

EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS DIREKTYVA 2006/52/EB

2006 m. liepos 5 d.

iš dalies keičianti Direktyvą 95/2/EB dėl maisto priedų, išskyrus dažiklius ir saldiklius,
ir Direktyvą 94/35/EB dėl maisto produktuose naudojamų saldiklių

EUROPOS PARLAMENTAS IR EUROPOS SĄJUNGOS TARYBA,

(4) Nuo Direktyvų 95/2/EB ir 94/35/EB priėmimo maisto priedų srityje buvo pasiekta techninė pažanga. Šias direktyvas reikėtų pritaikyti, atsižvelgiant į tuos pasiekimus.

atsižvelgdami į Europos bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 95 straipsnį,

(5) Europos maisto saugos agentūros (EMSA) nuomonės, pareikštos 2003 m. lapkričio 26 d., pagrindu padaryti dabar išduodamų leidimų pakeitimai, siekiant išlaikyti kiek įmanoma mažesnę nitrozaminų kiekį, sumažinant į maisto produktus dedamų nitritų ir nitratų kiekius, tuo pačiu išlaikant maisto produktų mikrobiologinę saugą. EMSA rekomenduoja teisės aktuose nitrito ir nitrato kiekius nustatyti kaip „pridėtus kiekius“. EMSA mano, kad pridėto nitrito, labiau nei likučių, kiekis slopina *C. botulinum* dauginimąsi. Dabartinės nuostatos turėtų būti iš dalies pakeistos taip, kad didžiausi leistini kiekiai, kaip nurodė EMSA, termiškai neapdorotuose ar termiškai apdorotuose mėsos produktuose, sūrių ir žuvies gaminiuose būtų išreikšti kaip pridėti kiekiai. Tačiau išimties tvarka didžiausius leistinus liekamosios koncentracijos kiekius reikėtų nustatyti tradiciniu būdu gaminamiems mėsos produktams su sąlyga, kad šie produktai tinkamai apibrėžiami ir nustatomi. Nustatant šiuos kiekius reikėtų užtikrinti, kad nebūtų viršijama 1990 m. Maisto produktų mokslinio komiteto nustatyta leistina paros norma (LPN). Šioje direktyvoje aiškiai nenurodytus produktus, kurie tradiciškai gaminami panašiu būdu (t. y. panašius produktus), prireikus galima skirstyti pagal Direktyvos 95/2/EB 5 ir 6 straipsnius. Sūriui taikomą liekamosios koncentracijos kiekį reikėtų išreikšti kaip į sūriui skirtą pieną pridėtą kiekį. Taikant tokį gamybos metodą, kai nitratai pridedami pašalinus išrūgas ir įpylus vandens, liekamosios koncentracijos kiekis turėtų būti lygus kiekiui, susidaranciam nitratai tiesiogiai dedant į pieną sūriui.

atsižvelgdami į Komisijos pasiūlymą,

atsižvelgdami į Europos ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ⁽¹⁾,

laikydami Sutarties 251 straipsnyje nustatytos tvarkos ⁽²⁾,

kadangi:

(1) Galima leisti naudoti maisto priedus maisto produktuose tik, jei jie atitinka 1988 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvos 89/107/EEB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto priedus, kuriuos leidžiama naudoti žmonėms vartoti skirtuose maisto produktuose, suderinimo ⁽³⁾, II priedą.

(2) Direktyva 95/2/EB ⁽⁴⁾ nustato maisto priedų, kuriuos galima naudoti Bendrijoje, sąrašą ir jų naudojimo sąlygas.

(3) Direktyva 94/35/EB ⁽⁵⁾ nustato saldiklių, kuriuos galima naudoti Bendrijoje, sąrašą ir jų naudojimo sąlygas.

(6) Pagal Direktyvą 2003/114/EB, iš dalies keičiančią Direktyvą 95/2/EB, Komisija ir EMSA iki 2004 m. liepos 1 d. privalėjo peržiūrėti E 214–E 219 p-hidroksibenzoatų ir jų natrio druskų naudojimo sąlygas. EMSA įvertino informaciją apie p-hidroksibenzoatų saugą ir 2004 m. liepos 13 d. pareiškė apie tai savo nuomonę. EMSA nustatė, kad metilo ir etilo p-hidroksibenzoinės rūgšties esterių ir jų natrio druskų kiekio LPN visoje tiriamojoje grupėje siekė nuo 0 iki 10 mg/kg kūno masės. EMSA laikėsi nuomonės, kad propilparabeno negalima priskirti šios grupės LPN, nes propilparabenas, priešingai nei metil ir etilparabenas, darė poveikį nesubrendusių žiurkių patinų lytiniais hormonams ir vyriškiems lytiniais organams. Taigi EMSA negalėjo rekomenduoti propilparabeno LPN, nes nebuvo akivaizdžiai nustatyta, kad žalingo poveikio nėra (NOAEL). Propil-p-hidroksibenzoatą (E 216) ir natrio propil-p-hidroksibenzoatą (E 217) iš Direktyvos 95/2/EB būtina išbraukti. Be to, būtina uždrausti naudoti p-hidroksibenzoatus skystuose dietinio maisto papilduose.

