

## EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDS DIREKTIV 2006/52/EF

2016/EØS/47/05

av 5. juli 2006

## om endring av direktiv 95/2/EF om andre tilsetningsstoffer i næringsmidler enn fargestoffer og søtstoffer og direktiv 94/35/EF om søtstoffer til bruk i næringsmidler(\*)

EUROPAPARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPEISKE UNIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap, særlig artikkel 95,

under henvisning til forslag fra Kommisjonen,

under henvisning til uttalelse fra Den europeiske økonomiske og sosiale komité<sup>(1)</sup>,

etter framgangsmåten fastsatt i traktatens artikkel 251<sup>(2)</sup>, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Tilsetningsstoffer kan tillates brukt i næringsmidler bare dersom de er i samsvar med vedlegg II til rådsdirektiv 89/107/EØF av 21. desember 1988 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om tilsetningsstoffer som kan anvendes i næringsmidler beregnet på konsum<sup>(3)</sup>.
- 2) I direktiv 95/2/EF<sup>(4)</sup> fastsettes en liste over tilsetningsstoffer i næringsmidler som kan brukes i Fellesskapet, og vilkårene for bruken av dem.
- 3) I direktiv 94/35/EF<sup>(5)</sup> fastsettes en liste over søtstoffer som kan brukes i Fellesskapet, og vilkårene for bruken av dem.
- 4) Det har funnet sted en teknisk utvikling på området tilsetningsstoffer siden direktiv 95/2/EF og 94/35/EF ble

vedtatt. Direktivene bør tilpasses for å ta hensyn til denne utviklingen.

- 5) På grunnlag av en uttalelse fra Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) av 26. november 2003 endres gjeldende tillatelser for å oppnå lavest mulig innhold av nitrosaminer ved å redusere mengden nitritter og nitrater som tilsettes næringsmidler, samtidig som næringsmidlenes mikrobiologiske trygghet opprettholdes. EFSA anbefaler at nitritt- og nitratverdiene fastsettes i lovgivningen som «tilsatt mengde». EFSA mener at det er den tilsatte mengden nitritt og ikke restmengden som bidrar til å hemme *C. botulinum*. Gjeldende bestemmelser bør endres slik at grenseverdiene, som nevnt av EFSA, som tillates i ikke-varmebehandlede eller varmebehandlede kjøttprodukter, i ost og i fisk, uttrykkes som tilsatte mengder. For visse tradisjonelt framstilte kjøttprodukter bør det imidlertid unntaksvis fastsettes grenseverdier for restmengder, under forutsetning av at produktene er tilstrekkelig angitt og identifisert. Verdiene bør sikre at det akseptable daglige inntaket (ADI) som ble fastsatt av Vitenskapskomiteen for næringsmidler i 1990, ikke overskrides. Produkter som ikke nevnes spesielt i dette direktiv, men som tradisjonelt produseres på en tilsvarende måte (dvs. tilsvarende produkter) kan om nødvendig kategoriseres i samsvar med artikkel 5 og 6 i direktiv 95/2/EF. For ost bør verdien uttrykkes som tilsatt mengde i systemelken. Dersom det anvendes en prosess der nitrat først tilsettes etter at mysen er fjernet og vann er tilsatt, bør dette føre til verdier som er identiske med verdiene som ville ha blitt oppnådd dersom nitrattet var blitt tilsatt direkte i systemelken.
- 6) Ved direktiv 2003/114/EF om endring av direktiv 95/2/EC pålegges Kommisjonen og EFSA å gjennomgå vilkårene for bruk av E 214–E 219 p-hydroksybenzoater og deres natriumsalter innen 1. juli 2004. EFSA har vurdert opplysningene om tryggheten ved p-hydroksybenzoater og avga sin uttalelse 13. juli 2004. EFSA fastsatte et samlet akseptabelt daglig inntak på 0–10 mg/kg kroppsvekt for gruppen av metyl- og etyl-p-hydroksybenzosyreestere og deres natriumsalter. EFSA mente at propylparaben ikke burde være omfattet av ADI-verdien for denne gruppen fordi propylparaben, i motsetning til metyl- og etylparaben, hadde vist seg å ha innvirkning på kjønns hormoner og de mannlige forplantningsorganene hos unge rotter. Ettersom det ikke fantes en tydelig dose uten observert skadevirkning, kunne EFSA dermed ikke anbefale en ADI-verdi for propylparaben. Det er nødvendig å fjerne E 216 propyl-p-hydroksybenzoat og E 217 natriumpropyl-p-hydroksybenzoat fra direktiv 95/2/EF. Dessuten er det nødvendig å forby bruken av p-hydroksybenzoater i flytende kosttilskudd.

