

## DIREKTIIVIT

## KOMISSIION DIREKTIIVI 2010/69/EU,

annettu 22 päivänä lokakuuta 2010,

elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annetun Euroopan parlamentin ja Euroopan unionin neuvoston direktiivin 95/2/EY liitteiden muuttamisesta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 31 artiklan,ottaa huomioon elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002<sup>(2)</sup> ja erityisesti sen 53 artiklan,

on kuullut elintarvikealan tiedekomiteaa sekä Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 95/2/EY<sup>(3)</sup> vahvistetaan luettelo elintarvikelisäaineista, joita Euroopan unionissa saa käyttää, sekä niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Elintarvikelisäaineiden alalla käytettävät tekniikat ovat kehittyneet direktiivin 95/2/EY antamisen jälkeen. Tätä direktiiviä olisi mukautettava kyseisen kehityksen huomioon ottamiseksi.
- (3) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 31 artiklan mukaisesti siihen saakka, kun mainitun asetuksen 30 artiklassa tarkoitettu unionin elintarvikelisäaineiden luetteloiden laadinta on saatettu päätökseen, direktiivin 95/2/EY liitteitä tarkistetaan tarvittaessa toimenpiteillä, jotka komissio hyväksyy.
- (4) Direktiivillä 95/2/EY hyväksytään eri käyttötarkoituksiin seuraavat stabilointiaineet: agar (E 406), karrageeni (E 407), johanneksenleipäpuujauhe (E 410), guarumi

(E 412), ksantaanikumi (E 415), pektiinit (E 440), selluloosa (E 460), karboksimeetyliselluloosa (E 466), hapeitettu tärkkelys (E 1404), monotärkkelysfosfaatti (E 1410), ditärkkelysfosfaatti (E 1412), fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti (E 1413), asetyloitu ditärkkelysfosfaatti (E 1414), tärkkelysasettaatti (E 1420), asetyloitu ditärkkelysadiapaatti (E 1422), hydroksipropyylitärkkelys (E 1440), hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti (E 1442), natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys (E 1450), asetyloitu hapetettu tärkkelys (E 1451) ja rasvahappojen mono- ja diglyseridit (E 471). Elintarvikealan tiedekomitea ei ole määrittänyt näille elintarvikelisäaineille hyväksyttävää päiväsaantia (ADI-arvo), mikä tarkoittaa, ettei niistä aiheudu vaaraa kuluttajien terveydelle. Nyt on tarve laajentaa niiden käyttöä maustamattomiin eläviin fermentoituihin kermatuotteisiin ja korviketuotteisiin, joiden rasvapitoisuus on alle 20 prosenttia, emulsion pysyvyyden ja hajoamattomuuden varmistamiseksi. Tästä käytöstä olisi hyötyä kuluttajille, koska heille tarjottaisiin vähärasvaisia fermentoituja kermatuotteita, joiden ominaisuudet olisivat samat kuin tavallisten tuotteiden. Näin ollen on aiheellista hyväksyä tällainen uusi käyttö.

- (5) Elintarvikealan tiedekomitea arvioi vuonna 1990 laktaattien (E 325 ja E 326), kaliumasetaatin (E 261), natriumasetaatin (E 262i) ja natriumvetyasetaatin (E 262ii) natrium- ja kaliumsuoloja ja päätteli, että ne kaikki ovat luonnostaan elintarvikkeissa olevia aineosia ja että niiden arvioitu saanti on todennäköisesti vähäinen verrattuna saantiin luontaisista lähteistä. Sen vuoksi ne luokiteltiin ryhmään "ADI-arvoa ei määritetty". Näiden elintarvikelisäaineiden käyttö sallitaan siis kaikissa elintarvikkeissa lukuun ottamatta direktiivin 95/2/EY 2 artiklan 3 kohdassa mainittuja elintarvikkeita. Näiden elintarvikelisäaineiden käyttöä on ehdotettu laajennettavan siten, että hyväksyttäisiin niiden käyttö tuoreesta jauhetusta lihasta tehdyissä esipakatuissa valmisteissa mikrobiperäisten patogeeneiden, esimerkiksi listeria *E. coli* O157:n kasvun estämiseen. Näiden teknisten perustelujen valossa ja ottaen huomioon, että tämä käyttö ei aiheuta turvallisuusrisiä, on aiheellista hyväksyä näiden elintarvikelisäaineiden uusi käyttö tuoreesta jauhetusta lihasta tehdyissä esipakatuissa valmisteissa.
- (6) Sorbaatit (E 200, E 202, E 203) ja bentsoaatit (E 210, E 211, E 212, E 213) ovat nykyään direktiivin 95/2/EY mukaan sallittuja elintarvikkeiden lisäaineina. Näille elintarvikelisäaineille ehdotetaan uutta käyttöä säilöntäaineena merilevöpohjaisissa kalatuotteiden korvikkeissa

<sup>(1)</sup> EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1.<sup>(3)</sup> EYVL L 61, 18.3.1995, s. 1.

