

32006L0052

L 204/10

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

26.7.2006

**DIRECTIVA 2006/52/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI
din 5 iulie 2006**

**de modificare a Directivei 95/2/CE privind aditivii alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii, și a
Directivei 94/35/CE privind îndulcitorii care trebuie utilizați în produsele alimentare**

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 95,

având în vedere propunerea Comisiei,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social European ⁽¹⁾,

hotărând în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 251 din tratat ⁽²⁾,

întrucât:

- (1) Aditivii alimentari pot fi autorizați în vederea utilizării în produsele alimentare, doar în cazul în care respectă anexa II la Directiva 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare destinate consumului uman ⁽³⁾.
- (2) Directiva 95/2/CE ⁽⁴⁾ stabilește o listă a aditivilor alimentari care se pot utiliza în Comunitate și condițiile de utilizare a acestora.
- (3) Directiva 94/35/CE ⁽⁵⁾ stabilește o listă a îndulcitorilor care se pot utiliza în Comunitate și condițiile de utilizare a acestora.
- (4) De la adoptarea Directivelor 95/2/CE și 94/35/CE s-au înregistrat progrese tehnice în domeniul aditivilor alimentari. Pentru a ține seama de aceste progrese, directivele menționate ar trebui adaptate.

- (5) Pe baza unui aviz emis de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) la 26 noiembrie 2003, se aduc modificări autorizațiilor actuale în vederea menținerii nivelului de nitrozamine la valori cât mai mici posibil prin reducerea dozelor de nitrați și nitriți adăugați produselor alimentare, concomitent cu păstrarea siguranței microbiologice a produselor alimentare. EFSA recomandă utilizarea termenului de „adaos” în legislație pentru a defini dozele de nitriți și nitrați. EFSA estimează că adaosul de nitrit, mai degrabă decât doza reziduală, contribuie la activitatea inhibitoare asupra *C. botulinium*. Dispozițiile actuale ar trebui modificate, astfel încât dozele maxime autorizate, menționate de EFSA, din produsele din carne netratate termic sau tratate termic, din brânză și pește să se exprime sub formă de adaosuri. Cu toate acestea, în mod excepțional, dozele reziduale maxime ar trebui stabilite pentru anumite produse din carne fabricate în mod tradițional, cu condiția specificării și identificării corespunzătoare a produselor. Dozele stabilite ar trebui să permită ca doza zilnică admisă (DZA), stabilită de Comitetul științific pentru alimentație umană în 1990, să nu fie depășită. Produsele care nu sunt denumite în mod specific de prezenta directivă, dar care sunt produse în mod tradițional într-o manieră similară (adică produse similare) se pot clasifica, în cazul în care este necesar, în conformitate cu articolele 5 și 6 din Directiva 95/2/CE. Pentru brânză, doza ar trebui exprimată ca adaos la laptele pentru brânză. În cazul în care procesul de fabricație include adaos de nitrați după eliminarea zerului și adăugarea de apă, dozele rezultate ar trebui să fie identice cu cele care s-ar obține în cazul în care nitratul s-ar adăuga direct în laptele pentru brânză.

- (6) Directiva 2003/114/CE de modificare a Directivei 95/2/CE solicită Comisiei și EFSA să revizuiască condițiile de utilizare a p-hidroxibenzoaților E214-E219 și a sărurilor lor de sodiu, înainte de iulie 2004. EFSA a evaluat informațiile privind siguranța p-hidroxibenzoaților și și-a formulat avizul la 13 iulie 2004. EFSA a stabilit o valoare globală a DZA de la 0 până la 10 mg/kg de greutate corporală pentru totalitatea esterilor metilici și etilici ai acidului p-hidroxibenzoic, precum și pentru sărurile lor de sodiu. EFSA a estimat că parabenul de propil nu ar trebui inclus în valoarea DZA menționată, deoarece parabenul de propil, spre deosebire de metil și cel de etil, a avut efecte asupra hormonilor sexuali și a organelor de reproducere masculine la șobolanii tineri. Prin urmare, EFSA nu a fost în măsură să recomande o DZA pentru parabenul de propil, datorită absenței unui nivel clar fără efecte adverse vizibile (NOAEL). Este necesar să se retragă E 26 (p-hidroxibenzoatul de propil) și E 217 (p-hidroxibenzoatul de propil și de sodiu) din Directiva 95/2/CE. De asemenea, este necesar să se interzică utilizarea p-hidroxibenzoaților în suplimentele alimentare lichide.