(\*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 204 av 26.7.2006, s. 10, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 45/2012 av 30. mars 2012 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 43 av 2.8.2012, s. 28.

(1) EUT C 255 av 14.10.2005, s. 59.

(2) Europaparlamentsuttalelse av 26. oktober 2005 (ennå ikke offentliggjort i EUT). Rådsbeslutning av 2. juni 2006.

(3) EFT L 40 av 11.2.1989, s. 27. Direktivet sist endret ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 av 31.10.2003, s. 1).

(4) EFT L 61 av 18.3.1995, s. 1. Direktivet sist endret ved direktiv 2003/114/EF (EUT L 24 av 29.1.2004, s. 58).

(5) EFT L 237 av 10.9.1994, s. 3. Direktivet sist endret ved direktiv 2003/115/EF (EUT L 24 av 29.1.2004, s. 65).

- 7) Ved kommisjonsvedtak 2004/374/EF<sup>(1)</sup> ble det forbudt å bringe i omsetning og importere minibegre med gelé som inneholder geleringsmidler framstilt av tang og visse typer gummi på grunn av kvelningsfaren forbundet med disse produktene. Etter en gjennomgang av vedtaket er det nødvendig å utelukke bruken av visse geleringsmidler i minibegre med gelé.
- 8) Vitenskapskomiteen for næringsmidler har vurdert opplysningene om tryggheten ved erytritol og avga sin uttalelse 5. mars 2003. Komiteen konkluderte med at det er akseptabelt å bruke erytritol som tilsetningsstoff i næringsmidler. Komiteen påpeker også at erytritol har avførende virkning, men ved en høyere dose enn andre polyoler. Erytritol har i tillegg til virkningen som søtstoff også mange andre teknologiske egenskaper som er viktige i en lang rekke næringsmidler, fra sukkerverar til meieriprodukter. Disse omfatter funksjoner som smaksforsterker, bærer, fuktighetsbevarer, stabilisator, fortykningsmiddel, fyllstoff og kompleksdanner. Det er nødvendig å tillate bruken av erytritol i de samme næringsmidlene som de andre gjeldende tillatte polyolene. Dessuten er det nødvendig å endre direktiv 94/35/EF ettersom erytritol i likhet med de andre gjeldende tillatte polyolene også kan brukes som søtstoff.
- 9) Vitenskapskomiteen for næringsmidler har vurdert opplysningene om tryggheten ved soyabønnehemicellulose og avga sin uttalelse 4. april 2003. Komiteen konkluderte med at det er akseptabelt å bruke soyabønnehemicellulose i visse næringsmidler som det var anmodet om tillatelse for, og i visse mengder. Det er derfor hensiktsmessig å tillate slik bruk til visse formål. Av hensyn til allergikere bør imidlertid slik bruk ikke tillates i ubehandlede næringsmidler som soyabønner ikke forventes å forekomme i. Uansett bør alle forbrukere informeres når produkter inneholder hemicellulose framstilt av soyabønner, i samsvar med bestemmelsene i europaparlaments- og rådsdirektiv 2000/13/EF av 20. mars 2000 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om merking og presentasjon av samt reklamering for næringsmidler<sup>(2)</sup>.
- 10) EFSA har vurdert opplysningene om tryggheten ved etylcellulose og avga sin uttalelse 17. februar 2004. EFSA besluttet å oppføre etylcellulose i gruppen «ikke spesifisert» ADI for modifiserte celluloser fastsatt av Vitenskapskomiteen for næringsmidler. Etylcellulose brukes hovedsakelig i kosttilskudd og innkapslede aromaer. Bruken av etylcellulose bør derfor tillates på tilsvarende måte som andre celluloser.
