

**EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVA 2006/52/EK**

(2006. gada 5. jūlijs),

**ar ko groza Direktīvu 95/2/EK par pārtikas piedevām, kas nav krāsvielas vai saldinātāji, un Direktīvu 94/35/EK par saldinātājiem, kurus lieto pārtikas produktos**

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

(4) Kopš Direktīvu 95/2/EK un 94/35/EK pieņemšanas pārtikas piedevu jomā ir notikusi tehniska attīstība. Šīs direktīvas būtu jāpielāgo atbilstoši šai attīstībai.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 95. pantu,

(5) Ņemot vērā Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) atzinumu, kas sniegts 2003. gada 26. novembrī, izdarītas izmaiņas pašreizējās atļaujās, lai saglabātu nitrozamīnu līmeni pēc iespējas zemu, samazinot pārtikai pievienoto nitrātu un nitrātu daudzumu, taču saglabājot pārtikas produktu mikrobioloģisko drošību. EFSA iesaka nitrātu un nitrātu līmeni tiesību aktos noteikt kā "pievienoto daudzumu". EFSA uzskata, ka tieši pievienotais nitrātu daudzums, nevis atlikums, nodrošina inhibējošu iedarbību pret *C. botulinum*. Pašreizējos noteikumus būtu jāgroza tādā veidā, lai maksimālais atļautais līmenis, kā to min EFSA, termiski neapstrādātos vai termiski apstrādātos gaļas produktos, sierā un zivīs tiktu izteikts kā pievienotais daudzums. Taču atsevišķiem tradicionāli ražotiem gaļas produktiem izņēmuma kārtā būtu jānorāda maksimālais atliekvielu līmenis, ja sniegtas pienācīgas produktu specifikācijas un norādes. Ar noteikto līmeni būtu jānodrošina, ka netiek pārsniegta Pārtikas zinātniskās komitejas 1990. gadā noteiktā pieļaujamā dienas deva (PDD). Produktus, kuri šajā direktīvā nav īpaši minēti, bet kurus tradicionāli ražo līdzīgā veidā (t.i., līdzīgus produktus) vajadzības gadījumā var klasificēt saskaņā ar Direktīvas 95/2/EK 5. un 6. pantu. Attiecībā uz sieru attiecīgais līmenis būtu jānosaka kā pievienotais daudzums siera pienā. Ja izmanto procesu, kurā nitrātus pievieno pēc sūkalu atdalīšanas un ūdens pievienošanas, to koncentrācijas līmenim vajadzētu būt tādām pašām, kā gadījumā, ja nitrātus pievienotu tieši siera pienam.

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu <sup>(1)</sup>,

saskaņā ar Līguma 251. pantā noteikto procedūru <sup>(2)</sup>,

tā kā:

(1) Pārtikas piedevas var apstiprināt lietošanai pārtikas produktos tikai tad, ja tās atbilst II pielikumam Padomes 1988. gada 21. decembra Direktīvā 89/107/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas piedevām, ko atļauts izmantot cilvēku uzturā <sup>(3)</sup>.

(2) Direktīvā 95/2/EK <sup>(4)</sup>, ir iekļauts saraksts, kurā norādītas pārtikas piedevas, ko drīkst izmantot Kopienā, un to lietošanas nosacījumi.

(3) Direktīvā 94/35/EK <sup>(5)</sup>, iekļauts saldinātāju saraksts, kurus drīkst izmantot Kopienā, un to lietošanas nosacījumi.

(6) Saskaņā ar Direktīvu 2003/114/EK, ar ko groza Direktīvu 95/2/EK, Komisijai un Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādei bija jāpārskata E 214 – 219 p-hidroksibenzoātu un to nātrija sāļu lietošanas nosacījumi līdz 2004. gada 1. jūlijam. EFSA novērtēja informāciju par p-hidroksibenzoātu nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 2004. gada 13. jūlijā. EFSA noteica pilnas grupas PDD metil- un etil-p-hidroksibenzo-skābes esteru un to nātrija sāļu summai: 0 – 10 mg/kg ķermeņa svara. EFSA uzskata, ka propilparabēns nebūtu jāiekļauj šajā PDD grupā, jo propilparabēns, atšķirībā no metil- un etilparabēna, ir ietekmējis dzimumhormonus un vīrišķos dzimumorgānus žurku mazuļiem. Tādēļ EFSA nevarēja ieteikt PDD propilparabēnam, jo nav skaidri noteikts līmenis, pie kura nav novērojama negatīva ietekme (NOAEL). E 216 propil-p-hidroksibenzoātu un E 217 nātrija propil-p-hidroksibenzoātu ir vajadzīgs svītrot no Direktīvas 95/2/EK. Turklāt ir vajadzīgs pārtraukt p-hidroksibenzoātu lietošanu šķīdros diētiskajos uztura bagātinātājos.