(merilevästä tehdyissä kaviaarin korvikkeissa) eri elintarvikkeiden päällysteenä homeiden ja hiivojen kasvun mykotoksiinien muodostumien estämiseksi. Hyväksyttäväksi päiväsaanniksi on ensiksi mainituille suoloille määrätty 0–25 milligrammaa ja viimeksi mainituille 0–5 milligrammaa painokiloa kohti päivässä. Arvioitu saanti on pahimmassakin mahdollisessa tapauksessa eli enimmäispitoisuuksien käytön tapauksessa erittäin vähäinen ADI-arvoon verrattuna. Tällaisesta käytöstä johtuva kuluttajan altistuminen ei aiheuta turvallisuusriskiä. Sen vuoksi on aiheellista sallia sorbaattien ja bentsoaattien uusi käyttö merileväpohjaisissa kalatuotteiden korvikkeissa ottaen huomioon tekniset perustelut ja sen, että tämä uusi tuote täyttää markkinaraon.

- (7) Sorbaattien (E 200, E 202, E 203) ja bentsoaattien (E 210, E 211, E 212, E 213) käyttöä ehdotetaan tynnyrioluella, johon on lisätty yli 0,5 prosenttia käymiskykyistä sokeria ja/tai hedelmämehua tai hedelmämehutiivistettä ja jotka tarjoillaan suoraan tynnyristä. Nämä oluttynnyrit voivat olla pitkän aikaa oluthanaan liitettynä. Koska tynnyriä ei voi liittää hanaan steriilisti, tynnyriin voi joutua mikrobiologisia epäpuhtauksia. Tätä ongelmaa esiintyy oluttyypeillä, joissa on edelleen käymiskykyisiä sokereita, koska tämä saattaa aiheuttaa haitallisten mikro-organismien kasvua. Tämän vuoksi tynnyrioluessa ja oluessa, johon on lisätty käymiskykyistä sokeria ja/tai hedelmämehua tai hedelmämehutiivistettä, tarvitaan antimikrobiaineita. Aineiden saannin kannalta tällaisten tynnyristä otettavien hedelmäoluiden kulutus pysyy vähäisenä, ja sorbaattien ja bentsoaattien arvioitu saanti olisi pahimmassakin mahdollisessa tapauksessa niille asetettuja ADI-arvoja vähäisempi. Sen vuoksi on aiheellista sallia sorbaattien ja bentsoaattien uusi käyttö tynnyrioluessa, jossa on yli 0,5 prosenttia lisättyä käymiskykyistä sokeria ja/tai hedelmämehua tai hedelmämehutiivistettä.
- (8) Sitruhedelmien sadonkorjuun jälkeinen käsittely torjunta-aineilla, kuten imatsaliililla ja tiabendatsolilla, hyväksytään homeen ehkäisemiseksi. Nämä torjunta-aineet voitaisiin sitruhedelmien käsittelyssä korvata osittain tai kokonaan sorbaateilla (E 200, E 202, E 203). Sorbaatteja voidaan levittää kuorellisten tuoreiden hedelmien pinnalle sekoitettuna hyväksytyihin vahoihin, joita ovat mehiläisvaha (E 901), kandelilavaha (E 902), karnaubavaha (E 903) ja sellakka (E 904). Tällaisesta käytöstä johtuva kuluttajan altistuminen näille lisäaineelle ei aiheuta turvallisuusriskiä. Näin ollen on aiheellista hyväksyä sen uusi käyttö.
- (9) Kuluttajat saattavat haluta täydentää joidenkin ravintoaineiden saantia ravintolisillä. Tätä tarkoitusta varten ravintolisiin voidaan lisätä A-vitamiinia sekä A- ja D-vitamiinin yhdistelmiä Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2002/46/EY<sup>(1)</sup> määritellyllä tavalla. A-vitamiini sekä A- ja D-vitamiinin yhdistelmät on käsitellyn turvallisuuden vuoksi yhdistettävä tärkkelysten ja sokerien kanssa valmisteiksi menetelmällä, joka voi edellyttää

suurta ilmankosteutta ja korkeaa lämpötilaa. Tällaisessa käsittelyssä saattaa syntyä suotuisat olosuhteet mikro-organismien kehittymiselle. Näiden mikro-organismien kasvun estämiseksi olisi hyväksyttävä sorbaattien (E 200, E 202, E 203) ja bentsoaattien (E 210, E 211, E 212 ja E 213) lisääminen A-vitamiiniin sekä A- ja D-vitamiiniin yhdistelmiin, kun niitä käytetään kuivissa ravintolisissä.