- 11) EFSA har vurdert opplysningene om tryggheten ved pullulan og avga sin uttalelse 13. juli 2004. EFSA konstaterte at det er akseptabelt å bruke pullulan i overflatebehandlingsmidler for kosttilskudd i form av kapsler og tabletter samt i pastiller for frisk pust i form av film. Det er derfor hensiktsmessig å tillate disse bruksområdene.
- 12) EFSA har vurdert opplysningene om tryggheten ved tertiær-butyhydrokinon (TBHQ) og avga sin uttalelse 12. juli 2004. EFSA fastsatte en ADI-verdi på 0–0,7 mg/kg kroppsvekt for denne antioksidanten og konstaterte at det ville være akseptabelt å bruke den i visse næringsmidler og i visse mengder. Det er derfor hensiktsmessig å tillate dette tilsetningsstoffet.
- 13) Vitenskapskomiteen for næringsmidler har vurdert opplysningene om tryggheten ved aluminiumoktenylsuksinatstivelse og avga sin uttalelse 21. mars 1997. Komiteen konstaterte at det kan vurderes som akseptabelt å bruke dette tilsetningsstoffet som en bestanddel i mikroinnkapslede vitaminer og karotenoider. Det er derfor hensiktsmessig å tillate dette bruksområdet.
- 14) Under framstilling av surmelksost tilsettes E 500ii natriumhydrogenkarbonat i den pasteuriserte melken for å justere melkesyreinnholdet til en passende pH-verdi, og således skape passende vekstforhold for modningskulturene. Det er derfor hensiktsmessig å tillate bruken av natriumhydrogenkarbonat i surmelksost.
- 15) Det er i dag tillatt å bruke en blanding av sorbater (E 200, E 202 og E 203) og benzoater (E 210–E 213) i kokte reker til konservering. Det er hensiktsmessig å utvide denne tillatelsen til å omfatte bruk i alle kokte krepsdyr og bløtdyr.
- 16) E 551 silisiumdioksid er tillatt som bærer for fargestoffer i næringsmidler med en grenseverdi på 5 %. Det bør også tillates å bruke silisiumdioksid som bærer for fargestoffene E 171 titandioksid og E 172 jernoksider og -hydroksider med en grenseverdi på 90 % i forhold til pigmentet.
- 17) Ved direktiv 95/2/EF begrenses bruken av tilsetningsstoffer som er oppført i vedlegg I til nevnte direktiv, i tradisjonelt fransk brød «*Pain courant français*». Den samme begrensningen bør gjelde for tilsvarende tradisjonelt ungarsk brød. Det er også hensiktsmessig å tillate bruk av askorbinsyre (E 300), natriumaskorbat (E 301) og kalsiumdinatrium-EDTA (E 385) i ungarsk leverpostei.
- 18) Det er nødvendig å ajourføre de gjeldende bestemmelsene om bruken av sulfitter (E 220–E 228) i kokte krepsdyr, borddruer og litchi.
- 19) Etter anmodning fra en medlemsstat og i samsvar med uttalelsen fra Vitenskapskomiteen for næringsmidler av 5. mars 2003 bør 4-heksylresorcinol, som ble tillatt på nasjonalt plan i henhold til direktiv 89/107/EØF, tillates på fellesskapsplan.

<sup>(1)</sup> EUT L 118 av 23.4.2004, s. 70.

<sup>(2)</sup> EFT L 109 av 6.5.2000, s. 29. Direktivet sist endret ved direktiv 2003/89/EF (EUT L 308 av 25.11.2003, s. 15).

20) Terminologien i direktiv 95/2/EF bør tilpasses for å ta hensyn til rådsdirektiv 89/398/EØF av 3. mai 1989 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om næringsmidler til bruk ved spesielle ernæringsmessige behov<sup>(1)</sup>, europaparlaments- og rådsdirektiv 2002/46/EF av 10. juni 2002 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om kosttilskudd<sup>(2)</sup> og kommisjonsdirektiv 1999/21/EF av 25. mars 1999 om næringsmidler til spesielle medisinske formål<sup>(3)</sup>.