⁽¹⁾ OL C 255, 2005 10 14, p. 59.

⁽²⁾ 2005 m. spalio 26 d. Europos Parlamento nuomonė (dar nepaskelbta Oficialiajame leidinyje). 2006 m. birželio 2 d. Tarybos sprendimas.

⁽³⁾ OL L 40, 1989 2 11, p. 27. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1882/2003 (OL L 284, 2003 10 31, p. 1).

⁽⁴⁾ OL L 61, 1995 3 18, p. 1. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 2003/114/EB (OL L 24, 2004 1 29, p. 58).

⁽⁵⁾ OL L 237, 1994 9 10, p. 3. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 2003/115/EB (OL L 24, 2004 1 29, p. 65).

- (7) Komisijos sprendimu 2004/374/EB⁽¹⁾ buvo uždrausta pateikti į rinką ir importuoti želatinizuotus mažus indelius, turinčius maisto priedų – stingdiklių, pagamintų iš jūrinių dumblių ir tam tikrų dervų, nes yra pavojus jais užspringti. Atsižvelgiant į to sprendimo peržiūrą, būtina uždrausti vartoti tam tikrus maistinius stingdiklius gaminant želatinizuotus mažus indelius.
- (8) Maisto produktų mokslinis komitetas išnagrinėjo informaciją apie eritritolio saugą ir 2003 m. kovo 5 d. apie tai pareiškė savo nuomonę. Komitetas padarė išvadą, kad eritritolio, kaip maisto priedo, naudojimas yra priimtinas. Komitetas taip pat pastebėjo, kad eritritolis pasižymi laisvinamuoju poveikiu, tačiau tai pasireiškia suvartojus didesnę nei kitų polihidroksilinių alkoholių dozę. Eritritolis turi daugelį su saldumo suteikimu nesusijusių technologinių savybių, kurios svarbios daugeliui maisto produktų, pradedant konditerija ir baigiant pieno produktais. Tarp šių savybių yra aromato stipriklio, nešėjo, drėgmę išlaikančios medžiagos, stabilizatoriaus, tirštiklio, užpildo ir kompleksono savybės. Būtina leisti naudoti eritritolį tais pačiais tikslais kaip ir kitus, šiuo metu leidžiamus naudoti polihidroksilinius alkoholius. Be to, būtina iš dalies pakeisti Direktyvą 94/35/EB, kadangi eritritolį, kaip ir kitus šiuo metu leidžiamus naudoti polihidroksilinius alkoholius, galima naudoti produktams saldinti.
- (9) Maisto produktų mokslinis komitetas išnagrinėjo informaciją apie sojos pupelių hemiceliuliozės saugą ir 2003 m. balandžio 4 d. pareiškė apie tai savo nuomonę. Komitetas padarė išvadą, kad sojos pupelių hemiceliuliozė priimtina maisto produktams, į kuriuos buvo prašoma ją įdėti nurodytais kiekiais. Todėl tikslinga leisti šią medžiagą vartoti tam tikrais tikslais. Tačiau saugant alergiškų žmonių interesus reikėtų neleisti šios medžiagos dėti į neapdorotus produktus, kuriuose nesitikima rasti sojos pupelių. Visais atvejais pagal 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, pateikimą ir reklamavimą, derinimo⁽²⁾ nuostatas vartotojai turėtų būti informuojami apie tai, kad produkto sudėtyje yra sojos pupelių hemiceliuliozės.
- (10) EMSA išnagrinėjo informaciją apie etilceliuliozę ir 2004 m. vasario 17 d. apie tai pareiškė savo nuomonę. EMSA nusprendė įtraukti etilceliuliozę į Maisto mokslinio komiteto sudarytą „nenurodytos“ LPN modifikuotų celiuliozių sąrašą. Dažniausiai etilceliuliozė naudojama maisto papildams ir kvapiosioms medžiagoms kapsulėmis. Todėl etilceliuliozė reikėtų leisti naudoti kaip ir kitas celiuliozes.
- (11) EMSA išnagrinėjo informaciją apie pululano saugą ir 2004 m. liepos 13 d. pareiškė savo nuomonę. Ji padarė išvadą, kad pululanas yra tinkamas naudoti kapsulės ar tabletės pavidalo maisto papildų ir juostelės formos burnos gaiviklių dengiamosios plėvelės gamybai. Todėl reikėtų leisti šią medžiagą naudoti šiais tikslais.
- (12) EMSA išnagrinėjo informaciją apie tretinio butilo hidrochinono (TBHQ) saugą ir 2004 m. liepos 12 d. pateikė savo nuomonę. EMSA nustatė, kad šio antioksidanto LPN yra 0–0,7 mg/kg kūno svorio ir kad jį tam tikrais kiekiais galima naudoti tam tikrų maisto produktų gamybai. Todėl reikėtų leisti naudoti šį priedą.
- (13) Maisto produktų mokslinis komitetas išnagrinėjo informaciją apie krakmolo aliuminio oktenilo sukcinato saugą ir 1997 m. kovo 21 d. pareiškė savo nuomonę. Komitetas padarė išvadą, kad šis priedas gali būti laikomas tinkamu vartoti kaip mikrokapsuliuotų vitaminų ir karotinoidų sudedamoji dalis. Todėl reikėtų leisti šią medžiagą naudoti šiais tikslais.
- (14) Gaminant rauginto pieno sūrius, natrio rūgščiojo karbonato (E 500ii) pridedama į pasterizuotą pieną, siekiant sumažinti pieno rūgšties sąlygojamą rūgštumą iki tinkamo pH ir taip sudarant palankias sąlygas nokinančiųjų bakterijų kultūroms augti. Todėl reikėtų leisti naudoti natrio rūgštųjį karbonatą rauginto pieno sūriams gaminti.
- (15) Šiuo metu leidžiama naudoti sorbatų (E 200, E 202 ir E 203) ir benzoatų (E 210–E 213) mišinį virtų krevečių konservavimui. Tikslinga išplėsti šį leidimą visiems virtiems vėžiagyviams ir moliuskams konservuoti.
- (16) Silicio dioksidą (E 551) leidžiama naudoti maisto dažiklių pernešimui, jei jo kiekis siekia ne daugiau kaip 5 %. Turėtų būti leista naudoti silicio dioksidą maisto dažikliams titano dioksido (E 171) bei geležies oksidams ir hidroksidams (E 172) pernešti, jeigu jo kiekis siekia ne daugiau kaip 90 % viso pigmento.
- (17) Direktyva 95/2/EB ribojami tos direktyvos I priede išvardyti maisto priedai, dedami į tradicinę prancūzišką duoną „*Pain courant français*“. Tie patys apribojimai turėtų būti taikomi panašiai tradicinei vengriškai duonai. Be to, siūloma leisti askorbo rūgštį (E 300), natrio askorbatą (E 301) ir kalcio dinatrio EDTA (E 385) dėti į vengrišką žąsų kepenų paštetą.
- (18) Būtina atnaujinti galiojančias nuostatas dėl sulfitų (E 220–E 228) naudojimo virtuose vėžiagyvčiuose, valgomosiose vynuogėse ir ličiuose.
- (19) Atsižvelgiant į valstybės narės prašymą ir 2003 m. kovo 5 d. Maisto produktų mokslinio komiteto nuomonę, reikėtų leisti Bendrijoje naudoti 4-heksilrezorcinolį, kurį buvo leista naudoti nacionaliniu lygiu pagal Direktyvą 89/107/EEB.