- (10) Rikkidioksidit ja sulfiitit (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) ovat direktiivin 95/2/EY mukaisesti hyväksytyjä elintarvikelisiä aineita, jotka toimivat ennen kaikkea antimikrobiaineina ja torjuvat kemiallista pilaantumista. Tuoreiden hedelmien kuljetus, etenkin merirahtina, on viime aikoina lisääntynyt. Tällainen kuljetus saattaa kestää useita viikkoja. Tuoreet mustikat voidaan suojata sienien aiheuttamalta pilaantumiselta käyttämällä rikkidioksidia ja sulfiitteja. Tällainen rikkidioksidin ja sulfiittien uusi käyttö olisi hyväksyttävä, jotta voitaisiin torjua sienien aiheuttamaa pilaantumista tuoreissa mustikoissa ottaen huomioon, että tässä on todennäköisesti kyse markkinaraosta. Kun vielä otetaan huomioon vankat tekniset perusteet näille uusille hyväksynnöille, tarve edistää maailmanlaajuisia kauppaa sekä aiotun käytön vähäinen vaikutus rikkidioksidin ja sulfiitin saantiin, on sen vuoksi aiheellista hyväksyä rikkidioksidin uusi käyttö mustikoissa tämän direktiivin liitteessä ilmoitettuna pitoisuutena.
- (11) Kanelitankojen (vain *Cinnamomum ceylanicum*) valmistukseen käytetään kanelipuun sisäkuoren tuoreita osia. Kuori joutuu alttiiksi mikrobikontaminaatiolle ja hyönteisille etenkin valmistusmaan trooppisissa ja kosteissa ilmasto-olosuhteissa. Rikkidioksidikaasutus on sopiva käsittely tällaisen mikrobikontaminaation ja hyönteisten torjumiseksi. Vuonna 1994 elintarvikealan tiedekomitea asetti ADI-arvoksi 0,7 milligrammaa painokiloa kohti ja katsoi, että rikkidioksidin ja muiden sulfiittien käyttöä olisi rajoitettava vakavien astmareaktioiden esiintymisen vähentämiseksi. Rikkidioksidin ja sulfiittien käyttöä pitäisi rajoittaa, mutta tämän erityiskäytön osuus on mitätön suhteessa rikkidioksidin ja sulfiittien saantiin. Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä rikkidioksidin ja sulfiittien (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228) uusi käyttö yksinomaan tämän yksittäisen kanelilajin osalta.
- (12) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä elintarviketurvallisuusviranomainen on arvioinut tietoja, jotka koskevat nisiinin käytön turvallisuutta uudessa nestemäisen munamassan elintarvikeluokassa sekä muutetussa tuotantoprosessissa valmistetun nisiinin turvallisuutta. Elintarviketurvallisuusviranomainen vahvisti 26 päivänä tammikuuta 2006 antamassaan lausunnossa<sup>(2)</sup> aiemmin määritellyn ADI-arvon eli 0–0,13 milligrammaa painokiloa kohti nisiinille, joka on

<sup>(1)</sup> EYVL L 183, 12.7.2002, s. 51.

<sup>(2)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto nisiinin (E 234) käytöstä elintarvikelisiä aineina, *The EFSA Journal* (2006) 314, s. 1.

tuotettu käyttämällä uutta tuotanto- ja uuttamisprosessia, joka perustuu sokeripohjaisen liuoksen fermentointiin perinteisesti käytetyn maidon pohjaisen liuoksen sijaan. Elintarviketurvallisuusviranomaisen vahvisti lausunnossaan myös, ettei nisiinin käytöstä elintarvikkeissa pitäisi olla odotettavissa antibioottiresistenssin kehittymistä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen mukaan tähän mennessä ei ole raportoitu nisiiniresistenteistä bakteerimutaatioista, jotka osoittaisivat ristiresistenssiä terapeuttiselle antibiootille. Elintarviketurvallisuusviranomaisen mielestä tämä voi johtua siitä, että terapeuttiset antibiootit ja nisiini vaikuttavat eri tavalla antimikrobisesti. Elintarviketurvallisuusviranomaisen vahvisti lisäksi 20 päivänä lokakuuta 2006 antamassaan lausunnossa <sup>(1)</sup>, että nisiinin uusi käyttö pastöroidussa nestemäisessä munamassassa aiotuissa käyttöolosuhteissa (enimmäismäärä 6,25 mg/l) ei aiheuta turvallisuusriskiä ja on perusteltua teknisestä näkökulmasta, jotta voitaisiin pidentää tuotteen säilyvyysaikaa ja myös estää elintarvikkeiden myrkyttymistä aiheuttavien ja mahdollisesti pastöroinninkestävien itiöläjien, kuten *Bacillus cereuksen*, kasvu. Näin ollen on aiheellista hyväksyä tällainen nisiinin uusi käyttö pastöroidussa nestemäisessä munamassassa.