21) Direktiv 95/2/EF og 94/35/EF bør derfor endres —

VEDTATT DETTE DIREKTIV:

#### *Artikkel 1*

I direktiv 95/2/EF gjøres følgende endringer:

1. Artikkel 1 nr. 3 bokstav c) skal lyde:

«c) «bærere», herunder løsemidler anvendt som bærere, stoffer som brukes til å løse, fortynne, dispergere eller på annen måte fysisk endre et tilsetningsstoff eller aromastoff i næringsmidler uten å endre dets funksjon (og uten selv å ha en teknologisk rolle) for å lette håndteringen, tilsetningen eller anvendelsen av tilsetningsstoffet.».

2. I artikkel 3 nr. 2 endres «overgangsmat» til «bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat».

3. Vedleggene endres i samsvar med vedlegg I til dette direktiv.

#### *Artikkel 2*

Vedlegget til direktiv 94/35/EF endres i samsvar med vedlegg II til dette direktiv.

#### *Artikkel 3*

1. Medlemsstatene skal innen 15. februar 2008 sette i kraft de lover og forskrifter som er nødvendige for å etterkomme dette direktiv, for å

- tillate handel med og bruk av produkter som er i samsvar med dette direktiv, fra 15. februar 2008,
- forby handel med og bruk av produkter som ikke er i samsvar med dette direktiv, fra 15. august 2008.

Produkter som er brakt i omsetning eller merket innen 15. august 2008, og som ikke er i samsvar med dette direktiv, kan likevel omsettes inntil lagrene er tømte.

Medlemsstatene skal umiddelbart oversende Kommissjonen teksten til disse lovene og forskriftene og en sammenligningstabell som viser sammenhengen mellom disse lovene og forskriftene og lovene og forskriftene i dette direktiv.

2. Når lovene og forskriftene nevnt i nr. 1 vedtas av medlemsstatene, skal de inneholde en henvisning til dette direktiv, eller det skal vises til direktivet når de kunngjøres. Nærmere regler for henvisningen skal fastsettes av medlemsstatene.

#### *Artikkel 4*

Dette direktiv trer i kraft den 20. dag etter at det er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

#### *Artikkel 5*

Dette direktiv er rettet til medlemsstatene.

Utferdiget i Strasbourg, 5. juli 2006.

*For Europaparlamentet*

J. BORRELL FONTELLES

*President*

*For Rådet*

P. LEHTOMÄKI

*Formann*

<sup>(1)</sup> EFT L 186 av 30.6.1989, s. 27. Direktivet sist endret ved forordning (EF) nr. 1882/2003.

<sup>(2)</sup> EFT L 183 av 12.7.2002, s. 51.

<sup>(3)</sup> EFT L 91 av 7.4.1999, s. 29. Direktivet sist endret ved tiltrædelsesakten av 2003.

## VEDLEGG I

I vedleggene til direktiv 95/2/EF gjøres følgende endringer:

1) I vedlegg I gjøres følgende endringer:

a) I innledningsmerknaden skal ny merknad lyde:

«4. Stoffene som er oppført under nummer 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 og E 440, kan ikke brukes i minibegre med gelé, definert i dette direktiv som gelévarer med fast konsistens i halvstive minibegre eller minikapsler som er ment å spises i én munnfull ved å trykke på minibegeret eller minikapselen, slik at sukkervaren kommer inn i munnen.»

b) I tabellen innsettes følgende rad:

«E 462	Etylcellulose»
--------	----------------

2) I vedlegg II gjøres følgende endringer:

a) Raden for «modnet ost» skal lyde:

«Modnet ost	E 170 Kalsiumkarbonat E 504 Magnesiumkarbonater E 509 Kalsiumklorid E 575 Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Natriumhydrogenkarbonat	<i>quantum satis</i> (bare for surmelksost)»

b) I raden for «*Pain courant français*» tilføyes følgende etter «*Pain courant français*»: «*Friss búzakenyér, fehér és fêlbarna kenyerek*».

c) I raden for «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*» tilføyes følgende etter «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*»: «*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*».

