

31998L0072

4.11.1998

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 295/18

DYREKTYWA 98/72/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY
z dnia 15 października 1998 r.
zmieniająca dyrektywę 95/2/WE dotyczącą dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje
słodzące

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,
w szczególności jego art. 100a,

Artykuł 1

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽²⁾,

stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 189b Traktatu ⁽³⁾,

uwzględniając dyrektywę 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 ⁽⁴⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

od czasu przyjęcia dyrektywy 95/2/WE ⁽⁵⁾ nastąpił rozwój techniczny w dziedzinie dodatków do żywności;

dyrektywę 95/2/WE należy dostosować w celu wzięcia pod uwagę tego rozwoju;

przed przyjęciem przepisów mogących mieć wpływ na zdrowie publiczne, przeprowadzono konsultacje z Komitetem Naukowym ds. Żywności utworzonym na mocy decyzji 74/234/EWG ⁽⁶⁾;

przepisy szczególne w sprawie tiabendazolu zostały ustanowione w dyrektywie Rady 95/38/WE z dnia 17 lipca 1995 r., zmieniającej załączniki I i II do dyrektywy 90/642/EWG w sprawie ustalania najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w niektórych produktach pochodzenia roślinnego, w tym owocach i warzywach, oraz na ich powierzchni oraz przewidująca ustalenie wykazu najwyższych dopuszczalnych poziomów ⁽⁷⁾; wpis dotyczący tiabendazolu powinien zostać obecnie uchylony,

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

1. W art. 1 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Niniejsza dyrektywa jest dyrektywą szczegółową, która stanowi część dyrektywy ogólnej w rozumieniu art. 3 dyrektywy 89/107/EWG, i stosuje się do dodatków innych niż barwniki i substancje słodzące. Dyrektywa ta nie stosuje się do enzymów, poza enzymami wymienionymi w załącznikach.”

2. W art. 2 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Jedynie substancje wymienione w załącznikach I, III, IV i V mogą być używane w środkach spożywczych do celów wymienionych w art. 1 ust. 3 i 4”.

3. Artykuł 2 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Używanie dodatków do środków spożywczych wymienionych w załączniku I w środkach spożywczych zgodnie z zasadą »quantum satis« jest dozwolone do celów wymienionych w art. 1 ust. 3 i 4, z wyłączeniem środków spożywczych wymienionych w załączniku II.”

4. W art. 2 ust. 3 lit. a) tiret piąte otrzymuje brzmienie:

„— pasteryzowanego i sterylizowanego (włączając sterylizację UHT) mleka (włączając pełne, półtłuste i odtłuszczone) oraz pełna pasteryzowana śmietana.”

5. W art. 2 ust. 3 lit. a) tiret jedenaste otrzymuje brzmienie:

„— suchy makaron, poza makaronem bezglutenowym i/lub makaronem do diet niskobiałkowych, zgodnie z dyrektywą 89/398/EWG.”

6. W tabelach w załącznikach wprowadza się zmiany zgodnie z przepisami znajdującymi się w Załączniku do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie dokonują w miarę potrzeb zmian w swoich przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych tak, aby:

⁽¹⁾ Dz.U. C 76 z 11.3.1997, str. 34 oraz Dz.U. C 77 z 12.3.1998, str. 7.

⁽²⁾ Dz.U. C 75 z 10.3.1997, str. 1.

⁽³⁾ Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 23 października 1997 r. (Dz.U. C 339 z 10.11.1997, str. 1), wspólne stanowisko Rady z dnia 23 marca 1998 r. (Dz.U. C 161 z 27.5.1998, str. 29) oraz decyzja Parlamentu Europejskiego z dnia 15 lipca 1998 r. (Dz.U. C 292 z 21.9.1998). Decyzja Rady z dnia 28 września 1998 r.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 94/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 61 z 18.3.1995, str. 1. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 96/85/WE (Dz.U. L 86 z 28.3.1997, str. 4).

⁽⁶⁾ Dz.U. L 136 z 20.5.1974, str. 1.

⁽⁷⁾ Dz.U. L 197 z 22.8.1995, str. 14.