- (13) Dimetyylikarbonaatti (DMDC, E 242) on direktiivillä 95/2/EY sallittu elintarvikkeiden lisäaine, jota käytetään säilöntäaineena alkoholittomissa maustetuissa juomissa, alkoholittomassa viinissä ja nestemäisessä teetiivisteessä. Tämän lisäaineen hyväksymisestä päätettiin elintarvikealan tiedekomitean vuonna 1990 antaman ja vuonna 1996 vahvistaman myönteisen lausunnon perusteella. Elintarvikealan tiedekomitea ei voinut asettaa ADI-arvoa, koska DMDC hajoaa nopeasti hiilidioksidiksi ja metanoliksi. Vuonna 2001 elintarvikealan tiedekomiteaa pyydettiin tutkimaan DMDC:n käytön turvallisuutta viinissä. Tuolloin elintarvikealan tiedekomitea katsoi, että alkoholijuomien ja viinin käsittelemisestä DMDC:llä aiheutuva metanolin ja muiden reaktiivituotteiden, kuten metyylikarbamaatin, muodostuminen vastaa niiden muodostumista alkoholittomissa juomissa ja ettei edes viinin runsas kulutus aiheuta metanolista ja metyylikarbamaatista johtuvaa vaaraa. DMDC:n käytön hyväksymistä on pyydetty, jotta voitaisiin estää käymisestä aiheutuva pilaantuminen muulla tavoin kuin steriilisti täytetyissä avaamattomissa pulloissa, jotka sisältävät siideriä, päärynäviiniä tai hedelmäviiniä, vähäalkoholisia viinejä, viinipohjaisia juomia tai kaikkia muita neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91 <sup>(2)</sup> mukaisia tuotteita. Näiden uusien käyttöjen ei katsota aiheuttavan turvallisuusriskiä kuluttajille. Lisäksi DMDC:n käyttö voi vähentää rikkidioksidille altistumista. Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä DMDC:n uusi käyttö siiderissä, päärynäviinissä ja hedelmäviinissä, vähäalkoholisissa viineissä, viinipohjaisissa juomissa ja muissa neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91 mukaisissa tuotteissa.
- (14) Elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi rosmariiniuutteen käytön turvallisuutta koskevia tietoja, kun sitä käytetään hapettumisenestoaineena elintarvikkeissa. Rosmariiniuute saadaan kasvista *Rosmarinus officinalis* L, ja se sisältää useita yhdisteitä, joilla on hapettumista estävä vaikutus (pääasiassa fenolihapot, flavonoidit, diterpenoidit ja triterpenit). Vaikka rosmariiniuutteen toksikologiset tiedot eivät elintarviketurvallisuusviranomaisen mukaan riittäneet numeerisen ADI-arvon määrittämiseen, se katsoi 7 päivänä maaliskuuta 2008 antamassaan lausunnossa <sup>(3)</sup> turvamarginaalin olevan riittävän suuri sen päättelemiseen, ettei ehdotettuihin käyttöihin ja käytettäviin määriin perustuva ravinnon välityksellä tapahtuva altistuminen aiheuta turvallisuusriskiä. Rosmariiniuutteen voidaan sen vuoksi hyväksyä silloin, kun niiden käyttö on teknisesti perusteltua. Rosmariiniuutteen ehdotetut käytöt antioksidanttina olisi hyväksyttävä ja rosmariiniuutteleille olisi annettava E-numeroksi E 392.
- (15) Hera on juuston valmistuksen sivutuote. Erityisen proteiinipitoista ruokavaliota varten on kehitetty heraproteiinia sisältäviä juomia. Jotta proteiinit pysyisivät suspensiossa tällaisten juomien lämpökäsittelyn aikana, näissä juomissa on oltava enemmän fosfaatteja kuin tavallisissa alkoholittomissa maustetuissa juomissa. Fosfaattien käyttö heraproteiinia sisältävissä urheilujuomissa olisi hyväksyttävä.
- (16) Nykyään hyväksytään mehiläisvahan käyttö pintakäsittelyaineena pienissä suklaapäälysteisissä konditoriatuotteissa. Tämä hyväksyminen ei kata jäätelövohveleita, jotka eivät ole suklaapäälysteisiä. Sen lisäksi, että mehiläisvaha voidaan katsoa suklaan vaihtoehdoksi esipakatuissa jäätelövohveleissa, vohvelien päällystäminen mehiläisvahalla estäisi veden imeytymisen vohveleihin, säilyttäisi niiden rapeuden ja pidentäisi näiden tuotteiden säilyvyysaikaa, joten sen käyttö katsotaan teknisesti perustelluksi. Mehiläisvaha olisi näin ollen hyväksyttävä suklaapäälysteen kokonaan tai osittain korvaavana pintakäsittelyaineena jäätelöä sisältävissä esipakatuissa vohveleissa.
- (17) Elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi mehiläisvahan käytön turvallisuutta koskevia tietoja, kun mehiläisvaha käytetään uudessa käytössä mausteiden kantaja-aineena alkoholittomissa maustetuissa juomissa. Vaikka itse mehiläisvaha koskevat saatavilla olevat tiedot eivät olleet riittäviä ADI-arvon määrittämiseen, elintarviketurvallisuusviranomaisen päätteli, että koska mehiläisvahan toksikologiset ominaisuudet ovat vähäiset, ei mehiläisvahan nykyinen käyttö elintarvikkeissa eikä ehdotettu uusi käyttö aiheuta turvallisuusriskiä. Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä tämä uusi mehiläisvahan käyttö mausteiden kantaja-aineena alkoholittomissa maustetuissa juomissa.

<sup>(1)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto nisiinin turvallisuudesta käytöstä elintarvikelisiä aineina uudessa munamassan elintarvikeluokassa sekä muutetussa tuotantoprosessissa valmistetun nisiinin turvallisuudesta, *The EFSA Journal* (2006) 314b, s. 1.

<sup>(2)</sup> EYVL L 149, 14.6.1991, s. 1.

<sup>(3)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto rosmariiniuutteen käytöstä elintarvikelisiä aineina, *The EFSA Journal* (2008) 721, s. 1.