<sup>(1)</sup> OV C 255, 14.10.2005., 59. lpp.

<sup>(2)</sup> Eiropas Parlamenta 2005. gada 26. oktobra Atzinums (Oficiālajā Vēstnesī vēl nav publicēts). Padomes 2006. gada 2. jūnija Lēmums.

<sup>(3)</sup> OV L 40, 11.2.1989., 27. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1882/2003 (OV L 284, 31.10.2003., 1. lpp.).

<sup>(4)</sup> OV L 61, 18.3.1995., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2003/114/EK (OV L 24, 29.1.2004., 58. lpp.).

<sup>(5)</sup> OV L 237, 10.9.1994., 3. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2003/115/EK (OV L 24, 29.1.2004., 65. lpp.).

- (7) Saskaņā ar Komisijas Lēmumu 2004/374/EK<sup>(1)</sup> aizrīšanās riska dēļ tika pārtraukta tādu želejas minikapsulu laišana tirgū un ieviešana, kas satur no jūras aļģēm un dažiem sveķiem iegūtas želeju veidojošas pārtikas piedevas, lietojot šos produktus. Ņemot vērā šā lēmuma pārskatīšanu, ir vajadzīgs aizliegt dažu želeju veidojošu pārtikas piedevu lietošanu želejas minikapsulās.
- (8) Pārtikas zinātniskā komiteja novērtēja informāciju par eritritola nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 2003. gada 5. martā. Komiteja secināja, ka ir pieņemami lietot eritritolu kā pārtikas piedevu. Komiteja arī atzīmē, ka eritritolam piemīt caureju veicinoša iedarbība, bet lielākā devā nekā citiem polioliem. Eritritolam piemīt daudzas tehnoloģiskas nesaldinošas īpašības, kas ir svarīgas daudziem pārtikas produktiem, sākot no konditorejas izstrādājumiem līdz piena produktiem. Tās ietver tādas funkcijas kā garšas pastiprinātājs, nesējviela, mitrumuzturētājs, stabilizētājs, biezinātājs, apjoma palielinātājs un sekvestrants. Ir vajadzīgs atļaut eritritola lietošanu tajos pašos pārtikas produktos, kuros izmanto citus pašlaik atļautos poliolus. Turklāt ir vajadzīgs grozīt Direktīva 94/35/EK, jo eritritolu var lietot arī saldinašanas nolūkā, tāpat kā citus pašlaik atļautos poliolus.
- (9) Pārtikas zinātniskā komiteja novērtēja informāciju par sojas pupu hemicelulozes nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 2003. gada 4. aprīlī. Komiteja secināja, ka attiecīgos pārtikas produktos, attiecībā uz kuriem tika izteikts lūgums, un noteiktā daudzumā ir pieņemami lietot sojas pupu hemicelulozi. Tādēļ ir lietderīgi atļaut šādu lietošanu noteiktiem mērķiem. Lai neradītu problēmas alerģijas slimniekiem, šādu lietošanu tomēr nebūtu jāatļauj neapstrādātos pārtikas produktos, kuros nav jābūt sojas pupu atliekvielām. Jebkurā gadījumā, ja produkti satur no sojas pupām iegūtu hemicelulozi, patērētāji par to būtu jāinformē saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2000/13/EK (2000. gada 20. marts) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu<sup>(2)</sup>.
- (10) EFSA novērtēja informāciju par etilcelulozes nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 2004. gada 17. februārī. EFSA nolēma iekļaut etilcelulozi PDD grupā "nav noteikts" modificētām celulozēm, kā to noteikusi Pārtikas zinātniskā komiteja. Galvenais etilcelulozes pielietojums ir uztura bagātinātājos un iekapsulētos aromatizētājos. Tādēļ, līdzīgi kā citu celuložu lietošana, būtu jāatļauj arī etilcelulozes lietošana.
- (11) EFSA novērtēja informāciju par pullulāna nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 2004. gada 13. jūlijā. Tā atzina par pieļaujamu pullulāna izmantošanu tādu uztura bagātinātāju pārklājumos, kuri ir kapsulu un tablešu veidā, kā arī lentveida elpas atsvaidzinātājos. Tāpēc ir jāatļauj to izmantošana.
- (12) EFSA novērtēja informāciju par tetrabutilhdrohinona (TBHQ) nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 2004. gada 12. jūlijā. EFSA šim antioksidantam noteica PDD 0–0,7 mg/kg apjomā uz ķermeņa svara kilogramu un atzina to par pieļaujamu noteiktā koncentrācijā atsevišķos pārtikas produktos. Tāpēc ir jāatļauj šīs piedevas izmantošana.
- (13) Pārtikas zinātniskā komiteja novērtēja informāciju par cietes alumīnija oktenilsukcināta (SAOS) nekaitīgumu un sniedza savu atzinumu 1997. gada 21. martā. Komiteja atzina par pieļaujamu šīs piedevas izmantošanu tādu vitamīnu un karotenoīdu sastāvā, kas ir mikrokapsulās. Tāpēc ir jāatļauj tās izmantošana.
- (14) Skābpiena siera ražošanas laikā pasterizētam pienam pievieno E 500ii nātrija hidrogēnkarbonātu, lai buferētu pienskābes radīto skābumu līdz atbilstošam pH līmenim, tādējādi radot nogatavināšanas kultūrām nepieciešamos augšanas apstākļus. Tāpēc ir jāatļauj nātrija hidrogēnkarbonāta izmantošana skābpiena siera ražošanā.
- (15) Pašlaik ir atļauts lietot sorbātu (E 200, E 202 un E 203) un benzoātu (E 210 līdz E 213) maisījumu kā konservantu vārītām garnelēm. Ir lietderīgi paplašināt šo atļauju attiecībā uz minētā maisījuma lietošanu visos vāritos vēžveidīgajos un gliemjos.
- (16) E 551 silīcija dioksīdu ir atļauts lietot kā nesējvielu pārtikas krāsvielām, nosakot maksimālo līmeni 5 % apmērā. Būtu jāatļauj arī lietot silīcija dioksīdu kā nesējvielu pārtikas krāsvielām E 171 titāna dioksīdam un E 172 dzelzs oksīdiem un hidroksīdiem, nosakot maksimālo līmeni 90 % apmērā attiecībā pret pigmentu.
- (17) Direktīva 95/2/EK ierobežo minētās direktīvas 1. pielikumā uzskaitīto piedevu lietošanu tradicionālā franču maizē *Pain courant français*. Tāds pats ierobežojums būtu jāpiemēro līdzīgai tradicionālai ungāru maizei. Ir lietderīgi atļaut lietot askorbīnskābi (E 300), nātrija askorbātu (E 301) un kalcija dinātrija EDTA (E 385) ungāru aknu pastētē.
- (18) Vajadzīgs atjaunināt pašreizējos noteikumus par sulfītu (E 220 līdz E 228) izmantošanu vāritos vēžveidīgajos, galda vīnogās un ličī.
- (19) Saskaņā ar dalībvalsts lūgumu un Pārtikas zinātniskās komitejas 2003. gada 5. marta atzinumu, 4-heksilrezorcīnola lietošana, kas bija atļauta valsts līmenī ar Direktīvu 89/107/EEK, būtu jāatļauj Kopienas līmenī.

