

## EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU DIREKTIIV 2006/52/EÜ,

5. juuli 2006,

**millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta ning direktiivi 94/35/EÜ toiduainetes kasutatavate magusainete kohta**

EUROOPA PARLAMENT JA EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

(4) Alates direktiivide 95/2/EÜ ja 94/35/EÜ vastuvõtmisest on toiduainetes kasutatavate lisaainete valdkonnas toimunud tehniline areng. Selle arenguga arvestamiseks tuleb nimetatud direktiive parandada.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 95,

(5) Euroopa Toiduohutusameti 26. novembril 2003 väljendatud arvamuse põhjal muudetakse lubatud lisaainete loetelu, et hoida nitrosoamiinide tase võimalikult madal, vähendades toiduainetele lisatavate nitritite ja nitraatide taset ning samal ajal säilitades toiduainete mikrobioloogilise ohutuse. Euroopa Toiduohutusamet soovib sätestada õigusaktides nitritite ja nitraatide taseme "lisatud kogusena". Euroopa Toiduohutusamet on seisukohal, et mitte nitritite jääkide kogus, vaid lisatud kogus aitab kaasa *Clostridium botulinum*'i vastasele mõjule. Kehtivaid nõudeid muudetakse nii, et Euroopa Toiduohutusameti nimetatud maksimaalne lubatud tase kuumtöötlemata ja kuumtöödeldud lihatoodetes, juustus ja kalas oleks sätestatud lisatud kogustena. Teatud tavapärastelt valmistatud lihatoodete suhtes peaks siiski erandkorras kehtestama maksimaalsed jääkide kogused, tingimusel et tooted on piisavalt täpselt määratletud. Sätestatud tasemed peaksid tagama, et toidu teaduskomitee poolt 1990. aastal kehtestatud aktsepteeritavaid päevadoose (ADI) ei ületata. Tooteid, mida käesolevas direktiivis konkreetselt ei nimetata, kuid mida traditsiooniliselt toodetakse sarnasel viisil (st jms tooted), võib vajaduse korral liigitada vastavalt direktiivi 95/2/EÜ artiklitele 5 ja 6. Juustu puhul tuleks tase sätestada juustupiimale lisatud kogusena. Kui kasutatakse protsessi, mille puhul nitraat lisatakse pärast vadaku eraldamist ja vee lisamist, peaks saavutatama sama tase, mis oleks saadud nitraadi lisamisel otse juustupiimale.

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

võttes arvesse Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomitee arvamust <sup>(1)</sup>,

toimides asutamislepingu artiklis 251 sätestatud korras <sup>(2)</sup>

ning arvestades järgmist:

- (1) Lisaaineid võib toiduainetes kasutada ainult siis, kui need on kooskõlas nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiivi 89/107/EMÜ (inimtarbimiseks ettenähtud toiduainetes lubatud lisaaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) <sup>(3)</sup> II lisa nõuetega.
- (2) Direktiiv 95/2/EÜ <sup>(4)</sup> sätestab ühenduses kasutada lubatud lisaainete loetelu ja kasutamistingimused.
- (3) Direktiiv 94/35/EÜ <sup>(5)</sup> sätestab ühenduses kasutada lubatud magusainete loetelu ja kasutamistingimused.

(6) Direktiiv 2003/114/EÜ, millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ, kohustab komisjoni ja Euroopa Toiduohutusametit üle vaatama E 214 kuni E 219 p-hüdroksübensoaatide ja nende naatriumsoolade kasutamistingimused enne 1. juulit 2004. Euroopa Toiduohutusamet hindas teavet p-hüdroksübensoaatide ohutuse kohta ning esitas oma arvamuse 13. juulil 2004. Euroopa Toiduohutusamet kehtestas metüül- ja etüül-p-hüdroksübensoehappe alküülestrite ja nende naatriumsoolade ADIks kokku 0–10 mg kehamassi kilogrammi kohta. Euroopa Toiduohutusamet oli arvamisel, et propüülparabeen ei peaks selle rühma aktsepteeritava päevase doosi hulka kuuluma, sest vastupidiselt metüül- ja etüülparabeenile avaldas propüülparabeen mõju noorte rottide suguhormoonidele ja suguelunditele. Seega ei saanud Euroopa Toiduohutusamet soovitada propüülparabeeni aktsepteeritavat päevast doosi, sest puudus selge tähtsatava kahjuliku toimeta annus (NOAEL). E 216 propüül-p-hüdroksübensoaat ja E 217 naatriumpropüül-p-hüdroksübensoaat tuleb direktiivist 95/2/EÜ eemaldada. Samuti tuleb lõpetada p-hüdroksübensoaatide kasutamine vedelates diettoidulisandites.