⁽¹⁾ OL L 118, 2004 4 23, p. 70.

⁽²⁾ OL L 109, 2000 5 6, p. 29. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 2003/89/EB (OL L 308, 2003 11 25, p. 15).

(20) Direktyvoje 95/2/EB vartojamus terminus reikėtų adaptuoti, atsižvelgiant į 1989 m. gegužės 3 d. Tarybos direktyvą 89/398/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su specialios paskirties maisto produktais, suderinimo ⁽¹⁾, 2002 m. birželio 10 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2002/46/EB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su maisto papildais, suderinimo ⁽²⁾ ir 1999 m. kovo 25 d. Komisijos direktyvą 1999/21/EB dėl specialios medicininės paskirties dietinių maisto produktų ⁽³⁾.

(21) Todėl Direktyvas 95/2/EB ir 94/35/EB reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ

1 straipsnis

Direktyva 95/2/EB iš dalies keičiama taip:

1) 1 straipsnio 3 dalies c punktas pakeičiamas taip:

„c) „pagalbinės medžiagos“ (įskaitant nešančiuosius tirpiklius) – tai medžiagos, naudojamos maisto priedams ar aromatinėms medžiagoms tirpinti, praskiesti, skaidyti ar kitaip fiziškai pakeisti, nepakeičiant jų funkcijos (ir nedarant jokio tiesioginio technologinio poveikio), palengvinančios jų tvarkymo, taikymo ar naudojimo sąlygas;“

2) 3 straipsnio 2 dalyje žodžiai „nujunkymo nuo krūties maisto produktams“ pakeičiami žodžiais „perdirbtiems grūdiniams maisto produktams ir maistui kūdikiams“;

3) priedai iš dalies keičiami, atsižvelgiant į šios direktyvos I priedą.