(1) OV L 118, 23.4.2004., 70. lpp.

(2) OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2003/89/EK (OV L 308, 25.11.2003., 15. lpp.).

(20) Direktīvā 95/2/EK izmantotā terminoloģija būtu jāpielāgo, ņemot vērā Padomes Direktīvu 89/398/EEK (1989. gada 3. maijs) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz īpašas diētas pārtikas produktiem <sup>(1)</sup>, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2002/46/EK (2002. gada 10. jūnijs) par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz uztura bagātinātājiem <sup>(2)</sup> un Komisijas Direktīvu 1999/21/EK (1999. gada 25. marts) par diētisko pārtiku cilvēkiem ar veselības traucējumiem <sup>(3)</sup>.

(21) Tādēļ būtu attiecīgi jāgroza Direktīvas 95/2/EK un 94/35/EK,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

### 1. pants

Direktīvu 95/2/EK groza šādi:

- 1) Direktīvas 1. panta 3. punkta c) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:
 

“c) “nesējvielas”, tostarp nesējvielu šķīdinātāji, ir vielas, ko izmanto pārtikas piedevu vai aromatizētāju izšķīdināšanai, atšķaidīšanai, izkliedēšanai vai citādam fizikālai modificēšanai, nemainot to funkcijas (un kas pašas nekādi neietekmē tehnoloģiskos procesus), lai atvieglotu pārtikas piedevu vai aromatizētāju apriti, pielietošanu vai lietošanu;”;
- 2) direktīvas 3. panta 2. punktā “pārtikas produktiem, kas paredzēti zīdaiņiem” aizstāj ar “apstrādātiem graudaugu pārtikas produktiem un pārtikas produktiem maziem bērniem”;
- 3) pielikumus groza atbilstoši šīs direktīvas I pielikumam.

### 2. pants

Direktīvas 94/35/EK pielikumu groza atbilstoši šīs direktīvas II pielikumam.