<sup>(1)</sup> ELT C 255, 14.10.2005, lk 59.

<sup>(2)</sup> Euroopa Parlamendi 26. oktoobri 2005. aasta aramus (Euroopa Liidu Teatajas seni avaldamata). Nõukogu 2. juuni 2006. aasta otsus.

<sup>(3)</sup> EÜT L 40, 11.2.1989, lk 27. Direktiivi on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

<sup>(4)</sup> EÜT L 61, 18.3.1995, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/114/EÜ (ELT L 24, 29.1.2004, lk 58).

<sup>(5)</sup> EÜT L 237, 10.9.1994, lk 3. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/115/EÜ (ELT L 24, 29.1.2004, lk 65).

- (7) Komisjoni otsusega 2004/374/EÜ<sup>(1)</sup> peatati merevetikatest ja teatud vaikudest saadud želeerivaid lisaineid sisaldava kapslites marmelaadi turuleviimine ja import nende toodete poolt põhjustatava lämbumisohu tõttu. Arvestades kõnealuse otsuse läbivaatamise tulemusi, tuleb lõpetada teatavate želeerivate lisainete kasutamine kapslis marmelaadis.
- (8) Toidu teaduskomitee (SCF) analüüsis teavet erütritooli ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 5. märtsil 2003. Komitee arvamuse kohaselt on erütritooli kasutamine lisainena lubatav. Komitee märgib ka, et erütritoolil on lahtistav mõju, kuid see avaldub suurema doosi juures kui polüoolide puhul. Erütritoolil on mitmeid tehnoloogilisi mittemagustavaid omadusi, mis on olulised paljude toiduainete jaoks alates kondiitritoodetest kuni piimatoodeteni. Nende hulka kuuluvad lõhna- ja maitsetugevdaja, kandeaine, niiskusesäilitaja, stabilisaatori, paksendaja, mahuaine ja sekvestrandi funktsioonid. Erütritooli peab lubama kasutada samades toiduainetes kui teisi polüoole. Peale selle tuleb muuta direktiivi 94/35/EÜ, sest erütritooli, nagu teisi lubatud polüoole, kasutatakse ka magustamise eesmärgil.
- (9) Toidu teaduskomitee analüüsis teavet soja hemitselluloosi ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 4. aprillil 2003. Komitee arvamuse kohaselt on soja hemitselluloosi kasutamine lubatav teatavates toiduainetes, mille suhtes esitati taotlus, ja teatava sisalduse juures. Seetõttu on kohane kõnealust kasutust teataval otstarbel lubada. Soja suhtes allergiliste isikute olukorra kergendamiseks ei tohiks soja sisaldumist siiski lubada töötlemata toiduainetes, mis üldiselt sojauba ei sisalda. Igal juhul tuleks tarbijaid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiivi 2000/13/EÜ (toiduainete märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta)<sup>(2)</sup> sätetele teavitada, kui toode sisaldab soja hemitselluloosi.
- (10) Euroopa Toiduohutusamet analüüsis teavet etiüütselluloosi ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 17. veebruaril 2004. Toiduohutusamet otsustas lisada etiüütselluloosi toidu teaduskomitee poolt koostatud "määratlemata" aksepteeritava päevase doosiga rühma. Etiüütselluloosi kasutatakse peamiselt toidulisandites ning kapseldatud lõhna- ja maitseainetes. Seega peaks etiüütselluloosi lubama kasutada nii nagu teisi tselluloose.
- (11) Euroopa Toiduohutusamet analüüsis teavet pullulaani ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 13. juulil 2004. Amet luges aksepteeritavaks pullulaani kasutamise kapslite ja tablettidena esinevate toidulisandite katetes ning samuti õhukese lehe kujul esinevates hingeõhu värskendajates. Seetõttu on kohane nimetatud kasutusi lubada.
- (12) Euroopa Toiduohutusamet analüüsis teavet tertsiaarbutüülhüdrokinooni (TBHQ) ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 12. juulil 2004. Toiduohutusamet kehtestas selle antioksidandi aksepteeritavaks päevadoosiks 0–0,7 mg kehakaalu kilogrammi kohta ning leidis, et selle kasutamine on aksepteeritav teatud toiduainetes teatavate (sisaldus) normide piires. Seetõttu on kohane kõnealust lisainet lubada.
- (13) Toidu teaduskomitee analüüsis teavet alumiiniumokteniülsuksinaattärklise (SAOS) ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 21. märtsil 1997. Komitee leidis, et selle lisaine kasutamist mikrokapslites vitamiinide ja karotinoidide ühe komponendina võib pidada aksepteeritavaks. Seetõttu on kohane nimetatud kasutust lubada.
- (14) Sõira tootmisel lisatakse pastöriseeritud piimale E 500ii naatriumvesinikkarbonaat piimhappe põhjustatud happesuse puhverdamiseks vajaliku pH-väärtuseni, et sellega luua laagerduskultuuridele vajalikud kasvutingimused. Seepärast on asjakohane lubada naatriumvesinikkarbonaadi kasutamine sõiras.
- (15) Praegu on lubatud sorbaatide (E 200, E 202 ja E 203) ja bensoaatide (E 210 kuni E 213) kasutamine keedetud krevettides nende konserveerimisel. Seepärast on asjakohane laiendada seda luba kõigile keedetud vähilaadsetele ja molluskitele.
- (16) E 551 ränidioksiidi lubatakse kasutada kandeainena toiduvärvides maksimaalselt 5 % ulatuses. Ränidioksiidi kasutamist kandeainena toiduvärvides E 171 (titaandioksiid) ja E 172 (raudoksiidid ja -hüdrosiidid) maksimaalselt tuleks samuti lubada 90 % ulatuses värvipigmendi suhtes.
- (17) Direktiivi 95/2/EÜ kohaselt on selle direktiivi I lisas loetletud lisainete kasutamine piiratud traditsioonilises Prantsuse leivas *pain courant francais*. Sama piirangut tuleks kasutada ka sarnase traditsioonilise Ungari leiva suhtes. Samuti oleks asjakohane lubada kasutada askorbiinhapet (E 300), naatriumaskorbaati (E 301) ja kaltsiumdinaatriumi EDTA (E 385) Ungari maksapasteetides.
- (18) Vaja on ajakohastada praegusi nõudeid sulfitite (E 220 kuni E 228) kasutamise kohta keedetud vähilaadsetes, lauaviinamarjades ja litšides.
- (19) Vastavalt liikmesriikide taotlusele ja kooskõlas toidu teaduskomitee 5. märtsi 2003. aasta arvamusega peaks 4-heksüülresortsinooli, mille kasutamine on lubatud liikmesriigi tasandil vastavalt direktiivile 89/107/EMÜ, lubama kasutada ka ühenduse tasandil.