3) I vedlegg III gjøres følgende endringer:

a) I del A gjøres følgende endringer:

i) I tabellen «Sorbater, benzoater og p-hydroksybenzoater» utgår radene for «E 216 Propyl-p-hydroksybenzoat» og «E 217 Natriumpropyl-p-hydroksybenzoat».

ii) I tabellen for næringsmidler gjøres følgende endringer:

– Følgende rader utgår:

«Kokte reker				2 000		
Krepseheler, kokte, og ferdigpakke marinerte og kokte bløtdyr	2 000					
Flytende kosttilskudd						2 000»

- Følgende rader tilføyes:

«Kokte krepsdyr og bløtdyr		1 000		2 000		
Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF(*), i flytende form				2 000		

(\* ) Europaparlaments- og rådsdirektiv 2002/46/EF (EFT L 183 av 12.7.2002, s. 51).»

- «Næringsmiddel til spesielle medisinske formål» endres til «Næringsmiddel til spesielle medisinske formål som definert i direktiv 1999/21/EF(\*)».

(\* ) Kommisjonsdirektiv 1999/21/EF (EFT L 91 av 7.4.1999, s. 29).»

- b) I del B gjøres følgende endringer i tabellen for næringsmidler:

- Raden for «krepsdyr og blekksprut» skal lyde:

«Krepsdyr og blekksprut:	
– ferske, fryste og dypfryste	150 <sup>(1)</sup>
– krepsdyr av familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	–
– inntil 80 enheter	150 <sup>(1)</sup>
– mellom 80 og 120 enheter	200 <sup>(1)</sup>
– over 120 enheter	300 <sup>(1)</sup>
Krepsdyr og blekksprut	
– kokte	50 <sup>(1)</sup>
– kokte krepsdyr av familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	–
– inntil 80 enheter	135 <sup>(1)</sup>
– mellom 80 og 120 enheter	180 <sup>(1)</sup>
– over 120 enheter	270 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> I spiselige deler.»

- Oppføringen «Stivelse (unntatt stivelse til morsmelkerstatninger, tilskuddsblandinger og overgangsmat)» endres til «Stivelse (unntatt stivelse i morsmelkerstatninger, tilskuddsblandinger og bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat)».

- Følgende rader tilføyes:

« <i>Salsicha fresca</i>	450
Borddruer	10
Frisk litchi	10 (målt på spiselige deler)»

c) I del C skal tabellen for E 249, E 250, E 251 og E 252 lyde:

«E-nr.	Navn	Næringsmiddel	Største tillatte mengde som kan tilsettes under framstilling (uttrykt som NaNO <sub>3</sub> )	Grenseverdi for restmengde (uttrykt som NaNO <sub>3</sub> )
E 249	Kaliumnitritt(*)	Kjøttprodukter	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitritt(*)	Steriliserte kjøttprodukter (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Tradisjonelle kjøttprodukter saltet i bad (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1), <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2) og lignende produkter		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) og lignende produkter		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) og lignende produkter		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		50 mg/kg
		Tradisjonelle tørrsaltede kjøttprodukter (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1) og lignende 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</i> og <i>paio do lombo</i> (2.3) og lignende produkter		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5) og lignende produkter		50 mg/kg
		Andre tradisjonelle saltede kjøttprodukter (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>Paprikás</i> (3.5) og lignende produkter	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) og lignende produkter <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

«E-nr.	Navn	Næringsmiddel	Største tillatte mengde som kan tilsettes under framstilling (uttrykt som NaNO <sub>3</sub> )	Grenseverdi for restmengde (uttrykt som NaNO <sub>3</sub> )
E 251 E 252	Kaliumnitrat <sup>(2)</sup> Natriumnitrat <sup>(2)</sup>	Ikke-varmebehandlede kjøttprodukter	150 mg/kg	
		Tradisjonelle kjøttprodukter saltet i bad (1):  <i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött (1.4),</i>  <i>Wiltshire bacon og Wiltshire ham (1.1), Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2), Rohschinken, nassgepökelt (1.6),</i> og lignende produkter  <i>Bacon, Filet de bacon (1.5)</i> og lignende produkter  <i>Cured tongue (1.3)</i>	300 mg/kg	250 mg/kg
		Tradisjonelle tørrsaltede kjøttprodukter (2): <i>Dry cured bacon og Dry cured ham (2.1), Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2),</i>  <i>Presunto, presunto da pá og paio do lombo (2.3), Rohschinken, trockengepökelt (2.5)</i> og lignende produkter  <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)</i>		250 mg/kg
		Andre tradisjonelle saltede kjøttprodukter (3): <i>Rohwürste (Salami og Kantwurst) (3.3),</i>  <i>Rohschinken, trocken-/ nassgepökelt (3.1)</i> og lignende produkter  <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4), Saucissons secs (3.6)</i> og lignende produkter  <i>Jellied veal and brisket (3.2),</i>	300 mg/kg (uten tilsatt E 249 eller E 250)    250 mg/kg (uten tilsatt E 249 eller E 250)	250 mg/kg
				10 mg/kg