2 straipsnis

Direktyvos 94/35/EB priedas iš dalies keičiamas pagal šios direktyvos II priedą.

3 straipsnis

1. Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie įsigalioję iki 2008 m. vasario 15 d. įgyvendina šią direktyvą siekiant, kad:

a) šios direktyvos reikalavimus atitinkančiais maisto produktais būtų leista prekiauti ir juos naudoti iki 2008 m. vasario 15 d.;

b) šios direktyvos reikalavimų neatitinkančiais produktais būtų uždrausta prekiauti ir juos naudoti iki 2008 m. rugpjūčio 15 d.

Šios direktyvos reikalavimų neatitinkantys produktai, pateikti į rinką arba paženklinti iki 2008 m. rugpjūčio 15 d., gali būti parduodami, kol baigsis jų atsargos.

Valstybės narės nedelsdamos pateikia Komisijai tokių įstatymų ir kitų teisės aktų tekstus bei jų ir šios direktyvos atitikties lentelę.

2. Valstybės narės, priimdamos 1 dalyje nurodytus įstatymus ir kitus teisės aktus, daro juose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Tokios nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

4 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja dvidešimtą dieną o jos paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

5 straipsnis

Ši direktyva yra skirta valstybėms narėms.

Priimta Strasbūre, 2006 m. liepos 5 d.

Europos Parlamento vardu

Pirmininkas

J. BORRELL FONTELLES

Tarybos vardu

Pirmininkė

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ OL L 186, 1989 6 30, p. 27. Direktyva su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1882/2003.

⁽²⁾ OL L 183, 2002 7 12, p. 51.

⁽³⁾ OL L 91, 1999 4 7, p. 29. Direktyva su pakeitimais, padarytais 2003 m. Stojimo aktu.

I PRIEDAS

Direktyvos 95/2/EB priedai iš dalies keičiami taip:

1) I priedas iš dalies keičiamas taip:

a) įvadinėje pastaboje įrašoma tokia pastaba:

„4. Medžiagų, kurių numeriai yra 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 ir E 440, negalima naudoti želatinizuotuose mažuose indeliuose, šioje direktyvoje apibrėžtuose kaip kietos konsistencijos konditerijos produktas, esantis pusiau standžiuose mažuose indeliuose arba mažose kapsulėse, skirtose nuryti vienu kartu, indelį arba kapsulę spaudžiant, kad konditerijos produktas patektų į burną.“;

b) lentelėje įterpiama ši eilutė:

„E 462	Etilceliuliozė“;
--------	------------------

2) II priedas iš dalies keičiamas taip:

a) eilutė „brandinti sūriai“ pakeičiama taip:

Nokinti sūriai	<i>quantum satis</i>	E 170 Kalcio karbonatas E 504 Magnio karbonatai E 509 Kalcio chloridas E 575 Glukono-delta-laktonas
	<i>quantum satis</i> (tik rauginto pieno sūriams;	E 500ii Natrio rūgštusis karbonatas

b) eilutėje „*Pain courant français*“ po žodžių „*Pain courant français*“ įterpiami šie žodžiai: „*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*“;

c) eilutėje „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*“ po žodžių „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*“ įrašomi tokie žodžiai: „*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“;

3) III priedas iš dalies keičiamas taip:

a) A dalis iš dalies keičiama taip:

i) lentelėje „Sorbatai, benzoatai ir p-hidroksibenzoatai“ išbraukiamos eilutės „E 216 Propil-p-hidroksibenzoatas“ ir „E 217 Natrio propilo-p-hidroksibenzoatas“;

ii) maisto produktų lentelė iš dalies keičiama taip:

— išbraukiamos šios eilutės:

„Virtos krevetės				2 000		
Virtos vėžių uodegos ir virti mari- nuoti moliuskai pakuotėje	2 000					
Skysti dietinio maisto papildai						2 000“;

— Įrašomos šios eilutės:

„Virti vėžiagyviai ir moliuskai		1 000		2 000		
Skysti maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB (*)				2 000		

(*) Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2002/46/EB (OL L 183, 2002 7 12, p. 51).“;

— Žodžiai „Specialios medicininės paskirties dietinio maisto produktai“ pakeičiami žodžiais „Specialios medicininės paskirties dietiniai maisto produktai“, kaip apibrėžta Direktyvoje 1999/21/EB (*)

(*) Komisijos direktyva 1999/21/EB (OL L 91, 1999 4 7, p. 29).“;

b) B dalyje maisto produktų lentelė iš dalies keičiama taip:

— eilutė „vėžiagyviai ir galvakojai“ pakeičiama taip:

„Vėžiagyviai ir galvakojai:	
— švieži, sušaldyti ir stipriai užšaldyti	150 ⁽¹⁾
— <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> šeimos vėžiagyviai:	
— iki 80 vienetų	150 ⁽¹⁾
— 80–120 vienetų	200 ⁽¹⁾
— daugiau kaip 120 vienetų	300 ⁽¹⁾
Vėžiagyviai ir galvakojai	
— virti	50 ⁽¹⁾
— <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> šeimos virti vėžiagyviai:	
— iki 80 vienetų	135 ⁽¹⁾
— 80–120 vienetų	180 ⁽¹⁾
— daugiau kaip 120 vienetų	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Valgomosiose dalyse.“;

— įrašas „Krakmolai (išskyrus krakmolus, skirtus nujunkymo nuo krūties maisto produktams, papildomiems mišiniams ir kūdikių mišiniams)“ pakeičiamas įrašu „Krakmolai (išskyrus krakmolus, esančius kūdikių mišiniuose, papildomuose mišiniuose, perdirbtuose produktuose iš javų ir kūdikių maiste)“;

— įrašomos šios eilutės:

„ <i>Salsicha fresca</i> “	450
Valgomosios vynuogės	10
Švieži ličiai	10 (nustatyta valgomosioms dalims)“;

c) C dalyje E 249, E 250, E 251 bei E 252 skirta lentelė pakeičiama taip:

„E numeris	Pavadinimas	Maisto produktas	Didžiausias kiekis, kurį galima įdėti gamybos metu (išreikštas NaNO ₂)	Didžiausias liekamas kiekis (išreikštas NaNO ₂)
E 249	Kalio nitritas (°)	Mėsos produktai	150 mg/kg	
E 250	Natrio nitritas (°)	Sterilizuoti mėsos produktai (Fo > 3,00) (°)	100 mg/kg	
		Tradiciniu būdu mirkant sūryme gaminami mėsos produktai (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orel-heira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); ir panašūs produktai		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); ir panašūs produktai		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); ir panašūs produktai		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Tradiciniu būdu sausai sūdomi mėsos produktai (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); ir panašūs produktai		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 and paio do lombo</i> (2.3); ir panašūs produktai		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); ir panašūs produktai		50 mg/kg
		Kiti tradiciniu būdu sūdomi mėsos produktai (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); ir panašūs produktai	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); ir panašūs produktai <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

E numeris	Pavadinimas	Maisto produktas	Didžiausias kiekis, kurį galima įdėti gamybos metu (išreikštas NaNO ₂)	Didžiausias liekamas kiekis (išreikštas NaNO ₂)
E 251 E 252	Natrio nitratas (²) Kalio nitratas (²)	Terminškai neapdoroti mėsos produktai	150 mg/kg	
		Tradiciniu būdu mirkant sūryme sūdomi mėsos produktai (1): <i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> (1.4); Wiltshire bacon ir Wiltshire ham (1.1); Entrecote, entrecoste, chispe, orelheira e cabeça (salgados), tucinho fumado (1,2); Rohschinken, nassgepökelt (1,6); ir panašūs produktai Bacon, Filet de bacon (1.5); ir panašūs produktai Cured tongue (1.3) Tradiciniu būdu sausai sūdomi mėsos produktai (2): Dry cured bacon ir Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá and paio do lombo (2.3); Rohschinken, trockengepökelt (2.5); ir panašūs produktai Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires (2.4)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg (nededant E 249 arba E 250) 10 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg (nededant E 249 arba E 250)
		Kiti tradiciniu būdu sūdomi mėsos produktai (3): Rohwürste (Salami ir Kantwurst) (3.3); Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); ir panašūs produktai Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); Saucissons secs (3.6); ir panašūs produktai Jellied veal and brisket (3.2);	300 mg/kg (nededant E 249 arba E 250) 250 mg/kg 250 mg/kg (nededant E 249 arba E 250) 10 mg/kg	

E numeris	Pavadinimas	Maisto produktas	Didžiausias kiekis, kurį galima įdėti gamybos metu (išreikštas NaNO ₂)	Didžiausias liekamasis kiekis (išreikštas NaNO ₂)
		Kieti, puskiečiai ir pusminkščiai sūriai	150 mg/kg sūriui gaminti skirtame piene arba lygiavertis kiekis, jeigu jis dedamas pašalinus išrūgas ir pridėjus vandens	
		Sūrio pakaitalai iš pieno produktų		
		Marinuotos silkės ir šprotai	500 mg/kg	