(1) ELT L 118, 23.4.2004, lk 70.

(2) EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/89/EÜ (ELT L 308, 25.11.2003, lk 15).

(20) Direktiivis 95/2/EÜ kasutatud mõisteid peaks kohandama, võttes arvesse nõukogu 3. mai 1989. aasta direktiivi 89/398/EMÜ (eritoiduks ettenähtud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta), <sup>(1)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. juuni 2002. aasta direktiivi 2002/46/EÜ (toidulisandeid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta) <sup>(2)</sup> ja komisjoni 25. märtsi 1999. aasta direktiivi 1999/21/EÜ (meditsiiniliseks eriotstarbeks mõeldud dieettoitude kohta) <sup>(3)</sup>.

(21) Seega tuleks direktiive 95/2/EÜ ja 94/35/EÜ vastavalt muuta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

#### Artikkel 1

Direktiivi 95/2/EÜ muudetakse järgmiselt.

1. Artikli 1 lõike 3 punkt c asendatakse järgmisega:
 

“c) *kandained*, sealhulgas *kandelahustid* – ained, mida kasutatakse lisaine või lõhna- ja maitseaine lahustamiseks, lahjendamiseks, hajutamiseks või muul viisil füüsiliseks muutmiseks lisaine või lõhna- ja maitseaine funktsiooni muutmata (ning mis ise ei avalda mingit tehnoloogilist mõju), et hõlbustada lisaine käitlemist, kohaldamist või kasutamist;”.
2. Artikli 3 lõikes 2 asendatakse sõna “võõrutustoidu” sõnadega “töödeldud teraviljatoodete ja imikutoidu”.
3. Lisasid muudetakse vastavalt käesoleva direktiivi I lisale.

#### Artikkel 2

Direktiivi 94/35/EÜ lisa muudetakse vastavalt käesoleva direktiivi II lisale.