«E-nr.	Navn	Næringsmiddel	Største tillatte mengde som kan tilsettes under framstilling (uttrykt som NaNO <sub>3</sub> )	Grenseverdi for restmengde (uttrykt som NaNO <sub>3</sub> )
		Fast, halvfast og halvmyk ost	150 mg/kg i systemelken eller tilsvarende mengde ved tilsetning etter at mysen er fjernet eller vann tilsatt	
		Osteerstatninger basert på meieriprodukter		
		Nedlagt sild og brisling	500 mg/kg	

(\*) Når nitritt er merket «til bruk i næringsmidler», kan det bare selges i en blanding med salt eller salterstatning.

(†) En Fo-verdi på 3 tilsvarer 3 minutters oppvarming ved 121 °C (reduksjon av en bakteriemengde på en millioner sporer per 1 000 bokser til én spore per 1 000 bokser).

(‡) Nitrat er kan forekomme i visse varmebehandlede kjøttprodukter som følge av naturlig omdanning av nitritt til nitrat i et syrefattig miljø.

1 Kjøttprodukter nedsenkes i en saltløsning som inneholder nitritter og/eller nitrat, salt og andre bestanddeler. Kjøttproduktene kan gjennomgå ytterligere behandling, f.eks. røyking.

1.1 En saltløsning sprøytes inn i kjøttet som deretter ligger i saltbad i 3–10 dager. Laken i saltbadet inneholder også mikrobiologiske startkulturer.

1.2 Legges i saltbad i 3–5 dager. Produktet varmebehandles ikke og har en høy vannaktivitet.

1.3 Legges i saltbad i minst 4 dager og forkokes.

1.4 En saltløsning sprøytes inn i kjøttet som deretter ligger i saltbad. Saltingstiden er 14–21 dager etterfulgt av modning i kaldrøyk i 4–5 uker.

1.5 Legges i saltbad i 4–5 dager ved 5–7 °C, modnes vanligvis i 24–40 timer ved 22 °C, røykes eventuelt i 24 timer ved 20–25 °C og lagres i 3–6 uker ved 12–14 °C.

1.6 Avhengig av kjøttstykkens form og vekt er saltingstiden omtrent 2 dager/kg etterfulgt av stabilisering/modning.

2 Tørssaltingsprosessen innebærer tørr påføring av en saltblanding som inneholder nitritter og/eller nitrat, salt og andre bestanddeler, på kjøttets overflate etterfulgt av en periode med stabilisering/modning. Kjøttproduktene kan gjennomgå ytterligere behandling, f.eks. røyking.

2.1 Tørssalting etterfulgt av modning i minst 4 dager.

2.2 Tørssalting med en stabiliseringsperiode på minst 10 dager og en modningsperiode på mer enn 45 dager.

2.3 Tørssalting i 10–15 dager etterfulgt av en stabiliseringsperiode på 30–45 dager og en modningsperiode på minst 2 måneder.

2.4 Tørssalting i 3 dager + 1 dag/kg etterfulgt av en ettersaltingsperiode på én uke og en modningsperiode på 45 dager til 18 måneder.

2.5 Avhengig av kjøttstykkens form og vekt er saltingstiden omtrent 10–14 dager etterfulgt av stabilisering/modning.

3 Kombinert saltbad og tørssalting eller der nitritt og/eller nitrat inngår i et sammensatt produkt, eller der saltløsningen sprøytes inn i produktet før koking. Produktene kan gjennomgå ytterligere behandling, f.eks. røyking.

