

Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

► **B**

SMERNICA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY 2006/52/ES

z 5. júla 2006,

ktorou sa mení a dopĺňa smernica 95/2/ES o potravinárskych prídavných látkach iných ako farbivá a sladidlá a smernica 94/35/ES o sladidlách používaných v potravinách

(UL L 204, 26.7.2006, str. 10)

Opravená a doplnená:

► **C1**

Korigendum, Ú. v. ES L 078, 17.3.2007, s. 32 (2006/52)



SMERNICA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY 2006/52/ ES

z 5. júla 2006,

ktorou sa mení a dopĺňa smernica 95/2/ES o potravinárskych prídavných látkach iných ako farbivá a sladidlá a smernica 94/35/ES o sladidlách používaných v potravinách

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva, a najmä na jej článok 95,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru ⁽¹⁾,

konajúc v súlade s postupom ustanoveným v článku 251 zmluvy ⁽²⁾, keďže:

- (1) Potravinárske prídavné látky môžu byť schválené na potravinárske účely, iba ak sú v súlade s prílohou II k smernici Rady 89/107/EHS z 21. decembra 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, týkajúcich sa potravinárskych prídavných látok schválených na použitie v potravinách určených na ľudskú spotrebu ⁽³⁾.
- (2) Smernica 95/2/ES ⁽⁴⁾ ustanovuje zoznam potravinárskych prídavných látok, ktoré sa môžu používať v Spoločenstve, a podmienky ich použitia.
- (3) Smernica 94/35/ES ⁽⁵⁾ ustanovuje zoznam sladidiel, ktoré sa môžu používať v Spoločenstve, a podmienky ich použitia.
- (4) Od prijatia smerníc 95/2/ES a 94/35/ES nastal v oblasti potravinárskych prídavných látok technický pokrok. Vzhľadom na tento pokrok by mali byť tieto smernice upravené.
- (5) Na základe stanoviska Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) z 26. novembra 2003 sa uskutočňujú zmeny súčasných povolení s cieľom udržať čo najnižšiu hladinu nitrozamínov prostredníctvom zníženia hladín dusitanov a dusičnanov prídavných do potravín a súčasne zachovať mikrobiologickú bezpečnosť potravinárskych výrobkov. EFSA odporúča, aby sa hladiny dusitanu a dusičnanu stanovili v právnych predpisoch ako „pridané množstvo“. EFSA zastáva názor, že k inhibícii *C. botulinum* prispieva skôr pridané množstvo dusitanu než jeho reziduálne množstvo. Súčasná ustanovenia by sa mali zmeniť a doplniť tak, aby maximálne povolené hladiny, ako ich uvádza EFSA, v tepelne upravených alebo tepelne neupravených mäso-vých výrobkoch, syroch a rybách boli vyjadrené ako pridané množstvá. Výnimočne by sa však pre určité tradične vyrábané mäsové výrobky mali stanoviť maximálne reziduálne hladiny pod podmienkou, že tieto výrobky budú primerane špecifikované a identifikované. Stanovené hladiny by mali zabezpečiť, aby sa neprekročila prijateľná denná dávka (ADI) určená vedeckým výborom pre potraviny v roku 1990. Výrobky, ktoré sa v tejto smernici konkrétne neuvádzajú, ale ktoré sa tradične vyrábajú

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 255, 14.10.2005, s. 59.

⁽²⁾ Stanovisko Európskeho parlamentu z 26. októbra 2005 (zatiaľ neuverejnené v úradnom vestníku). Rozhodnutie Rady z 2. júna 2006.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 27. Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 61, 18.3.1995, s. 1. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2003/114/ES (Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 58).

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 3. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2003/115/ES (Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 65).

▼B

podobným spôsobom (t. j. podobné výrobky), môžu byť v prípade potreby kategorizované v súlade s článkami 5 a 6 smernice 95/2/ES. Pri syre by sa hladina mala určiť ako pridané množstvo v mlieku na výrobu syra. Ak sa používa postup, pri ktorom sa pridávajú dusičnany po odstránení srvátky a pridaní vody, mali by sa dosiahnuť rovnaké hodnoty ako v prípade, keby sa dusičnan pridal priamo do mlieka na výrobu syra.