#### Artikkel 3

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud õigus- ja haldusnormid 15. veebruariks 2008:

- a) käesoleva direktiivi nõuetele vastavate toodetega kauplemise ja nende kasutamise lubamiseks 15. veebruariks 2008;
- b) käesoleva direktiivi nõuetele mittevastavate toodetega kauplemise ja nende kasutamise keelamiseks 15. augustiks 2008.

Siiski võib tooteid, mis ei vasta käesoleva direktiivi nõuetele ja mis on turule viidud või märgistatud enne 15. augustit 2008, turustada kuni varude ammendumiseni.

Liikmesriigid edastavad komisjonile viivitamata selliste õigus- ja haldusnormide teksti koos nende normide ja käesoleva direktiivi nõuete vastavustabeliga.

2. Kui liikmesriigid need lõikes 1 osutatud õigus- ja haldusnormid vastu võtavad, lisavad nad nendes või nende ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

#### Artikkel 4

Käesolev direktiiv jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

#### Artikkel 5

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Strasbourg, 5. juuli 2006

*Euroopa Parlamendi nimel*  
*president*  
 J. BORRELL FONTELLES

*Nõukogu nimel*  
*eesistuja*  
 P. LEHTOMÄKI

<sup>(1)</sup> EÜT L 186, 30.6.1989, lk 27. Direktiivi on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1882/2003.

<sup>(2)</sup> EÜT L 183, 12.7.2002, lk 51.

<sup>(3)</sup> EÜT L 91, 7.4.1999, lk 29. Direktiivi on muudetud 2003. aasta ühinemisaktiga.

## I LISA

Direktiivi 95/2/EÜ lisasid muudetakse järgmiselt.

## 1. I lisa muudetakse järgmiselt:

## a) sissejuhatusse lisatakse järgmine märkus:

- “4. Numbrite E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 ja E 440 all loetletud aineid ei tohi kasutada kapslites marmelaadis, mis on käesolevas direktiivis määratletud kui pooljäikades kapslites sisalduvad tiheda konsistentsiga pastilaa-marmelaaditooted, mis on mõeldud kapslist suhupigistamiseks ja korraga allaneelamiseks”;

## b) tabelisse lisatakse järgmine rida:

“E 462	Etüütselluloos”.
--------	------------------

## 2. II lisa muudetakse järgmiselt:

## a) “valminud juustu” käsitlev rida asendatakse järgmisega:

“Valminud juust	E 170 Kaltsiumkarbonaat E 504 Magneesiumkarbonaadid E 509 Kaltsiumkloriid E 575 Glükono- $\delta$ -laktoon	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Naatriumvesinikkarbonaat	<i>quantum satis</i> (ainult sõir);

b) *Pain courant français*'d käsitlevas reas lisatakse pärast sõnu *Pain courant français* järgmised sõnad: *Friss búzakenyér, féléh és félbarna kenyerek*;c) *Foie gras*'d, *foie gras entier*'d, *blocs de foie gras*'d käsitlevas reas lisatakse pärast sõnu *Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras* järgmised sõnad: *Libamáj, libamáj egézsben, libamáj tömbben*.

## 3. III lisa muudetakse järgmiselt:

## a) A osa muudetakse järgmiselt:

- i) tabelist “Sorbaadid, bensoaadid ja p-hüdroksübensoaadid” jäetakse välja järgmised read: “E 216 Propüül-p-hüdroksübensoaat” ja “E 217 Naatriumpropüül-p-hüdroksübensoaat”;

## ii) toiduainete tabelit muudetakse järgmiselt:

— jäetakse välja järgmised read:

“Keedetud krevetid				2 000		
Keedetud vähisabad ning eelnevalt pakitud marineeritud ja keedetud molluskid	2 000					
Vedelad dieettoidulisandid						2 000”

— lisatakse järgmised read:

Keedetud vähilaadsed ja molluskid		1 000		2 000		
Direktiivis 2002/46/EÜ (*) määratletud vedelad toidulisandid				2 000		

(\*) Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2002/46/EÜ (EÜT L 183, 12.7.2002, lk 51).

— sõnad "Dieettoidud meditsiiniliste näidustuste puhuks" asendatakse sõnadega "Direktiivis 1999/21/EÜ (\*) määratletud meditsiiniliseks eriotstarbeks mõeldud toidud.