- umożliwić handel produktami, które odpowiadają wymogom niniejszej dyrektywy, najpóźniej do dnia 4 maja 2000 r.;
- zakazać handlu produktami, które nie odpowiadają wymogom niniejszej dyrektywy od dnia 4 listopada 2000 r. Jednakże produkty wprowadzone do obrotu lub oznakowane przed tą datą, które nie odpowiadają wymogom niniejszej dyrektywy, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów.

Państwa Członkowskie niezwłocznie poinformują o tym Komisję.

Wspomniane środki zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 15 października 1998 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

J.M. GIL-ROBLES

Przewodniczący

W imieniu Rady

C. EINEM

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

1. W załączniku I dodaje się następujące dodatki:

„E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza
E 920	L-cysteina (*)
E 1103	Inwertaza
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona

(*) Można stosować wyłącznie jako polepszacz mąki.”

2. W załączniku II:

- a) wykaz dodatków i najwyższy dopuszczalny poziom, dla pozycji „Dżemy, galaretki i marmolady w rozumieniu dyrektywy 79/693/EWG i inne podobne owocowe produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi”, uzupełnia się w następujący sposób:

„E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i> ”
--------	---	------------------------

- b) tabelę dotyczącą pozycji „Śmietana sterylizowana, pasteryzowana i UHT, śmietanka niskokaloryczna i pasteryzowana śmietanka niskotłuszczowa” zastępuje się następującą tabelą:

„Śmietana pełna pasteryzowana	E 401	Alginian sodu	<i>quantum satis</i> ”
	E 402	Alginian potasu	
	E 407	Karagen	
	E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	

- c) określenie „Mrożone i głęboko zamrożone nieprzetworzone owoce i warzywa” otrzymuje brzmienie:

„Mrożone i głęboko zamrożone nieprzetworzone owoce i warzywa; konfekcjonowane, schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz konfekcjonowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki.”;

- d) po tabeli dotyczącej pozycji „Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego” dodaje się tabelę:

„Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (poza olejami z pierwszego tłoczenia i oliwą z oliwek) przeznaczone do gotowania i/lub smażenia, bądź też do przygotowywania zasmażek	E 270	Kwas mlekowy	<i>Quantum satis</i>
	E 300	Kwas askorbinowy	
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinoowego	
	E 306	Mieszanina tokoferoli	
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gamma-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
	E 322	Lecytyna	30 g/l
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10 g/l
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	<i>quantum sati</i> ”
	E 330	Kwas cytrynowy	
	E 331	Cytryniany sodu	
	E 332	Cytryniany potasu	
	E 333	Cytryniany wapnia	

- e) wykaz dodatków i najwyższy dopuszczalny poziom dla pozycji „Mozzarella i sery serwatkowe” uzupełnia się w następujący sposób:

	„E 260 Kwas octowy	<i>quantum satis</i>
--	-----------------------	----------------------

- f) wykaz dodatków i najwyższy dopuszczalny poziom dla pozycji „Owoce i warzywa, w puszkach i butelkach” uzupełnia się w następujący sposób:

	„E 296 Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>
--	-------------------------	----------------------

- g) wykaz dodatków i najwyższy dopuszczalny poziom dla pozycji „Gehakt (mięso rozdrobnione)” uzupełnia się w następujący sposób:

	„E 300 Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>
	E 301 Askorbinian sodu	
	E 302 Askorbinian wapnia	

- h) na końcu Załącznika dodaje się tabelę:

„Soki i nektary z ananasa i gwarany (owoc męczennicy)	E 440 Pektyny	3 g/l
Plasterkowane i tarte sery dojrzewające	E 170 Węglany wapnia E 504 Węglany magnezu E 509 Chlorek wapnia E 575 Lakton kwasu glukonowego E 460 Celuloza	<i>quantum satis</i>
Masło z kwaśnej śmietany	E 500 Węglany sodu	<i>quantum satis</i>

3. W załączniku III, część A:

- a) najwyższe dopuszczalne poziomy dla pozycji „Oliwki i preparaty na bazie oliwek”, „Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej” oraz „Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %” otrzymują brzmienie:

„Oliwki i preparaty na bazie oliwek	1 000	500		1 000		
Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej	1 000	500		1 000		
Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %	2 000	1 000		2 000		

- b) na końcu tej części dodaje się tabelę:

Środek spożywczy	Najwyższy dopuszczalny poziom (odpowiednio mg/kg lub mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa +PHB	Sa + Ba + PHB
„... Mehu i Makentettu ... Mehu	500	200				
Surogaty białkowe mięsa, ryb, skorupiaków i głowonogów oraz sera	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				

Środek spożywczy	Najwyższy dopuszczalny poziom (odpowiednio mg/kg lub mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Marmolada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Ser i surogaty sera (tylko na powierzchnię)	<i>quantum satis</i>					
Gotowane buraki czerwone		2 000				
Ośłonki kolagenowe o aktywności wody większej niż 0,6	<i>quantum satis</i>					

4. W załączniku III, część B:

- a) sposób przedstawienia następujących środków spożywczych i najwyższych dopuszczalnych poziomów:

„Skorupiaki i głowonogi	
— świeże, mrożone i głęboko zamrożone	150 ⁽¹⁾
— skorupiaki, z rodzin <i>penaeidae solenceridae, aristeidae</i> :	
— do 80 jednostek	150 ⁽¹⁾
— między 80 a 120 jednostkami	200 ⁽¹⁾
— powyżej 120 jednostek	300 ⁽¹⁾
— gotowane	50 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ W częściach jadalnych.”

jest następujący:

„Skorupiaki i głowonogi:	
— świeże, mrożone i głęboko zamrożone	150 ^(*)
— skorupiaki z rodzin <i>penaeidae solenceridae, aristeidae</i> :	
— do 80 jednostek	150 ^(*)
— między 80 a 120 jednostkami	200 ^(*)
— powyżej 120 jednostek	300 ^(*)
— gotowane	50 ^(*)

^(*) W częściach jadalnych.”

- b) najwyższy dopuszczalny poziom dla pozycji „Cukry, w rozumieniu dyrektywy 73/437/EWG, z wyjątkiem syropu glukozowego, także liofilizowanego”, otrzymuje brzmienie:

„Cukry, w rozumieniu dyrektywy 73/437/EWG, z wyjątkiem syropu glukozowego, także liofilizowanego	10”
--	-----

- c) następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„Odpowiedniki mięsa zwierząt, ryb i skorupiaków na bazie białka roślinnego i zbożowego	200”
--	------

zastępuje się:

„Odpowiedniki mięsa zwierząt, ryb i skorupiaków na bazie białka	200”
---	------

d) na końcu tej części dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„Marynowane orzechy	50
Kukurydza pakowana próżniowo	100
Destylowane napoje alkoholowe zawierające całe gruszki	50”

5. W załączniku III, część C:

a) w E 234 dodaje się następujący środek spożywczy i najwyższy dopuszczalny poziom:

„E 234	Nizyna (*)	Mascarpone	10 mg/kg”
--------	------------	------------	-----------

b) w E 251 i E 252 dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„E 251	Azotan sodowy	<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	50 (*)
E 252	Azotan potasu		

(*) Wyrażony jako NaNO₃”;

c) w E 280, E 281, E 282 i E 283 dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„E 280	Kwas propionowy	Konfekcjonowany <i>pølsebrød, boller i dansk flutes</i>	2 000 mg/kg, wyrażone jako kwas propionowy
E 281	Propionian sodu		
E 282	Propionian wapnia		
E 283	Propionian potasu		
		Ser i wyroby seropodobne (wyłącznie do powierzchniowej obróbki)	<i>quantum satis</i> ”

d) skreśla się tabelę:

„E 233	Tiabendazol	Powierzchniowa obróbka: — owoców cytrusowych — bananów	6 mg/kg 3 mg/kg”
--------	-------------	--	---------------------

6. Określenie „Liofilizowane ziemniaki granulowane” zamieszczone w tabeli w załączniku III, części B i D w kolumnie środków spożywczych zastępuje się: „Liofilizowane ziemniaki”.