- (6) Smernica 2003/114/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 95/2/ES vyžaduje od Komisie a EFSA, aby preskúmali podmienky na používanie E 214 až 219 p-hydroxybenzoanov a ich sodných solí pred 1. júlom 2004. EFSA vyhodnotila informácie o bezpečnosti p-hydroxybenzoanov a svoje stanovisko vyjadrila 13. júla 2004. EFSA ustanovila celkový ADI vo výške 0 – 10 mg/kg telesnej hmotnosti súhrne pre estery metyl a etyl p-hydroxybenzoových kyselín a ich sodných solí. EFSA uznal, že propylparabén by nemal byť zahrnutý do skupiny ADI, lebo v prípade propylparabénu na rozdiel od metyl a etylparabénu sa prejavili účinky na pohlavné hormóny a samčie reprodukčné orgány mladých potkanov. Kvôli tomu, že chýba jasné určenie hladiny, pri ktorej neboli zistené nepriaznivé účinky (NOAEL), EFSA nemohol odporučiť ADI propylparabénu. Zo smernice 95/2/ES musí byť vyňatý E 216 propyl p-hydroxybenzoan a E 217 propyl p-hydroxybenzoan sodný. Okrem toho je potrebné vyňať používanie p-hydroxybenzoanov v tekutých diétnych potravinových doplnkoch.
- (7) Komisia rozhodnutím 2004/374/ES ⁽¹⁾ pozastavila uvedenie na trh a dovoz želatínových kalíškov, obsahujúcich potravinárske prídavné látky na vytvorenie želé, ktoré sa získavajú z morských rias a určitých gúm, pre riziko zadusenía, ktoré existuje pri týchto výrobkoch. Na základe preskúmania tohto rozhodnutia je potrebné vylúčiť používanie určitých potravinových prídavných látok na vytvorenie želé v želatínových kalíškoch.
- (8) Vedecký výbor pre potraviny stanovil údaje o bezpečnosti erytritolu a svoje stanovisko vyjadril 5. marca 2003. Výbor skonštatoval, že používanie erytritolu ako potravinovej prísady je prípustné. Výbor tiež poznamenáva, že erytritol pôsobí ako prehľadadlo, ale pri vyššej dávke než ostatné polyoly. Erytritol má množstvo nesladiacich technologických vlastností, ktoré sú dôležité v mnohých potravinách od cukrovín po mliečne výrobky. Slúžia napríklad na zlepšenie arómy, ako katalyzátor, zvlhčovač, stabilizátor, zahusťovadlo, prísada na napúčanie a odlučovač. Je potrebné povoliť erytritol na rovnaké potravinárske účely ako ostatné bežne povolené polyoly. Okrem toho je potrebné zmeniť a doplniť smernicu 94/35/ES, lebo erytritol sa môže používať na sladenie ako ostatné bežne povolené polyoly.
- (9) Vedecký výbor pre potraviny vyhodnotil informácie o bezpečnosti sójovej hemicelulózy a vyjadril svoje stanovisko 4. apríla 2003. Výbor rozhodol, že používanie sójovej hemicelulózy je prípustné v niektorých potravinách, ktorých sa žiadosť týkala, a v určitom pomernom množstve. Preto je vhodné povoliť takéto používanie na určité účely. S cieľom uľahčiť situáciu alergikom by sa však nemalo povoliť takéto používanie v nespracovaných potravinách, v ktorých sa nepredpokladá prítomnosť sóje. Spotrebitelia by však v každom prípade mali byť informovaní, ak výrobky obsahujú hemicelulózu získanú zo sóje, a to v súlade s ustanoveniami smernice Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín ⁽²⁾.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 118, 23.4.2004, s. 70.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2003/89/ES (Ú. v. EÚ L 308, 25.11.2003, s. 15).

