

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

► **B**

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2006/52/EK IRÁNYELVE

(2006. július 5.)

**a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 95/2/EK irányelv
és az élelmiszerekben felhasználandó édesítőszerekről szóló 94/35/EK irányelv módosításáról**

(HL L 204, 26.7.2006, o. 10)

Helyesbítette:

► **C1**

Helyesbítés, HL L 078, 17.3.2007, 32. o. (2006/52)



AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2006/52/EK IRÁNYELVE

(2006. július 5.)

**a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-
adalékanyagokról szóló 95/2/EK irányelv és az élelmiszerekben
felhasználandó édesítőszerokről szóló 94/35/EK irányelv
módosításáról**

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 95. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽¹⁾,

a Szerződés 251. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően ⁽²⁾,

mivel:

- (1) Az élelmiszer-adalékanyagok akkor hagyhatók jóvá élelmiszerekben történő felhasználásra, ha megfelelnek az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekben felhasználásra engedélyezett élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/107/EGK tanácsi irányelv ⁽³⁾ II. mellékletének.
- (2) A 95/2/EK irányelv ⁽⁴⁾ meghatározza a Közösségben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok listáját és ezek felhasználásának feltételeit.
- (3) A 94/35/EK irányelv ⁽⁵⁾ meghatározza a Közösségben felhasználható édesítőszer listáját és ezek felhasználásának feltételeit.
- (4) A 95/2/EK és 94/35/EK irányelvek elfogadása óta technikai fejlődés következett be az élelmiszer-adalékanyagok területén. Ezen irányelveket ki kell igazítani e fejlődés figyelembevételével céljából.
- (5) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2003. november 26-i véleménye alapján változások történtek a jelenlegi engedélyezések területén a nitrozaminok lehető legalacsonyabb szinten tartása céljából az élelmiszerekhez adott nitrítok és nitrátok szintjeinek csökkentése által, az élelmiszeripari termékek mikrobiológiai biztonságának fenntartása mellett. Az EFSA azt javasolja, hogy a nitrít- és nitrátszinteket „hozzáadott mennyiségként” határozzák meg a jogszabályokban. Az EFSA álláspontja szerint a *C. botulinum* elleni gátló aktivitásához inkább a nitrít hozzáadott mennyisége járul hozzá, nem pedig a maradékmenyiség. A jelenlegi előírásokat úgy kell módosítani, hogy az EFSA által említett engedélyezett legmagasabb szinteket a nem hőkezelt, illetve hőkezelt húсарukban, a sajtokban és a halakban hozzáadott mennyiségekként határozzák meg. Egyes hagyományosan előállított húсарuk esetében azonban kivételesen legmagasabb maradékszinteket kell meghatározni, azzal a feltétellel, hogy a termékeket megfelelő módon meghatározzák, és azonosítják. A meghatározott szinteknek biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer-ügyi tudományos bizottság által 1990-ben megállapított elfogadható napi bevitelt (ADI) nem haladják meg. Az ebben az irány-

⁽¹⁾ HL C 255., 2005.10.14., 59. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament 2005. október 26-i véleménye (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé). A Tanács 2006. június 2-i határozata.

⁽³⁾ HL L 40., 1989.2.11., 27. o. A legutóbb az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

⁽⁴⁾ HL L 61., 1995.3.18., 1. o. A legutóbb a 2003/114/EK irányelvvel (HL L 24., 2004.1.29., 58. o.) módosított irányelv.

⁽⁵⁾ HL L 237., 1994.9.10., 3. o. A legutóbb a 2003/115/EK irányelvvel (HL L 24., 2004.1.29., 65. o.) módosított irányelv.

▼B

elvben nem kifejezetten nevesített termékek, amelyeket hagyományosan hasonló módon állítanak elő (azaz hasonló termékek), szükség esetén a 95/2/EK irányelv 5. és 6. cikkének megfelelően sorolhatók be. A sajtok esetében a szintet a sajttejhez hozzáadott mennyiségként kell meghatározni. Amennyiben az alkalmazott eljárás során a nitrát hozzáadására a tejsavó eltávolítása és a víz hozzáadása után kerül sor, akkor ennek ugyanolyan szinteket kell eredményeznie, mint amilyenek akkor keletkeztek volna, ha a nitrátot közvetlenül a sajttejhez adták volna hozzá.