### 3. pants

1. Dalībvalstīs līdz 2008. gada 15. februārim stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības nolūkā:

- a) līdz 2008. gada 15. februārim atļaut šai direktīvai atbilstošu produktu tirdzniecību un lietošanu;
- b) līdz 2008. gada 15. augustam aizliegt šai direktīvai neatbilstošu produktu lietošanu un tirdzniecību.

Produktus, kas laisti tirgū vai marķēti līdz 2008. gada 15. augustam un kas neatbilst šīs direktīvas prasībām, tomēr drīkst tirgot, līdz beidzas krājumi.

Dalībvalstis nekavējoties iesniedz Komisijai šo normatīvo un administratīvo aktu tekstu, kā arī korelācijas tabulu, kas atspoguļo saistību starp noteikumiem un šo direktīvu.

2. Kad dalībvalstis pieņem 1. punktā minētos normatīvos un administratīvos aktus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka veidu, kāda izdarāma šāda atsauce.

### 4. pants

Šī direktīva stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

### 5. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Strasbūrā, 2006. gada 5. jūlijā

Eiropas Parlamenta vārdā –  
priekšsēdētājs  
J. BORRELL FONTELLES

Padomes vārdā –  
priekšsēdētāja  
P. LEHTOMÄKI

<sup>(1)</sup> OV L 186, 30.6.1989., 27. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1882/2003.

<sup>(2)</sup> OV L 183, 12.7.2002., 51. lpp.

<sup>(3)</sup> OV L 91, 7.4.1999., 29. lpp. Direktīvā grozījumi izdarīti ar 2003. gada Pievienošanās aktu.

## I PIELIKUMS

Direktīvas 95/2/EK pielikumus groza šādi:

1) Direktīvas I pielikumu groza šādi:

a) Ievadpiezīmē pievieno šādu piezīmi:

“4. Vietas ar numuriem 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 un E 440 nevar lietot želejas minikapsulās, kuras šajā direktīvā nozīmē cietas konsistences želejveida konditorejas izstrādājumus, kas ievietoti puscietos minitrauciņos vai minikapsulās, kas domāti apēšanai vienā kumosā, saspiežot minitrauciņu vai minikapsulu, konditorejas izstrādājumam nokļūstot mutē.”;

b) tabulā iekļauj šādu rindu:

“E 462	Etilceluloze”;
--------	----------------

2) Direktīvas II pielikumu groza šādi:

a) rindu “nogatavināts siers” aizstāj ar šādu tekstu:

“Nogatavināts siers	E 170 Kalcija karbonāts E 504 Magnija karbonāti E 509 Kalcija hlorīds E 575 Glikonskābes delta-laktons  E 500ii Nātrija hidroģēnkarbonāts	<i>quantum satis</i>     <i>quantum satis</i> (tikai skābpiena sieram)”;
---------------------	--	---

b) rindā “*Pain courant français*” pēc vārdiem “*Pain courant français*” pievieno šādus vārdus: “*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*”;

c) rindā “*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*” pēc vārdiem “*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*” pievieno šādus vārdus: “*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*”;

3) Direktīvas III pielikumu groza šādi:

a) pielikuma A daļu groza šādi:

i) tabulā “Sorbāti, benzoāti un p-hidroksibenzoāti” dzēš rindas “E 216 propil-p-hidroksibenzoāts” un “E 217 Nātrija propil-p-hidroksibenzoāts”;

ii) tabulu attiecībā uz pārtikas produktiem groza šādi:

— dzēš šādas rindas:

“Vārītas garneles					2 000	
Vārītas vēžu astes un fasēti marinēti vārīti gliemji	2 000					
Šķīdri diētiski uztura bagātinātāji						2 000”;

- pievieno šādas rindas:

“Vārīti vēžveidīgie un gliemji		1 000		2 000		
Uztura bagātinātāji, kā noteikts Direktīvā 2002/46/EK (*), ko piegādā šķidrā formā				2 000		

(\*) Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2002/46/EK (OV L 183, 12.7.2002., 51. lpp.);

- vārdus “diētiskā pārtika cilvēkiem ar veselības traucējumiem” aizstāj ar vārdiem “diētiskā pārtika cilvēkiem ar veselības traucējumiem, kā noteikts Direktīvā 1999/21/EK (\*);

(\*) Komisijas Direktīva 1999/21/EK (OV L 91, 7.4.1999., 29. lpp).”

