

DYREKTYWA 2006/52/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

z dnia 5 lipca 2006 r.

zmieniająca dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych

czych

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 95,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽¹⁾,stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 251 Traktatu ⁽²⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dodatki do żywności mogą być dopuszczane do użycia w środkach spożywczych wyłącznie wtedy, jeżeli są zgodne z załącznikiem II do dyrektywy Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽³⁾.
- (2) Dyrektywa 95/2/WE ⁽⁴⁾ ustanawia wykaz dodatków do żywności, które mogą być stosowane w obrębie Wspólnoty, oraz warunki ich stosowania.
- (3) Dyrektywa 94/35/WE ⁽⁵⁾ ustanawia wykaz substancji słodzących, które mogą być stosowane w obrębie Wspólnoty, oraz warunki ich stosowania.
- (4) Od czasu przyjęcia dyrektyw 95/2/WE i 94/35/WE dokonał się postęp techniczny w dziedzinie dodatków do żywności. Dyrektywy te powinny zostać odpowiednio zmienione w świetle tego postępu.
- (5) Na podstawie opinii Europejskiej Agencji ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), wydanej w dniu 26 listopada 2003 r., wprowadza się zmiany do istniejących zezwoleń w celu utrzymania zawartości nitrozoamin na jak

najniższym poziomie przez obniżenie poziomu dodawanych do żywności azotynów i azotanów z równoczesnym utrzymaniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów spożywczych. EFSA zaleca, aby ustalić w ustawodawstwie poziom zawartości azotynów i azotanów jako „ilość dodaną”. Według opinii EFSA to raczej ilość dodana azotynu aniżeli pozostałość przyczynia się do działania hamującego na *C. botulinum*. Obecnie obowiązujące przepisy powinny zostać zmienione w taki sposób, aby maksymalne dozwolone poziomy, jak podaje EFSA, w niepoddawanych obróbce cieplnej lub w poddawanych obróbce cieplnej produktach mięsnych, w serze i w rybach były ustalone jako ilości dodane. Jednakże wyjątkowo w przypadku niektórych tradycyjnie wytwarzanych produktów mięsnych powinno się ustalić maksymalne poziomy pozostałości, pod warunkiem prawidłowego opisanie i identyfikacji tych produktów. Poziomy te powinny zagwarantować, że akceptowane dzienne pobranie (ADI), ustalone przez Komitet Naukowy ds. Żywności w 1990 r., nie będzie przekraczane. Produkty, których nie wyszczególniono w niniejszej dyrektywie, ale które tradycyjnie wytwarza się w podobny sposób (tzn. podobne produkty), można w razie konieczności zaklasyfikować zgodnie z art. 5 i 6 dyrektywy 95/2/WE. Dla sera poziom ten powinno się ustalić jako ilość dodaną do mleka do produkcji sera. W przypadku procesu produkcji, w którym dodanie azotanu następuje po usunięciu serwatki i dodaniu wody, powinno to prowadzić do poziomów identycznych z tymi, które uzyskano by po bezpośrednim dodaniu azotanu do mleka do produkcji sera.

- (6) Dyrektywa 2003/114/WE zmieniająca dyrektywę 95/2/WE zobowiązała Komisję oraz EFSA do weryfikacji warunków stosowania p-hydroksybenzoesanów i ich soli sodowych, oznaczanych symbolami E 214 do E 219 przed dniem 1 lipca 2004 r. EFSA oceniła informację na temat bezpieczeństwa p-hydroksybenzoesanów i przedstawiła swoją opinię w dniu 13 lipca 2004 r. EFSA ustaliła dla całej grupy akceptowane dzienne pobranie (ADI) w wysokości 0-10 mg/kg masy ciała dla sumy estrów metylowych i etylowych kwasu p-hydroksybenzooesowego oraz ich soli sodowych. EFSA uznała, że ester propylowy kwasu p-hydroksybenzooesowego nie powinien zostać uwzględniony w ADI dla tej grupy, ponieważ substancja ta, w przeciwieństwie do estru metylowego i etylowego kwasu p-hydroksybenzooesowego, wpływała na hormony płciowe i męskie organy rozrodcze u młodych szczurów. W związku z tym oraz ze względu na brak wyraźnej dawki wywołującej widoczne szkodliwe działanie (ang. *no-observed-adverse-effect level*, NOAEL) EFSA nie była w stanie zalecić ADI dla estru propylowego kwasu p-hydroksybenzooesowego. Konieczne jest wycofanie estru propylowego kwasu p-hydroksybenzooesowego E 216 i soli sodowej estru propylowego kwasu p-hydroksybenzooesowego E 217 z dyrektywy 95/2/WE. Ponadto konieczne jest wycofanie stosowania p-hydroksybenzoesanów w płynnych suplementach żywnościowych.