- (6) A 95/2/EK irányelvet módosító 2003/114/EK irányelv előírta a Bizottságnak és az EFSA-nak az E 214 – E 219 p-hidroxibenzoátok és ezek nátriumsói felhasználási feltételeinek 2004. július 1-je előtti felülvizsgálatát. Az EFSA értékelte a p-hidroxibenzoátok biztonságára vonatkozó információkat, és 2004. július 13-án erről véleményt adott ki. Az EFSA létrehozott egy az összes csoport esetében érvényes, 0-10 mg/ testtömegkilogramm ADI-t a metil- és etil-p-hidroxibenzoésav észterek és ezek nátriumsói esetében. Az EFSA úgy vélte, hogy a propil parabent nem szükséges ebbe az ADI csoportba bevonni, mert a propil paraben a metil- és etil-parabennel ellentétben hatással volt a fiatal patkányok szexuális hormonjaira és hímivarszerveire. Ilyen körülmények között és a nem észlelhető kedvezőtlen hatás szintjének (NOAEL) egyértelmű hiányából fakadóan, az EFSA nem tudott egy ADI-t javasolni a propil parabenre vonatkozóan. Az E 216 propil-p-hidroxibenzoátot és az E 217 nátrium-propil-p-hidroxibenzoátot ki kell venni a 95/2/EK irányelv hatálya alól. Ezenfelül szükséges megszüntetni a p-hidroxibenzoátok folyékony diétás étrend-kiegészítőkben történő felhasználását is.
- (7) A 2004/374/EK bizottsági határozat ⁽¹⁾ felfüggesztette a tengeri algákból és egyes mézgákból származó gélképző élelmiszer-adalékanyagokat tartalmazó zselés minicészsék forgalomba hozatalát és importját az e termékek lenyelése által okozott fulladási kockázat miatt. A határozat felülvizsgálatának fényében ki kell zárni egyes gélképző élelmiszer-adalékanyagok zselés minicészsékben történő felhasználását.
- (8) Az élelmiszerügyi tudományos bizottság értékelte az eritritol biztonságosságára vonatkozó információkat, és e tekintetben 2003. március 5-én véleményt adott ki. A bizottság az eritritol élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználását elfogadhatónak ítélte. A bizottság azt is megjegyezte, hogy az eritritolnak purgatív hatása van, de csak nagyobb adagban, mint az egyéb polioloknak. Az eritritol számos technológiai nem édesítő tulajdonsággal rendelkezik, amelyek az élelmiszerek széles körében, az édességektől a tejtermékekig fontosak. Ezek olyan funkciókat foglalnak magukban, mint az ízfokozó, hordozó, nedvesítőszer, stabilizáló, sűrítő, dúsító és savstabilizáló funkciók. Az eritritol használatát a többi poliol esetében jelenleg engedélyezett élelmiszeripari felhasználással azonos módon kell engedélyezni. Ezenkívül módosítani kell a 94/35/EK irányelvet, mivel a jelenleg engedélyezett poliolokkal azonos módon, az eritritol is felhasználható édesítési célokra.
- (9) Az élelmiszerügyi tudományos bizottság értékelte a szójabab hemicellulóz biztonságosságára vonatkozó információkat, és e tekintetben 2003. április 4-én adott ki véleményt. A bizottság arra az álláspontra jutott, hogy a szójabab hemicellulóz felhasználása elfogadható a kérelemben szereplő egyes élelmiszerekben való felhasználás és egyes bekeverési szintek esetében. Helyénvaló engedélyezni meghatározott célokra történő ilyen jellegű felhasználását. Az allergiában szenvedők helyzetének megkönnyítése érdekében, azonban a szóban forgó felhasználás nem engedhető meg olyan feldolgozatlan élelmiszerekben, amelyekben

⁽¹⁾ HL L 118., 2004.4.23., 70. o.

▼B

nem valószínű szójabab előfordulása. A fogyasztókat – az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv⁽¹⁾ rendelkezéseinek megfelelően – minden olyan esetben tájékoztatni kell, amikor a termékek szójababból származó hemicellulózt tartalmaznak.