⁽¹⁾ JO C 255, 14.10.2005, p. 59.

⁽²⁾ Avizul Parlamentului European din 26 octombrie 2005 (nepublicat încă în Jurnalul Oficial). Decizia Consiliului din 2 iunie 2006.

⁽³⁾ JO L 40, 11.2.1989, p. 27, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 284, 31.10.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ JO L 61, 18.3.1995, p. 1, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2003/114/CE (JO L 24, 29.1.2004, p. 58).

⁽⁵⁾ JO L 237, 10.9.1994, p. 3, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2003/115/CE (JO L 24, 29.1.2004, p. 65).

- (7) Decizia 2004/374/CE a Comisiei ⁽¹⁾ a suspendat introducerea pe piață și importul jeleului în mini-ceșcuțe conținând aditivi alimentari de gelifiere derivați din alge și anumite gume, datorită riscului de provocare a asfexiei cu aceste produse. În urma unei revizuirii a deciziei menționate, este necesar să se interzică utilizarea anumitor aditivi alimentari de gelifiere din jeleul în mini-ceșcuțe.
- (8) Comitetul științific pentru alimentație umană a evaluat datele privind siguranța eritritolului și și-a formulat avizul la 5 martie 2003. Comitetul a ajuns la concluzia că utilizarea eritritolului ca aditiv alimentar este acceptabilă. Comitetul constată, de asemenea, că eritritolul are efect laxativ, dar la o doză mai mare decât alți polioli. Eritritolul are numeroase proprietăți tehnologice neîndulcitoare care sunt importante într-o gamă largă de alimente, de la produse de cofetărie până la produse lactate. Aceste proprietăți includ funcții precum agent de intensificare a aromei, suport, agent de umectare, stabilizator, îngroșător, agent de mărire a volumului și agent de separare. Este necesar să se autorizeze utilizarea eritritolului în aceleași aplicații alimentare ca și alți polioli autorizați în prezent. De asemenea, este necesară modificarea Directivei 94/35/CE, având în vedere că eritritolul poate fi utilizat și ca îndulcitor, ca și ceilalți polioli autorizați în prezent.
- (9) Comitetul științific pentru alimentație umană a evaluat datele privind siguranța hemicelulozei din soia și și-a formulat avizul la 4 aprilie 2003. Comitetul a concluzionat că utilizarea hemicelulozei din soia este acceptabilă în anumite alimente pentru care a fost depusă o solicitare și în anumite doze de includere. Prin urmare, este necesară autorizarea acestei utilizări în anumite scopuri. Cu toate acestea, pentru a facilita situația persoanelor care suferă de alergii, această utilizare nu ar trebui autorizată în alimentele neprelucrate în care nu se estimează prezența soiei. În orice caz, consumatorii ar trebui să fie informați atunci când produsele conțin hemiceluloză derivată din soia, în conformitate cu dispozițiile Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora ⁽²⁾.
- (10) EFSA a evaluat datele privind siguranța etilcelulozei și și-a formulat avizul la 17 februarie 2004. Aceasta a decis includerea etilcelulozei în grupa de DZA „nespecificată” pentru celulozele modificate, stabilite de către Comitetul științific pentru alimentație umană. Principala aplicație a etilcelulozei este în suplimentele alimentare și aromele încapsulate. Utilizarea etilcelulozei ar trebui, prin urmare, să fi autorizată într-un mod similar cu cel al altor celuloze.
- (11) EFSA a evaluat datele privind siguranța polulanului și și-a formulat avizul la 13 iulie 2004. Aceasta a constatat că utilizarea polulanului este acceptabilă pentru acoperirea suplimentelor alimentare sub formă de capsule și tablete, precum și a produselor de îmbropsătare a respirației, sub formă de foite comestibile. Prin urmare, este necesară autorizarea utilizării acestuia.
- (12) EFSA a evaluat datele privind siguranța butilhidrochinonei terțiare (TBHQ) și și-a formulat avizul la 12 iulie 2004. EFSA a stabilit o DZA de 0 până la 0,7 mg/kg greutate corporală pentru acest antioxidant și a constatat că utilizarea acestuia ar fi acceptabilă în anumite produse alimentare la anumite doze de includere. Prin urmare, este necesară autorizarea acestui aditiv.
- (13) Comitetul științific pentru alimentație umană a evaluat datele privind siguranța octenilsuccinatului de amidon și aluminiu și și-a formulat avizul la 21 martie 1997. Comitetul a constatat că utilizarea acestui aditiv drept componentă a vitaminelor micro încapsulate și carotenoidelor se poate considera ca acceptabilă. Prin urmare, este necesară autorizarea acestei utilizări.
- (14) În cursul fabricării brânzei din lapte acru, se adaugă E 500ii carbonat acid de sodiu în laptele pasteurizat, în vederea neutralizării acidității produse de acidul lactic până la o valoare corespunzătoare a pH-ului, pentru crearea condițiilor necesare de dezvoltare a culturilor de maturare. Prin urmare, este necesară autorizarea utilizării carbonatului acid de sodiu în brânza din lapte acru.
- (15) În prezent, este autorizată utilizarea unui amestec de sorbați (E 200, E 202 și E 203) și benzoați (E 210 și E 213) în crevete semipreparate în vederea conservării. Este necesară extinderea acestei autorizații la utilizarea în toate crustaceele și moluștele semipreparate.
- (16) E 551 (dioxid de siliciu) este autorizat ca suport pentru coloranții alimentari la o concentrație maximă de 5 %. Utilizarea dioxidului de siliciu ca suport pentru coloranții alimentari E 171 (dioxid de titan) și E 172 (oxizi și hidroxizi de fier) ar trebui, de asemenea, să fie autorizat la o concentrație maximă de 90 % în raport cu pigmentul.
- (17) Directiva 95/2/CE limitează utilizarea aditivilor enumerați de anexa I la directivă în pâinea franceză tradițională „*Pain courant français*”. Aceeași limitare ar trebui să se aplice pâinii maghiare tradiționale similare. De asemenea, este necesară autorizarea utilizării acidului ascorbic (E 300), a ascorbatului de sodiu (E 301) și a calciului disodiu EDTA (E 385) în pateurile maghiare de ficat.
- (18) Este necesară actualizarea dispozițiilor actuale referitoare la utilizarea sulfurilor (E 220 până la E 228) în crustacee semipreparate, struguri de masă și litchi.
- (19) În conformitate cu solicitarea unui stat membru și cu avizul Comitetului științific pentru alimentație umană din 5 martie 2003, 4-hexilrezorcinolul, care a fost autorizat la nivel național în temeiul Directivei 89/107/CEE, ar trebui să fie autorizat la nivel comunitar.