▼B

- (10) EFSA posúdila údaje o bezpečnosti etylcelulózy a svoje stanovisko vyjadril 17. februára 2004. EFSA rozhodol zahrnúť etylcelulózu do skupiny ADI „nešpecifikované“ pre modifikované celulózy stanovené Vedeckým výborom pre potraviny. Hlavné použitie etylcelulózy je v potravinových doplnkoch a v kapsulovaných arómach. Používanie etylcelulózy by preto malo byť povolené podobne ako používanie ostatných celulóz.
- (11) EFSA vyhodnotil informácie o bezpečnosti pullulánu a zaujal stanovisko 13. júla 2004. Používanie pullulánu považuje za prijateľné pri drazžovaní potravinových doplnkov, ktoré sú vo forme kapsúl a tabliet, ako aj pri osviežovačoch dychu vo forme tenkých plátok. Preto je vhodné povoliť jeho používanie na takéto účely.
- (12) EFSA vyhodnotil informácie o bezpečnosti terciárneho butylhydrochinónu (TBHQ) a zaujal stanovisko 12. júla 2004. EFSA pre tento antioxidant stanovil ADI vo výške 0 – 0,7 mg/kg telesnej hmotnosti a zistil, že jeho používanie v niektorých potravinách a v určitom pomernom množstve by bolo prijateľné. Preto je vhodné povoliť túto prídavnú látku.
- (13) Vedecký výbor pre potraviny vyhodnotil informácie o bezpečnosti škrobového oktenyljantarátu hlinitého a zaujal stanovisko 21. marca 1997. Výbor skonštatoval, že použitie tejto prídavnej látky ako zložky mikrokapsulárnych vitamínov a karotenoidov sa môže považovať za prijateľné. Preto je vhodné povoliť jeho používanie.
- (14) Pri výrobe syra z kyslého mlieka sa do pasterizovaného mlieka pridáva E 500ii hydrogénuhličitan sodný, aby sa znížila kyslosť spôsobená kyselinou mliečnou na primeranú hodnotu pH, čím sa vytvoria potrebné podmienky pre rast kultúr na dozrievanie syrov. Preto je vhodné, aby v syroch z kyslého mlieka bolo povolené používanie hydrogénuhličitanu sodného.
- (15) V súčasnosti je schválené používať zmesi sorbanov (E 200, E 202 a E 203) a benzoanov (E 210 až E 213) na konzervovanie varených gamátov. Je vhodné rozšíriť toto povolenie na jeho používanie na všetky varené kôrovce a mäkkýše.
- (16) E 551 oxid kremičitý je povolený ako katalyzátor pre potravinárske farbivá maximálne vo výške 5 %. Používanie oxidu kremičitého ako katalyzátora pre potravinárske farbivá a E 171 oxidu titaničitého a E 172 oxidov a hydroxidov železitých by malo byť tiež povolené v maximálnej výške 90 % v porovnaní s pigmentom.
- (17) Smernica 95/2/ES obmedzuje použitie prídavných látok uvedených v prílohe I k tejto smernici v tradičnom francúzskom chlebe „Pain courant français“. Rovnaké obmedzenie by sa malo uplatňovať na podobný tradičný maďarský chlieb. Je tiež vhodné povoliť používanie kyseliny askorbovej (E 300), askorbanu sodného (E 301) a vápenato-disodnej soli kyseliny EDTA (E 385) v maďarských pečeniach.
- (18) Je potrebné aktualizovať súčasné ustanovenia, ktoré sa týkajú použitia siričitanov (E 220 až 228) vo varených kôrovcach, stolovom hrozne a liči.
- (19) V súlade s požiadavkou členského štátu a so stanoviskom Vedeckého výboru pre potraviny z 5. marca 2003 je potrebné, aby 4-hexylrezorcínol, ktorý bol schválený na vnútroštátnej úrovni na základe smernice 89/107/EHS, bol schválený na úrovni Spoločenstva.
- (20) Terminológia používaná v smernici 95/2/ES by sa mala upraviť, aby sa v nej zohľadnila smernica Rady 89/398/EHS z 3. mája

▼B

1989 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, ktoré sa týkajú potravín na určité nutričné využitie ⁽¹⁾, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2002/46/ES z 10. júna 2002 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, týkajúcich sa potravinových doplnkov ⁽²⁾, a smernica Komisie 1999/21/ES z 25. marca 1999 o dietetických potravinách na osobitné lekárske účely ⁽³⁾.

- (21) Smernice 95/2/ES a 94/35/ES by preto mali byť zodpovedajúcim spôsobom zmenené a doplnené,

PRIJALI TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Smernica 95/2/ES sa týmto mení a dopĺňa takto:

1. Článok 1 ods. 3 písm. c) sa nahrádza takto:

„c) ‚nosiče‘ vrátane rozpúšťadiel, sú látky, ktoré sa používajú na rozpustenie, zriedenie, rozptýlenie alebo inú fyzikálnu modifikáciu potravinárskej prídavnej látky alebo arómy bez toho, aby sa zmenila jej funkcia (a bez toho, že by sa prejavil akýkoľvek technologický vplyv nosičov), s cieľom uľahčiť manipuláciu s ňou, jej aplikáciu alebo používanie;“.