3.1 Kombinert saltbad og tørssalting (uten innsprøyting av saltløsning). Avhengig av kjøttstykkens form og vekt er saltingstiden omtrent 14–35 dager etterfulgt av stabilisering/modning.

3.2 Innsprøyting av saltløsning etterfulgt, etter minst 2 dager, av tilberedning i kokende vann i inntil 3 timer.

3.3 Produktet har en modningsperiode på minst 4 uker og et forhold mellom vann og protein på under 1,7.

3.4 Modningsperiode på minst 30 dager.

3.5 Det tørkede produktet kokes opp til 70 °C etterfulgt av tørking og røyking i 8–12 dager. Det gjærede produktet gjennomgår i 14–30 dager en gjæringsprosess i tre trinn etterfulgt av røyking.

3.6 Rå, gjæret tørket pølse uten tilsatte nitritter. Produktet gjæres ved temperaturer på 18–22 °C eller lavere (10–12 °C) og har en modningsperiode på minst 3 uker. Produktet har et forhold mellom vann og protein på under 1,7.»



d) I del D gjøres følgende endringer:

- i) Merknaden skal lyde: «Symbolet \* i tabellen viser til forholdsmessighetsprinsippet: Når gallater brukes sammen, skal de enkelte verdier av TBHQ, BHA og BHT reduseres i samsvar med det prosentvise forholdet mellom verdiene.»
- ii) Raden for E 310–E 321 og raden for E 310–E 320 skal lyde:

«E 310	Propylgallat	Fett og olje til yrkesmessig framstilling av varmebehandlede næringsmidler	200* (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
E 311	Oktylgallat	Stekeolje og stekefett, unntatt olje fra olivenpressrester	100*(BHT)
E 312	Dodecylgallat		
E 319	Tertiær-butylhydrokinon (TBHQ)	Smult, fiskeolje og fett fra storfe, fjørfe og sau	begge uttrykt i forhold til fettmengden
E 320	Butyl-hydroksyanisol (BHA)	Kakeblandinger Kornbasert snacks Melkepulver til bruk i salgsautomater	200 (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
E 321	Butyl-hydrokstoluen (BHT)	Suppe og buljong, dehydrert Sauser Dehydrert kjøtt Bearbeidede nøtter Forkokte kornprodukter	uttrykt i forhold til fettmengden
		Smaksingredienser	200 (gallater og BHA, enkeltvis eller sammen) uttrykt i forhold til fettmengden
		Dehydrerte poteter	25 (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
		Tyggegummi Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	400 (gallater, TBHQ, BHT og BHA, enkeltvis eller sammen)
		Eteriske oljer	1 000 (gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)
		Andre aromaer enn eteriske oljer	100 * (gallater, enkeltvis eller sammen)  200* (TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen)»

iii) Følgende rad innsettes:

«E 586	4-heksylresorcinol	Ferske, frysede og dypfrysede krepsdyr	2 mg/kg som restmengde i krepsdyrkjøtt»
--------	--------------------	--	---

4) I vedlegg IV gjøres følgende endringer:

a) Raden for E 385 skal lyde:

«E 385	<i>Kalsiumdinatriumetylendiamintetraacetat (Kalsiumdinatrium-EDTA)</i>	<i>Emulgerte sauser</i>	<i>75 mg/kg</i>
		<i>Konserverte belgfrukter, sopp og artisjokker</i>	<i>250 mg/kg</i>
		<i>Konserverte krepsdyr og bløtdyr</i>	<i>75 mg/kg</i>
		<i>Konservert fisk</i>	<i>75 mg/kg</i>
		<i>Smørbart fett som definert i vedlegg B og C til forordning (EF) nr. 2991/94(*), med et fettinnhold på høyst 41 %</i>	<i>100 mg/kg</i>
		<i>Fryste og dypfryste krepsdyr</i>	<i>75 mg/kg</i>
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	<i>250 mg/kg</i>

(\* ) EFT L 316 av 9.12.1994, s. 2.»

b) Følgende rad innsettes etter raden for E 967:

«E 968	Erytritol	Næringsmidler generelt (unntatt drikker og de næringsmidler som er nevnt i artikkel 2 nr. 3)	<i>quantum satis</i>
		Fryst og dypfryst ubearbeidet fisk og fryste og dypfryste ubearbeidede krepsdyr, bløtdyr og blekkspruter	<i>quantum satis</i>
		Likør	<i>quantum satis</i>
			Til andre formål enn som søtstoff»

c) Følgende rad innsettes:

«E 426	Soyabønne-hemicellulose	Drikker basert på meieriprodukter og beregnet på detalj salg	5 g/l
		Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	1,5 g/l
		Emulgerte sauser	30 g/l
		Ferdigpakke fine bakervarer beregnet på detalj salg	10 g/kg
		Ferdigpakke, spiseferdige orientalske nudler beregnet på detalj salg	10 g/kg
		Ferdigpakket, spiseferdig ris beregnet på detalj salg	10 g/kg

	Ferdigpakkede, bearbeidede potet- og risprodukter (herunder fryste, dypfryste, kjølte og tørkede bearbeidede produkter) beregnet på detaljsalg	10 g/kg
	Dehydrerte, konsentrerte, fryste og dypfryste eggprodukter	10 g/kg
	Gelévarer, unntatt minibegre med gelé	10 g/kg»

- d) I raden for E 468 endres «Kosttilskudd i fast form» til «Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, i fast form».
- e) I raden for E 338–E 452 endres «Kosttilskudd» til «Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF».
- f) I raden for E 405, E 416, E 432–E 436, E 473 og E 474, E 475, E 491–E 495, E 551–E 55 og E 901–E 904 endres «Kosttilskudd» til «Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF».
- g) I raden for E 1201 og E 1202 endres «Kosttilskudd i tablettform, også drasjerte» til «Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF i tablettform, også drasjerte».
- h) I raden for E 405, E 432–E 436, E 473 og E 474, E 475, E 477, E 481 og E 482, E 491–E 495 endres «Næringsmidler til spesielle medisinske formål» til «Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i direktiv 1999/21/EF».
- i) Raden for E 1505–E 1520 skal lyde:

«E 1505	Trietylsitrat	Aromaer	3 g/kg fra alle kilder i næringsmidler som er klare til bruk eller rekonstituert etter produsentens anvisninger; enkeltvis eller samlet. I drikker, unntatt i fløtelikører, skal grenseverdien for E 1520 være 1 g/l.»
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)		
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)		

- j) Følgende rader tilføyes:

«E 1204	Pullulan	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, i form av kapsler eller tabletter	quantum satis
		Svært små pastiller for frisk pust i form av film	quantum satis
E 1452	Aluminiumoktenylsuksinat-stivelse	Innkapslede vitaminpreparater i kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	35 g/kg i kosttilskudd»

5) I vedlegg V gjøres følgende endringer:

a) Følgende rad innsettes etter raden for E 967:

«E 968	Erytritol»	
--------	------------	--

b) Følgende rad innsettes etter raden for E 466:

«E 462	Etylcellulose»	
--------	----------------	--

c) I tredje kolonne i raden for E 551 og E 552 skal ny setning lyde:

«For E 551: I E 171 titandioksid og E 172 jernoksider og -hydroksider (høyst 90 % i forhold til pigmentet).»

6) I vedlegg VI gjøres følgende endringer:

a) I første, andre og tredje ledd i innledningsmerkningen endres «overgangsmat» til «bearbeidede kornbaserte næringsmidler og barnemat».

b) I del 3 endres «overgangsmat» i overskriften og i raden for E 170–E 526, E 500, E 501 og E 503, E 338, E 410–E 440, E 1404–E 1450 og E 1451 til «bearbeidede kornbaserte næringsmidler og barnemat».

c) I del 4 innsettes følgende rad etter raden for E 472c:

«E 473	Sukroseestere av fettsyrer	120 mg/l	Produkter som inneholder hydrolyserte proteiner, peptider og aminosyrer».
--------	----------------------------	----------	---

*VEDLEGG II*

I vedlegget til direktiv 94/35/EF gjøres følgende endringer:

- 1) I første kolonne i raden for E 420–E 967 tilføyes «E 968».
  - 2) I andre kolonne i raden for E 420–E 967 tilføyes «Erytritol».
-