

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV 2006/52/EG

av den 5 juli 2006

om ändring av direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel och direktiv 94/35/EG om sötningsmedel för användning i livsmedel

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR
ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska
gemenskapen, särskilt artikel 95,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kom-
mitténs yttrande ⁽¹⁾,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget ⁽²⁾, och

av följande skäl:

- (1) Livsmedelstillsatser får godkännas för användning i livs-
medel endast om de uppfyller kraven i bilaga II till rådets
direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om
tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livs-
medelstillsatser som är godkända för användning i livs-
medel ⁽³⁾.
- (2) I direktiv 95/2/EG ⁽⁴⁾ fastställs en förteckning över livs-
medelstillsatser som får användas inom gemenskapen och
deras användningsvillkor.
- (3) I direktiv 94/35/EG ⁽⁵⁾ fastställs en förteckning över
sötningsmedel som får användas inom gemenskapen och
deras användningsvillkor.

⁽¹⁾ EUT C 255, 14.10.2005, s. 59.

⁽²⁾ Europaparlamentets yttrande av den 26 oktober 2005 (ännu ej
offentliggjort i EUT). Rådets beslut av den 2 juni 2006.

⁽³⁾ EGT L 40, 11.2.1989, s. 27. Direktivet senast ändrat genom
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003
(EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽⁴⁾ EGT L 61, 18.3.1995, s. 1. Direktivet senast ändrat genom direktiv
2003/114/EG (EUT L 24, 29.1.2004, s. 58).

⁽⁵⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 3. Direktivet senast ändrat genom direktiv
2003/115/EG (EUT L 24, 29.1.2004, s. 65).

(4) Sedan direktiven 95/2/EG och 94/35/EG antogs har den
tekniska utvecklingen gått framåt när det gäller livsmedels-
tillsatser. Dessa direktiv bör anpassas till denna utveckling.

(5) På grundval av ett yttrande från Europeiska myndigheten
för livsmedelssäkerhet (EFSA) av den 26 november 2003,
ändras gällande godkännanden så att mängden nitrit och
nitrat som får tillsättas livsmedel sänks för att nivån av
nitrosaminer skall hållas så låg som möjligt samtidigt som
livsmedelns mikrobiologiska säkerhet bibehålls. EFSA
rekommenderar att nitrit- och nitrathalterna i lagstiftningen
skall fastställas som "tillsatt mängd". EFSA anser att det är
den tillsatta mängden nitrit och inte restmängden som
hämmar tillväxten av *C. botulinum*. De gällande bestämmel-
serna bör ändras på ett sådant sätt att de av EFSA angivna
gränsvärdena som tilläts i icke-värmebehandlade och
värmebehandlade köttprodukter och i ost och fisk fastställs
som tillsatt mängd. För vissa traditionellt framställda
köttprodukter bör dock undantagsvis gränsvärden för
resthalten fastställas, under förutsättning att dessa produk-
ter tillräckligt noggrant anges och identifieras. De nivåer
som fastställs bör säkerställa att det acceptabla dagliga intag
(ADI) som vetenskapliga kommittén för livsmedel fast-
ställde 1990 inte överskrids. Produkter som inte särskilt
anges i detta direktiv, men som traditionellt produceras på
liknande sätt (dvs. liknande produkter) kan vid behov
kategoriseras i enlighet med artiklarna 5 och 6
i direktiv 95/2/EG. För ost bör gränsvärdet fastställas som
tillsatt mängd i ystmjölken. Om man använder en process
där tillsats av nitrat sker efter avlägsnande av vassla och
tillsats av vatten, bör detta leda till nivåer som är identiska
med dem som hade nåtts om nitraten tillsatts direkt till
ystmjölken.