- (*) Kai etiketėje nurodoma „vartojamas maistui“, nitratas gali būti parduodamas tik mišinyje su druska ar jos pakaitalais.
- (†) Fo-3 vertė lygi 3 min. kaitinimui 121 °C temperatūroje (1 mlrd. bakterijų sporų kiekvienoje iš 1 000 skardinių sumažinimas iki vienos sporos 1 000 skardinių).
- (‡) Nitratai gali būti kai kuriuose termiškai apdorotuose mėsos produktuose, kuriuose jie atsiranda mažai rūgšties turinčioje terpėje nitratams natūraliai virtus nitratais.
- 1 Mėsos produktai merkami į sūrį, kurio sudėtyje yra nitrų ir (arba) nitrų, druskos ir kitų komponentų. Mėsos produktai gali būti toliau apdorojami, pvz., rūkomi.
 - 1.1 Į mėsą išvirkščiamą sūrio tirpalo, vėliau ji jame mirkoma 3–10 dienų. Sūrio tirpale taip pat yra mikrobiologinių raugo kultūrų.
 - 1.2 Mėsa mirkoma sūryje 3–5 dienas. Produktas nėra termiškai apdorojamas ir turi aukštą vandens aktyvumo lygį.
 - 1.3 Mėsa mirkoma sūryje bent 4 dienas ir apverdama.
 - 1.4 Į mėsą išvirkščiamą sūrio tirpalo, vėliau ji jame mirkoma. Sūdymo laikas yra 14–21 diena, vėliau 4–5 savaites ji brandinama šaltai rūkant.
 - 1.5 Mėsa mirkoma 4–5 dienas 5–7 °C temperatūroje, brandinama paprastai 24–40 valandų 22 °C temperatūroje, gali būti rūkoma 24 valandas 20–25 °C temperatūroje ir laikoma 3–6 savaites 12–14 °C temperatūroje.
 - 1.6 Sūdymo laikas, atsižvelgiant į mėsos gabalų formą ir svorį, trunka apie 2 dienas/kg, vėliau stabilizuojama (brandinama).
 - 2 Sauso sūdymo metu mėsos paviršius įtrinamas sūdymo mišiniu, kurio sudėtyje yra nitrų ir (arba) nitrų, druskos ir kitų komponentų, vėliau stabilizuojama (brandinama). Mėsos produktai gali būti toliau apdorojami, pvz., rūkomi.
 - 2.1 Po sauso sūdymo mėsa brandinama bent 4 dienas.
 - 2.2 Mėsa sausai sūdoma, po to bent 10 dienų stabilizuojama ir brandinama ilgiau nei 45 dienas.
 - 2.3 10–15 dienų mėsa sausai sūdoma, vėliau 30–45 dienas stabilizuojama ir bent 2 mėnesius brandinama.
 - 2.4 3 dienas + 1 diena/kg mėsa sausai sūdoma, vėliau 1 savaitę trunka laikotarpis po sūdymo ir 45 dienas–18 mėnesių trunka brandinimo (nokinimo) laikotarpis.
 - 2.5 Sūdymo laikas, atsižvelgiant į mėsos gabalų formą ir svorį, trunka apie 10–14 dienų/kg, vėliau stabilizuojama (brandinama).
 - 3 Kartu naudojami sūdymo mirkant sūryje ir sauso sūdymo būdai arba kai sudėtiname produkte yra nitrų ir (arba) nitrų, arba kai sūrio tirpalo išvirkščiamą į produktą prieš jį verdant. Produktai gali būti toliau apdorojami, pvz., rūkomi.
 - 3.1 Kartu naudojami sauso sūdymo ir sūdymo mirkant sūryje būdai (neišvirkščiant sūrio tirpalo). Sūdymo laikas, atsižvelgiant į mėsos gabalų formą ir svorį, trunka apie 14–35 dienas/kg, vėliau stabilizuojama (brandinama).
 - 3.2 Į mėsą išvirkščiamą sūrio tirpalo, vėliau praėjus ne mažiau kaip 2 dienoms, mėsa verdoma vandenyje iki 3 valandų.
 - 3.3 Produktas brandinamas ne trumpiau kaip 4 savaites, o vandens ir baltymų santykis yra mažesnis kaip 1,7.
 - 3.4 Bent 30 dienų brandinimo laikotarpis.
 - 3.5 Džiovinamas produktas verdamas iki 70 °C temperatūroje, vėliau 8–12 dienų džiovinamas ir rūkomas. Fermentuotam produktui taikomas 14–30 dienų trijų etapų fermentavimo procesas, vėliau jis rūkomas.
 - 3.6 Nevirta, fermentuota, džiovinta dešra be nitrų priedų. Produktas fermentuojamas 18–22 °C ar žemesnėje (10–12 °C) temperatūroje, o vėliau brandinamas (nokinamas) mažiausiai 3 savaites. Produkto vandens ir baltymų santykis yra mažesnis kaip 1,7“;

d) D dalis iš dalies keičiama taip:

i) pastaba pakeičiama taip: „Lentelėje simbolis * nurodo proporcingumo taisyklę: jei naudojami galatų, tret-butilhidrochinono (TBHQ), butilinto hidroksianizolo (BHA) ir butilinto hidroksitolueno (BHT) mišiniai, būtina proporcingai sumažinti atskirus kiekius.“;

ii) E 310–E 320 ir E 310–E 321 įrašai pakeičiami taip:

„E 310	Propilgalatas	Riebalai ir aliejai vartojami ter- miškai apdorotų maisto pro- duktų gamybai	200* (galatai, TBHQ ir BHA, atskirai ar miši- niuose)
E 311	Oktilgalatas	Kepimui skirtas aliejus ir riebalai, išskyrus alyvų išspaudų aliejų	100* (BHT)
E 312	Dodecilgalatas		
E 319	Tret-butilhidrochino- nas (TBHQ)	Kiauliniai taukai; žuvų taukai; jaučių, naminių paukščių ir avių riebalai	abu išreikšti pagal pro- dukto riebalų kiekį
E 320	Butilintas hidroksiani- zolas (BHA)	Pyrago mišiniai Užkandžiai iš javų Pieno milteliai, naudojami pre- kybos automatuose	200 (galatai, TBHQ ir BHA, atskirai ar miši- niuose)
E 321	Butilintas hidroksito- luenas (BHT)	Sausos sriubos ir sultiniai Padažai Džiovinta mėsa Perdirbti riešutai Apvirti javų produktai	išreikšti pagal produkto riebalų kiekį
		Pagardai ir uždarai	200 (galatai ir BHA, atskirai ar mišiniuose) išreikšti pagal produkto riebalų kiekį
		Džiovintos bulvės	25 (galatai, TBHQ ir BHA, atskirai ar miši- niuose)
		Kramtomoji guma Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB	400 (galatai, TBHQ, BHT ir BHA, atskirai ar mišiniuose)
		Eteriniai aliejai	1 000 (galatai, TBHQ ir BHA, atskirai ar miši- niuose)
		Aromatinės medžiagos, išskyrus eterinius aliejus	100* (galatai atskirai ar mišiniuose) arba 200* (TBHQ ir BHA, atskirai ar mišiniuose)“;

iii) įrašoma ši eilutė:

„E 586	4-heksilrezorcinolis	Švieži, sušaldyti ir stipriai užšaldyti vėžiagyviai	2 mg/kg kaip likutis vėžiagyvių mėsoje“;
--------	----------------------	---	---

4) IV priedas iš dalies keičiamas taip:

a) E 385 eilutė pakeičiama taip:

„E 385	Kalcio dinatrio diamino tetraacetatas (Kalcio dinatrio EDTA)	Emulsinti padažai	75 mg/kg
		Skardinėse ir stiklainiuose konservuoti ankštiniai, pupos, grybai ir artišokai	250 mg/kg
		Skardinėse ir stiklainiuose konservuoti vėžiagyviai ir moliuskai	75 mg/kg
		Skardinėse ir stiklainiuose konservuotos žuvys	75 mg/kg
		Tepieji riebalai, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 2991/94 (*) B ir C prieduose, riebalų kiekiui esant 41 % ar mažiau	100 mg/kg
		Sušaldyti ir stipriai užšaldyti vėžiagyviai	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) OL L 316, 1994 12 9, p. 2.;

b) po E 967 eilutės įterpiama tokia eilutė:

„E 968	Eritritolis	Maisto produktai apskritai (išskyrus gėrimus ir maisto produktus, nurodytus 2 straipsnio 3 dalyje)	<i>quantum satis</i>
		Sušaldytos ir stipriai užšaldytos neperdirbtos žuvys, vėžiagyviai, moliuskai ir galvakojai moliuskai	<i>quantum satis</i>
		Spiritiniai gėrimai	<i>quantum satis</i>
			Kitiems tikslams, išskyrus saldinimą“;

c) įrašoma ši eilutė:

„E 426	Sojos pupelių hemice-liuliozė	Mažmeninei prekybai skirti pieno gėrimai	5 g/l
		Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB	1,5 g/l
		Emulsinti padažai	30 g/l
		Mažmeninei prekybai skirti smulkūs fasuoti kepiniai	10 g/kg
		Mažmeninei prekybai skirti fasuoti paruošti rytietiški makaronai	10 g/kg
		Mažmeninei prekybai skirti fasuoti paruošti ryžiai	10 g/kg