7. W załączniku IV:

a) określenie „Rozpuszczalna herbata w proszku”, dotyczące E 297 — Kwas fumarowy i najwyższego dopuszczalnego poziomu 1 g/l, zastępuje się: „Produkty instant do przygotowywania aromatyzowanej herbaty i naparów ziołowych z najwyższym dopuszczalnym poziomem 1 g/kg”;

b) tabelę dotyczącą dodatków od E 338 do E 452 zastępuje się tabelą:

	„W następujących zastosowaniach podane najwyższe dopuszczalne poziomy kwasu fosforowego i fosforanów E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 oraz E 452 mogą być dodane pojedynczo lub łącznie (wyrażone jako P ₂ O ₃)		
E 338	Kwas fosforowy	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	700 mg/l
		Mleko sterylizowane i UHT	1 g/l
		Owoce kandyzowane	800 mg/kg
		Preparaty owocowe	800 mg/kg
E 339	Fosforany sodu	Częściowo liofilizowane mleko o zawartości części stałych poniżej 28 %	1 g/kg
	i) Fosforan monosodowy	Częściowo liofilizowane mleko o zawartości części stałych powyżej 28 %	1,5 g/kg
	ii) Fosforan disodowy	Mleko w proszku i odtłuszczone mleko w proszku	2,5 g/kg
	iii) Fosforan trisodowy	Śmietanki — pasteryzowana, sterylizowana i UHT	5 g/kg
		Bita śmietana i roślinne odpowiedniki tłuszczu	5 g/kg
		Ser niedojrzewający (z wyłączeniem sera Mozzarella)	2 g/kg
E 340	Fosforany potasu	Ser topiony i odpowiedniki sera topionego	20 g/kg
	i) Fosforan monopotasowy	Produkty mięsne	5 g/kg
	ii) Fosforan dipotasowy	Napoje dla sportowców i preparowane wody stołowe	0,5 g/l
	iii) Fosforan tripotasowy	Dodatki dietetyczne	<i>quantum satis</i>
		Sól i jej substytuty	10 g/kg
		Napoje z białkami roślinnymi	20 g/l
E 341	Fosforany wapnia	Zabielacze do napojów	30 g/kg
	i) Fosforan monowapniowy	Zabielacze do napojów do stosowania w automatach do sprzedaży napojów	50 g/kg
	ii) Fosforan diwapniowy	Lody spożywcze	1 g/kg
	iii) Fosforan triwapniowy	Desery	3 g/kg
		Mieszanki deserowe w proszku	7 g/kg
E 343	Fosforany magnezu	Piekarskie wyroby delikatesowe	20 g/kg
	i) ortofosforan jednomagnezowy	Mąka	2,5 g/kg
	ii) ortofosforan dimagnezowy	Mąka ze spulchniaczem	20 g/kg
		Chleby spulchniane sodą	20 g/kg
		Masa jajeczna (białko, żółtko lub całe jaja)	10 g/kg
E 450	Disfosforany	Sosy	5 g/kg
	i) Difosforan disodowy	Zupy i buliony	3 g/kg
	ii) Difosforan trisodowy	Napary herbaciane i ziołowe	2 g/l
	iii) Difosforan tetrasodowy	Wino z jabłek i wino z gruszek (gruszecznik)	2 g/l
	v) Difosforan tetrapotasowy	Guma do żucia	<i>quantum satis</i>
		Suszone środki spożywcze w proszku	10 g/kg
	vi) Difosforan diwapniowy	Napoje czekoladowe i słodowe na bazie mleka	2 g/l

E 451	vii) Diwodoro -difosforan wapnia	Napoje alkoholowe (z wyłączeniem wina i piwa)	1 g/l
		Zbożowe produkty śniadaniowe	5 g/kg
		Przekąski	5 g/kg
	Trifosforany	Surimi	1 g/kg
		Pasty z mięsa ryb i skorupiaków	5 g/kg
E 452	i) Trifosforan pentasodowy	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych, podobne produkty)	3 g/kg
	ii) Trifosforan pentapotasowy	Specjalne środki spożywcze na potrzeby szczególnych zastosowań żywieniowych	5 g/kg
		Produkty do powlekania mięsa i produktów roślinnych	4 g/kg
	Polifosforany	Wyroby cukiernicze	5 g/kg
	i) Polifosforan sodu	Cukier puder	10 g/kg
	ii) Polifosforan potasu	Kluski	2 g/kg
	iii) Polifosforan sodowo-wapniowy	Ciasto naleśnikowe	12 g/kg
	iv) Polifosforan wapnia	Filety z nieprzetworzonych ryb, mrożone i głęboko zamrożone	5 g/kg
		Nieprzetworzone i przetworzone mięczaki i skorupiaki, mrożone i głęboko zamrożone	5 g/kg
		Przetworzone produkty ziemniaczane (łącznie z mrożonymi i głęboko zamrożonymi, schłodzonymi oraz suszonymi) oraz wstępnie smażone mrożone i głęboko zamrożone ziemniaki	5 g/kg
		Tłuszcz do smarowania, z wyjątkiem masła	5 g/kg
		Masło z kwaśnej śmietany	2 g/kg
		Produkty konserwowe ze skorupiaków	1 g/kg
		Wodne emulsje w sprayu do powlekania naczyń do pieczenia	30 g/kg
		Napoje na bazie kawy do sprzedaży z automatów	2 g/l"

