ZAŁĄCZNIK I

W załącznikach do dyrektywy 95/2/WE wprowadza się następujące zmiany:

- (1) w załączniku I wprowadza się następujące zmiany:
 - (a) we wstępie dodaje się uwagę 4 w brzmieniu:

"4. Substancje wymienione pod numerami 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, E 440** nie mogą być używane w żelowych minikubeczkach (*)

- (*) Do celów niniejszej dyrektywy żelowe minikubeczki oznaczają słodycze żelowe o twardej konsystencji, zawarte w półsztywnych minikubeczkach lub minikapsułkach, przeznaczone do spożycia pojedynczym kęsem przez wywarcie nacisku na minikubeczek lub minikapsułkę, aby wyrzucić cukierek do jamy ustnej."
- (b) w tabeli dodaje się następujący rząd:

E 462	Etyloceluloza

- (2) w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:
 - a) rząd dotyczący "serów dojrzewających" zastępuje się następującym rzędem:

Sery dojrzewające	E 170 węglany wapnia E 504 węglany magnezu E 509 chlorek wapnia	quantum satis
	E 575 lakton kwasu glukonowego E 500ii wodorowęglan sodu	quantum satis (dotyczy wyłącznie sera z kwaśnego mleka)

- (b) w rzędzie dotyczącym "Pain courant français" po słowach "Pain courant français" dodaje się następujące słowa: "Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek"
- (c) w rzędzie dotyczącym "Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras" po słowach "Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras" dodaje się następujące słowa: "Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben";
- (3) w załączniku III wprowadza się następujące zmiany:
 - (a) w części A wprowadza się następujące zmiany:
 - w tabeli "Sorbiniany, benzoesany i p-hydroksybenzoesany" usuwa się rzędy: "E 216 ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego" i "E 217 ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego – sól sodowa",
 - (ii) w tabeli środków spożywczych wprowadza się następujące zmiany:
 - usuwa się następujące rzędy:

Krewetki, gotowane			2000	
Ogony langusty, gotowane, i pakowane, marynowane, gotowane mięczaki	2000			
Płynne dodatki do żywności dietetycznej				2000

dodaje się następujące rzędy:

Skorupiaki i mięczaki, gotowane	1000	2000	
Dodatki do żywności określone w dyrektywie 2002/46/WE (¹), dostarczane w postaci płynnej		2000	

¹⁾ Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. (Dz.U. L 183 z 12.7.2002, str. 51).

- (iii) słowa "Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego" zostają zastąpione słowami "Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego", określone w dyrektywie 1999/21/WE (**)
 - (**) Dyrektywa Komisji 1999/21/WE z dnia 25 marca 1999 r. (Dz.U. L 91 z 7.4.1999, str. 29).
- (b) w części B wprowadza się następujące zmiany:
 - (i) w tabeli środków spożywczych wprowadza się następujące zmiany:
 - do poniższego rzędu wprowadza się następujące zmiany:

Dorsz suszony solony (Gadidae)	200
Skorupiaki i głowonogi	
– świeże, mrożone i zamrożone	150(1)
– skorupiaki z rodzin penaeidae, solenoceridae i aristaeidae:	
— do 80 jednostek	150(1)
— pomiędzy 80 a 120 jednostek	200(1)
— ponad 120 jednostek	300(1)
Skorupiaki i głowonogi	
- gotowane	50(¹)
— gotowane skorupiaki z rodzin paneidae, solenceridae, aristeidae:	
— do 80 jednostek	135(1)
— pomiędzy 80 a 120 jednostek	180(1)
— ponad 120 jednostek	270(1)
(¹) w częściach jadalnych.	