(\*) Komisjoni direktiiv 1999/21/EÜ (EÜT L 91, 7.4.1999, lk 29)."

b) B osas muudetakse toiduainete tabelit järgmiselt:

— rida "Vähilaadsed ja peajalgsed" asendatakse järgmisega:

"Vähilaadsed ja peajalgsed:	
— värsked, külmutatud ja sügavkülmutatud	150 <sup>(1)</sup>
— <i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> sugukonda kuuluvad vähilaadsed:	
— kuni 80 ühikut	150 <sup>(1)</sup>
— 80–120 ühikut	200 <sup>(1)</sup>
— üle 120 ühiku	300 <sup>(1)</sup>
Vähilaadsed ja peajalgsed:	
— keedetud	50 <sup>(1)</sup>
— keedetud <i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> sugukonda kuuluvad vähilaadsed:	
— kuni 80 ühikut	135 <sup>(1)</sup>
— 80–120 ühikut	180 <sup>(1)</sup>
— üle 120 ühiku	270 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Söödavates osades."

— sõnad "Tärklised (välja arvatud võõrutustoidu, jätkupiimasegude ja imiku piimasegude tärklised)" asendatakse sõnadega "Tärklised (välja arvatud imiku piimasegude, jätkupiimasegude, teraviljatoodete ja muude imikutoitude tärklised)",

— lisatakse järgmised read:

" <i>Salsicha fresca</i>	450
Lauaviinamarjad	10
Värsked litsid	10 (mõõdetakse söödavaid osi);

c) C osas asendatakse tabel E 249, E 250, E 251 ja E 252 kohta järgmisega:

"E nr	Nimetus	Toiduaine	Maksimaalne kogus, mida võib valmistamise ajal lisada (väljendatud kui NaNO <sub>2</sub> )	Löplikus toiduaines sisalduva või jääkkogus (väljendatud kui NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Kaaliumnitrit (*)	Lihatooted	150 mg/kg	
E 250	Naatriumnitrit (x)	Steriliseeritud lihatooted (Fo > 3,00) (y)	100 mg/kg	
		Traditsioonilised mürgsoolatud lihatooted (1): Wiltshire bacon (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2); ja sarnased tooted		175 mg/kg
		Wiltshire ham (1.1); ja sarnased tooted		100 mg/kg
		Rohschinken, nassgepökelt (1.6); ja sarnased tooted		50 mg/kg
		Cured tongue (1.3)		
		Traditsioonilised kuivsoolatud lihatooted (2): Dry cured bacon (2.1); ja sarnased tooted		175 mg/kg
		Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá ja paio do lombo (2.3); ja sarnased tooted		100 mg/kg
		Rohschinken, trockengepökelt (2.5); ja sarnased tooted		50 mg/kg
		Muud traditsiooniliselt soolatud lihatooted (3):  Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5); ja sarnased tooted	180 mg/kg	
		Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); ja sarnased tooted Jellied veal ja brisket (3.2)		50 mg/kg

E nr	Nimetus	Toiduaine	Maksimaalne kogus, mida võib valmistamise ajal lisada (väljendatud kui NaNO <sub>2</sub> )	Lõplikus toiduaines sisalduva või valmistamise jääkkogus (väljendatud kui NaNO <sub>2</sub> )
E 251 E 252	Naatriumnitrit (²) Kaaliumnitrit (²)	Kuumtöötlemata lihatooted	150 mg/kg	
		<p>Traditsioonilised mürgsoolatud lihatooted (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon ja Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); ja sarnased tooted</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); ja sarnased tooted</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Traditsioonilised kuivsoolatud lihatooted (2): <i>Dry cured bacon ja Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá ja paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (2.5); ja sarnased tooted</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)</p>	<p>300 mg/kg</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg, lisamata E 249 või E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p>
		<p>Muud traditsiooniliselt soolatud lihatooted (3): <i>Rohwürste (Salami ja Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); ja sarnased tooted</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); ja sarnased tooted</p> <p><i>Jellied veal ja brisket</i> (3.2);</p>	<p>300 mg/kg (lisamata E 249 või E 250)</p> <p>250 mg/kg (lisamata E 249 või E 250)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

E nr	Nimetus	Toiduaine	Maksimaalne kogus, mida võib valmistamise ajal lisada (väljendatud kui NaNO <sub>2</sub> )	Lõplik toiduaine sisalduda võib maksimaalne jääkkogus (väljendatud kui NaNO <sub>2</sub> )
		Kõva, poolkõva ja poolpehme juust	150 mg/kg juustu valmistamiseks kasutatavas piimas või samaväärsel tasemel, kui see lisatakse pärast vadaku eemaldamist ja vee lisamist	
		Piimal põhinev juustuasendaja		
		Marineeritud heeringas ja kilu	500 mg/kg	