- (18) Trietyylisitraatin (E 1505) käyttö mausteiden kantaja-aineena ja kuivatussa munanvalkuaismassassa hyväksytään nykyään EU:ssa direktiivillä 95/2/EY. Elintarvikealan tiedekomitea määrittä vuonna 1990 sen ADI-arvoksi 0–20 milligrammaa painokiloa kohti. On ehdotettu, että hyväksyttäisiin myös trietyylisitraatin käyttö ravintolisätablettien pintakäsittelyaineena. Trietyylisitraatti parantaisi päällysteen kalvonmuodostuskestävyyttä, suojaisi tablettia ulkoiselta ympäristöltä ja pidentäisi myös tuotteen myyntikelpoisuusaikaa. Pahimmassakin mahdollisessa tapauksessa tämä trietyylisitraatin saannin uusi lähde on merkityksetön (0,25 prosenttia ADI-arvosta) verrattuna ADI:n kokonaisarvoon. Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä EU:ssa trietyylisitraatin uusi käyttö ravintolisätablettien pintakäsittelyaineena.
- (19) Elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi polyvinyylialkoholin (PVA) turvallisuutta koskevat tiedot, kun sitä käytetään ravintolisen kalvopäällysteaineena, ja antoi lausuntonsa 5 päivänä joulukuuta 2005 <sup>(1)</sup>. Elintarviketurvallisuusviranomaisen katsoi, ettei PVA:n käyttö kapseli- ja tablettimuotoisten ravintolisen päällystämisen aiheuta turvallisuusriskiä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen katsoi, että mahdollisen ihmisten altistumisen PVA:lle aiotuissa käyttöolosuhteissa odotetaan olevan vähäinen. Tietojen mukaan PVA:n imeytyminen suun kautta saatuna on erittäin vähäistä. Käytön enimmäismääräksi on määritetty 18 grammaa painokiloa kohti pahimman mahdollisen tapauksen ja elintarviketurvallisuusviranomaisen tekemän riskinarvioinnin perusteella. Koska polyvinyylialkoholilla on hyvät tarttuvuusominaisuudet ja sen muodostama kalvo on vahva, tällä uudella elintarvikelisiäaineella odotetaan olevan tärkeä tekninen merkitys ravintolisen kalvopäällysteaineena, erityisesti sellaisissa käyttötarkoituksissa, joissa vaaditaan kosteutta estäviä ja kosteudelta suojaavia ominaisuuksia. Näin ollen on aiheellista hyväksyä tällainen käyttö EU:ssa. Tälle uudelle elintarvikelisiäaineelle olisi annettava E-numero E 1203.
- (20) Elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi kuuden polyeteeniglykoliryhmän (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000, PEG 8000) käytön turvallisuutta koskevia tietoja, kun niitä käytetään kalvopäällysteaineina ravintolisätuotteissa, ja antoi lausuntonsa 28 päivänä marraskuuta 2006 <sup>(2)</sup>. Elintarviketurvallisuusviranomaisen katsoi, ettei näiden polyeteeniglykoliryhmien käyttö pintakäsittelyaineena ravintolisätablettien ja -kapselien kalvopäällystevalmisteissa aiheuta aiotuissa käyttöolosuhteissa turvallisuusriskiä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen on riskinarvioinnissaan myös ottanut huomioon näille PEG-ryhmille altistumisen muun, farmaseuttisten tuotteiden käyttöön perustuvan lähteen ja katsonut, että lisäsaanti, joka saattaa aiheutua PEG 6000:n jo hyväksytystä käytöstä makeutusaineiden kantaja-aineena sekä PEG:n käytöstä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvissa materiaaleissa, on vain vähäinen. Näin ollen on aiheellista hyväksyä tällainen uusi käyttö EU:ssa. Kun lisäksi otetaan huomioon PEG 6000:n vähäinen saanti sen käytöstä makeutusaineiden kantaja-aineena ja sen vastaavat toksikologiset ominaisuudet suhteessa muihin PEG-ryhmiin (näille kuudelle PEG-ryhmälle on määritetty koko ryhmän kattava siedettävä päiväsaanti (TDI-arvo)), on myös aiheellista hyväksyä elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioimien PEG-ryhmien käyttö PEG 6000:n vaihtoehtona makeutusaineiden kantaja-aineena. Kaikille näille PEG-ryhmille olisi annettava E-numeroksi E 1521.
- (21) Elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi kassiakumin käytön turvallisuutta koskevia tietoja, kun sitä käytetään uutena elintarvikelisiäaineena, joka toimii hyytelöimisaineena ja sakeuttamisaineena, ja antoi lausuntonsa 26 päivänä syyskuuta 2006 <sup>(3)</sup>. Elintarviketurvallisuusviranomaisen katsoi, ettei hakemuksessa ilmoitettu kassiakumin käyttö siinä määritellyn edellytyksin aiheuta turvallisuusriskiä. Vaikka elintarviketurvallisuusviranomaisen ei pitänyt kassiakumia koskevia saatavilla olevia toksikologisia tietoja riittävinä ADI-arvon määrittämiseksi, se katsoi, ettei olemassa olevien tietojen perusteella ole aiheutta huoleen. Elintarviketurvallisuusviranomaisen korosti erityisesti kassiakumin erityisen vähäistä imeytymistä ja sitä, että jos kassiakumi ylipäänsä hydroloittuu, se hajoaa yhdisteiksi, jotka kulkeutuvat normaaleille aineenvaihduntareiteille. Kassiakumin käyttö on teknisesti perusteltua, koska sillä on synerginen hyytelöimisvaikutus, kun sitä lisätään muihin tavanomaisiin elintarvikemuoihin. Näin ollen on aiheellista hyväksyä nämä käytöt EU:ssa ja antaa kassiakumille E-numeroksi E 427.
- (22) Elintarviketurvallisuusviranomaisen on arvioinut neotaamin turvallisuuden arominvahventeena ja antanut siitä lausuntonsa 27 päivänä syyskuuta 2007 <sup>(4)</sup>. Elintarviketurvallisuusviranomaisen päätteli, että neotaamin ehdotetut käyttötavat arominvahventeena eivät aiheuta turvallisuusriskiä, ja määrittä sen ADI-arvoksi 0–2 milligrammaa painokiloa kohti päivässä. Sen vuoksi on tarpeen hyväksyä neotaamin käyttö arominvahventeena.
- (23) Elintarviketurvallisuusviranomaisen arvioi L-kysteiinin (E 920) käytön turvallisuutta koskevia tietoja, kun sitä käytetään tietyissä imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa elintarvikkeissa. Elintarviketurvallisuusviranomaisen päätteli 26 päivänä syyskuuta 2006 antamassaan

<sup>(1)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto polyvinyylialkoholin käytöstä ravintolisen kalvopäällysteaineena, *The EFSA Journal* (2005) 294, s. 1.