2. V článku 3 ods. 2 sa slová „potraviny predĺženej dojčenskej výživy“ nahrádzajú slovami „spracované potraviny pre dojčatá a malé deti na báze cereálií“.

3. Prílohy sa menia a dopĺňajú v súlade s prílohou I k tejto smernici.

Článok 2

Príloha k smernici 94/35/ES sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou II k tejto smernici.

Článok 3

1. Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou do 15. februára 2008 s cieľom:

- povoliť obchodovanie s výrobkami a používanie výrobkov, ktoré sú v súlade s touto smernicou do 15. februára 2008;
- zakázať obchodovanie s výrobkami a používanie výrobkov, ktoré nie sú v súlade s touto smernicou do 15. augusta 2008.

Výrobky predávané na trhu alebo označené pred 15. augustom 2008, ktoré nie sú v súlade s touto smernicou, však možno predávať do vyčerpania zásob.

Členské štáty bezodkladne oznámia Komisii znenie týchto zákonov, iných právnych predpisov a správnych opatrení a tabuľku zhody medzi nimi a touto smernicou.

2. Členské štáty uvedú priamo v prijatých ustanoveniach alebo pri ich úradnom uverejnení odkaz na túto smernicu. Podrobnosti o odkaze upravujú členské štáty.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 27. Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 183, 12.7.2002, s. 51.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 91, 7.4.1999, s. 29. Smernica zmenená a doplnená Aktom o pristúpení z roku 2003.

▼B

Článok 4

Táto smernica nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jej uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 5

Táto smernica je určená členským štátom.



PRÍLOHA I

Prílohy k smernici 95/2/ES sa menia a dopĺňajú takto:

1. Príloha I sa mení a dopĺňa takto:

a) V úvodných poznámkach sa dopĺňa táto poznámka:

„4. Látky uvedené pod číslami 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 a E 440 sa nesmú používať v želatínových kalíškoch, vymedzených na účely tejto smernice ako želatínové cukrovinky pevnej konzistencie, ktoré sa nachádzajú v pružných kalíškoch alebo malých kapsulách; sú určené na konzumáciu na jedno sústo, pričom sa cukrovinka vsúva do úst stlačením kalíška alebo malej kapsule.“

b) Do tabuľky sa vkladá tento riadok:

„E 462	etylcelulóza“
--------	---------------

2. Príloha II sa mení a dopĺňa takto:

a) Riadok pre „zrejúce syry“ sa nahrádza takto:

„Zrejúci syr	E 170 uhličitán vápenatý E 504 uhličitany horečnaté E 509 chlorid vápenatý E 575 glukono-delta-laktón E 500ii hydrouhličitán sodný	nevyhnutné množstvo nevyhnutné množstvo (iba pre syry z kyslého mlieka)“
--------------	--	---

b) V riadku „*Pain courant français*“ sa za slová „*Pain courant français*“ dopĺňajú tieto slová: „*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*“.c) V riadku pre „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*“ sa za slová „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*“ dopĺňajú tieto slová: „*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“.

3. Príloha III sa mení a dopĺňa takto:

a) Časť A sa mení a dopĺňa takto:

i) V tabuľke „Sorbany, benzoany a p-hydroxybenzoany“ sa vypúšťajú riadky pre „E 216 propyl p-hydroxybenzoan“ a „E 217 propyl p-hydroxybenzoan sodný“.

ii) Tabuľka týkajúca sa potravín sa mení a dopĺňa takto:

— Vypúšťajú sa tieto riadky:

„Varené garnáty				2 000		
Račie chvosty, varené a balené marinované varené mäkkýše	2 000					
Tekuté výživové doplnky						2 000“

— Dopĺňajú sa tieto riadky:

„Kôrovce a mäkkýše, varené		1 000		2 000		
Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES (*) dodávané v tekutej forme				2 000		

(*) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2002/46/ES (Ú. v. ES L 183, 12.7.2002, s. 51).“

— Slová „Diétna strava určená na zvláštne liečebné účely“ sa nahrádzajú slovami „Dietetické potraviny na osobitné lekárske účely ustanovené v smernici 1999/21/ES (*)“

(*) Smernica Komisie 1999/21/ES (Ú. v. ES L 91, 7.4.1999, s. 29).“

▼B

b) V časti B sa tabuľka potravín mení a dopĺňa takto:

— Riadok pre „Kôrovce a hlavonožce“ sa nahrádza takto:

„Kôrovce a hlavonožce	
— čerstvé, mrazené a hlboko mrazené	150 ⁽¹⁾
— kôrovce, rody <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— do 80 jednotiek	150 ⁽¹⁾
— v rozmedzí 80 a 120 jednotiek	200 ⁽¹⁾
— nad 120 jednotiek	300 ⁽¹⁾
Kôrovce a hlavonožce	
— varené	50 ⁽¹⁾
— kôrovce, varené, rody <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— do 80 jednotiek	135 ⁽¹⁾
— v rozmedzí 80 a 120 jednotiek	180 ⁽¹⁾
— nad 120 jednotiek	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ V jedlom podiele.“

— Položka „Škroby (okrem tých, ktoré sú pre dojčenskú výživu)“ sa nahrádza položkou „Škroby (okrem škrobov v dojčenskej výžive, následnej dojčenskej výžive a spracovaných potravinách pre dojčatá a malé deti na báze cereálií)“.

— Dopĺňajú sa tieto riadky:

„ <i>Salsicha fresca</i> “	450
Stolové hrozno	10
Čerstvé liči	10 (merané v jedlom podiele)“

c) V časti C tabuľka pre E 249, E 250, E 251 a E 252 sa nahrádza takto:

„Číslo E“	Názov	Potravina	Maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať pri výrobe (vyjadrené ako NaNO ₂)	Maximálne reziduálne množstvo (vyjadrené ako NaNO ₂)
E 249	Dusitan draselný ^(*)	Mäsové výrobky	150 mg/kg	►C1 175 mg/kg ◀ 100 mg/kg 50 mg/kg ►C1 50 mg/kg ◀
E 250	Dusitan sodný ^(*)	Sterilizované mäsové výrobky (Fo > 3,00) ^(*)	100 mg/kg	
		Tradičné mäsové výrobky konzervované ponorením (1); <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); a podobné výrobky <i>Wiltshire ham</i> (1.1); a podobné výrobky <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); a podobné výrobky <i>Cured tongue</i> (1.3)		

▼B

„Číslo E	Názov	Potravina	Maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať pri výrobe (vyjadrené ako NaNO ₂)	Maximálne reziduálne množstvo (vyjadrené ako NaNO ₂)
		Tradičné mäsové výrobky konzervované sušením (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); a podobné výrobky <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da pá a paio do lombo</i> (2.3); a podobné výrobky <i>Rohschinken trockenepökelt</i> (2.5); a podobné výrobky		►C1 175 mg/kg ◀ 100 mg/kg 50 mg/kg
		Iné tradične konzervované mäsové výrobky (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); a podobné výrobky <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); a podobné výrobky <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)	180 mg/kg	50 mg/kg
Číslo E	Názov	Potravina	Maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať pri výrobe ►C1 (vyjadrené ako NaNO ₃) ◀	Maximálne reziduálne množstvo ►C1 (vyjadrené ako NaNO ₃) ◀
E 251 E 252	Dusičnan sodný (*) Dusičnan draselný (*)	Tepelne neupravené mäsové výrobky	150 mg/kg	
		Tradičné mäsové výrobky konzervované ponorením (1): <i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4); <i>Wiltshire bacon a Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); a podobné výrobky <i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); a podobné výrobky <i>Cured tongue</i> (1.3)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg bez pridania E 249 alebo E 250 10 mg/kg

▼B

Číslo E	Názov	Potravina	Maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať pri výrobe ►C1 (vyjadrené ako NaNO ₃) ◀	Maximálne reziduálne množstvo ►C1 (vyjadrené ako NaNO ₃) ◀
		Tradičné mäsové výrobky konzervované sušením (2): <i>Dry cured bacon a Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da pá a paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); a podobné výrobky <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4)		►C1 250 mg/kg ◀ 250 mg/kg bez prídania E 249 alebo E 250
		Iné tradične konzervované mäsové výrobky (3): <i>Rohwürste (Salami a Kantwurst)</i> (3.3); <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); a podobné výrobky <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); a podobné výrobky <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2); Tvrdé, polotvrdé a polomäkké syry	►C1 300 mg/kg bez prídania E 249 alebo E 250 ◀ 250 mg/kg (bez prídania E 249 alebo E 250) 150 mg/kg v mlieku na výrobu syra alebo ekvivalentné množstvo, ak sa pridáva po odstránení srvátky a pridaní vody	250 mg/kg 10 mg/kg
		Obdoba syrov na mliečnej báze		
		Nakladané slede a šproty	500 mg/kg	

(*) Dusitan s označením „na potravinový účel“ sa môže predávať iba zmiešaný so soľou alebo s náhradou soli.