- (\*) Märjistuse "toidus kasutamiseks" puhul võib nitritit müüa ainult segus soola või soolaasendajaga.
- (†) F<sub>0</sub> väärtus 3 võrdub 3 minuti kuumutamise 121 °C juures (bakterisisalduse vähendamine ühelt miljardilt eselt iga 1 000 konservitoosi kohta ühe eoseni tuhande konservitoosi kohta).
- (‡) Nitraate võib sisalduda mõnedes kuumtöödeldud lihatoodetes nitrite loomuliku muundumise tulemusena nitraatideks madala happesusega keskkonnas.
- 1 Lihatooteid sukeldatakse nitriteid ja/või nitraate, keedusoola ning muid komponente sisaldavasse soolveelahusesse. Lihatooteid võib veel edasi töödelda, nt suitsutada.
  - 1.1 Liha sisse pritsitakse soolveelahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev margsoolamine. Soolveelahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.
  - 1.2 Margsoolamine 3–5 päeva jooksul. Toodet ei kuumtöödelda ja sellel on kõrge veeaktiivsus.
  - 1.3 Margsoolamine vähemalt 4 päeva jooksul ning eelkeedetud.
  - 1.4 Liha sisse pritsitakse soolveelahust, millele järgneb margsoolamine. Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5nädalane laagerdumine külmas suitsus.
  - 1.5 Margsoolamine 4–5 päeva temperatuuril 5–7 °C, laagerdumine tavaliselt 24–40 tundi temperatuuril 22 °C, võib-olla suitsutamine 24 tunni vältel temperatuuril 20–25 °C ning 3–6 nädalat hoidmist temperatuuril 12–14 °C.
  - 1.6 Sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on umbes 2 päeva 1 kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.
  - 2 Kuivsoolamisprotsess tähendab nitriteid ja/või nitraate, soola ja teisi komponente sisaldava kuivsoolamissegude kandmist liha pinnale, millele järgneb stabiliseerumise-/laagerdumisaeg. Lihatooteid võib veel edasi töödelda, nt suitsutada.
  - 2.1 Kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neljapäevane laagerdumisaeg.
  - 2.2 Kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt kümnepäevane stabiliseerumisaeg ning üle 45päevane laagerdumisaeg.
  - 2.3 Kuivsoolamine 10–15 päeva vältel, millele järgneb 30–45päevane stabiliseerumisaeg ning vähemalt kahekuune laagerdumisaeg.
  - 2.4 Kuivsoolamine 3 päeva + 1 päev/kg, millele järgnevad ühenädalane soolamisjärgne periood ning 45päevane kuni 18kuune valmimis periood.
  - 2.5 Sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on ligikaudu 10–14 päeva 1 kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.
  - 3 Märg- ja kuivsoolamisprotsesse kasutatakse kombineeritult või kui liittoode sisaldab nitriteid ja/või nitraate või kui tootesse pritsitakse enne kuumutamist soolveelahust. Lihatooteid võib veel edasi töödelda, nt suitsutada.
  - 3.1 Kuiv- ja margsoolamist kasutatakse kombineeritult (ilma soolveelahuse sissepritsimiseta). Sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on umbes 14–35 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.
  - 3.2 Soolveelahuse sissepritsimine, millele järgneb mitte varem kui 2 päeva pärast kuni kolmetunnine vees keetmine.
  - 3.3 Tootel on vähemalt neljanädalane laagerdumisaeg ning vee ja valkude suhe on alla 1,7.
  - 3.4 Laagerdumisaeg on vähemalt 30 päeva.
  - 3.5 Kuivatatud toodet kuumutatakse kuni 70 °C, millele järgneb 8–12päevane kuivatamis- ja suitsutamisprotsess. Fermenteeritud toote 14–30päevase kolmeastmelisele fermenteerimisprotsessile järgneb suitsutamine.
  - 3.6 Fermenteeritud ja kuivatatud toorvorst, milles ei ole lisatud nitriteid. Toodet fermenteeritakse temperatuurivahemikus 18–22 °C või madalamal temperatuuril (10–12 °C) ja seejärel lastakse tootel vähemalt 3 nädalat valmida. Tootes vee ja valkude suhe on alla 1,7.;



d) D osa muudetakse järgmiselt:

i) märkus asendatakse järgmisega: "Märk \* tabelis osutab proportsionaalsuse reeglile: kui kasutatakse gallaaside, TBHQ, BHA ja BHT segu, tuleb iga aine sisaldust proportsionaalselt alandada.";

ii) read E 310 kuni E 321 ja read E 310 kuni E 320 asendatakse järgmisega:

"E 310	Propüülgallaat	Rasvad ja õlid kuumtöödeldud toiduainete tööstuslikuks tootmiseks	200* (gallaadid, TBHQ ja BHA, eraldi või koos võetuna)
E 311	Oktüülgallaat	Praadimiseks ette nähtud õli ja rasv, välja arvatud oliivijääkõli	100* (BHT)
E 312	Dodetsüülgallaat		
E 319	Tertsiaarbutüülhüdrikinoon (TBHQ)	Seapekk; kalaõli; veise-, linnu- ja lambarasv	väljendatud rasva suhtes
E 320	Butüülhüdrosüaniisool (BHA)	Koogisegud Teraviljal põhinevad kiirtoidud	200 (gallaadid, TBHQ ja BHA, eraldi või koos võetuna) väljendatud rasva suhtes
E 321	Butüülhüdrosütolueeni (BHT)	Piimapulber müügiautomaatide jaoks Dehüdreeritud supid ja puljongid Kastmed Dehüdreeritud liha Töödeldud pähkliid Pooltooted teraviljast	
		Maitseainesegud ja kastmelisandid segud	200 (gallaadid ja BHA, eraldi või koos võetuna) väljendatud rasva suhtes
		Dehüdreeritud kartulid	25 (gallaadid, TBHQ ja BHA, eraldi või koos võetuna)
		Närimiskumm Toidulisandid, nagu on määratletud direktiivis 2002/46/EÜ	400 (gallaadid, TBHQ, BHT ja BHA, eraldi või koos võetuna)
		Eeterlikud õlid	1 000 (gallaadid, TBHQ ja BHA, eraldi või koos võetuna)
		Muud lõhna- ja maitseained peale eeterlike õlide	100* (gallaadid, eraldi või koos võetuna) 200* (TBHQ ja BHA, eraldi või koos võetuna)";

iii) lisatakse järgmine märkus:

"E 586	4-heksüülresortsiinool	Värsked, külmutatud ja sügavkülmutatud vähilaadsed	2 mg/kg jäägina vähilaadsete lihas".
--------	------------------------	--	--------------------------------------

## 4. IV lisa muudetakse järgmiselt:

## a) E 385 käsitlev rida asendatakse järgmisega:

"E 385	Kaltsiumdinaatriumetüleendiimiintetraatsetaat (Kaltsiumdinaatrium-EDTA)	Emulgeeritud kastmed	75 mg/kg
		Konserveeritud kultuurseened, kaunviljad, seemed ja artišokid	250 mg/kg
		Konserveeritud vähilaadsed ja molluskid	75 mg/kg
		Konserveeritud kala	75 mg/kg
		Võiderasvad, nagu on kindlaks määratud määruse (EÜ) nr 2991/94 (*) lisades B ja C, mille rasvasisaldus on 41 % või väiksem	100 mg/kg
		Külmutatud ja sügavkülmutatud vähilaadsed	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(\*) EÜT L 316, 9.12.1994, lk 2.;

## b) pärast E 967 käsitlevat rida lisatakse järgmine rida:

"E 968	Erütritool	Toiduained üldiselt (välja arvatud joogid ja artikli 2 lõikes 3 nimetatud toiduained)	<i>quantum satis</i>
		Külmutatud ja sügavkülmutatud töötlemata liha, vähilaadsed ja peajalgseid	<i>quantum satis</i>
		Liköörid	<i>quantum satis</i>
			Muul eesmärgil kui magustamine";

## c) lisatakse järgmine rida:

"E 426	Soja hemitselluloos	Piimal põhinevad joogid jaekaubanduseks	5 g/l
		Toidulisandid, nagu on määratletud direktiivis 2002/46/EÜ	1,5 g/l
		Emulgeeritud kastmed	30 g/l
		Pakendatud valikpargaritooted jaekaubanduseks	10 g/kg
		Pakendatud tarbimisvalmis idamaised nuudlid jaekaubanduseks	10 g/kg
		Pakendatud tarbimisvalmis riis jaekaubanduseks	10 g/kg