- b) tabulu attiecībā uz pārtikas produktiem pielikuma B daļā groza šādi:

- rindu “Vēžveidīgie un galvkāji” aizstāj ar sekojošo:

“Vēžveidīgie un galvkāji:	
— svaigi, saldēti un dziļi sasaldēti	150 <sup>(1)</sup>
— vēžveidīgie, <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> dzimta:	
— līdz 80 vienībām	150 <sup>(1)</sup>
— no 80 līdz 120 vienībām	200 <sup>(1)</sup>
— vairāk par 120 vienībām	300 <sup>(1)</sup>
Vēžveidīgie un galvkāji:	
— vārīti	50 <sup>(1)</sup>
— vēžveidīgie, <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> dzimta:	
— līdz 80 vienībām	135 <sup>(1)</sup>
— no 80 līdz 120 vienībām	180 <sup>(1)</sup>
— vairāk par 120 vienībām	270 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Ēdamajās daļās.”;

- ierakstu “Cietes (izņemot cieti, ko izmanto pārtikas produktos, kuri paredzēti zīdaiņu atradināšanai no mātes krūts, mātes piena aizstājējos zīdaiņiem un maziem bērniem)” aizstāj ar ierakstu “Cietes (izņemot cieti mākslīgā piena maisījumos zīdaiņiem un maziem bērniem, kā arī apstrādātos graudaugu pārtikas produktos un maziem bērniem paredzētā pārtikā);

- pievieno šādas rindas:

“ <i>Salsicha fresca</i>	450
Galda vīnogas	10
Svaigi liči	10 (mērījumi attiecas uz ēdamajām daļām);

c) pielikuma C daļā rindas E 249, E 250, E 251 un E 252 aizstāj ar šādu tekstu:

"E Nr.	Nosaukums	Pārtikas produkts	Maksimālais daudzums, ko var pievienot ražošanas laikā (izteikts kā NaNO <sub>2</sub> )	Maksimālais pieļaujamais atlikumvielas daudzums (izteikts kā NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Kālija nitrāts (*)	Gaļas produkti	150 mg/kg	
E 250	Nātrija nitrīts (*)	Sterilizēti gaļas produkti (Fo > 3.00) (°)	100 mg/kg	
		Tradicionāli, sāļjumā mērcējot konservēti gaļas produkti (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1.); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira un cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2.); kā arī līdzīgi produkti		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1.); kā arī līdzīgi produkti		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6.); kā arī līdzīgi produkti		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3.)		
		Tradicionāli, apsālot konservēti gaļas produkti (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1.); kā arī līdzīgi produkti		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1.); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado un cecina</i> (2.2.); <i>Presunto, presunto da pá un paio do lombo</i> (2.3.); kā arī līdzīgi produkti		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5.); kā arī līdzīgi produkti		50 mg/kg
		Citi tradicionāli sāļ konservēti gaļas produkti (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>Paprikáš</i> (3.5.); kā arī līdzīgi produkti	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1.); kā arī līdzīgi produkti <i>Jellied veal un brisket</i> (3.2.)		50 mg/kg

E Nr.	Nosaukums	Pārtikas produkts	Maksimālais daudzums, ko var pievienot ražošanas laikā (izteikts kā NaNO <sub>2</sub> )	Maksimālais pieļaujamais atlikumvielas daudzums (izteikts kā NaNO <sub>2</sub> )
E 251 E 252	Nātrija nitrīts (²) Kālija nitrāts (²)	Termiski neapstrādāti gaļas produkti	150 mg/kg	
		<p>Tradicionāli, sālījumā mērcējot konservēti gaļas produkti (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallrokt renkött</i> (1.4.);</p> <p><i>Wiltshire bacon</i> un <i>Wiltshire ham</i> (1.1.); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), un</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2.); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6.); kā arī līdzīgi produkti</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5.); kā arī līdzīgi produkti</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3.)</p> <p>Tradicionāli, apsālot konservēti gaļas produkti (2): <i>Dry cured bacon</i> un <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado un cecina</i> (2.2.);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá un paio do lombo</i> (2.3.); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (2.5.); kā arī līdzīgi produkti</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 bez pievienotiem E 249 vai E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg bez pievienotiem E 249 vai E 250</p>	
		<p>Citi tradicionāli sāļi konservēti gaļas produkti (3): <i>Rohwürste (Salami un Kantwurst)</i> (3.3.);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1.); kā arī līdzīgi produkti</p> <p><i>Salchichón un chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4.); <i>Saucissons secs</i> (3.6.); kā arī līdzīgi produkti</p> <p><i>Jellied veal un brisket</i> (3.2.);</p>	<p>300 mg/kg (bez pievienotiem E 249 vai E 250)</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (bez pievienotiem E 249 vai E 250)</p> <p>10 mg/kg</p>	