- (10) Az EFSA értékelte az etil-cellulóz biztonságosságára vonatkozó információkat, és e tekintetben 2004. február 17-én adott ki véleményt. Határozott az etil-cellulóznak az élelmiszerügyi tudományos bizottság által létrehozott módosított cellulózok „nem meghatározott” ADI csoportjába történő felvételéről. Az etil-cellulóz fő alkalmazási területe az étrend-kiegészítők és a kapszulázott aromaanyagok. Az etil-cellulóz felhasználását ezért az egyéb cellulózokéval azonos módon engedélyezni kell.
- (11) Az EFSA értékelte a pullulán biztonságosságára vonatkozó információkat, és e tekintetben 2004. július 13-án véleményt adott ki. Elfogadhatónak találta a pullulán felhasználását a kapszula és tableta formájában előállított étrend-kiegészítők bevonataként, valamint a film formájában előállított leheletfrissítőkben. Ezért helyénvaló az ilyen felhasználások engedélyezése.
- (12) Az EFSA értékelte a tercier butil-hidrokinon (TBHQ) biztonságosságára vonatkozó információkat, és e tekintetben 2004. július 12-én véleményt adott ki. Ennek az antioxidánsnak a tekintetében 0–0,7 mg/testtömegkilogrammban határozta meg az ADI-t, és megállapította, hogy alkalmazása elfogadható egyes élelmiszerekben egyes bekeverési szintek esetében. Ezért helyénvaló ezen adalékanyag engedélyezése.
- (13) Az élelmiszerügyi tudományos bizottság értékelte a keményítő-alumínium-oktenil-szukcinát biztonságosságára vonatkozó információkat, és e tekintetben 1997. március 21-én véleményt adott ki. A bizottság megállapította, hogy ezen adalékanyag mikrokapszulába zárt vitaminok és karotinoidok összetevőjeként való felhasználása elfogadhatónak tekinthető. Ezért helyénvaló az ilyen felhasználás engedélyezése.
- (14) A savanyútejsajt előállítása során a pasztörizált tejhez E 500ii nátrium-hidrogén-karbonátot adnak a tejsav által okozott savasság megfelelő pH-értékre való pufferolása céljából, ezzel kialakítva az érlelő kultúrák számára szükséges szaporodási feltételeket. Ezért helyénvaló engedélyezni a nátrium-hidrogén-karbonát használatát a savanyútejsajt előállításához.
- (15) Jelenleg engedélyezett a szorbátok (E 200, E 202 és E 203) és benzoátok (E 210–E 213) keverékének felhasználása főtt garnélarákok esetében tartósítás céljából. Helyénvaló kiterjeszteni az engedélyt ezek használatára az összes főtt rákféleség és puhatestű tekintetében.
- (16) Az E 551 szilícium-dioxid élelmiszer-színezék hordozóként legfeljebb 5 %-os szintig engedélyezett. A szilícium-dioxidot az E 171 titánium-dioxid, az E 172 vas-oxid és a vas-hidroxid élelmiszer-színezékek esetében is hordozóként engedélyezni kell a pigmenthez képest legfeljebb 90 %-os szinten.
- (17) A 95/2/EK irányelv korlátozza az I. mellékletében felsorolt adalékanyagoknak a „*Pain courant français*” hagyományos francia kenyérben való felhasználását. Ugyanezt a korlátozást kell alkalmazni a hasonló hagyományos magyar kenyér esetén. Helyénvaló továbbá engedélyezni a magyar májpástétomokban az aszkorbinsav (E 300), a nátrium-aszkorbát (E 301) és a kalcium-dinátrium-EDTA (E 385) felhasználását.

⁽¹⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o. A legutóbb a 2003/89/EK irányelvvel (HL L 308., 2003.11.25., 15. o.) módosított irányelv.

▼B

- (18) A szulfitok (E 220–E 228) főtt rákfélékhez, csemegeszőlőhöz és licsihez való felhasználására vonatkozó hatályos rendelkezéseket naprakésszé kell tenni.
- (19) Az egyik tagállam kérésének és az élelmiszerügyi tudományos bizottság 2003. március 5-i véleményének megfelelően a 89/107/EGK irányelv alapján nemzeti szinten engedélyezett 4-hexilrezorcinnolt közösségi szinten is engedélyezni kell.
- (20) A 95/2/EK irányelvben használt terminológiát a különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1989. május 3-i 89/398/EGK tanácsi irányelv ⁽¹⁾, az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2002. június 10-i 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽²⁾ és a speciális gyógyászati célokra szánt diétás élelmiszerekről szóló, 1999. március 25-i 1999/21/EK bizottsági irányelv ⁽³⁾ figyelembevételével módosítani kell.
- (21) A 95/2/EK és a 94/35/EK irányelveket ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 95/2/EK irányelv a következőképpen módosul:

- 1. Az 1. cikk (3) bekezdésének c) pontja helyébe a következő szöveg lép:
 „c) hordozók (beleértve a hordozóoldószerkeket): olyan, saját technológiai hatás nélküli anyagok, amelyeket az élelmiszer-adalékanyagok vagy aromák oldására, hígítására, diszpergálására vagy másféle fizikai módosítására használnak, hogy megkönnyítsék azok kezelését, alkalmazását vagy használatát anélkül, hogy funkcióját megváltoztatnák;”.
- 2. A 3. cikk (2) bekezdésében az „elválasztás alatt adott ételekre” szavak helyébe a „feldolgozottgabona-alapú élelmiszerekre és bébieletelekre” szavak lépnek.
- 3. A mellékletek ezen irányelv I. melléklete szerint módosulnak.

2. cikk

A 94/35/EK irányelv mellékletét ezen irányelv II. mellékletével összhangban kell módosítani.

3. cikk

- (1) A tagállamok legkésőbb 2008. február 15-ig hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek az ennek az irányelvnek való megfeleléshez szükségesek.
- a) az ezen irányelvvel összhangban lévő termékek kereskedelmének és felhasználásának 2008. február 15-ig történő engedélyezése;
- b) az ezen irányelvvel összhangban nem lévő termékek kereskedelmének és felhasználásának 2008. augusztus 15-ig történő betiltása céljából.

⁽¹⁾ HL L 186., 1989.6.30., 27. o. A legutóbb az 1882/2003/EK rendelettel módosított irányelv.

⁽²⁾ HL L 183., 2002.7.12., 51. o.

⁽³⁾ HL L 91., 1999.4.7., 29. o. A 2003-as csatlakozási okmánnyal módosított irányelv.

▼B

Az ezen irányelvnek nem megfelelő, 2008. augusztus 15-ig forgalomba hozott vagy címkézett termékek azonban a készletek kimerüléséig forgalmazhatók.

A tagállamok haladéktalanul közlik a Bizottsággal ezen törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések szövegét, valamint az ezek és az ezen irányelv közötti megfelelési táblázatot.

(2) Amikor a tagállamok elfogadják az (1) bekezdésben említett törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

4. cikk

Ez az irányelv az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

5. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.



I. MELLÉKLET

A 95/2/EK irányelv mellékletei a következőképpen módosulnak:

1. Az I. melléklet a következőképpen módosul:

a) A bevezető megjegyzés a következő megjegyzéssel egészül ki:

„4. A következő 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 és E 440 számok alatt felsorolt anyagok nem használhatók fel zselés minicsészékben, amelyek ezen irányelv alkalmazásában szilárd konzisztenciájú zselés édességet jelentenek, amelyek félmev minicsészékben vagy minikapszulákban vannak, amelyek egy falatban történő elfogyasztásra valók, a minicsészékre vagy minikapszulákra gyakorolt nyomással juttatva őket a szájba.”

b) A táblázat a következő sorral egészül ki:

„E 462	Etil-cellulóz”.
--------	-----------------

2. A II. melléklet a következőképpen módosul:

a) Az „érlelt sajt” sor helyébe a következő lép:

„Érlelt sajt	E 170 kalcium-karbonát E 504 magnézium-karbonátok E 509 kalcium-klorid E 575 glükono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>
	E 500ii nátrium-hidrogén-karbonát	<i>quantum satis</i> (csak a savanyútej-sajt esetében);

b) A „*Pain courant français*” sor a „*Pain courant français*” szavak után a következő szavakkal egészül ki: „Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”.

c) A „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*” sor a „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*” szavak után a következő szavakkal egészül ki: „Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben”.

3. A III. melléklet a következőképpen módosul:

a) Az A. rész a következőképpen módosul:

i. A „Szorbátok, benzoátok és p-hidroxibenzoátok” táblázatában az „E 216 propil-p-hidroxibenzoát” és „E 217 nátrium-propil-p-hidroxibenzoát” sort törölni kell.

ii. Az élelmiszerek táblázata a következőképpen módosul:

— A következő sorokat el kell hagyni:

„Főtt, apró tengeri rákok				2 000		
Főtt rákfarkak és előcsomagolt marinált főtt puhatestűek	2 000					
Folyékony étrend-kiegészítők						2000”

— a következő sorokkal egészül ki:

„Főtt rákfélék és puhatestűek		1 000		2 000		
A 2002/46/EK irányelvben (*) meghatározott étrend-kiegészítők folyékony formában.				2 000		

(*) Az Európai Parlament és a Tanács 2002/46/EK irányelve (HL L 183., 2002.7.12., 51. o.).”