(6) Enligt direktiv 2003/114/EG om ändring av direktiv 95/2/
EG skulle kommissionen och EFSA se över användnings-
villkoren för E 214–E 219 p-Hydroxibensoater och deras
natriumsalter före den 1 juli 2004. EFSA utvärderade
uppgifterna om säkerheten när det gäller p-hydroxiben-
soater och avgav sitt yttrande den 13 juli 2004. EFSA
fastställde för hela gruppen ett acceptabelt dagligt intag
(ADI) på 0-10 mg/kg kroppsvikt för summan av p-hydro-
xibensoesyraetylestrar och p-hydroxibensoesyrametylestrar
och deras natriumsalter. EFSA ansåg att ADI-värdet för
denna grupp inte bör omfatta propylparaben därför att
propylparaben, i motsats till metyl- och etylparaben, visat
sig ha en inverkan på könshormonerna och de manliga
reproduktionsorganen hos unga råttor. Med hänsyn till att
det inte föreligger något entydigt NOAEL-värde (no-observed-
adverse-effect-level), kunde EFSA därför inte rekommendera
något ADI för propylparaben. Det är nödvändigt
att stryka E 216 p-hydroxibensoesyrapropylester och E 217
p-hydroxibensoesyrapropylesterns natriumsalt i direktiv 95/
2/EG. Det är också nödvändigt att dra tillbaka godkännan-
det av användningen av p-hydroxibensoater i flytande
kosttillskott.

- (7) Genom kommissionens beslut 2004/374/EG⁽¹⁾ sköts utsläppandet på marknaden upp och avbröts importen av gelégodis i minibägare som innehåller tillsatser från alger och/eller vissa gummisorter, detta på grund av att kvävningrisk föreligger i samband med dessa produkter. En översyn av detta beslut har gjort det nödvändigt att dra tillbaka godkännandet av användningen av vissa geleringsmedel i gelégodis i minibägare.
- (8) Vetenskapliga kommittén för livsmedel utvärderade uppgifterna om säkerheten när det gäller erytritol och avgav sitt yttrande den 5 mars 2003. Kommittén kom fram till att användningen av erytritol som livsmedelstillsats kan godtas. Kommittén påpekar också att erytritol har en laxerande effekt, men först vid en högre dos än andra sockeralkoholer. Erytritol har många tekniska icke-sötande egenskaper som är av betydelse i en rad livsmedel – från konfektyrvaror till mejeriprodukter – bland annat som smakförstärkare, bärare, fuktighetsbevarande medel, stabiliseringsmedel, förtjockningsmedel, fyllnadsmedel och komplexbildare. Användningen av erytritol bör godkännas för samma användningsområden som andra nu godkända sockeralkoholer. Det är dessutom nödvändigt att ändra direktiv 94/35/EG, eftersom erytritol även kan användas som sötningsmedel i likhet med övriga nu godkända sockeralkoholer.
- (9) Vetenskapliga kommittén för livsmedel utvärderade uppgifterna om säkerheten när det gäller sojabönshemicellulosa och avgav sitt yttrande den 4 april 2003. Kommittén kom fram till att användningen av sojabönshemicellulosa är godtagbar i vissa av de livsmedel som omfattas av begäran och i vissa mängder. Det är därför lämpligt att godkänna sådan användning för vissa ändamål. För att underlätta för allergiker bör dock inte sådan användning godkännas för livsmedel i vilka man inte förväntar sig att det skall finnas sojaböner. Under alla förhållanden bör konsumenterna i enlighet med bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel⁽²⁾ informeras när produkterna innehåller hemi-cellulosa som framställts av sojaböner.
- (10) EFSA utvärderade uppgifterna om säkerheten när det gäller etylcellulosa och avgav sitt yttrande den 17 februari 2004. EFSA beslutade att ta upp etylcellulosa i gruppen "icke specificerat" ADI för modifierad cellulosa som fastställdes av Vetenskapliga kommittén för livsmedel. Etylcellulosa används främst i kosttillskott och inkapslade aromer. Användningen av etylcellulosa bör därför godkännas på likartat sätt som annan cellulosa.
- (11) EFSA utvärderade uppgifterna om säkerheten när det gäller pullulan och avgav sitt yttrande den 13 juli 2004. EFSA fann användningen av pullulan godtagbar i dragerat kosttillskott i form av kapslar och tabletter samt i blad för frisk andedräkt. Det är därför lämpligt att godkänna denna användning.
- (12) EFSA utvärderade uppgifterna om säkerheten när det gäller tertiär butylhydrokinon (TBHQ) och avgav sitt yttrande den 12 juli 2004. EFSA fastställde ett ADI på 0–0,7 mg/kg kroppsvikt för denna antioxidant och fann användning därav godtagbar i vissa livsmedel och i vissa mängder. Det är därför lämpligt att godkänna denna tillsats.
- (13) Vetenskapliga livsmedelskommittén utvärderade uppgifterna om säkerheten när det gäller aluminiumoktenylsuccinatstärkelse och avgav sitt yttrande den 21 mars 1997. Kommittén fann användning av denna tillsats som komponent i mikroinkapslade vitaminer och karotenoider godtagbar. Det är därför lämpligt att godkänna sådan användning.
- (14) Vid framställningen av surmjölkssost tillsätts natriumvätekarbonat (E 500ii) till den pastöriserade mjölken för att buffra mjölksyran till lämpligt pH-värde, varigenom de tillväxtförhållanden skapas som krävs för mognadskulturer. Det är därför lämpligt att godkänna användningen av natriumvätekarbonat i surmjölkssost.
- (15) För närvarande får en blandning av sorbater (E 200, E 202 och E 203) och bensoater (E 210–E 213) användas i kokta räkror för konservering. Det är lämpligt att utvidga detta godkännande till att även omfatta användning i alla kokta kräftdjur och blötdjur.
- (16) E 551 kiseldioxid är godkänd som bärare i livsmedelsfärgämnen upp till en maximihalt på 5 %. Användningen av kiseldioxid som bärare i livsmedelsfärgämnen E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider bör även godkännas till en nivå om högst 90 % i förhållande till andelen färgpigment.
- (17) Genom direktiv 95/2/EG begränsas användningen av sådana tillsatser som förtecknas i bilaga I till det direktivet i traditionellt framställt franskt bröd "Pain courant français". Samma begränsning bör gälla för liknande traditionellt framställt ungerskt bröd. Det är även lämpligt att godkänna användningen av askorbinsyra (E 300), natriumaskorbat (E 301) och kalciumdinatrium-etylen-diamintetraacetat (E 385) i ungersk leverpaté.
- (18) Det är nödvändigt att uppdatera gällande bestämmelser om användningen av sulfiter (E 220–E 228) i kokta kräftdjur, bordsdruvor och litchifruktar.
- (19) På begäran av en medlemsstat och i enlighet med yttrandet av den 5 mars 2003 från Vetenskapliga kommittén för livsmedel bör 4-hexylresorcinol, som godkänts på nationell nivå enligt direktiv 89/107/EEG, godkännas på gemenskapsnivå.

