β) Παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώριση μετά την καταχώριση για το E 466:

«E 462	Αιθυλοκυτταρίνη»	
--------	------------------	--

γ) Στην τρίτη στήλη της καταχώρισης για το E 551 και το E 552 προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:

«Για το E 551: στο E 171 διοξείδιο του τιτανίου και E 172 οξείδια και υδροξείδια του σιδήρου (το πολύ 90 % σε σχέση με τη χρωστική ουσία).».

6. Το παράρτημα VI τροποποιείται ως εξής:

α) Στην πρώτη, τη δεύτερη και την τρίτη παράγραφο της εισαγωγικής σημείωσης, οι λέξεις «τροφές απογαλακτισμού» αντικαθίστανται από τις λέξεις «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές».

β) Στο μέρος 3, στον τίτλο, στις καταχωρίσεις για τα E 170 έως E 526, στις καταχωρίσεις για τα E 500, E 501 και E 503, στην καταχώριση για το E 338, στις καταχωρίσεις για τα E 410 έως E 440, στις καταχωρίσεις για τα E 1404 έως E 1450 και στην καταχώριση για το E 1451, οι λέξεις «τροφές απογαλακτισμού» αντικαθίστανται από τις λέξεις «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές».

γ) Στο μέρος 4, μετά την καταχώριση E 472c παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώριση:

«E 473	Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη	120 mg/l	Προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες, πεπτίδια και αμινοξέα»
--------	------------------------------------	----------	--

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Το παράρτημα της οδηγίας 94/35/ΕΚ τροποποιείται ως εξής:

1. Στην πρώτη στήλη της καταχώρισης για τα E 420 έως E 967, προστίθεται ο κωδικός «E 968».
 2. Στη δεύτερη στήλη της καταχώρισης για τα E 420 έως E 967, προστίθεται η λέξη «Ερυθριτόλη».
-