(†) Hodnota Fo 3 sa rovná 3 minútam zohrievania pri teplote 121 °C (zníženie bakteriálnej záťaže z jednej miliardy spór na každých 1000 konzerv na jednu spóru v jednom tisíci konzerv).

(‡) Dusičnany môžu byť prítomné v niektorých tepelne upravovaných mäsovéch výrobkoch v dôsledku prirodzenej premeny dusitanov na dusičnany v prostredí s nízkou hladinou kyseliny.

1 Mäsové výrobky sa ponoria do konzervačného roztoku s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek. Mäsové výrobky sa môžu ďalej upravovať, napr. údením.

1.1 Mäso sa najskôr injektuje konzervačným roztokom a potom sa konzervuje ponorením 3 – 10 dní. Soľný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry.

1.2 Konzervovanie ponorením trvá 3 – 5 dní. Výrobok sa tepelne neupravuje a vykazuje značnú aktivitu vody.

1.3 Konzervovanie ponorením najmenej 4 dni a predvarenie.

1.4 Mäso sa najskôr injektuje konzervačným roztokom a potom sa konzervuje ponorením. Konzervovanie trvá 14 – 21 dní, zrenie v studenom dyme 4 – 5 týždňov.

1.5 Konzervovanie ponorením 4 – 5 dní pri teplote 5 – 7 °C, zrenie zvyčajne za 24 – 40 hodín pri teplote 22 °C, možné údenie 24 hodín pri teplote 20 – 25 °C a uloženie pri teplote 12 – 14 °C na 3 – 6 týždňov.

1.6 Doba konzervovania je približne 2 dni/kg v závislosti od tvaru a hmotnosti mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie.

2 Proces suchého konzervovania zahŕňa suchú aplikáciu konzervačnej zmesi s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek na povrch mäsa a následnú stabilizáciu/zrenie. Mäsové výrobky sa môžu ďalej upravovať, napr. údením.

2.1 Suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni.

2.2 Suché konzervovanie so stabilizáciou najmenej 10 dní a zrením viac ako 45 dní.

▼B

Číslo E	Názov	Potravina	Maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať pri výrobe ►C1 (vyjadrené ako NaNO ₃) ◄	Maximálne reziduálne množstvo ►C1 (vyjadrené ako NaNO ₃) ◄
2.3	Suché konzervovanie	10 – 15 dní a následná stabilizácia 30 – 45 dní a zrenie najmenej 2 mesiace.		
2.4	Suché konzervovanie	3 dni + 1 deň/kg, následne po nasolení odležanie 1 týždeň a zrenie od 45 dní do 18 mesiacov.		
2.5	Konzervovanie	trvá približne 10 – 14 dní/kg v závislosti od tvaru a hmotnosti mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie.		
3	Procesy konzervovania	ponorením a sušením sa buď vzájomne kombinujú alebo sa pridáva dusitan a/alebo dusičnan do kombinovaného výrobku, alebo sa pred varením injektuje do výrobku konzervačný roztok. Výrobky sa môžu ďalej upravovať, napr. údením.		
3.1	Suché konzervovanie a konzervovanie	ponorením použité v kombinácii (bez injektovania konzervačného roztoku). Konzervovanie trvá približne 14 – 35 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie.		
3.2	Injektovanie konzervačného roztoku,	následne najskôr po 2 dňoch varenie vo vriacej vode najviac 3 hodiny.		
3.3	Zrenie výrobku	trvá najmenej 4 týždne a pomer vody a bielkovín je menej ako 1,7.		
3.4	Zrenie	najmenej 30 dní.		
3.5	Suchý výrobok	sa varí, až kým teplota nedosiahne 70 °C, následne proces sušenia a údenia trvá 8 – 12 dní. Pri fermentovaných výrobkoch prebieha proces fermentácie v troch etapách 14 – 30 dní, potom sa výrobky údia.		
3.6	Surová fermentovaná suchá klobása	bez pridaných dusitanov. Výrobok sa fermentuje pri teplote 18 – 22 °C alebo nižšej (10 – 12 °C) a obdobie zrenia potom trvá najmenej 3 týždne. Výrobok má pomer vody a bielkovín menej ako 1,7.“		

d) Časť D sa mení a dopĺňa takto:

- i) Poznámka sa nahrádza takto: „Označenie * v tabuľke sa vzťahuje na proporionalitu: Pri kombinácii galátov, TBHQ, BHA a BHT sa musia jednotlivé dávky úmerne znížiť.“
- ii) Položky E 310, E 311, E 312, E 320 a E 321 sa nahrádzajú takto:

„E 310	propylgalát	Tuky a oleje určené na priemyselnú výrobu tepelne spracovaných potravín	200* (galáty, TBHQ a BHA, samostatne alebo v kombinácii)
E 311	oktylgalát	Tuky a oleje na praženie okrem oleja z olivového odpadu	100* (BHT)
E 312	dodecylgalát		
E 319	terciárny butylhydrochinón (TBHQ)	Bravčová masť; rybáci olej; hovädzí, hydínový a ovčí tuk	oba vyjadrené na tuk
E 320	butylovaný hydroxylanizol (BHA)	Zmesi na koláče Snacky na báze cereálií Sušené mlieko do automatov	200 (galáty a BHA, samostatne alebo v kombinácii)
E 321	butylovaný hydroxytoluén (BHT)	Dehydrované polievky a bujóny Omáčky Dehydrované mäso Spracované orechy Predvarené cereálie	vyjadrené na tuk
		Koreniny a prísady	200 (galáty, TBHQ a BHA, samostatne alebo v kombinácii) vyjadrené na tuk
		Dehydrované zemiaky	25 (galáty, TBHQ a BHA, samostatne alebo v kombinácii)
		Žuvačka Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES	400 (galáty, TBHQ, BHT a BHA, samostatne alebo v kombinácii)

▼B

		Esenciálne oleje	1 000 (galáty, TBHQ a BHA, samostatne alebo v kombinácii)
		Arómy iné ako esenciálne oleje	100* (galáty, samostatne alebo v kombinácii) alebo 200* (TBHQ a BHA, samostatne alebo v kombinácii)**

iii) Dopĺňa sa tento riadok:

„E 586	4-Hexylrezorcinol	Čerstvé, mrazené a hlboko mrazené kôrovce	2 mg/kg ako reziduálne množstvo v mäse kôrovcov“
--------	-------------------	---	--

4. Príloha IV sa mení a dopĺňa takto:

a) Riadok pre E 385 sa nahrádza takto:

„E 385	etyléndiamíntetra-acetát vápenato-disodný (vápenato-disodná soľ EDTA)	Emulgované omáčky	75 mg/kg
		Strukoviny, huby a artičoky v konzervách a vo fľašiach	250 mg/kg
		Kôrovce a mäkkýše v konzervách a vo fľašiach	75 mg/kg
		Ryby v konzervách a vo fľašiach	75 mg/kg
		Roztierateľné tuky stanovené v prílohách B a C k nariadeniu (ES) č. 2991/94 (*), s obsahom tuku 41 % alebo menej	100 mg/kg
		Mrazené a hlboko mrazené kôrovce	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) Ú. v. ES L 316, 9.12.1994, s. 2.“

b) Nasledujúci riadok sa vkladá za riadok pre E 967:

„E 968	Erytritol	Potraviny všeobecne (okrem nápojov a potravín stanovených v článku 2 ods. 3)	nevyhnutné množstvo
		Mrazené a hlboko mrazené nespracované ryby, kôrovce, mäkkýše a hlavonožce	nevyhnutné množstvo
		Likéry	nevyhnutné množstvo
			Na iné účely než na sladenie“

▼B

c) Dopĺňa sa tento riadok:

„E 426	Sójová hemicelulóza	Nápoje na mliečnej báze určené na maloobchodný predaj	5 g/l
		Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES	1,5 g/l
		Emulgované omáčky	30 g/l
		Predbalené jemné pečiarenské výrobky určené na maloobchodný predaj	10 g/kg
		Predbalené hotové orientálne rezance určené na maloobchodný predaj	10 g/kg
		Predbalená hotová ryža určená na maloobchodný predaj	10 g/kg
		Predbalené spracované zemiaky a ryžové výrobky (vrátane mrazených, hlboko mrazených, chladených výrobkov a výrobkov spracovaných sušením) určené na maloobchodný predaj	10 g/kg
		Dehydrované, koncentrované, mrazené a hlboko mrazené vaječné výrobky	10 g/kg
		Želatinové cukrovinky okrem želatínových kalíškov (jelly mini-cups)	10 g/kg“

d) V riadku E 468 sa slová „Tuhé diétne doplnky“ nahrádzajú slovami „Potravinové doplnky ustanovené v smernici 2002/46/ES, dodávané v tuhej forme“.