<sup>(2)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto polyeteeniglykolin käytöstä ravintolisätuotteiden kalvopäällysteaineena, *The EFSA Journal* (2006) 414, s. 1.

<sup>(3)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto hakemuksesta, joka koskee kassiakumin käyttöä elintarvikelisiäaineena, *The EFSA Journal* (2006) 389, s. 1.

<sup>(4)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto neotaamin käytöstä makeutusaineena ja arominvahventeena, *The EFSA Journal* (2007) 581, s. 1.

lausunnossa <sup>(1)</sup>, että L-kysteiinin ehdotettu käyttö imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa viljapohjaisissa valmisruoissa ja elintarvikkeissa (etenkin imeväisille tarkoitetuissa kekseissä) ei aiheuta turvallisuusriskiä. Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettujen keksien rakenteen on oltava sopiva ja sokeri- ja rasvapitoisuuden on oltava vakaa. Vähärasvaiset keksit ovat kuitenkin tavallista hauraampia, joten ne voivat aiheuttaa tukehtumisriskin, kun keksi murenee lapsen suussa. L-kysteiini toimii taikinan parannusaineena, jolla parannetaan lopputuotteen rakennetta. Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä L-kysteiinin käyttö imeväisille ja lapsille tarkoitetuissa kekseissä EU:ssa.

- (24) Elintarviketurvallisuusviranomaisen on arvioinut nautaeläimistä ja/tai sioista saatua fibrinogeenia sisältävään trombiiniin perustuvan entsyymivalmisteen käytön turvallisuutta, kun sitä käytetään elintarvikelisiä aineina elintarvikkeiden yhdistämiseen, ja päätteli 26 päivänä huhtikuuta 2005 antamassaan lausunnossa <sup>(2)</sup>, että lausunnossa esitetyllä tavalla valmistetun entsyymivalmisteen kyseinen käyttö ei aiheuta turvallisuusriskiä. Euroopan parlamentti katsoi kuitenkin 19 päivänä toukokuuta 2010 antamassaan päätöslauselmassa, joka koski elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 95/2/EY liitteiden muuttamista koskevaa luonnosta komission direktiiviksi, että kyseisen entsyymivalmisteen sisällyttäminen direktiivin 95/2/EY liitteeseen 4 elintarvikkeiden yhdistämiseksi käytettävänä elintarvikelisiä aineina ei ole asetuksen (EY) N:o 1333/2008 tavoitteiden ja sisällön mukaista, koska se ei täytä asetuksen (EY) N:o 1333/2008 6 artiklassa ja erityisesti 6 artiklan 1 kohdan c alakohdassa asetettuja yleisiä edellytyksiä.
- (25) Komission päätöksellä 2004/374/EY <sup>(3)</sup> keskeytettiin sellaisten minimipakettien pakattujen hyytelömakeisten markkinoille saattaminen ja tuonti, jotka sisältävät merilevästä ja eräistä kumeista saatuja hyytelöä muodostavia elintarvikelisiä aineita (E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418) näiden tuotteiden aiheuttaman tukehtumisriskin vuoksi. Direktiivi 95/2/EY on muutettu vastaavasti Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2006/52/EY <sup>(4)</sup>. Komission päätös 2004/374/EY olisi näin ollen kumottava, koska sen säännökset on sisällytetty direktiiviin 95/2/EY.
- (26) Tässä direktiivissä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeiden ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean

lausunnon mukaiset eikä Euroopan parlamentti tai neuvosto ole vastustanut niitä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

#### 1 artikla

Muutetaan direktiivin 95/2/EY liitteet II–VI tämän direktiivin liitteen mukaisesti.

#### 2 artikla

1. Jäsenvaltioiden on annettava ja julkaistava tämän direktiivin 1 artiklan noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset viimeistään 31 päivänä maaliskuuta 2011. Niiden on viipymättä toimitettava komissiolle kirjallisina nämä säännökset.

Niiden on sovellettava näitä säännöksiä viimeistään 1 päivästä huhtikuuta 2011.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin, tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

2. Jäsenvaltioiden on toimitettava tässä direktiivissä tarkoitusta kysymyksistä antamansa keskeiset kansalliset säännökset kirjallisina komissiolle.

#### 3 artikla

Kumotaan komission päätös 2004/374/EY.

#### 4 artikla

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

#### 5 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 22 päivänä lokakuuta 2010.

Komission puolesta

José Manuel BARROSO

Puheenjohtaja

<sup>(1)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän lautakunnan komission pyynnöstä antama tieteellinen lausunto L-kysteiinin käytöstä imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa elintarvikkeissa, *The EFSA Journal* (2006) 390, s. 1.

<sup>(2)</sup> Elintarvikkeiden lisäaineita, aromiaineita, valmistuksen apuaineita sekä elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja käsittelevän tiedelautakunnan komission pyynnöstä antama lausunto nautaeläimistä ja/tai sioista peräisin olevan trombiini- ja fibrinogeenipohjaisen entsyymivalmisteen käytöstä elintarvikelisiä aineina elintarvikkeiden yhdistämiseksi, *The EFSA Journal* (2005) 214, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUVL L 118, 23.4.2004, s. 70.