	Pakendatud töödeldud kartuli- ja riisitooted (kaasa arvatud külmutatud, sügavkülmutatud, jahutatud ja kuivatatud töödeldud tooted) jae-kaubanduseks	10 g/kg
	Dehüdreeritud, kontsentreeritud, külmutatud ja sügavkülmutatud munatooted	10 g/kg
	Pastilaa-marmelaaditooted, välja arvatud kapslites marmelaad	10 g/kg;

- d) reas E 468 asendatakse sõnad "Tahked dieettoidulisandid" sõnadega "Direktiivis 2002/46/EÜ määratud tahked toidulisandid";
- e) ridades E 338 kuni E 452 asendatakse sõnad "Dieettoidulisandid" sõnadega "Direktiivis 2002/46/EÜ määratud toidulisandid";
- f) ridades E 405, E 416, E 432 kuni E 436, E 473 ja E 474, E 475, E 491 kuni E 495, E 551 kuni E 559 ning E 901 kuni E 904 asendatakse sõna "Dieettoidulisandid" sõnadega "Direktiivis 2002/46/EÜ määratud toidulisandid";
- g) ridades E 1201 ja E 1202 asendatakse sõnad "Dieettoidulisandid tablettide või kaetud tablettide kujul" sõnadega "Direktiivis 2002/46/EÜ määratud toidulisandid tablettide või kaetud tablettide kujul";
- h) ridades E 405, E 432 kuni E 436, E 473 ja E 474, E 475, E 477, E 481 ja E 482 ning E 491 kuni E 495 asendatakse sõnad "Dieettoidud meditsiiniliste näidustuste puhuks" sõnadega "Direktiivis 1999/21/EÜ määratud meditsiiniliseks eriotstarbeks mõeldud toidud";
- i) read E 1505 kuni E 1520 asendatakse järgmisega:

"E 1505	Trietüültsitraat	Lõhna- ja maitseained	Kokku 3 g/kg tarvitamiseks valmis või valmistaja tarvitamisjuhise kohaselt valmistatud toitudes. Jookide puhul, välja arvatud kreemilikköörid, on E 1520 maksimaalne piirnorm 1 g/l.;
E 1517	Glütserüüldiatsetaat (diatsetiin)		
E 1518	Glütserüültriatsetaat (triatssetiin)		
E 1520	Propaan-1,2-diool (propüleenglükool)		

- j) lisatakse järgmised read:

"E 1204	Pullulaan	Toidulisandid kapslite ja tablettidena, nagu on määratud direktiivis 2002/46/EÜ	<i>quantum satis</i>
		Hingeõhku värskendavad õhukese lehe kujul esinevad pisimaiused	<i>quantum satis</i>
E 1452	Alumiiniumokteenülsuktsinaat-tärklis	Toidulisandite hulka kuuluvad kapseldatud vitamiinipreparaadid, nagu on määratud direktiivis 2002/46/EÜ	35 g/kg toidulisandites".

## 5. V lisa muudetakse järgmiselt:

- a) pärast E 967 käsitlevat rida lisatakse järgmine rida:

"E 968	Erütritool";	
--------	--------------	--

- b) pärast E 466 käsitlevat rida lisatakse järgmine rida:

"E 462	Etüütselluloos";	
--------	------------------	--

- c) E 551 ja E 552 käsitleva rea kolmandasse veergu lisatakse järgmine lause:

"E 551: titaandioksiidis E 171 ning raudoksiidides ja -hüdrosiidides E 172 (maksimaalselt 90 % ulatuses pigmendi suhtes)".

## 6. VI lisa muudetakse järgmiselt:

- a) sissejuhatava märkuse esimeses, teises ja kolmandas lõigus asendatakse sõna "võõrutustoit" sõnadega "töödeldud teraviljatooted ja imikutoit";

- b) 3. osa pealkirjas, ridades E 170 kuni E 526, E 500, E 501 ja E 503, E 338, E 410 kuni E 440, E 1404 kuni E 1450 ja E 1451, asendatakse sõna "võõrutustoit" sõnadega "töödeldud teraviljatooted ja imikutoit";

- c) 4. osas lisatakse pärast rida E 472c järgmine rida:

"E 473	Rasvhapete sahharoosi estrid	120 mg/l	Tooted, mis sisaldavad hüdrolüüsitud valke, peptiide ja aminohappeid".
--------	------------------------------	----------	--

*II LISA*

Direktiivi 94/35/EÜ lisa muudetakse järgmiselt:

- 1) E 420 kuni E 967 käsitleva rea esimesse veergu lisatakse "E 968";
  - 2) E 420 kuni E 967 käsitleva rea teise veergu lisatakse "Erütritool".
-