⁽¹⁾ JO L 118, 23.4.2004, p. 70.

⁽²⁾ JO L 109, 6.5.2000, p. 29, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2003/89/CE (JO L 308, 25.11.2003, p. 15).

- (20) Terminologia utilizată în Directiva 95/2/CE ar trebui adaptată pentru a ține seama de Directiva 89/398/CEE a Consiliului din 3 mai 1989 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind produsele alimentare destinate unei alimentații speciale ⁽¹⁾, Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 10 iunie 2002 referitoare la apropierea legislațiilor statelor membre privind suplimentele alimentare ⁽²⁾ și Directiva 1999/21/CE a Comisiei din 25 martie 1999 privind alimentele dietetice destinate unor scopuri medicale speciale ⁽³⁾.
- (21) Prin urmare, Directivele 95/2/CE și 94/35/CE ar trebui modificate în consecință,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Directiva 95/2/CE se modifică după cum urmează:

1. Articolul 1 alineatul (3) litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) «suporturi», inclusiv solvenții purtători, sunt substanțe utilizate pentru dizolvarea, diluarea, dispersarea sau modificarea fizică în alt mod a unui aditiv alimentar sau a unei arome, fără a-i modifica funcția [și fără ca acesta (aceasta) să aibă un rol tehnologic] în vederea facilitării manipulării, aplicării sau utilizării acestuia(acesteia);”.

2. La articolul 3 alineatul (2), termenul „alimente de înțărare” se înlocuiește cu „preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii”.
3. Anexele se modifică în conformitate cu anexa I la prezenta directivă.

Articolul 2

Anexa la Directiva 94/35/CE se modifică în conformitate cu anexa II la prezenta directivă.