⁽¹⁾ Dz.U. C 255 z 14.10.2005, str. 59.

⁽²⁾ Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 26 października 2005 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym). Decyzja Rady z dnia 2 czerwca 2006 r.

⁽³⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

⁽⁴⁾ Dz.U. L 61 z 18.3.1995, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/114/WE (Dz.U. L 24 z 29.1.2004, str. 58).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 3. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/115/WE (Dz.U. L 24 z 29.1.2004, str. 65).

- (7) Decyzja Komisji 2004/374/WE⁽¹⁾ zawiesiła wprowadzanie do obrotu i przywóz żelowych minikubeczków zawierających żelujące dodatki do żywności uzyskiwane z wodorostów i niektórych gum, z powodu ryzyka udławienia się tymi produktami. W następstwie przeglądu tej decyzji konieczne jest wycofanie z użytku niektórych żelujących dodatków do żywności w żelowych minikubeczkach.
- (8) Komitet Naukowy ds. Żywności ocenił informacje na temat bezpieczeństwa erytrytolu i przedstawił swoją opinię w dniu 5 marca 2003 r. Komitet stwierdził, że stosowanie erytrytolu jako dodatku do żywności jest dopuszczalne. Komitet zauważa również, że erytrytol wywiera działanie przeczyszczające, jednak w wyższej dawce niż inne alkohole wielowodorotlenowe. Erytrytol ma wiele technologicznych właściwości niesłodzących, które są istotne dla szerokiego wachlarza produktów spożywczych – od słodczy do produktów mlecznych. Obejmują one takie funkcje, jak wzmacniacz aromatów, nośnik, substancja utrzymująca wilgotność, stabilizator, zagęstnik, substancja wypełniająca i sekwestrant. Konieczne jest zezwolenie na stosowanie erytrytolu w takich samych zastosowaniach spożywczych, na jakie zezwolono w przypadku innych obecnie dopuszczonych alkoholi wielowodorotlenowych. Ponadto konieczne jest wprowadzenie zmian do dyrektywy 94/35/WE, ponieważ erytrytol może być także stosowany do celów słodzących, podobnie jak inne dopuszczone obecnie alkohole wielowodorotlenowe.
- (9) Komitet Naukowy ds. Żywności ocenił informacje na temat bezpieczeństwa hemicelulozy sojowej i przedstawił swoją opinię w dniu 4 kwietnia 2003 r. Komitet stwierdził, że stosowanie hemicelulozy sojowej jest dopuszczalne na pewnym poziomie w niektórych środkach spożywczych, w stosunku do których złożono wnioski. Właściwe jest zatem dopuszczenie tego zastosowania dla niektórych celów. Jednakże z uwagi na osoby cierpiące na alergie takie zastosowanie nie powinno być dopuszczone w żywności nieprzetworzonej, w której nie jest spodziewane występowanie soi. W każdym przypadku powinno się informować konsumentów, jeżeli produkty zawierają hemicelulozę sojową, zgodnie z przepisami dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych⁽²⁾.
- (10) EFSA oceniła informacje na temat bezpieczeństwa etylocelulozy i przedstawiła swoją opinię w dniu 17 lutego 2004 r. EFSA podjęła decyzję o włączeniu etylocelulozy do grupy modyfikowanych celuloz o ADI „nie wymagającym limitowania” (ang. *not specified*), ustalonym przez Komitet Naukowy ds. Żywności. Etyloceluloza jest stosowana głównie w suplementach żywnościowych i w kapsułkowanym aromatach. W związku z tym powinno się zezwolić na stosowanie etylocelulozy w podobny sposób jak innych celuloz.
- (11) EFSA oceniła informacje na temat bezpieczeństwa pullulanu i przedstawiła swoją opinię w dniu 13 lipca 2004 r. EFSA stwierdziła, że stosowanie pullulanu w powłokach suplementów żywnościowych występujących w formie kapsułek lub tabletek, jak również w odświeżaczach oddechu w formie listków jest dopuszczalne. W związku z tym właściwe jest dopuszczenie tych zastosowań.
- (12) EFSA oceniła informacje na temat bezpieczeństwa tert-butylhydrochinonu (TBHQ) i przedstawiła swoją opinię w dniu 12 lipca 2004 r. EFSA ustaliła akceptowane dzienne pobranie (ADI) dla tego przeciwutleniacza w wysokości 0–0,7 mg/kg masy ciała i stwierdziła, że jego stosowanie byłoby dopuszczalne w niektórych produktach żywnościowych na pewnych poziomach. W związku z tym właściwe jest dopuszczenie tego dodatku.
- (13) Komitet Naukowy ds. Żywności ocenił informacje na temat bezpieczeństwa soli glinowej oktenylobursztynianu skrobiowego i przedstawił swoją opinię w dniu 21 marca 1997 r. Komitet stwierdził, że stosowanie tego dodatku jako składnika preparatów witaminowych i karotenoidów w postaci mikrokapsułek może być uważane za dopuszczalne. W związku z tym właściwe jest dopuszczenie tego zastosowania.
- (14) W trakcie produkcji sera z kwaśnego mleka do pasteryzowanego mleka dodaje się wodorowęglan sodu E 500ii w celu zbuforowania kwasowości spowodowanej kwasem mlekowym do odpowiedniej wartości pH, dzięki czemu stwarza się warunki niezbędne dla dojrzewających kultur. W związku z tym właściwe jest zezwolenie na stosowanie wodorowęglanu sodu w serze z kwaśnego mleka.
- (15) Obecnie dozwolone jest stosowanie mieszaniny sorbinianów (E 200, E 202 i E 203) i benzoesanów (E 210 do E 213) w gotowanych krewetkach w celu konserwacji. Właściwe jest rozszerzenie zakresu tego zezwolenia na stosowanie mieszaniny sorbinianów i benzoesanów we wszystkich gotowanych skorupiakach i mięczakach.
- (16) Dozwolone jest stosowanie dwutlenku krzemu E 551 jako nośnika barwników spożywczych na maksymalnym poziomie zawartości 5 %. Powinno się także zezwolić na stosowanie dwutlenku krzemu jako nośnika barwników spożywczych dwutlenku tytanu E 171 oraz tlenków i wodorotlenków żelaza E 172 na maksymalnym poziomie 90 % względem pigmentu.
- (17) Dyrektywa 95/2/WE ogranicza stosowanie dodatków do żywności wymienionych w załączniku I do tej dyrektywy w tradycyjnym francuskim chlebie *Pain courant français*. To samo ograniczenie powinno stosować się w przypadku podobnego tradycyjnego chleba węgierskiego. Właściwe jest również zezwolenie na stosowanie kwasu askorbinoowego (E 300), askorbinianu sodu (E 301) i soli wapniowo-disodowej kwasu etylenodiaminotetra-octowego (E 385) w węgierskich pasztetach z wątróbek.
- (18) Konieczne jest uaktualnienie obecnych przepisów dotyczących stosowania siarczynów (E 220 do E 228) w gotowanych skorupiakach, winogronach deserowych i owocach liczi.
- (19) Zgodnie z wnioskiem Państwa Członkowskiego oraz opinią Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 5 marca 2003 r. 4-heksylorezorcynol, który został dopuszczony do stosowania na poziomie krajowym na mocy dyrektywy 89/107/EWG, powinien zostać dopuszczony na poziomie Wspólnoty.