		Mažmeninei prekybai skirti fasuoti perdirbti bulvių ir ryžių produktai (įskaitant sušaldytus, greitai užšaldytus, atšaldytus ir džiovintus perdirbtus produktus)	10 g/kg
		Dehidratuoti, koncentruoti, sušaldyti ir greitai užšaldyti kiaušinių produktai	10 g/kg
		Konditerijos gaminiai iš drebučių, išskyrus želė mažuose indeliuose	10 g/kg“;

- d) E 468 eilutėje žodžiai „dietinio maisto papildai kietu pavidalu“ pakeičiami žodžiais „Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB, tiekiami kietu pavidalu“;
- e) E 338–E 452 eilutėje žodžiai „Dietiniai papildai“ pakeičiami žodžiais „Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB“;
- f) E 405 eilutėje, E 416 eilutėje, E 432–E 436 eilutėje, E 473 eilutėje, E 474 eilutėje, E 475 eilutėje, E 491–E 495 eilutėje, E 551–E 559 eilutėje ir E 901–E 904 eilutėje žodžiai „Dietinio maisto papildai“ pakeičiami žodžiais „Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB“;
- g) E 1201 ir E 1202 eilutėje žodžiai „Dietiniai maisto papildai tabletėmis ir glaistytomis tabletėmis“ pakeičiami žodžiais „Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB, tabletėmis ir glaistytomis tabletėmis“;
- h) E 405 eilutėje, E 432–E 436 eilutėje, E 473 ir E 474 eilutėje, E 475 eilutėje, E 477 eilutėje, E 481 ir E 482 eilutėje, E 491–E 495 eilutėje žodžiai „Specialiosios medicininės paskirties dietinio maisto produktai“ pakeičiami žodžiais „Specialiosios medicininės paskirties dietinio maisto produktai, kaip apibrėžta Direktyvoje 1999/21/EB“;
- i) E 1505–E 1520 eilutė pakeičiama taip:

„E 1505	Trietilcitratas	Aromatinės medžiagos	3 g/kg iš visų šaltinių, esančių maisto produktuose, kurie vartojami arba atgaminami pagal gamintojo nurodymus; atskirai arba mišinyje. Gėrimuose, išskyrus grietinėlės likerius, didžiausias E 1520 kiekis yra 1 g/l.“;
E 1517	Glicerilio diacetatas (diacetinas)		
E 1518	Glicerilio triacetatas (triacetinas)		
E 1520	Propan-1,2-diolis (propileno glikolis)		

- j) įrašomos šios eilutės:

„E 1204	Pululanai	Maisto papildai, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB, kapsulėmis ir tabletėmis	<i>quantum satis</i>
		Juostelės formos burnos kvapo gaivinamosios pastilės	<i>quantum satis</i>
E 1452	Krakmolo aliuminio oktenilsukcinatas	Vitaminų preparatai, naudojami maisto papilduose, kaip apibrėžta Direktyvoje 2002/46/EB	35 g/kg maisto papilde“;

5) V priedas iš dalies keičiamas taip:

a) po E 967 eilutės įterpiama tokia eilutė:

„E 968	Eritritolis“;	
--------	---------------	--

b) po E 466 eilutės įterpiama tokia eilutė:

„E 462	Etilceliuliozė“;	
--------	------------------	--

c) E 551 ir E 552 eilutės trečioje skiltyje įrašomas toks sakiny:

„E 551, esančio titano dioksido (E 171) ir geležies oksiduose bei hidroksiduose E 172 (didžiausias santykinis kiekis sudaro 90 % viso pigmento).“;

6) VI priedas iš dalies keičiamas taip:

a) pirmos, antros ir trečios pastraipos įvadinėje pastaboje žodžiai „nujunkymo nuo krūties maisto produktai“ pakeičiami žodžiais „perdirbti grūdiniai maisto produktai ir maistas kūdikiams“;

b) 3 dalies antraštėje ir E 170-E 526 eilutėje, E 500, E 501 ir E 503 eilutėje, E 338 eilutėje, E 410-E 440 eilutėje, E 1404-E 1450 ir E 1451 eilutėje žodžiai „nujunkymo nuo krūties maisto produktai“ pakeičiami žodžiais „perdirbti grūdiniai maisto produktai ir maistas kūdikiams“;

c) 4 dalyje po E 472c eilutės įterpiama ši eilutė:

„E 473	Riebalų rūgščių sacharozės esteriai	120 mg/l	Produktai, kurių sudėtyje yra hidrolizuotų baltymų, peptidų ir amino rūgščių“.
--------	-------------------------------------	----------	--

II PRIEDAS

Direktyvos 94/35/EB priedas iš dalies keičiamas taip:

- 1) E 420-E 967 eilutės pirmoje skiltyje įrašomas numeris „E 968“.
 - 2) E 420-E 967 eilutės antroje skiltyje įrašomas žodis „eritritolis“.
-