— A „Különleges orvosi célokra szánt diétás élelmiszer” szavak

▼B

helyébe az „1999/21/EK irányelvben (*) meghatározott különleges orvosi célú diétás élelmiszerek szavak lépnek.

(*) A Bizottság 1999/21/EK irányelve (HL L 91., 1999.4.7., 29. o.).”

b) A B. részben az élelmiszerekre vonatkozó táblázat a következőképpen módosul:

— A „rákfélék és lábasfejűek” sor helyébe a következő lép:

„Rákfélék és lábasfejűek:	
— friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott	150 ⁽¹⁾
— rákfélék, <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristaeidae</i> család:	
— 80 egységig	150 ⁽¹⁾
— 80 és 120 egység között	200 ⁽¹⁾
— 120 egység felett	300 ⁽¹⁾
Rákfélék és lábasfejűek:	
— főtt	50 ⁽¹⁾
— főtt rákfélék, <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristaeidae</i> család:	
— 80 egységig	135 ⁽¹⁾
— 80 és 120 egység között	180 ⁽¹⁾
— 120 egység felett	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Ehető részekben.”

— A „Keményítők (kivéve az elválasztás alatt adott élelmiszerek, anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek keményítőit)” szövegrész helyébe a következő szövegrész lép „Keményítők (kivéve az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerekben, feldolgozottgabona-alapú élelmiszerekben és a bébiételekben található keményítőket)”.

— A következő sorokkal egészül ki:

„ <i>Salsicha fresca</i>	450
Csemegeszőlő	10
Friss licsi	10 (ehető részekben mérve)”.

c) A C. részben az E 249, E 250, E 251 és az E 252 táblázat helyébe a következő lép:

„E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség (NaNO ₂ -ban kifejezve)	Legmagasabb maradékszint (NaNO ₂ -ban kifejezve)
E 249	Kálium-nitrit ^(x)	Húskészítmények	150 mg/kg	►C1 175 mg/kg ◀
E 250	Nátrium-nitrit ^(x)	Sterilezett húskészítmények (Fo > 3.00) ^(y)	100 mg/kg	
		Hagyományos sós lében pácolt húskészítmények (1.): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1.); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i>		

▼B

„E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség (NaNO ₂ -ban kifejezve)	Legmagasabb maradékszint (NaNO ₂ -ban kifejezve)
		<i>toucinho fumado</i> (1.2.); és hasonló termékek <i>Wiltshire ham</i> (1.1.); és hasonló termékek <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); és hasonló termékek <i>Cured tongue</i> (1.3.) Szárason pácolt húskészítmények (2.): <i>Dry cured bacon</i> (2.1.); és hasonló termékek <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> és <i>paio do lombo</i> (2.3.); és hasonló termékek <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5.) és hasonló termékek		100 mg/kg 50 mg/kg ►C1 50 mg/kg ◀ ►C1 175 mg/kg ◀ 100 mg/kg 50 mg/kg
		Egyéb hagyományosan pácolt húskészítmények (3.): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikás</i> (3.5.); és hasonló termékek <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1.); és hasonló termékek <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2.)	180 mg/kg	50 mg/kg

E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség ►C1 (NaNO ₃ -ban kifejezve) ◀	Legmagasabb maradékszint ►C1 (NaNO ₃ -ban kifejezve) ◀
E 251 E 252	Nátrium-nitrát (2) Kálium-nitrát (2)	Nem hőkezelt, száraz húskészítmények	150 mg/kg	
		Hagyományos sós lében pácolt húskészítmények (1.): <i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4.); <i>Wiltshire bacon és Wiltshire ham</i> (1.1.); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe,</i>	300 mg/kg	250 mg/kg