(1) Dz.U. L 118 z 23.4.2004, str. 70.

(2) Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/89/WE (Dz.U. L 308 z 25.11.2003, str. 15).

- (20) Terminologia stosowana w dyrektywie 95/2/WE powinna zostać dostosowana do dyrektywy Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego ⁽¹⁾, dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych ⁽²⁾ oraz dyrektywy Komisji 1999/21/WE z dnia 25 marca 1999 r. w sprawie dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego ⁽³⁾.
- (21) W związku z tym dyrektywy 95/2/WE i 94/35/WE powinny zostać odpowiednio zmienione,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 95/2/WE wprowadza się następujące zmiany:

- 1) artykuł 1 ust. 3 lit. c) otrzymuje następujące brzmienie:
- „c) »nośniki«, w tym nośniki w postaci rozpuszczalnika, oznaczają substancje używane do rozpuszczania, rozcieńczania, rozpraszania lub innego fizycznego modyfikowania dodatku do żywności lub środka aromatyzującego bez zmiany jego funkcji (i bez wywoływania jakiegokolwiek skutku technologicznego przez same nośniki) w celu ułatwienia posługiwania się nim, jego stosowania lub wykorzystania;”;
- 2) w art. 3 ust. 2 wyrażenie „żywności podawanej niemowlętom w czasie odstawiania od piersi” otrzymuje brzmienie „środków spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci”;
- 3) załączniki zostają zmienione zgodnie z załącznikiem I do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Załącznik do dyrektywy 94/35/WE zostaje zmieniony zgodnie z załącznikiem II do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie do dnia 15 lutego 2008 r. wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy w celu:

- a) zezwolenia na obrót i stosowanie produktów zgodnych z niniejszą dyrektywą najpóźniej do dnia 15 lutego 2008 r.;
- b) zakazania obrotu i stosowania produktów niezgodnych z niniejszą dyrektywą najpóźniej do dnia 15 sierpnia 2008 r.

Jednakże produkty wprowadzone do obrotu lub etykietowane przed dniem 15 sierpnia 2008 r., które są niezgodne z niniejszą dyrektywą, mogą pozostać w obrocie do wyczerpania zapasów.

Państwa Członkowskie niezwłocznie przekazują Komisji teksty takich przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych oraz tabelę korelacji pomiędzy nimi a niniejszą dyrektywą.

2. Przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne, o których mowa w ust. 1, przyjęte przez Państwa Członkowskie, zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Państwa Członkowskie określają metody dokonywania takiego odniesienia.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Strasburgu, dnia 5 lipca 2006 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

J. BORRELL FONTELLES
Przewodniczący

W imieniu Rady
P. LEHTOMÄKI
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 27. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003.

⁽²⁾ Dz.U. L 183 z 12.7.2002, str. 51.

⁽³⁾ Dz.U. L 91 z 7.4.1999, str. 29. Dyrektywa zmieniona Aktem przystąpienia z 2003 r.

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 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 i E 440 nie mogą być używane w żelowych minikubeczkach zdefiniowanych do celów niniejszej dyrektywy jako słodczyce żelowe o zwartej 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 węglan wapnia E 504 węglany magnezu E 509 chlorek wapnia E 575 lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
	E 500ii wodorowęglan sodu	<i>quantum satis</i> (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:

i) 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				2 000		
Ogony langusty, gotowane, i pakowane, marynowane, gotowane mięczaki	2 000					
Płynne suplementy żywnościowe						2 000,”;

- dodaje się następujące rzędy:

„Skorupiaki i mięczaki, gotowane		1 000		2 000		
Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE (*) dostarczane w postaci płynnej				2 000		

(*) Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 183 z 12.7.2002, str. 51).”;

- wyrazy „Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego” zastępuje się wyrazami „Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w dyrektywie 1999/21/WE (*)”.

(*) Dyrektywa Komisji 1999/21/WE (Dz.U. L 91 z 7.4.1999, str. 29).”;

- b) w części B w tabeli środków spożywczych wprowadza się następujące zmiany:

- rząd „Skorupiaki i głowonogi” otrzymuje następujące brzmienie:

„Skorupiaki i głowonogi:	
— świeże, mrożone i głęboko mrożone	150 ⁽¹⁾
— skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> :	
— 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 <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> :	
— do 80 jednostek	135 ⁽¹⁾
— pomiędzy 80 a 120 jednostek	180 ⁽¹⁾
— ponad 120 jednostek	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ w częściach jadalnych.”;

- wyrazy „Skrobia (wyłączając skrobię stosowaną do żywności dla niemowląt i małych dzieci, podawaną w czasie odstawiania od piersi, preparatów do dalszego żywienia niemowląt i preparatów dla niemowląt)” zastępuje się wyrazami „Skrobia (wyłączając skrobię w preparatach do początkowego żywienia niemowląt, preparatach do dalszego żywienia niemowląt oraz w środkach spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci)”;
- dodaje się następujące rzędy:

„ <i>Salsicha fresca</i>	450
Winogrona deserowe	10
Świeże owoce liczi	10 (pomiar w częściach jadalnych)”;

c) w części C tabela dla E 249, E 250, E 251 i E 252 otrzymuje następujące brzmienie:

„Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, którą można dodać w trakcie produkcji (wyrażona jako NaNO ₂)	Maksymalna pozostałość (wyrażona jako NaNO ₂)
E 249	Azotyn potasu (*)	Produkty mięsne	150 mg/kg	
E 250	Azotyn sodu (*)	Sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); i podobne produkty		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); i podobne produkty		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); i podobne produkty		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); i podobne produkty		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 i paio do lombo</i> (2.3); i podobne produkty		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); i podobne produkty		50 mg/kg
		Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (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); i podobne produkty	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); i podobne produkty <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, którą można dodać w trakcie produkcji (wyrażona jako NaNO ₂)	Maksymalna pozostałość (wyrażona jako NaNO ₂)
E 251 E 252	Azotan sodu (²) Azotan potasu (²)	Produkty mięsne niepoddawane obróbce cieplnej	150 mg/kg	
		<p>Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon i Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); i podobne produkty</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); i podobne produkty</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (2): <i>Dry cured bacon i Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá i paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); i podobne produkty</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 dodatku E 249 lub E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg bez dodatku E 249 lub E 250</p>
		<p>Inne produkty mięsne peklowane w tradycyjny sposób (3): <i>Rohwürste (Salami i Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); i podobne produkty</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); i podobne produkty</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	<p>300 mg/kg (bez dodatku E 249 lub E 250)</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (bez dodatku E 249 lub E 250)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, którą można dodać w trakcie produkcji (wyrażona jako NaNO ₂)	Maksymalna pozostałość (wyrażona jako NaNO ₂)
		Sery twarde, półtwarde i półmiękkie	150 mg/kg w mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodatku po usunięciu serwatki i dodaniu wody	
		Odpowiedniki serów bazujące na produktach mlecznych		
		Marynowany śledź i szprot	500 mg/kg	

- (^o) Azotyn oznaczony »do zastosowań spożywczych« może być sprzedawany jedynie w postaci mieszaniny z solą lub substytutem soli.
- (^o) Wartość Fo 3 jest równoważna ogrzewaniu przez 3 min w temperaturze 121 °C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każde 1 000 puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek).
- (^o) Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.
- 1 Produkty mięsne zanurzone są w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki. Produkty mięsne mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
- 1.1 Mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczną kulturę startową.
- 1.2 Peklowane w zalewie przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i charakteryzuje się dużą aktywnością wody.
- 1.4 Mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni.
- 1.3 Peklowane w zalewie przez przynajmniej 4 dni i obgotowane.
- 1.5 Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w 5–7 °C, dojrzewa zwykle 24–40 godzin w 22 °C, mogą 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 kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
- 2 Peklowanie na sucho polega na zastosowaniu mieszanki peklującej na sucho, zawierającej 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 kawałków 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 roztworem peklującym przed gotowaniem. Produkty mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
- 3.1 Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 14–35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
- 3.2 Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin.
- 3.3 Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie i ma stosunek wody do białka niższy niż 1,7.
- 3.4 Okres dojrzewania wynoszący przynajmniej 30 dni.
- 3.5 Suszony produkt gotowany w 70 °C, a następnie poddawany przez 8–12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt jest poddawany 14–30-dniowemu, trzyetapowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia.
- 3.6 Surowe, fermentowane, suszone kiełbasy 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) w części D wprowadza się następujące zmiany:
- 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) rząd E 310 do E 321 oraz rząd E 310 do E 320 otrzymują następujące brzmienie:

„E 310	Galusan propylu	Tłuszcze i oleje do produkcji przemysłowej produktów spożywczych poddawanych obróbce termicznej	200* (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
E 311	Galusan oktylu	Olej i tłuszcz do smażenia, z wyłączeniem oliwy z wycisków oliwnych	100* (BHT)
E 312	Galusan dodecyłu		
E 319	Tert-butylohydrochinon (TBHQ)	Smalec; olej rybi; tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy	(wyrażone jako zawartość w tłuszczu)
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Ciasta w proszku Wyroby typu sneksy na bazie zbóż Mleko w proszku do automatów	200 (galusany i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie) wyrażone jako zawartość w tłuszczu
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Zupy i buliony w proszku Sosy Mięso suszone Przetworzone orzechy Produkty zbożowe poddane wstępnej obróbce termicznej	(wyrażone jako zawartość w tłuszczu)
		Przyprawy	200 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
		Susze ziemniaczane	25 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
		Guma do żucia Suplementy żywnościowe, jak określono w dyrektywie 2002/46/WE	400 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
		Olejki eteryczne	1 000 (galusany, TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie)
		Aromaty inne niż olejki eteryczne	100* (galusany, występujące indywidualnie lub łącznie) 200* (TBHQ i BHA, występujące indywidualnie lub łącznie);

- iii) dodaje się następujący rząd:

„E 586	4-heksylorezorcynol	Skorupiaki świeże, mrożone i głęboko mrożone	2 mg/kg jako pozostałość 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 etylenodiaminotetraoctowego (Sól wapniowo-disodowa EDTA)	Sosy zemułgowane	75 mg/kg
		Nasiona roślin strączkowych, strączki, grzyby i karczochy, w puszkach i w słoikach	250 mg/kg
		Skorupiaki i mięczaki w puszkach i słoikach	75 mg/kg
		Ryby w puszkach i słoikach	75 mg/kg
		Tuszcze do smarowania określone w załącznikach B i C do rozporządzenia (WE) nr 2991/94 (*), z zawartością tłuszczów na poziomie 41 % lub mniejszą	100 mg/kg
		Skorupiaki mrożone i głęboko mrożone	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(* Dz.U. L 316 z 9.12.1994, str. 2.);

b) po rządzie dotyczącym E 967 dodaje się następujący rząd:

„E 968	Erytrytol	Ogólnie środki spożywcze (z wyjątkiem napojów i środków spożywczych, o których mowa w art. 2 ust. 3)	<i>quantum satis</i>
		Ryby, skorupiaki, mięczaki i głowonogi, nieprzetworzone, mrożone i głęboko zamrożone	<i>quantum satis</i>
		Likiery	<i>quantum satis</i>
			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 zemułgowane	30 g/l
		Pakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej	10 g/kg
		Pakowane wschodnie kluski («oriental noodles») gotowe do spożycia, przeznaczone do sprzedaży detalicznej	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 mrożonymi, schłodzonymi oraz suszonymi produktami przetworzonymi), przeznaczone do sprzedaży detalicznej	10 g/kg
	Suszone, skoncentrowane, mrożone i głęboko zamrożone przetwory z jajek	10 g/kg
	Wyroby cukiernicze żelowe, z wyłączeniem żelowych minikubechków	10 g/kg”;

- d) w rzędzie E 468 wyrazy „Stałe dodatki do żywności” zastępuje się wyrazami „Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE, dostarczane w postaci stałej”;
- e) w rzędach od E 338 do E 452 wyrazy „Dodatki dietetyczne” zastępuje się wyrazami „Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE”;
- f) w rzędzie E 405, rzędzie 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, wyrazy „Dietetyczne dodatki do żywności” zastępuje się wyrazami „Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE”;
- g) w rzędach E 1201 i E 1202 wyrazy „Dietetyczne dodatki do żywności w postaci tabletek i tabletek powlekanych” zastępuje się wyrazami „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 wyrazy „Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego” zastępuje się wyrazami „Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w dyrektywie 1999/21/WE”;
- i) rzędy E 1505 do E 1520 otrzymują brzmienie:

„E 1505	Cytrynian trietylowy	Aromaty	3 g/kg ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcjami producentów; pojedynczo lub łącznie. W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 wynosi 1g/l.”;
E 1517	Dioctan gliceryny (diacetyna)		
E 1518	Trioctan gliceryny (triacetyna)		
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)		

- j) dodaje się następujące rzędy:

„E 1204	Pululan	Suplementy żywnościowe określone w dyrektywie 2002/46/WE w postaci kapsułek i tabletek	<i>quantum satis</i>
		Drobne wyroby cukiernicze odświeżające oddech, w postaci listków	<i>quantum satis</i>
E 1452	Sól glinowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Preparaty witaminowe w kapsułkach w suplementach żywnościowych określonych w dyrektywie 2002/46/WE	35 g/kg w suplementach żywnościowych”;

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:

„E 462	Etyloceluloza”;	
--------	-----------------	--

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 wyrazy „żywność podawana w czasie odstawiania od piersi dla niemowląt i małych dzieci” zastępuje się wyrazami „środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci”;

b) w części 3, w tytule, w rzędach od E 170 do E 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 wyrazy „żywność przy odstawieniu od piersi dla niemowląt i małych dzieci” zastępuje się wyrazami „środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci”;

c) w części 4 po rzędzie E 472c dodaje się, co następuje:

„E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l	Produkty zawierające hydrolizaty białkowe, peptydy i aminokwasy”.
--------	---------------------------------------	----------	---

ZAŁĄCZNIK II

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

- 1) w pierwszej kolumnie rzędu dotyczącego substancji od E 420 do E 967 dodaje się „E 968”;
 - 2) w drugiej kolumnie rzędu dotyczącego substancji od E 420 do E 967 dodaje się wyraz „Erytrytol”.
-