— dodaje się następujące rzędy:

Salsicha fresca	450
Winogrona vitis labrusca	10
Świeże lychees	10 (pomiar w częściach jadalnych)

- (ii) zapis "Skrobia (wyłączając skrobię stosowaną żywności dla niemowląt i małych dzieci, podawaną w czasie odstawiania od piersi, preparaty pochodne i preparaty dla niemowląt" zostaje zastąpiony zapisem "Skrobia (wyłączając skrobię w preparatach dla niemowląt, preparatach pochodnych, żywności na bazie przetworzonych zbóż i żywności dla niemowląt)".
- (c) w części C rzędy dotyczące substancji E 249 i E 250 oraz rzędy dotyczące substancji E 251 i E 252 zostają zmienione następującymi rzędami:

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produk- cji (wyrażona jako NaNO ₂)	Maksymalny poziom zawartości resztkowej (wyra- żony jako NaNO ₂)
E 249	Azotyn potasu (¹)	Produkty mięsne	150 mg/kg	
E 250	Azotyn sodu (¹)	Sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00) (²)	100 mg/kg	
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (1): Wiltshire bacon (1.1); Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados) Toucinho fumado (1.2); and similar products		175 mg/kg

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produk- cji (wyrażona jako NaNO ₂)	Maksymalny poziom zawartości resztkowej (wyra- żony jako NaNO ₂)
		Wiltshire ham (1.1) i podobne produkty		100 mg/kg
		Rohschinken nassgepökelt (1.6); i podobne produkty		50 mg/kg
		Cured tongue (1.3)		
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (2):		
		Dry cured bacon (2.1); i podobne produkty		175 mg/kg
		Dry cured ham (2.1);		100 mg/kg
		Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, Presunto da Pá and Paio do Lombo (2.3); i podobne produkty		
		Rohschinken trockengepökelt (2.5); i podobne produkty		50 mg/kg
		Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (3):		
		Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5);	180 mg/kg	
		i podobne produkty Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); i podobne produkty Jellied veal and brisket (3.2)		50 mg/kg
E 251	Azotan sodu (³)	Produkty mięsne niepoddawane obróbce cieplnej	150 mg/kg	
E 252	Azotan potasu (3)			
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (1):		
		Kylmäsavustettu poronliha;	300 mg/kg	
		Kallrökt renkött (1.4);		
		Wiltshire bacon i Wiltshire ham (1.1);		250 mg/kg
		Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados) i Toucinho fumado (1.2); Rohschinken nassgepökelt (1.6); i podobne produkty		
		Bacon, Filet de bacon (1.5) i podobne produkty		250 mg/kg bez dodatku E 249 lub E 250
		Cured tongue (1.3)		10 mg/kg
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (2):		
		Dry cured bacon i Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2);		250 mg/kg
		Presunto, Presunto da Pá i Paio do Lombo (2.3); Rohschinken trockengepökelt (2.5); i podobne produkty		

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produk- cji (wyrażona jako NaNO ₂)	Maksymalny poziom zawartości resztkowej (wyra- żony jako NaNO ₂)
		Jambon secs, jambons sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)		250 mg/kg bez dodatku E 249 lub E 250
		Inne produkty mięsne peklowane w tradycyjny sposób (3):		
		Rohwürste (Salami i Kantwurst) (3.3);	300 mg/kg (bez dodatku E 249 lub E 250)	
		Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); i podobne produkty	230)	250 mg/kg
		Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4);	250 mg/kg (bez dodatku E 249 lub E 250)	
		Saucissons secs (3.6) i podobne produkty Jellied veal i brisket (3.2);		10 mg/kg
		Sery twarde, półtwarde i półmiękkie Odpowiedniki serów bazujące na produktach mlecz- nych	150 mg/kg w mleku do produkcji sera lub poziom równoważny jeśli dodany po usunięciu serwatki i dodaniu wody	
		Marynowany śledź i szprot	500 mg/kg	