▼B

E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség ►C1 (NaNO ₃ -ban kifejezve) ◄	Legmagasabb maradékszint ►C1 (NaNO ₃ -ban kifejezve) ◄
		<i>Orelheira e Cabeça (salgados)</i> és <i>Toucinho fumado</i> (1.2.); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6.); és hasonló termékek <i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5.); és hasonló termékek <i>Cured tongue</i> (1.3.) Hagyományos és szárazon pácolt húskészítmények (2.): <i>Dry cured bacon és Dry cured ham</i> (2.1.); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2.); <i>Presunto, Presunto da Pá és Paio do Lombo</i> (2.3.); <i>Rohschinken trocken-gepökelt</i> (2.5.); és hasonló termékek <i>Jambon secs, jambons sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4.) Egyéb hagyományosan pácolt húskészítmények (3.): <i>Rohwürste (Salami és Kantwurst)</i> (3.3.); <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1.); és hasonló termékek <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4.); <i>Saucissons secs</i> (3.6.); és hasonló termékek <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2.); Kemény, félkemény és féllágy sajtok		250 mg/kg hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül 10 mg/kg ►C1 250 mg/kg ◄ 250 mg/kg hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül ►C1 300 mg/kg (hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül) ◄ 250 mg/kg 250 mg/kg (hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül) 10 mg/kg 150 mg/kg a sajttejben vagy ennek megfelelő szint, amennyiben a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik
		Tejalapú sajtanalógok		
		Pácolt hering és ruszli	500 mg/kg	

(^x) Amennyiben »élelmiszerhez történő felhasználásra« címkével van ellátva, a nitrit csak sóval vagy egy sóhelyettesítővel összekeverve értékesíthető.

▼B

E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség ►C1 (NaNO ₃ -ban kifejezve) ◀	Legmagasabb maradékszint ►C1 (NaNO ₃ -ban kifejezve) ◀
(¹)	A 3-as Fo-érték egyenlő 3 percig 121 °C-on történő hevítéssel (az 1000 konzervben lévő egy milliárdnyi baktériumspóra-mennyiség 1 spóra/1000 konzerv szintre csökkentése).			
(²)	Néhány hőkezelt húskészítmény tartalmazhat nitrátokat, amely nitrátok a nitrítékek alacsony savtartalmú környezetben nitráttá történő természetes átalakulásából származnak.			
1.	A húskészítményt nitrítékek és/vagy nitrátokat, sőt és más összetevőket tartalmazó páclébe merítik. A húskészítményeket további kezelésnek is alávetethetik, pl. füstölés követheti.			
1.1.	A húsból páclévet fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják. A pácsóló mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz.			
1.2.	Sós lében történő pácolás 3–5 napon keresztül. A terméket nem hőkezelik, és a terméknek magas a vízaktivitása.			
1.3.	Sós lében történő pácolás legalább 4 napon keresztül és előfőzés.			
1.4.	A húsból páclévet fecskendeznek, ezt követően pedig páclében pácolják. A pácolás időtartama 14–21 nap, amelyet 4–5 hétig tartó hideg füstön érlelés követ.			
1.5.	Sós lében történő pácolás 4–5 napon keresztül 5–7 °C hőmérsékleten, jellemzően 24–40 órán keresztül tartó, 22 °C hőmérsékleten végzett érlelés, esetleg 24 órán keresztül 20–25 °C hőmérsékleten történő füstölés, és 3–6 hétig 12–14 °C hőmérsékleten történő tárolás.			
1.6.	A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 2 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés.			
2.	A száraz pácolási eljárás azt jelenti, hogy a nitrítékek és/vagy nitrátokat, sőt és más összetevőket tartalmazó páckevevéket szárazon felviszik a hús felületére, majd stabilizálják/érlelik. A húskészítményeket további kezelésnek is alávetethetik, pl. füstölés követheti.			
2.1.	Száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés.			
2.2.	Száraz pácolás, legalább 10 napos stabilizálási és legalább 45 napos érlelési időtartammal.			
2.3.	10–15 napig tartó száraz pácolás, ezt követően 30–45 napos stabilizálási és legalább 2 hónapos érlelési időtartam.			
2.4.	Száraz pácolás 3 napig + kilogrammonként 1 napig, ezt követően egy hetes utósózási időtartam, majd 45 nap – 18 hónap érlelés.			
2.5.	A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 10–14 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés.			
3.	Nedves és száraz pácolási eljárás együttes alkalmazása, vagy nitrít és/vagy nitrát jelenléte valamilyen vegyületben, vagy főzés előtt a páclé befecskendezése a termékbe. A terméket további kezelésnek vethetik alá, pl. füstölés követheti.			
3.1.	Száraz és nedves pácolás együttes alkalmazása a páclé befecskendezése nélkül. A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 14–35 nap, ezt követően stabilizálás/érlelés.			
3.2.	A páclé befecskendezése, ezt követően – legkorábban két nap múlva – forrásban lévő vízben, legfeljebb 3 óra hosszáig történő főzés.			
3.3.	A terméket legalább 4 hétig érlelik, a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7.			
3.4.	Legalább 30 napos érlelési időtartam.			
3.5.	Száritott termék: a 70 °C hőmérsékletre történő hevítést 8–12 napos szárítási és füstölési eljárás követi. Fermentált termék: 14–30 napig tartó, háromszakaszos fermentálási eljárás, ezt követően füstölés.			
3.6.	Nyersen fermentált, szárított kolbász, hozzáadott nitrítékek nélkül. A terméket 18–22 °C vagy ennél alacsonyabb (10–12 °C) hőmérsékleten fermentálják, majd legalább 3 hétig érlelik. A termékben a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7.”			