E Nr.	Nosaukums	Pārtikas produkts	Maksimālais daudzums, ko var pievienot ražošanas laikā (izteikts kā NaNO <sub>2</sub> )	Maksimālais pieļaujamais atlikumvielas daudzums (izteikts kā NaNO <sub>2</sub> )
		Ciets, pusciets un pusemciets siers	150 mg/kg siera piena vai līdzvērtīgs daudzums, ja pievienots pēc sūkalu atdalīšanas un ūdens pievienošanas	
		Pienu saturošs siera analogs		
		Marinētas siļķes un brētliņas	500 mg/kg	

- (\*) Marķējot ar vārdiem "lietošanai pārtikas produktiem", nitrītu drīkst pārdot tikai maisījumā ar sāli vai sāls aizstājējiem.
- (†) Fo raksturlielums 3 atbilst 3 min. ilgai karsēšanai 121 °C temperatūrā (baktēriju daudzuma samazināšanās no viena miljarda sporu 1 000 konservu kārbās līdz vienai sporai 1 000 konservu kārbās).
- (‡) Nitrāti var būt dažos termiski apstrādātos gaļas produktos sakarā ar nitrītu dabisku pārvēršanos par nitrātiem viegli skābā vidē.
1. Gaļas produktus mērcē konservēšanas šķīdumā, kas satur nitrītus un/vai nitrātus, sāli un citas sastāvdaļas. Gaļas produktus var apstrādāt tālāk, piemēram, kūpināt.
    - 1.1. Gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskas kultūras.
    - 1.2. Konservēšana mērcējot ilgst 3–5 dienas. Produktu neapstrādā termiski un tam ir augsta ūdens aktivitāte.
    - 1.3. Konservēšana mērcējot ilgst vismaz 4 dienas, un gaļu pirms tam novāra.
    - 1.4. Gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot. Konservēšana ilgst 14–21 dienu, pēc tam to nogatavina aukstos dūmos 4–5 nedēļas.
    - 1.5. Gaļu konservē mērcējot 5–7 °C temperatūrā 4–5 dienas, nogatavina 22 °C temperatūrā parasti 24–40 stundas, pēc tam, iespējams, kūpina 20–25 °C temperatūrā 24 stundas un glabā 12–14 °C temperatūrā 3–6 nedēļas.
    - 1.6. Konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 2 dienas/kg, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana.
  2. Konservēšanas process apsālot paredz konservēšanas maisījuma, kas satur nitrītus un/vai nitrātus, sāli un citas sastāvdaļas, sausu uzklāšanu gaļas virsmai, kurai seko stabilizēšana/nogatavināšana. Gaļas produktus var apstrādāt tālāk, piemēram, kūpināt.
    - 2.1. Konservēšana apsālot, kurai seko nogatavināšana vismaz 4 dienu garumā.
    - 2.2. Konservēšana apsālot ar stabilizēšanas periodu vismaz 10 dienas un nogatavināšanas periodu vairāk par 45 dienām.
    - 2.3. Konservēšana apsālot 10–15 dienas, kurai seko 30–45 dienu stabilizēšanas periods un vismaz 2 mēnešu nogatavināšanas periods.
    - 2.4. Konservēšana apsālot 3 dienas + 1 diena/kg, kurai seko 1 nedēļu ilgs pēcsālīšanas periods un nostāvēšanās/nobriešanas periods, kas ilgst 45 dienas līdz 18 mēnešus.
    - 2.5. Konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 10–14 dienas, kurai seko stabilizēšana/nogatavināšana.
  3. Konservēšanas procesu mērcējot un apsālot apvienošana vai gadījumā, ja nitrīti un/vai nitrāti ir salikta produkta sastāvā, vai arī, ja konservēšanas šķīdums produktā ir ievadīts pirms vārīšanas. Gaļas produktus var apstrādāt tālāk, piemēram, kūpināt.
    - 3.1. Konservēšana apsālot apvienojumā ar konservēšanu mērcējot (bez konservēšanas šķīduma ievadīšanas). Konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 14–35 dienas, kurai seko stabilizēšana/nogatavināšana.
    - 3.2. Konservēšanas šķīduma injicēšana, kurai pēc vismaz 2 dienām seko vārīšana vārošā ūdenī līdz 3 stundām.
    - 3.3. Produktam raksturīgs vismaz 4 nedēļu nogatavināšanas periods un ūdens/olbaltumvielu attiecība, kas mazāka par 1,7.
    - 3.4. Nogatavināšanas periods ir vismaz 30 dienas.
    - 3.5. Žāvēts produkts, kas vārīts līdz 70 °C temperatūrai, kas pēc tam žāvēts un kūpināts 8–12 dienas. Fermentēts produkts, kas bijis pakļauts 14–30 dienu ilgam trīs posmu fermentēšanas procesam un pēc tam ticis kūpināts.
    - 3.6. Jēla fermentēta žāvēta desa, kurai nav pievienoti nitrīti. Produkts fermentēts 18–22 °C vai zemākā (10–12 °C) temperatūrā ar tam sekojošu vismaz 3 nedēļu ilgu nostāvēšanos/nobriešanu. Ūdens/olbaltumvielu attiecība produktā ir mazāka par 1,7.;



d) pielikuma D daļu groza šādi:

- i) piezīmi aizstāj šādi: "Tabulā zīme\*\*"ir atsauce uz proporcionalitātes noteikumu: ja izmanto gallātu, TBHQ, BHA un BHT apvienojumu, proporcionali jāsamazina atsevišķie koncentrācijas līmeņi.";
- ii) ierakstus E 310, E 311, E 312, E 320 un E 321 aizstāj ar šādiem:

"E 310	Propilgallāts	Tauki un eļļas termiski apstrādātu pārtikas produktu profesionālai ražošanai	200* (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)
E 311	Oktilgallāts	Cepamā eļļa un cepamie tauki, izņemot olīvu izspaidu eļļu	100* (BHT)
E 312	Dodecilgallāts		
E 319	Tetrabutilhdrohinons (TBHQ)	Kausēti cūku tauki; zivju eļļa; liellopu, vistu un aitu tauki	abi izteikti taukos
E 320	Butilhidraksianiz ols (BHA)	Pusfabrikāti kūsu pagatavošanai Graudaugu produktu uzkodas Piens pulveris izmantošanai sīkpreču pārdošanas automātos	200 (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)
E 321	Butilhidraksitoluols (BHT)	Dehidratētas zupas un buljoni Mērces Dehidratēta gaļa Apstrādāti rieksti Vārīšanai sagatavoti graudaugi	izteikti taukos
		Garšvielas un pikantās piedevas	200 (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)
		Dehidratēti kartupeļi	25 (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)
		Košļājamā gumija Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji	400 (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)
		Ēteriskās eļļas	1 000 (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)
		Aromatizētāji, kas nav ēteriskās eļļas	100* (gallāti, TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā) 200* (TBHQ un BHA, atsevišķi vai apvienojumā)";

iii) pievieno šādu rindu:

"E 586	4-heksilrezorcīnols	Svaigi, saldēti un dziļi sasaldēti vēžveidīgie	2mg/kg kā atlikums vēžveidīgo gaļā".
--------	---------------------	--	--------------------------------------

4) direktīvas IV pielikumu groza šādi:

a) rindu E 385 aizstāj ar šādu tekstu:

"E 385	Kalcija dinātrija etilēndiamīna tetra-acetāts (kalcija dinātrija EDTA)	Emulgētas mērces	75 mg/kg
		Konservēti un burkā pildīti pākšaugi, to pākstis, sēnes un artišoki	250 mg/kg
		Konservēti un burkā pildīti vēžveidīgie un gliemji	75 mg/kg
		Konservētas un burkā pildītas zivis	75 mg/kg
		Regulas (EK) Nr. 2991/94 (*) B un C pielikuma noteiktie ziežamie tauki, kuros tauku saturs ir 41 % vai mazāk	100 mg/kg
		Saldēti un dziļi sasaldēti vēžveidīgie	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tőmbben</i>	250 mg/kg

(\*) OV L 316, 9.12.1994., 2. lpp.;

b) pēc E 967 rindas iekļauj šādu rindu:

"E 968	Eritritols	Pārtikas produkti kopumā (izņemot dzērienus un 2. panta 3. punktā minētos pārtikas produktus)	<i>quantum satis</i>
		Saldētas un dziļi sasaldētas neapstrādātas zivis, vēžveidīgie, gliemji un galvkāji	<i>quantum satis</i>
		Līķieri	<i>quantum satis</i>
			Citam nolūkam, nevis saldināšanai";

c) pievieno šādu rindu:

"E 426	Sojas pupu hemiceluloze	Pienu saturoši dzērieni, kas paredzēti mazumtirdzniecībai	5 g/l
		Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji	1,5 g/l
		Emulgētas mērces	30 g/l
		Fasēti maizes izstrādājumi, kas paredzēti mazumtirdzniecībai	10 g/kg
		Fasētas, patēriņam gatavas austrumu nūdeles, kas paredzētas mazumtirdzniecībai	10 g/kg
		Fasēti, patēriņam gatavi rīsi, kas paredzēti mazumtirdzniecībai	10 g/kg