- Azotyn oznaczony "do zastosowań spożywczych" może być sprzedawany jedynie w postaci mieszaniny z solą lub jako substytut soli. Wartość Fo 3 jest równoważna podgrzewaniu przez 3 min w temperaturze 121°C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każdy 1000 puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek). Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azoty-
- nów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.
 - (1) Produkty mięsne zanurzane są w zalewie zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki. Produkty mięsne mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
 - (1.1) Mięso jest nastrzykiwane zalewą, a następnie zanurzane w solance na 3-10 dni. Solanka zawiera także zaczynową hodowlę mikrobiologiczną.
 - (1.2) Peklowane w zalewie przez 3-5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i zawiera dużo wody.
 - (1.3) Peklowane w zalewie przez przynajmniej 4 dni i obgotowane.
 - (1.4) Mięso jest nastrzykiwane zalewą, a następnie zanurzane w zalewie. Czas peklowania wynosi 14-21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4-5 tygodni.
 - (1.5) Peklowane w zalewie przez 4-5 dni w 5-7°C, dojrzewa zwykle 24-40 godzin w 22°C, może być wędzone przez 24 godziny w 20-25°C i przechowywane przez 3-6 tygodni w 12-14 °C.
 - (1.6) Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałka mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.

- (2) Peklowanie na sucho polega na zastosowaniu środka do peklowania na sucho, zawierającego azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchni mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzewaniu. Produkty mięsne mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
 - (2.1) Peklowanie na sucho i następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni.
 - (2.2) Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni.
 - (2.3) Peklowane na sucho przez 10-15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30-45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące.
 - (2.4) Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie 1 tydzień okresu po soleniu i okres dojrzewania od 45 dni do 18 miesięcy.
 - (2.5) Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałka mięsa i wynosi około 10-14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
- (3) Peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym lub gdy produkt jest nastrzykiwany zalewą przed gotowaniem. Produkty mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
 - (3.1) Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania zalewą). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałka mięsa i wynosi około 14-35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
 - (3.2) Nastrzykiwanie zalewą, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin.
 - (3.3) Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie i stosunek wody do białka niższy niż 1,7.
 - (3.4) Okres dojrzewania wynoszący przynajmniej 30 dni.
 - (3.5) Suchy produkt gotowany w 70°C, a następnie poddawany przez 8-12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt poddawany 14-30-dniowemu, trzyetapowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia.
 - (3.6) Surowe, fermentowane, suszone kiełbaski bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18-22°C lub niższej (10-12°C), a następnie co najmniej trzytygodniowemu okresowi dojrzewania. Produkt ma stosunek wody do białka niższy niż 1,7.
- d) część D zostaje zmieniona w następujący sposób:
 - i) przypis otrzymuje następujące brzmienie: "* w tabeli odnosi się do zasady proporcjonalności: w przypadku stosowania kombinacji galusanów, TBHQ, BHA i BHT należy proporcjonalnie zmniejszyć indywidualne poziomy."
 - ii) rzędy E 310, E 311, E 312, E 320 i E 321 zastępuje się, jak następuje:

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość (mg/kg)
E 310 E 311 E 312 E 319	galusan propylu galusan ottylu galusan dodecylu tributylhydrochinon (TBHQ) butylohydroksyanizol (BHA)	Tłuszcze i oleje do produkcji przemysłowej produktów spożywczych poddawanych obróbce termicznej Olej i tłuszcz do smażenia, z wyłączeniem oliwy z wytłoków oliwnych Smalec; tran; tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy	200* (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie) 100 * (BHT) (wyrażone jako zawartość w tłuszczu)

PL

Środa 26 październik 2005

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość (mg/kg)
E 321	butylohydroksytoluen (BHT)	Ciasta w proszku Przekąski na bazie przetworzonych zbóż Mleko w proszku do automatów Zupy i buliony w proszku Sosy Mięso suszone Przetworzone orzechy Przetworzone zboża	200 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie) (wyrażone jako zawartość w tłuszczu)
		Przyprawy	200 (galusany, BHA, występujące indywidualnie lub łącznie, wyrażone jako zawartość w tłuszczu)
		Liofilizowane ziemniaki	25 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
		Guma do żucia Dodatki do żywności, jak określone w dyrektywie 2002/46/WE	400 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
		Olejki eteryczne	1 000 (gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination)
		Substancje zapachowe i inne olejki eteryczne	1000 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)