d) A D. rész a következőképpen módosul:

- i. A megjegyzés így módosul: „A táblázatban található * az arányosság szabályára utal: gallátok, TBHQ, BHA és BHT együttes alkalmazása esetén az egyedi szinteket arányosan kell csökkenteni.”;
- ii. az E 310, E 311, E 312, E 320 és E 321 bejegyzés helyébe az alábbi sorok lépnek:

„E 310	Propilgallát	Zsírok és olajok hőkezelt élelmiszerek ipari előállításához	200* (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)
E 311	Oktilgallát	Sütőolaj és sütőzsír, az olívaolaj-olaj kivételével	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallát		
E 319	Tercier-butil-hidroxi-kinon (TBHQ)	Sertészsír; halolaj; baromfi-zsír, marha- és és birka-faggyú	mindkettő zsírtartalomban kifejezve
E 320	Butilált hidroxianizol (BHA)	Süteménykeverék Gabonaalapú rágsálnivalók (snack-ek) Tejpor italautomatához	200 (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)

▼B

E 321	Butilált toluén (BHT)	hidroxi-	Levespor Mártások Szárított hús Feldolgozott diófélék Előfőzött gabonafélék	zsírtartalomban kifejezve
			Fűszerek és ételízesítők	200 (gallátok és BHA, önállóan vagy együttesen) zsírtartalomban kifejezve
			Dehidratált burgonya	25 (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)
			Rágógumi A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	400 (gallátok, TBHQ, BHT és BHA, önállóan vagy együttesen)
			Illóolajok	1000 (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)
			Aromák az illóolajok kivételével	100* (gallátok, önállóan vagy együttesen) 200* (TBHQ, BHA, önállóan vagy együttesen)”

iii. a táblázat a következő sorral egészül ki:

„E 586	4-hexil-rezorcinol	Friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott rákok	2 mg/kg maradékmennyiségként a rákhúsban”.
--------	--------------------	--	--

4. A IV. melléklet a következőképpen módosul:

a) Az E 385 sor helyébe a következő lép:

„E 385	Kálcium-dinátrium-etilén-diamin-tetraacetát (Kálcium-dinátrium-EDTA)	Emulgeált szószok	75 mg/kg
		Hüvelyes-, gabona- és articsóka-konzervek dobozban és üvegben	250 mg/kg
		Puhatestű és rákkonzerv dobozban és üvegben	75 mg/kg
		Halkonzerv dobozban és üvegben	75 mg/kg
		A 2991/94/EK rendelet (*) B. és C. mellékletében meghatározott kenhető zsírok, legfeljebb 41 % zsírtartalommal	100 mg/kg
		Fagyasztott és gyorsfagyasztott rákok	75 mg/kg

▼B

		►C1 Libamáj, egészben és tömbben ◀	250 mg/kg
--	--	------------------------------------	-----------

(*) HL L 316., 1994.12.9., 2. o.”.

b) Az E 967 sor után a táblázat a következő sorral egészül ki:

„E 968	Eritritol	Élelmiszerek általában (az italok és a 2. cikk (3) bekezdésében említett élelmiszerek kivételével)	Fagyasztott és gyorsfagyasztott feldolgozatlan halak, rákok, puhatestűek és lábasfejúek
		Likőrök	<i>quantum satis</i>
		<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
			Édesítésen kívüli egyéb célra”.

c) A táblázat a következő sorral egészül ki:

„E 426	Szója-hemicellulóz	Kiskereskedelmi értékesítésre szánt tejtermékalapú italok	5 g/l
		A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,5 g/l
		Emulgeált mártások	30 g/l
		Kiskereskedelmi értékesítésre szánt, előcsomagolt finom pékáruk	10 g/kg
		Kiskereskedelmi értékesítésre szánt, előcsomagolt, azonnal fogyasztható keleti tészták	10 g/kg
		Kiskereskedelmi értékesítésre szánt, előcsomagolt, azonnal fogyasztható rizs	10 g/kg
		Kiskereskedelmi értékesítésre szánt, előcsomagolt, feldolgozott burgonya- és rizstermékek (beleértve a fagyasztott, gyorsfagyasztott, hűtött és szárított feldolgozott termékeket)	10 g/kg
		Dehidratált, sűrített, fagyasztott és gyorsfagyasztott tojás-készítmények	10 g/kg
		Zselés édességek a zselés minicészék kivételével	10 g/kg”.