	Fasēti apstrādāti kartupeļu un rīsu produkti (tostarp saldēti, dziļi sasaldēti, atdzesēti un kaltējot apstrādāti produkti), kas paredzēti mazumtirdzniecībai	10 g/kg
	Dehidratēti, koncentrēti, saldēti un dziļi sasaldēti olu produkti	10 g/kg
	Želejveida konditorejas izstrādājumi, izņemot želejas minitraucīņus	10 g/kg”;

- d) E 468 rindā vārdus “Cietās diētiskās piedevas” aizstāj ar vārdiem “Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji, kuri tiek piegādāti cietā formā”;
- e) E 338–E 452 rindā vārdus “diētiskās piedevas” aizstāj ar vārdiem “Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji”;
- f) E 405, E 416 rindā, E 432 – E 436 rindā, E 473 un E 474 rindā, E 475 rindā, E 491 – E 495 rindā, E 551 – E 559 rindā un E 901 – E 904 rindā vārdus “Diētiskās pārtikas piedevas” aizstāj ar vārdiem “Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji”;
- g) E 1201 un E 1202 rindā vārdus “Diētiskās pārtikas piedevas tablešu un apvalkā esošu tablešu veidā” aizstāj ar vārdiem “Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji tablešu un apvalkā esošu tablešu veidā”;
- h) E 405 rindā, E 432 – E 436 rindā, E 473 un E 474 rindā, E 475 rindā, E 477 rindā, E 481 un E 482 rindā, E 491 – E 495 rindā vārdus “Diētiskā pārtika cilvēkiem ar veselības traucējumiem” aizstāj ar vārdiem “Direktīvā 1999/21/EK noteiktā diētiskā pārtika cilvēkiem ar veselības traucējumiem”;
- i) rindas E 1505, E 1517, E 1518 un E 1520 aizstāj šādi:

“E 1505	Trietilcitrāts	Aromatizētāji	3 g/kg no jebkādiem avotiem pārtikas produktos, kas patērēti vai sagatavoti patēriņam saskaņā ar ražotāja norādījumiem; atsevišķi vai apvienojumā. Dzērienos, izņemot krējuma liķierus, E 1520 maksimālā pieļaujamā koncentrācija ir 1 g/l.”;
E 1517	Glicerīna diacetāts (diacetīns)		
E 1518	Glicerīna triacetāts (triacetīns)		
E 1520	Propān-1,2-diols (propilēnglikols)		

- j) pievieno šādas rindas:

“E 1204	Pullulāns	Direktīvā 2002/46/EK noteiktie uztura bagātinātāji kapsulu un tablešu veidā	<i>quantum satis</i>
		Elpu atsvaidzinoši lentveida mikrosaldumi	<i>quantum satis</i>
E 1452	Cietes alumīnija oktenilsukcināts	Iekapsulētie vitamīnu preparāti uztura bagātinātājos, kā noteikts Direktīvā 2002/46/EK	35 g/kg uztura bagātinātājos”.

5) direktīvas V pielikumu groza šādi:

a) pēc E 967 rindas iekļauj šādu rindu:

"E 968	Eritritols";	
--------	--------------	--

b) pēc E 466 rindas iekļauj šādu rindu:

"E 462	Etilceluloze";	
--------	----------------	--

c) E 551 un E 552 rindas trešajā slejā pievieno šādu teikumu:

"E 551: E 171 titāna dioksīda un E 172 dzelzs oksīdu un hidroksīdu sastāvā (maksimāli 90 % attiecībā pret pigmenta daudzumu).";

6) direktīvas VI pielikumu groza šādi:

a) ievadpiezīmes pirmajā, otrajā un trešajā rindkopā tekstu "zīdaiņiem paredzētā pārtika" aizstāj ar tekstu "apstrādāti graudaugu pārtikas produkti un maziem bērniem paredzētā pārtika";

b) pielikuma 3. daļā nosaukumā, E 170 līdz E 526 rindā, E 500 rindā, E 501 un E 503 rindā, E 338 rindā, E 410 līdz E 440 rindā, E 1404 līdz E 1450 rindā un E 1451 rindā tekstu "zīdaiņiem paredzētā pārtika" aizstāj ar tekstu "apstrādāti graudaugu pārtikas produkti un maziem bērniem paredzētā pārtika";

c) pielikuma 4. daļā pēc E 472c rindas ievieto šādu tekstu:

"E 473	Taukskābju saharozes esteri	120 mg/l	Produkti, kas satur hidrolizētas olbaltumvielas, peptīdus un aminoskābes".
--------	-----------------------------	----------	--

*II PIELIKUMS*

Direktīvas 94/35/EK pielikumu groza šādi:

- 1) E 420 – E 967 rindas pirmajā slejā pievieno tekstu "E 968";
  - 2) E 420 – E 967 rindas otrajā slejā pievieno tekstu "Eritritols".
-