<sup>(4)</sup> EUVL L 204, 26.7.2006, s. 10.

## LIITE

Muutetaan direktiivin 95/2/EY liitteet II–VI seuraavasti:

1) Muutetaan liite II seuraavasti:

a) Korvataan kohta ”Tuoreesta jauhetusta lihasta tehdyt esipakatut valmisteet” seuraavasti:

”Tuoreesta jauhetusta lihasta tehdyt esipakatut valmisteet	E 261	Kaliumasettaatti	<i>quantum satis</i>
	E 262i	Natriumasettaatti	
	E 262ii	Natriumvetyasettaatti	
	E 300	Askorbiinihappo	
	E 301	Natriumaskorbaatti	
	E 302	Kalsiumaskorbaatti	
	E 325	Natriumlaktaatti	
	E 326	Kaliumlaktaatti	
	E 330	Sitruunahappo	
	E 331	Natriumsitraatit	
	E 332	Kaliumsitraatit	
	E 333	Kalsiumsitraatit	

b) Lisätään liitteen loppuun seuraava kohta:

”Maustamattomat elävät fermentoidut kermatuotteet ja korviketuotteet, joiden rasvapitoisuus on alle 20 %	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>
	E 407	Karrageniini	
	E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	
	E 412	Guarkumi	
	E 415	Ksantaankumi	
	E 440	Pektiinit	
	E 460	Selluloosa	
	E 466	Karboksimetyyliselluloosa	
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	
	E 1404	Hapetettu tärkkelys	
	E 1410	Monotärkkelysfosfaatti	
	E 1412	Ditärkkelysfosfaatti	
	E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti	
	E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti	
	E 1420	Asetyloitu tärkkelys	
	E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadiipaatti	
	E 1440	Hydroksipropyylitärkkelys	

E 1442	Hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti
E 1450	Natriumoktenyyilisukki-naattitärkkelys
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys

## 2) Muutetaan liite III seuraavasti:

## a) Lisätään A osan loppuun seuraavat kohdat:

"Merilevöpohjaiset kalatuotteiden korvikkeet	1 000	500				
Tynnyriolut, jossa on yli 0,5 % lisättyä käymiskykyistä sokeria ja/tai hedelmämehua tai hedelmämehutiivistettä	200	200		400		
Kuorimattomat tuoreet sitrushedelmät (vain pintakäsittely)	20					
A-vitamiinista sekä A- ja D-vitamiinin yhdistelmistä koostuvia valmisteita sisältävät kuivat ravintolisät sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2002/46/EY				1 000 nautinta-valmiissa tuotteessa"		

## b) Lisätään B osan loppuun seuraavat kohdat:

"Mustikat (vain <i>Vaccinium corymbosum</i> )	10
Kaneli (vain <i>Cinnamomum zeylanicum</i> )	150"

## c) Muutetaan C osa seuraavasti:

## i) Korvataan lisäainetta E 234 koskeva kohta seuraavasti:

"E 234	Nisiini (*)	Manna- ja tapiokavanukkaat ja vastaavat valmisteet	3 mg/kg
		Kypsytetty juusto ja sulatejuusto	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		Pastöroitu nestemäinen munamassa (valkuainen, keltuainen tai koko muna)	6,25 mg/l

(\*) Tätä ainetta voi esiintyä luonnostaan joissakin juustoissa käymisprosessin tuloksena."

## ii) Korvataan lisäainetta E 242 koskeva kohta seuraavasti:

"E 242	Dimetyylidikarbonaatti	Alkoholittomat maustetut juomat Alkoholiton viini Nestemäinen teetiiviste	250 mg/l tuotteeseen tuleva määrä, ei havaittavia jäämiä
		Siideri, päärynäviini, hedelmäviinit Vähäalkoholinen viini Viinipohjaiset juomat ja asetuksen (ETY) N:o 1601/91 piiriin kuuluvat tuotteet	250 mg/l tuotteeseen tuleva määrä, ei havaittavia jäämiä"

d) Lisätään D osaan seuraava kohta lisäainetta E 316 koskevan kohdan jälkeen:

"E 392	Rosmariiniuutteet	Kasviöljyt (pois luettuna neitsytöljyt ja oliiviöljyt) ja rasvat, joissa monitydyttämättömien rasvahappojen osuus on yli 15 painoprosenttia (p/p) rasvahapon kokonaismäärästä, käytettäväksi lämpökäsittämättömissä elintarvikkeissa	30 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Kalaöljyt ja leväöljyt	50 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Laardi, naudan, siipikarjan, lampaan ja sian rasva Rasvat ja öljyt lämpökäsitelyjen elintarvikkeiden ammattimaiseen valmistukseen Paistoöljyt ja -rasva, pois luettuna oliiviöljyt ja oliivien puristusjätteestä saatava öljy Välipalaelintarvikkeet (vilja-, peruna- tai tärkkelyspohjaiset välipalaelintarvikkeet)	50 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Kastikkeet	100 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Konditoriatuotteet	200 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät	400 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)
		Kuivatut perunat Munatuotteet Purukumi	200 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)
		Maitojauhe automaatteja varten Maustevalmisteet ja mausteet Jalostetut pähkinät	200 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Kuivatut keitot ja liemet	50 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)
		Kuivattu liha	150 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)
		Liha- ja kalatuotteet, pois luettuna kuivattu liha ja kestromakkara	150 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna) Laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Kestomakkara	100 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)
		Mausteet	1 000 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)
Maitojauhe jäätelön valmistusta varten	30 mg/kg (karnosolin ja karnosiinihapon kokonaismääränä ilmaistuna)"		