⁽¹⁾ EUT L 118, 23.4.2004, s. 70.

⁽²⁾ EGT L 109, 6.5.2000, s. 29. Direktivet senast ändrat genom direktiv 2003/89/EG (EUT L 308, 25.11.2003, s. 15).

(20) Den terminologi som används i direktiv 95/2/EG bör anpassas så att den stämmer överens med rådets direktiv 89/398/EEG av den 3 maj 1989 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om specialdestinerade livsmedel ⁽¹⁾, Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG av den 10 juni 2002 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott ⁽²⁾ och kommissionens direktiv 1999/21/EG av den 25 mars 1999 om dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål ⁽³⁾.

(21) Direktiven 95/2/EG och 94/35/EG bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Direktiv 95/2/EG ändras på följande sätt:

1. Artikel 1.3 c skall ersättas med följande:

"c) *bärare, inbegripet lösningsmedel som används som bärare: ämnen, som används för att lösa upp, späda, dispergera eller på annat sätt ändra den fysiska formen av en livsmedelstillsats eller arom utan att ändra dess funktion (och utan att själva ha någon teknisk effekt), för att underlätta hanteringen, tillsättningen eller användningen av livsmedelstillsatsen eller aromen.*"

2. I artikel 3.2 skall "avvänjningskost till spädbarn och småbarn" ersättas med "spannmålsbaserade livsmedel och barnmat".

3. Bilagorna skall ändras i enlighet med bilaga I till det här direktivet.

Artikel 2

Bilagan till direktiv 94/35/EG skall ändras i enlighet med bilaga II till det här direktivet.

Artikel 3

1. Medlemsstaterna skall senast den 15 februari 2008 sätta i kraft de bestämmelser i lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv i syfte att

a) tillåta handel med och användningen av produkter som uppfyller kraven i detta direktiv senast från och med den 15 februari 2008,

b) förbjuda handel med och användningen av produkter som inte uppfyller kraven i detta direktiv senast från och med den 15 augusti 2008.

Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 15 augusti 2008 och som inte uppfyller kraven i detta direktiv får dock säljas till dess att lagren töms.

Medlemsstaterna skall till kommissionen genast överlämna texten till sådana lagar och andra författningar samt en jämförelsetabell över dessa bestämmelser och detta direktiv.

2. När en medlemsstat antar de lagar och andra författningar som avses i punkt 1 skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 4

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 5

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Strasbourg den 5 juli 2006.

På Europaparlamentets vägnar

Ordförande

J. BORRELL FONTELLES

På rådets vägnar

Ordförande

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ EGT L 186, 30.6.1989, s. 27. Direktivet senast ändrat genom förordning (EG) nr 1882/2003.

⁽²⁾ EGT L 183, 12.7.2002, s. 51.

⁽³⁾ EGT L 91, 7.4.1999, s. 29. Direktivet ändrat genom 2003 års anslutningsakt.

BILAGA I

Bilagorna till direktiv 95/2/EG skall ändras på följande sätt:

1. Bilaga I ändras på följande sätt:

a) I inledningen skall följande anmärkning läggas till:

- "4. Ämnen som räknas upp under numren 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 och E 440 får inte användas i gelégodis i minibägare, som i detta direktiv definieras som gelégodis av fast konsistens som ligger i halvhårda minibägare eller minikapslar och som är avsett att ätas i en enda tugga genom att man trycker på minibägaren eller minikapseln så att godiset skjuts in i munnen."

b) Följande rad skall införas i tabellen:

"E 462	Etylcellulosa"
--------	----------------

2. Bilaga II ändras på följande sätt:

a) Raden för "lagrad ost" skall ersättas med följande:

"Lagrad ost	E 170 Kalciumkarbonat E 504 Magnesiumkarbonater E 509 Kalciumklorid E 575 Glukonsyrans delta-lakton E 500ii Natriumvätekarbonat	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> (endast för surmjölk-sost)"
-------------	---	--

b) I raden för "*Pain courant français*" skall följande ord läggas till efter orden "*Pain courant français*": "*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*".

c) I raden för "*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*" skall följande ord läggas till efter orden "*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*": "*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*".

3. Bilaga III skall ändras på följande sätt:

a) Del A skall ändras på följande sätt:

i) I tabellen "Sorbater, bensoater och p-hydroxibensoater" skall raderna för "E 216 p-hydroxibensoesyrapropylester" och "E 217 p-hydroxibensoesyra-propylesterns natriumsalt" utgå.

ii) Tabellen för livsmedel skall ändras på följande sätt:

— Följande rader skall utgå:

"Kokta räkor				2 000		
Flodkräftstjärtar och färdigförpackade marinerade och kokta blötdjur	2 000					
Flytande kosttillskott						2 000"

- Följande rader skall läggas till:

"Kokta kräftdjur och blötdjur		1 000		2 000		
Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG (*) i flytande form				2 000		

(*) Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG (EGT L 183, 12.7.2002, s. 51)".

- Orden "Dietlivsmedel avsett för speciella medicinska ändamål" skall ersättas med orden "Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG (*)

(*) Kommissionens direktiv 1999/21/EG (EGT L 91, 7.4.1999, s. 29)."

- b) I del B skall tabellen över livsmedel ändras på följande sätt:

- Raden "Kräftdjur och bläckfisk" skall ersättas med följande:

"Kräftdjur och bläckfisk	
— färska, frysta och djupfrysta	150 ⁽¹⁾
— kräftdjur av familjen <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— upp till 80 st	150 ⁽¹⁾
— mellan 80 och 120 st	200 ⁽¹⁾
— över 120 st	300 ⁽¹⁾
Kräftdjur och bläckfisk	
— kokta	50 ⁽¹⁾
— kokta kräftdjur av familjen <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— upp till 80 st	135 ⁽¹⁾
— mellan 80 och 120 st	180 ⁽¹⁾
— över 120 st	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ I ätbara delar."

- Posten "Stärkelse (med undantag av stärkelse för modersmjölksersättning, tillskottsnäring och avvänjningskost för spädbarn och småbarn)" skall ersättas med "Stärkelse (med undantag av stärkelse i modersmjölksersättning, tillskottsnäring och beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat)".