(iii) dodaje się następujący rząd:

boko zamrożone w mięsie skorupiaka

- (4) w załączniku IV wprowadza się następujące zmiany:
 - (a) rząd dotyczący E 385 zostaje zastąpiony następującym rzędem:

E 385	sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra- octowego (Sól wapniowo- disodowa EDTA)	Sosy zemulgowane Ziarno owoców strączkowych, strączki, grzyby i kar- czochy, w puszkach i w słoikach Skorupiaki i mięczaki w puszkach i słoikach Ryby w puszkach i słoikach Tłuszcze do smarowania określone w załącznikach B	75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg
		i C do rozporządzenia (WE) nr 2991/94 (*), z zawartością tłuszczów na poziomie 41 % lub mniejszą Skorupiaki, mrożone i głęboko zamrożone Libamáj, egészben es tömbben	75 mg/kg 250 mg/kg

(°) Dz.U. L 316 z 9.12.1994, str. 2.

(b) po rzędzie dotyczącym E 967 dodaje się następujący rząd:

E 968	erythritol	Ogólnie środki spożywcze (z wyjątkiem napojów i środków spożywczych, o których mowa w art. 2 ust. 3) Ryby, skorupiaki, mięczaki i głowonogi, nie- przetworzone, mrożone i głęboko zamro- żone	quantum satis quantum satis
		Likiery	quantum satis
			Do celów innych niż słodzenie

(c) dodaje się następujący rząd:

E 426	hemiceluloza sojowa	Napoje na bazie produktów mleczarskich przeznaczone do sprzedaży detalicznej	5 g/l
		Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/ 46/WE	1.5 g/l
		Sosy zemulgowane	30 g/l
		Pakowane piekarskie wyroby delikatesowe przeznaczone do sprzedaży detalicznej	10 g/kg
		Pakowane wschodnie makarony ("oriental noodles") gotowe do spożycia, przeznaczone do sprzedaży detalicz- nej	10 g/kg
		Pakowany gotowy do spożycia ryż przeznaczony do sprzedaży detalicznej	10 g/kg
		Pakowane przetworzone produkty z ziemniaków i ryżu (łącznie z mrożonymi, głęboko zamrożonymi, schłodzonymi oraz suszonymi), przeznaczone do sprzedaży detalicznej	10 g/kg
		Odwodnione, skoncentrowane, mrożone i głęboko zamrożone przetwory z jajek	10 g/kg
		Słodycze żelowe, z wyłączeniem żelowych minikubecz- ków	10 g/kg

- (d) w rzędzie E 468 słowa "Stałe dodatki do żywności" zostają zastąpione słowami "Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE, dostarczane w postaci stałej",
- (e) w rzędach od E 338 do E 452 słowa "Dodatki dietetyczne" zostają zastąpione słowami "Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE",
- (f) w rzędzie E 405, E 416, rzędach od E 432 do E 436, rzędach E 473 i E 474, rzędzie E 475, rzędach od E 491 do E 495, rzędach od E 551 do E 559 i rzędach od E 901 do E 904, słowa "Dietetyczne dodatki do żywności" zostają zastąpione słowami "Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE",
- (g) w rzędach E 1201 i 1202 słowa "Dietetyczne dodatki do żywności w postaci tabletek i tabletek powlekanych" zostają zastąpione słowami "Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE w postaci tabletek i tabletek powlekanych",
- (h) w rzędzie E 405, rzędach od E 432 do E 436, rzędach E 473 i E 474, rzędzie E 475, rzędzie E 477, rzędach E 481 i E 482, rzędach od E 491 do E 495 słowa "Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego" zostają zastąpione słowami "Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w dyrektywie 1999/21/WE",
- (i) poniższy rząd zastępuje się jak następuje:

E 1505	cytrynian trietylowy diacetat gliceryny (diacetyna)	Środki aro- matyzujące	3g/kg z każdego źródła w środkach spoży- wczych gotowych do spożycia lub o skła- dzie zmienionym zgodnie z instrukcjami producentów; pojedynczo lub łącznie. W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom zawar-
			tości E 1520 wynosi 1g/l.
E 1518	triacetat gliceryny (triacetyna)		
E 1520	propan-1,2-diol (glikol propylenu)		

(j) dodaje się następujące rzędy:

E 1204	pululan	Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE w postaci kapsu- łek i tabletek	quantum satis
		Mikrosłodycze odświeżające oddech w postaci listków smakowych	quantum satis
E 1452	sól glinowa oktenylobur- sztynianu skrobiowego	Preparaty witaminowe w kapsułkach w suplementach żywnościowych określone w dyrektywie 2002/46/WE	35 g/kg w suple- mentach żywnoś- ciowych

PL

Środa 26 październik 2005

- (5) w załączniku V wprowadza się następujące zmiany:
 - (a) następujący rząd dodaje się po rzędzie dotyczącym substancji E 967:

E 968	erytrytol	

(b) następujący rząd dodaje się po rzędzie dotyczącym substancji E 466:

|--|--|

(c) w trzeciej kolumnie rzędów dotyczących substancji E 551 i E 552 dodaje się następujące zdanie:

"W przypadku substancji E 551, w dwutlenku tytanu E 171 i tlenkach oraz wodorotlenkach żelaza E 172 (maks. 90 % względem zawartości pigmentu)."

- (6) w załączniku VI wprowadza się następujące zmiany:
 - (a) w pierwszym, drugim i trzecim ustępie uwagi wstępnej słowa "żywność podawana w czasie odstawiania od piersi dla niemowląt i małych dzieci" zostają zastąpione słowami "żywność na bazie przetworzonych zbóż i żywność dla niemowląt",
 - (b) w części 3, w tytule, w rzędach od E 170 do 526, rzędach E 500, E 501 i E 503, rzędzie E 338, rzędach od E 410 do E 440, rzędach od E 1404 do E 1450 i rzędzie E 1451 słowa "żywności przy odstawieniu od piersi dla niemowląt i małych dzieci zostają zastąpione słowami żywności na bazie przetworzonych zbóż i żywności dla niemowląt".
 - (c) w części 4 po rzędzie E 471 dodaje się następującą treść:

E 473 estry sacharozy i kwasów tłusz- czowych	120 mg/l	Produkty zawierające hydrolizaty białkowe, peptydy i aminokwasy
--	----------	--

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do dyrektywy 94/35/WE wprowadza się następujące zmiany:

- a) w pierwszej kolumnie rzędu dotyczącego od E 420 do E 967 dodaje się słowo "E 968",
- b) w drugiej kolumnie rzędu dotyczącego od E 420 do E 967 dodaje się słowo "Erytrytol".

P6_TA(2005)0405

Zwalczanie przestępczości zorganizowanej *

Rezolucja legislacyjna Parlamentu Europejskiego w sprawie wniosku dotyczącego decyzji ramowej Rady w sprawie zwalczania przestępczości zorganizowanej (COM(2005)0006 — C6-0061/2005 — 2005/0003(CNS))

(Procedura konsultacji)

Parlament Europejski,

- uwzględniając wniosek Komisji (COM(2005)0006) (1),
- uwzględniając art. 34 ust. 2 literę b) Traktatu UE,
- uwzględniając art. 39 ust. 1 Traktatu UE, na mocy którego Rada skonsultowała się z Parlamentem (C6-0061/2005),

⁽¹⁾ Dotychczas nieopublikowany w Dzienniku Urzędowym.