## 3) Muutetaan liite IV seuraavasti:

- a) Lisätään lisäaineita E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 ja E 452 koskevaan kohtaan, "kasviproteiini-juomia" koskevan rivin jälkeen seuraava rivi:

		"Heraproteiinia sisältävät urheilujuomat	4 g/kg"
--	--	--	---------

- b) Lisätään seuraava kohta ennen lisäaineita E 432, E 433, E 434, E 435 ja E 436 koskevaa kohtaa:

"E 427	Kassiakumi	Jäätelöt, mehujää ja niiden kaltaiset jäädytetyt valmisteet	2 500 mg/kg
		Fermentoidut maitotuotteet pois luettuna maustamattomat elävät fermentoidut maitotuotteet	
		Maitopohjaiset jälkiruoat ja niiden kaltaiset tuotteet	
		Konditoriatuotteiden ja jälkiruokien täytteet, koristekastikkeet ja päällysteet	
		Sulatejuusto	
		Kastikkeet ja salaattikastikkeet	
		Kuivatut keitot ja liemet	
		Lämpökäsitellyt lihavalmisteet	1 500 mg/kg"

- c) Lisätään seuraava kohta lisäaineita E 901, E 902 ja E 904 koskevaan kohtaan kolmanteen sarakkeeseen käytön "Vain seuraavien pintakäsittelyaineena" alapuolelle:

		"— Jäätelöä sisältävät esipakatut vohvelit (vain lisäaineen E 901 osalta)	<i>quantum satis</i> "
--	--	---	------------------------

- d) Lisätään seuraava kohta lisäaineita E 901, E 902 ja E 904 koskevaan kohtaan kolmanteen sarakkeeseen käytön "Persikat ja ananakset (vain pintakäsittely)" alapuolelle:

		"Mausteet alkoholittomissa maustetuissa juomissa (vain lisäaineen E 901 osalta)	0,2 g/kg maustetuissa juomissa"
--	--	---	---------------------------------

- e) Lisätään seuraava kohta lisäainetta E 959 koskevan kohdan jälkeen:

"E 961	Neotaami	Maustetut, vähäkaloriset tai lisättyä sokeria sisältämättömät, vesipohjaiset juomat	2 mg/l arominvahventajana
		Vähäkaloriset tai lisättyä sokeria sisältämättömät juomat, jotka on valmistettu maidosta tai sen johdannaisista tai hedelmämehusta	2 mg/l arominvahventajana
		"Välipalaelintarvikkeet": suolatut ja kuivat cocktail-palat, tärkkelyspohjaiset, saksanpähkinästä tai hasselpähkinästä valmistetut, pakatut, tiettyjä aromeja sisältävät	2 mg/kg arominvahventajana
		Vähäkaloriset tai lisättyä sokeria sisältämättömät, tärkkelyspohjaiset leipomotuotteet	3 mg/kg arominvahventajana
		Lisättyä sokeria sisältämättömät hengityksen rai-kastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset ma-keiset	3 mg/kg arominvahventajana
		Lisättyä sokeria sisältämättömät voimakasmakuiset kurkkupastillit	3 mg/kg arominvahventajana
		Lisättyä sokeria sisältävä purukumi	3 mg/kg arominvahventajana
		Vähäkaloriset tai lisättyä sokeria sisältämättömät hillot, hyytelöt tai marmeladit	2 mg/kg arominvahventajana

	Kastikkeet	2 mg/kg arominvahventajana
	Nestemäiset ravintolisät sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2002/46/EY	2 mg/kg arominvahventajana
	Kiinteät ravintolisät sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2002/46/EY	2 mg/kg arominvahventajana
	Vitamiini- ja/tai kivennäisainepohjaiset ravintolisät siirappina tai muussa kuin pureskeltavassa muodossa sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2002/46/EY	2 mg/kg arominvahventajana”

f) Lisätään seuraava kohta lisäainetta E 1202 koskevan kohdan jälkeen:

”E 1203	Polyvinyylialkoholi	Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät kapselin tai tabletin muodossa	18 g/kg”
---------	---------------------	--	----------

g) Korvataan yksinomaan elintarvikelisäainetta E 1505 koskeva kohta lisäainetta E 1202 koskevan kohdan alapuolelle seuraavasti:

”E 1505	Trietyylisitraatti	Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät kapselin tai tabletin muodossa	3,5 g/kg
		Kuivattu munanvalkuaismassa	<i>quantum satis</i> ”

h) Lisätään seuraava kohta lisäainetta E 1452 koskevan kohdan jälkeen:

”E 1521	Polyeteeniglykoli	Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät kapselin tai tabletin muodossa	10 g/kg”
---------	-------------------	--	----------

4) Korvataan liitteessä V lisäainetta ”polyeteeniglykoli 6000” koskeva kohta seuraavasti:

”E 1521	Polyeteeniglykoli	Makeutusaineet”
---------	-------------------	-----------------

5) Liitteeseen VI lisätään seuraava kohta lisäainetta E 526 koskevan kohdan jälkeen:

”E 920	L-kysteiini	Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut keksit	1 g/kg”
--------	-------------	---	---------