d) Az E 468 sorban a „szilárd diétás kiegészítők” szavak helyébe a „A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők szilárd formában” szavak lépnek.

e) Az E 338 sorától az E 452 soráig a „Étrend-kiegészítők” szavak helyébe az „A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők” szavak lépnek.

▼B

- f) Az E 405, az E 416, az E 432–E 436, az E 473 és az E 474, az E 475, az E 491–E 495, az E 551–E 559 és az E 901–E 904 sorokban a „diétás élelmiszer-kiegészítők” szavak helyébe a „A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők” szavak lépnek.
- g) Az E 1201 és az E 1202 sorában a „tabletta és bevonatos tableta formájú szilárd diétás kiegészítők” szavak helyébe a „A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők tableta és bevonatos tableta formában” szavak lépnek.
- h) Az E 405, az E 432–E 436, az E 473 és E 474, az E 475, az E 477, az E 481 és az E 482, az E 491–E 495 sorokban a „különleges orvosi célokra szánt diétás élelmiszer” szavak helyébe az „1999/21/EK irányelvben meghatározott különleges orvosi célú diétás élelmiszerek” szavak lépnek.
- i) Az E 1505–E 1520 sorok helyébe a következő lép:

„E 1505	trietil-citrát	Aromák	3 g/kg az összes forrásból az élelmiszerekben, a fogyasztott vagy a gyártó útmutatásainak megfelelően elkészített állapotban; önmagában vagy kombinációban. Italok esetében – a krémlikőrök kivételével – az E 1520 maximális szintje 1 g/l.”
E 1517	gliceril diacetát (diacetin)		
E 1518	gliceril triacetát (triacetin)		
E 1520	propán-1, 2-diol (propilén-glikol)		

- j) A táblázat a következő sorokkal egészül ki:

„E 1204	Pullulán	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők kapszula és tableta formájában.	<i>quantum satis</i>
		Leheletfrissítő apró édes-ségek film formájában	<i>quantum satis</i>
E 1452	Keményítő-alumínium-oktenil-szukcinát	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott, étrend-kiegészítő kapszulázott vitaminkészítmények	35 g/kg az étrend-kiegészítőben”

5. Az V. melléklet a következőképpen módosul:

- a) Az E 967 sor után a táblázat a következő sorral egészül ki:

„E 968	Eritritol”	
--------	------------	--

- b) Az E 466 sor után a táblázat a következő sorral egészül ki:

„E 462	Etil-cellulóz”	
--------	----------------	--

- c) Az E 551 és az E 552 sor harmadik oszlopa a következő mondattal egészül ki:

„Az E 551 esetében: az E 171 titán-dioxidban és az E 172 vasoxidokban és vas-hidroxidokban (max. 90 % a pigmenthez képest).”

▼B

6. A VI. melléklet a következőképpen módosul:

- a) A bevezető megjegyzés első, második és harmadik bekezdésében az „elválasztás alatt adott ételekre” szavak helyébe a „feldolgozottgabona-alapú élelmiszerek és bébiételek” szavak lépnek.
- b) A 3. részben a címben az E 170–E 526, az E 500, az E 501, az E 503, az E 338, az E 410–E 440, az E 1404–E 1450 és az E 1451 sorokban az „elválasztás alatt adott ételekre” szavak helyébe a „feldolgozottgabona-alapú élelmiszerek és bébiételek” szavak lépnek.
- c) A 4. rész E 472c sora után az alábbi sorral egészül:

„E 473	Zsírsavak szacharóz észterei	120 mg/l	Hidrolizált fehérjéket, peptidket és aminosavakat tartalmazó termékek”.
--------	------------------------------	----------	---

▼B*II. MELLÉKLET*

A 94/35/EK irányelv melléklete a következőképpen módosul:

- a) Az E 420–E 967 sor első oszlopa az „E 968” szóval egészül ki.
- b) Az E 420–E 967 sor második oszlopa az „Eritritol” szóval egészül ki.