- Följande rader skall läggas till:

" <i>Salsicha fresca</i>	450
Bordsdruvor	10
Färska litchifrukter	10 (uppmätt i ätbara delar)"

c) I del C skall tabellen för E 249, E 250, E 251 och E 252 ersättas med följande:

"E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen (uttryckt som NaNO ₂)	Högsta restmängd (uttryckt som NaNO ₂)
E 249	Kalium-nitrit (*)	Köttprodukter	150 mg/kg	
E 250	Natrium-nitrit (*)	Steriliserade köttprodukter (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Traditionella köttprodukter som saltats genom nedsänkning i bad (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1), <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2) och liknande produkter		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) och liknande produkter		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) och liknande produkter		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Traditionella torrsaltade köttprodukter (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1) och liknande produkter		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1), <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2), <i>Presunto, presunto da pá och paio do lombo</i> (2.3) och liknande produkter		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (2.5) och liknande produkter		50 mg/kg
		Andra traditionellt saltade köttprodukter (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) och liknande produkter	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1), och liknande produkter <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen (uttryckt som NaNO ₂)	Högsta restmängd (uttryckt som NaNO ₂)
E 251 E 252	Natrium-nitrat (²) Kalium-nitrat (²)	Icke värmebehandlade köttprodukter	150 mg/kg	
		Traditionella köttprodukter som saltats genom nedsänkning i bad (1): <i>Kylmäsavustettu poronliha</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4) <i>Wiltshire bacon</i> och <i>Wiltshire ham</i> (1.1), <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2), <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) och liknande produkter <i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5); och liknande produkter <i>Cured tongue</i> (1.3) Traditionella torrsaltade köttprodukter (2): <i>Dry cured bacon</i> och <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> och <i>paio do lombo</i> (2.3) <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5) och liknande produkter <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg utan tillsats av E 249 eller E 250 10 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg utan tillsats av E 249 eller E 250
		Andra traditionellt saltade köttprodukter (3): <i>Rohwürste (Salami och Kantwurst)</i> (3.3) <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) och liknande produkter <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4) <i>Saucissons secs</i> (3.6) och liknande produkter <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)	300 mg/kg (utan tillsats av E 249 eller E 250) 250 mg/kg 250 mg/kg (utan tillsats av E 249 eller E 250)	250 mg/kg 10 mg/kg

E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen (uttryckt som NaNO ₂)	Högsta restmängd (uttryckt som NaNO ₂)
		Hård, halvhård och halvmjuk ost	150 mg/kg i yst-mjölken eller motsvarande halt om tillsatt efter borttagande av vassle och tillsats av vatten	
		Ostliknande produkter som baseras på mejeriprodukter		
		Inlagd sill och skarpsill	500 mg/kg	

(*) När nitrit är märkt 'för användning i livsmedel' får det endast säljas blandat med salt eller en saltersättning.

(†) Fo-värdet 3 motsvarar 3 minuters uppvärmning vid 121 °C (minskning av bakteriehalten på en miljard sporer per 1 000 konservburkar till en spor per 1 000 konservburkar).

(‡) Nitrat kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitrat i en svagt sur miljö.

1 Köttprodukterna läggs i en saltlösning som innehåller nitriter och/eller nitrat, salt och andra beståndsdelar. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, t.ex. rökning.

1.1 En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer.

1.2 Lägg i en saltlösning i 3–5 dagar. Produkten värmebehandlas inte och har en hög vattenaktivitet.

1.3 Lägg i en saltlösning i minst 4 dagar och förkokas.

1.4 En saltlösning sprutas in i köttet som därefter läggs i en saltlösning i 14–21 dagar, följt av mognad i kallrök under 4–5 veckor.

1.5 Lägg i en saltlösning i 4–5 dagar vid 5–7 °C, mognad i normalfallet i 24–40 timmar vid 22 °C, eventuell rökning i 24 timmar vid 20–25 °C och lagring i 3–6 veckor vid 12–14 °C.

1.6 Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 2 dagar per kg, följt av stabilisering/mognad.

2 Torrsaltning innebär att en saltblandning som innehåller nitriter och/eller nitrat, salt och andra beståndsdelar torrapplieras på köttets yta, följt av en stabiliserings-/mognadsperiod. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.

2.1 Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar.