e) V riadku E 338 až E 452 sa slová „Výživové doplnky“ nahrádzajú slovami „Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES“.

f) V riadku E 405, v riadku E 416, v riadku E 432 až E 436, v riadku E 473 a E 474, v riadku E 475, v riadku E 491 až E 495, v riadku E 551 až E 559 a v riadku E 901 až E 904 sa slová „Výživové potravinové doplnky“ nahrádzajú slovami „Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES“.

g) V riadku E 1201 a E 1202 sa slová „Výživové doplnky vo forme tabliet a potáňovaných tabliet“ nahrádzajú slovami „Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES vo forme tabliet a potáňovaných tabliet“.

h) V riadku E 405, riadku E 432 až E 436, v riadku E 473 a E 474, riadku E 475, riadku E 477, riadku E 481 a E 482, riadku E 491 až E 495 sa slová „Diétna strava na zvláštne liečebné účely“ nahradia slovami „Diétnické potraviny na osobitné lekárske účely ustanovené v smernici 1999/21/ES“.

i) Položky E 1505 až E 1520 sa nahrádzajú takto:

„E 1505	Trietylcitrát	Arómy	3 g/kg zo všetkých zdrojov v potravinách konzumovaných alebo riedených podľa návodu výrobcu, jednotlivo alebo v kombinácii. Pri nápojoch okrem krémových likérov je maximálna hladina E 1520 1 g/l.“
---------	---------------	-------	--

▼B

E 1517	Glyceryldiacetát (diacetín)		
E 1518	Glyceryltriacetát (triacetín)		
E 1520	1,2-propándiol (propylénglykol)		

j) Dopĺňajú sa tieto riadky:

„E 1204	Pullulán	Potravinové doplnky stanovené v smernici 2002/46/ES vo forme kapsúl alebo tabliet	nevyhnutné množstvo
		Drobné sladkosti na osvieženie dychu vo forme tenkých plátok	nevyhnutné množstvo
E 1452	Škrobový oktenyl-jantarán hlinitý	Kapsulované vitamínové prípravky v potravinových doplnkoch stanovených v smernici 2002/46/ES	35 g/kg v potravinovom doplnku“

5. Príloha V sa mení a dopĺňa takto:

a) Nasledujúci riadok sa vkladá za riadok pre E 967:

„E 968	Erytritol“	
--------	------------	--

b) Nasledujúci riadok sa vkladá za riadok pre E 466:

„E 462	Etylcelulóza“	
--------	---------------	--

c) V treťom stĺpci v riadku pre E 551 a E 552 sa dopĺňa táto veta:

„Pre E 551: v E 171 oxid titaničitý a E 172 oxidy a hydroxidy železa (max. 90 % v porovnaní s pigmentom).“

6. Príloha VI sa mení a dopĺňa takto:

a) V prvom, druhom a treťom odseku úvodnej poznámky sa slová „potraviny predĺženej dojčenskej výživy“ nahradia slovami „spracované potraviny pre dojčatá a malé deti na báze cereálií“.

b) V časti 3 v titule v riadku E 170 až E 526, riadku E 500, E 501 a E 503, riadku E 338, riadku E 410 až E 440, riadku E 1404 až E 1450 a riadku E 1451 sa slová „potraviny predĺženej dojčenskej výživy“ nahradia slovami „spracované potraviny pre dojčatá a malé deti na báze cereálií“.

c) V časti 4 sa za riadok E 472c vkladá toto:

„E 473	Estery sacharózy a mastných kyselín	120 mg/l	Výrobky obsahujúce hydrolyzované bielkoviny, peptidy a aminokyseliny“
--------	-------------------------------------	----------	---

*PRÍLOHA II*

Príloha k smernici 94/35/ES sa mení a dopĺňa takto:

1. V prvom stĺpci riadku pre E 420 až E 967 sa dopĺňa „E 968“.
2. V druhom stĺpci riadku pre E 420 až E 967 sa dopĺňa slovo „erytritol“.