c) dodaje się dodatek w brzmieniu:

„E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Uzupełnienia diety w postaci stałej	30 g/kg"
--------	---	-------------------------------------	----------

d) określenie „Minarine”, dotyczące E 385, otrzymuje brzmienie:

		„Tłuszcz do smarowania zgodnie z definicją określoną w załącznikach B i C rozporządzenia (WE) nr 2991/94 (*) z zawartością tłuszczu 41 % lub mniej	100 mg/kg
--	--	--	-----------

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

e) w E 405 dodaje się następujący środek spożywczy i najwyższy dopuszczalny poziom:

„E 405	Alginiian propylenowo-glikolowy	Wino z jabłek z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	100 mg/l"
--------	---------------------------------	---	-----------

- f) określenie w dwunastej sekcji, trzecia kolumna dotycząca E 442, otrzymuje brzmienie:

„Kakao i produkty czekoladowe, w rozumieniu dyrektywy 73/241/EWG, w tym nadzienia”,

„Wyroby cukiernicze oparte na tych produktach”;

- g) w E 445 dodaje się następujący środek spożywczy i najwyższy dopuszczalny poziom:

„E 445	Ester glicerolu i żywicy roślinnej	Powierzchniowa obróbka owoców cytrusowych	50 mg/kg”
--------	------------------------------------	---	-----------

- h) w E 473 i E 474 dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Surogaty śmietany	5 g/kg
E 474	Sacharoglicerydy	Śmietana sterylizowana i śmietana sterylizowana o zmniejszonej zawartości tłuszczu	5 g/kg”

- i) określenie „Produkty do smarowania i sosy o niskiej i bardzo niskiej zawartości tłuszczu” dotyczące E 476 otrzymuje brzmienie:

„E 476	Polirycynoleinian poliglicerolu	Tłuszcze do smarowania zgodnie z definicją podaną w załącznikach A, B i C rozporządzenia (WE) nr 2991/94, o zawartości tłuszczu 41 % lub mniej	4 g/kg
		Podobne produkty do smarowania, o zawartości tłuszczu poniżej 10 %	4 g/kg
		Dressingi	4 g/kg”

- j) dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy, dotyczące dodatków E 551–E 559:

		„Przyprawy	30 g/kg
		Produkty cukiernicze z wyjątkiem czekolady (wyłącznie do powierzchniowej obróbki) (*)	<i>quantum satis</i>
		Produkty do natłuszczania blach	30 g/kg

(*) Określenie »Produkty cukiernicze, z wyjątkiem czekolady (wyłącznie do powierzchniowej obróbki)« zastępuje »Stodycze żelowe (poddane jedynie powierzchniowej obróbce)« użyte w dyrektywie 95/2/WE.»

- k) określenie „Sery twarde i sery topione w plastrach”, dotyczące dodatków E 551–E 559, otrzymuje brzmienie:

		„Tarty ser twardy lub w plastrach, półtwardy i topiony	10 g/kg”
		Surogaty tartego sera twardego w plastrach i topionego	

- l) do E 900 dodaje się następujący środek spożywczy i najwyższy dopuszczalny poziom:

„E 900	dimetylopolisiloksan	Wino z jabłek, z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	10 mg/l”
--------	----------------------	--	----------

m) w E 901, E 902, E 903 i E 904 dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	Brzoskwinie i ananasy (wyłącznie do powierzchniowej obróbki)	<i>quantum satis</i> ”
E 902	Wosk candelilla		
E 903	Wosk carnauba		
E 904	Szelak		

n) w E 912 i E 913 dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„E 912	Estry kwasu montanowego	Świeży melon, mango, papaja, avocado i ananas (wyłącznie do powierzchniowej obróbki)	<i>quantum satis</i> ”
E 914	Utleniony wosk polietylenowy		

o) w E 957 dodaje się następujące środki spożywcze i najwyższe dopuszczalne poziomy:

„E 957	Taumatyna	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe na bazie wody Desery mleczne i bezmleczne	0,5 mg/l 5 mg/kg (wyłącznie jako substancja wzmacniająca smak i zapach)”
--------	-----------	---	--

p) określenie „Margaryna” i „Minarine”, dotyczące E 959, otrzymuje brzmienie:

„E 959	Neohesperydyna DC	Tłuszcze do smarowania, zgodnie z definicją podaną w załącznikach B i C rozporządzenia (WE) nr 2991/94	5 mg/kg”
--------	-------------------	--	----------

q) w E 999 dodaje się następujący środek spożywczy i najwyższy dopuszczalny poziom:

„E 999	Ekstrakt Quillaia	wino z jabłek z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	200 mg/l obliczony jako bezwodny ekstrakt”
--------	-------------------	---	---

r) dodaje się następującą tabelę:

„E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Powierzchniowa obróbka: — wyrobów cukierniczych, z wyjątkiem czekolady — gumy do żucia — melonów, papai, mango i avocado	<i>quantum satis</i>
E 1518	Trioctan glicerolu (triacetyna)	Guma do żucia	<i>quantum satis</i> ”

s) dodaje się następującą tabelę:

„E 459	Beta-cyklodekstryna	Środki spożywcze w postaci tabletek i tabletek powlekanych	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjac (*) i) Konjac guma ii) Konjac glukomannan	Środki spożywcze ogółem (z wyjątkiem produktów, o których stanowi art. 2 ust. 3)	10 g/kg pojedynczo lub łącznie

(*) Substancje te można stosować jedynie w odwodnionych środkach spożywczych przeznaczonych do nawodnienia przy spożyciu.”

8. W załączniku V dodaje się tabelę:

„E 322	Lecytyna	środki nabłyszczające do owoców
E 432–E 436	Polisorbaty	
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	
E 491–E 495	Sorbitany	
E 570	Kwasy tłuszczowe	
E 900	Dimetylopolisiloksan	
	Polietylenoglikol 6000	substancje słodzące
E 425	Konjac i) Konjac guma ii) Konjac glukomannan	
E 459	Beta-cyklodekstryna	1 g/kg
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	substancje słodzące
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	

9. W załączniku VI:

a) akapit pierwszy uwagi wstępnej otrzymuje brzmienie:

„Preparaty i żywność podawana w czasie odstawiania od piersi dla niemowląt i małych dzieci mogą zawierać substancje E 414 (guma arabska) i E 551 (amorficzny dwutlenek krzemu) wynikające z dodania preparatów odżywczych zawierających nie więcej niż 150 g/kg E 414 i nie więcej niż 10 g/kg E 551, jak również E 421 (mannitol), o ile jest używany, jako nośnik witaminy B₁₂ (nie mniej niż 1 część witaminy B₁₂ na 1 000 części mannitolu). Zawartość przeniesionego E 414 w produkcie gotowym do spożycia nie może przekraczać 10 mg/kg.

Preparaty i żywność podawana w czasie odstawiania od piersi dla niemowląt i małych dzieci mogą zawierać substancję E 301 (L-askorbinian sodu) stosowany na poziomie QS przy powlekanii preparatów odżywczych zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe. Zawartość przeniesionego E 301 w produkcie gotowym do spożycia nie może przekraczać 75 mg/l.”;

b) w części 1, uwaga 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Jeżeli substancje E 322, E 471, E 472c i E 473 są dodawane łącznie do środka spożywczego, to najwyższy dopuszczalny poziom, ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżony proporcjonalnie do występowania wszystkich innych tych substancji razem w tym produkcie.”;

c) w części 1 dodaje się tabelę:

„E 304	Palmitynian L-askorbylu	10 mg/l
E 331	Cytryniany sodu	2 g/l
E 332	Cytryniany potasu	Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z ograniczeniami podanymi w załączniku I do dyrektywy 91/321/EWG
E 339	Fosforany sodu	1 g/l wyrażony jako P_2O_5
E 340	Fosforany potasu	Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z ograniczeniami podanymi w załączniku I do dyrektywy 91/321/EWG
E 412	Guma guar	1 g/l, przy produktach ciekłych zawierających częściowo zhydrolizowane białka oraz zgodnie z warunkami określonymi w załączniku IV do dyrektywy 91/321/EWG, zmienionej dyrektywą 96/4/WE
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l przy sprzedaży w formie proszku 9 g/l przy sprzedaży jako produkt ciekły, zawierający częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy oraz zgodnie z warunkami określonymi w załączniku IV dyrektywy 91/321/EWG, zmienionej przez dyrektywę 96/4/WE
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy”

d) w części 2, uwaga 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Jeżeli do środka spożywczego dodaje się więcej niż jedną z następujących substancji: E 322, E 471, E 472c i E 473, to najwyższy dopuszczalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżony proporcjonalnie do występowania wszystkich innych tych substancji razem w tym produkcie.”;

e) w części 2 dodaje się tabelę:

„E 304	Palmitynian L-askorbylu	10 mg/l
E 331	Cytryniany sodu	2 g/l
E 332	Cytryniany potasu	Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z ograniczeniami podanymi w załączniku I do dyrektywy 91/321/EWG
E 339	Fosforany sodu	1 g/l wyrażony jako P_2O_5
E 340	Fosforany potasu	Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z ograniczeniami podanymi w załączniku I do dyrektywy 91/321/EWG
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l przy sprzedaży w formie proszku 9 g/l przy sprzedaży jako produkt ciekły, zawierający częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy oraz zgodnie z warunkami określonymi w załączniku IV do dyrektywy 91/321/EWG, zmienionej dyrektywą 96/4/WE
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy”

f) w części 3 dodaje się tabelę:

„E 333	Cytryniany wapnia (*)	W produktach niskocukrowych na bazie owoców	<i>quantum satis</i>
E 341	Fosforany wapnia (*)	W deserach na bazie owoców	1 g/kg jako P ₂ O ₅
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Żywność dla niemowląt odstawianych od piersi	50 g/kg

(*) Uwaga zamieszczona w części 4 nie ma zastosowania.”;

g) w części 4 dodaje się następującą tabelę:

„Numer E	Nazwa	Najwyższy dopuszczalny poziom	Specjalne warunki
E 401	Alginian sodu	1 g/l	Począwszy od czwartego miesiąca, w specjalnych produktach żywnościowych o odpowiednio dobranym składzie, stosowanych przy zaburzeniach metabolizmu oraz ogólnie do sztucznego karmienia przez zgłębnik
E 405	Alginian propylenowo-glikolowy	200 mg/l	Począwszy od 12 miesiąca, w dietach specjalnych przeznaczonych dla małych dzieci, które nie tolerują mleka krowiego lub mają wrodzone wady metabolizmu
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 g/l	Począwszy od urodzenia, w produktach do zmniejszenia refluku żołądkowo-przelykowego
E 412	Guma guar	10 g/l	Począwszy od urodzenia, w produktach w postaci płynnych mieszanek zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy zgodnie z warunkami określonymi w załączniku IV do dyrektywy 91/321/EWG, zmienionej dyrektywą 96/4/WE
E 415	Guma ksantanowa	1,2 g/l	Począwszy od urodzenia, do stosowania w produktach opartych na aminokwasach lub peptydach dla pacjentów mających trudności wynikające z uszkodzenia układu żołądkowo-jelitowego, zaburzenia przyswajania białka lub wrodzone wady metabolizmu
E 440	Pektyny	10 g/l	Począwszy od urodzenia, w produktach używanych w przypadku zaburzeń żołądkowo-jelitowych
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	10 g/l lub kg	Począwszy od urodzenia, w produktach przeznaczonych do leczenia dietetycznego zaburzeń metabolicznych
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 g/l	Począwszy od urodzenia, w dietach specjalnych, szczególnie tych, które pozbawione są białka
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	20 g/l	W preparatach dla niemowląt i preparatach pochodnych”