2.2 Torrsaltning med en stabiliseringsperiod på minst 10 dagar och en mognadsperiod på mer än 45 dagar.

2.3 Torrsaltning i 10–15 dagar följt av en stabiliseringsperiod på 30–45 dagar och en mognadsperiod på minst 2 månader.

2.4 Torrsaltning i 3 dagar + 1 dag per kg följt av en veckas eftersaltningssperiod och en mognadsperiod på 45 dagar till 18 månader.

2.5 Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 10–14 dagar, följt av stabilisering/mognad.

3 Bad i saltlösning och torrsaltning används i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösningen sprutas in i produkten före tillagning. Produkten kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.

3.1 Torrsaltning och bad i saltlösning används i kombination (utan insprutning av en saltlösning). Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 14–35 dagar, följt av stabilisering/mognad.

3.2 Insprutning av saltlösning följt efter minst 2 dagar av tillagning i kokande vatten i högst 3 timmar.

3.3 Produkten mognar i minst 4 veckor och har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7.

3.4 Mognadsperiod på minst 30 dagar.

3.5 Torkad produkt kokas till 70 °C, följt av en 8–12 dagars torknings- och rökningssprocess. Fermenterade produkter genomgår en fermenteringsprocess i tre stadier under 14–30 dagar följt av rökning.

3.6 Rå fermenterad torkad korv utan tillsats av nitriter. Produkten fermenteras vid en temperatur av 18–22 °C eller lägre (10–12 °C) och har sedan en minsta mognadsperiod på 3 veckor. Produkten har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7."

d) Del D skall ändras på följande sätt:

i) Noten skall ersättas med följande: ”* i tabellen betyder användning av proportionalitetsregeln: när gallater, TBHQ, BHA och BHT används samtidigt skall de individuella nivåerna reduceras proportionellt.”

ii) Raden E 310–E 321 och raden E 310-E 320 skall ersättas med följande:

”E 310	Propylgallat	Fetter och oljor för yrkesmässig tillverkning av värmebehandlade livsmedel	200* (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
E 311	Oktylgallat	Stekolja och stekfett, med undantag av olja av olivrestprodukter	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallat		
E 319	Tertiär butyl- hydrokinon (TBHQ)	Grisfett, fiskolja samt fett från nöt, fjäderfä och får	båda halterna uttryckta i förhållande till fettmängden
E 320	Butyl- hydroxianisol (BHA)	Kakmixer Snacks baserade på spannmål Mjölkpulver för användning i dryckesautomater	200 (gallater och BHA, var för sig eller i kombination) uttryckt i förhållande till fettmängden
E 321	Butyl- hydroxitoluen (BHT)	Soppor och buljonger, torkade Såser Torkat kött Beredda nötter Förkokta spannmålsprodukter	uttryckt i förhållande till fettmängden
		Smaksättningspreparat	200 (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination) uttryckt i förhållande till fettmängden
		Torkad potatis	25 (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
		Tuggummi Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG	400 (gallater, TBHQ, BHT och BHA, var för sig eller i kombination)
		Eteriska oljor	1 000 (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
		Andra aromer än eteriska oljor	100* (gallater, var för sig eller i kombination) 200* (TBHQ, BHA, var för sig eller i kombination)”

iii) Följande rad skall läggas till:

”E 586	4-Hexylresorcinol	Färska, frysta och djupfrysta kräftdjur	2 mg/kg som restmängd i köttet från kräftdjur”
--------	-------------------	---	--

4. Bilaga IV skall ändras på följande sätt:

a) Raden för E 385 skall ersättas med följande:

"E 385	Kalciumdinatrium-etylen diamintetra-acetat (kalciumdinatrium-EDTA)	Emulgerade såser	75 mg/kg
		Baljfrukter, svamp och kronärtskockor på plåt- eller glasburk	250 mg/kg
		Kräftdjur och blötdjur på plåt- eller glasburk	75 mg/kg
		Fisk på plåt- eller glasburk	75 mg/kg
		Bredbara fetter enligt bilagorna B och C i förordning (EG) nr 2991/94 (*), med en fetthalt på högst 41 %	100 mg/kg
		Kräftdjur, frysta och djupfrysta	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészszben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) EGT L 316, 9.12.1994, s. 2."

b) Följande rad skall införas efter raden för E 967:

"E 968	Erytritol	Livsmedel i allmänhet (med undantag av drycker och de livsmedel som anges i artikel 2.3)	<i>quantum satis</i>
		Fryst och djupfryst oberedd fisk, kräftdjur, blötdjur och bläckfisk	<i>quantum satis</i>
		Likör	<i>quantum satis</i>
			För annan användning än som sötningsmedel"

c) Följande rad skall läggas till:

"E 426	Sojaböns- hemicellulosa	Drycker som baseras på mejeriprodukter och är avsedda för detaljhandelsförsäljning	5 g/l
		Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG	1,5 g/l
		Emulgerade såser	30 g/l
		Färdigförpackade finare bakverk avsedda för detaljhandelsförsäljning	10 g/kg
		Färdigförpackade konsumtionsfärdiga orientaliska nudlar avsedda för detaljhandelsförsäljning	10 g/kg
		Färdigförpackat konsumtionsfärdigt ris avsett för detaljhandelsförsäljning	10 g/kg

	Färdigförpackade beredda potatis- och risprodukter (inklusive frysta, djupfrysta, kyllda och torkade beredda produkter) avsedda för detaljhandelsförsäljning	10 g/kg
	Torkade, koncentrerade, frysta och djupfrysta äggprodukter	10 g/kg
	Gelégodis, utom gelégodis i mini-bägare	10 g/kg

- d) I raden E 468 skall orden "Kosttillskott i fast form" ersättas med orden "Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG i fast form".
- e) I raden för E 338–E 452 skall ordet "Kosttillskott" ersättas med orden "Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG".
- f) I raden E 405, raden E 416, raden E 432–E 436, raden E 473 och E 474, raden E 475, raden E 491–E 495, raden E 551–E 559 och raden E 901–E 904 skall ordet "Kosttillskott" ersättas med orden "Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG".
- g) I raden för E 1201 och E 1202 skall orden "Kosttillskott i tablettform, inklusive dragerade" ersättas med orden "Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG i form av tabletter och dragéer".
- h) I raden E 405, raden E 432–E 436, raden E 473 och E 474, raden E 475, raden E 477, raden E 481 och E 482 och raden E 491–E 495 skall orden "Dietlivsmedel som är avsedda för speciella medicinska ändamål" ersättas med orden "Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG".
- i) Raden E 1505–E 1520 skall ersättas med följande:

"E 1505	Trietyl citrate	Aromer	3 g/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel eller i livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar; var för sig eller i kombination. I drycker, med undantag av gräddlikörer, skall maximihalten av E 1520 vara 1 g/l."
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)		
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylen glykol)		

- j) Följande rader skall läggas till:

"E 1204	Pullulan	Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG i form av kapslar och tabletter	<i>quantum satis</i>
		Mikrosötsaker för frisk andedräkt i form av blad	<i>quantum satis</i>
E 1452	Stärkelse-aluminium-oktenyl-succinat	Inkapslade vitaminpreparat i kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG	35 g/kg i kosttillskott"

5. Bilaga V skall ändras på följande sätt:

- a) Följande rad skall införas efter raden för E 967:

"E 968	Erytritol"	
--------	------------	--

- b) Följande rad skall införas efter raden för E 466:

"E 462	Etylcellulosa"	
--------	----------------	--

- c) I tredje kolumnen i raden för E 551 och E 552 skall följande mening läggas till:

"För E 551: i E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider (högst 90 % av E 551 i förhållande till andelen färgpigment)."

6. Bilaga VI skall ändras på följande sätt:

- a) I första, andra och tredje stycket i den inledande anmärkningen skall "avvänningskost" ersättas med "spannmålsbaserade livsmedel och barnmat".

- b) I del 3 skall "avvänningskost" i rubriken, i raden E 170–E 526, raden E 500, E 501 och E 503, raden E 338, raden E 410–E 440, raden E 1404–E 1450 och raden E 1451 ersättas med "spannmålsbaserade livsmedel och barnmat".

- c) I del 4 skall följande införas efter raden för E 472c:

"E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120 mg/l	Produkter som innehåller hydrolyse- rade proteiner, peptider och amino- syror"
--------	-----------------------------	----------	--

BILAGA II

Bilagan till direktiv 94/35/EG skall ändras på följande sätt:

1. I första kolumnen i raden för E 420–E 967 skall "E 968" läggas till.
 2. I andra kolumnen i raden för E 420–E 967 skall "Erytritol" läggas till.
-