Articolul 3

(1) Statele membre asigură punerea în aplicare a actelor cu putere de lege și actelor administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 15 februarie 2008, în vederea:

- (a) autorizării comercializării și utilizării produselor conforme cu prezenta directivă până la 15 februarie 2008;
- (b) interzicerii comercializării și utilizării produselor conforme cu prezenta directivă până la 15 august 2008.

Cu toate acestea, produsele introduse pe piață sau etichetate înainte de 15 august 2008, care nu sunt conforme cu prezenta directivă, se pot comercializa până la epuizarea stocurilor.

Comisiei îi sunt comunicate de îndată de către statele membre textele acestor acte, precum și un tabel de corespondență între acestea și prezenta directivă.

(2) Atunci când statele membre adoptă actele cu putere de lege și actele administrative menționate la alineatul (1), ele cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

Articolul 4

Prezenta directivă intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Articolul 5

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Strasburg, 5 iulie 2006.

Pentru Parlamentul European

Președintele

J. BORRELL FONTELLES

Pentru Consiliu

Președintele

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ JO L 186, 30.6.1989, p. 27, directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003.

⁽²⁾ JO L 183, 12.7.2002, p. 51.

⁽³⁾ JO L 91, 7.4.1999, p. 29, directivă astfel cum a fost modificată prin Actul de aderare din 2003.

ANEXA I

Anexele la Directiva 95/2/CE se modifică după cum urmează:

1. Anexa I se modifică după cum urmează:

(a) la nota introductivă, se adaugă următoarea notă:

„4. Substanțele care figurează la numerele 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 și E 440 nu se pot utiliza în produsele sub formă de jeleu în mini-ceșcuțe, definite, în sensul prezentei directive, ca produse de cofetărie sub formă de jeleu de consistență fermă, conținute în mini-ceșcuțe sau mini-capsule semirigide, destinate a fi ingerate într-o singură mușcătură prin exercitarea presiunii pe mini-ceșcuțe sau mini-capsule pentru a proiecta produsul de cofetărie în gură.”;

(b) în tabel, se inserează următoarea linie:

„E 462	Etilceluloză”
--------	---------------

2. Anexa II se modifică după cum urmează:

(a) rândul pentru „brânză maturată” se înlocuiește cu următorul text:

„Brânză maturată	E 170 Carbonat de calciu E 504 Carbonat de magneziu E 509 Clorură de calciu E 575 Glucono-deltalactonă E 500ii Carbonat acid de sodiu	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis (doar pentru brânza din lapte acru)</i> ”;
------------------	---	---

(b) la rândul pentru „Pain courant français”, după cuvintele „Pain courant français”, se adaugă următoarele cuvinte: „Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”;

(c) la rândul pentru „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras”, după cuvintele „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras”, se adaugă următoarele cuvinte: „Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben”.

3. Anexa III se modifică după cum urmează:

(a) partea A se modifică după cum urmează:

(i) în tabelul intitulat „Sorbați, benzoați și p-hidroxibenzoați”, rândurile pentru „E 216 p-hidroxibenzoat de propil” și „E 217 compus sodic de p-hidroxibenzoat de propil” se elimină;

(ii) tabelul referitor la produse alimentare se modifică după cum urmează:

— rândurile următoare se elimină:

„Crevete semipreparate				2 000		
Cozi de rac semipreparate, precum și moluște găsite marinate preambalate	2 000					
Suplimente alimentare lichide						2 000”;

— se adaugă următoarele rânduri:

„Crustacee și moluște, semipreparate		1 000		2 000		
Suplimente alimentare definite de Directiva 2002/46/CE (*), sub formă lichidă				2 000		

(* Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului (JO L 183, 12.7.2002, p. 51).”;

— Termenii „Alimente dietetice destinate unor scopuri medicale speciale” se înlocuiesc cu termenii „Alimente dietetice pentru scopuri medicale speciale, în sensul Directivei 1999/21/CE (*)

(* Directiva 1999/21/CE a Comisiei (JO L 91, 7.4.1999, p. 29).”;

(b) la partea B, tabelul pentru produse alimentare se modifică după cum urmează:

— rândul pentru „crustacee și cefalopode” se înlocuiește cu următorul text:

„Crustacee și cefalopode:	
— proaspete, înghețate și congelate	150 (1)
— crustacee, familia <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— până la 80 unități	150 (1)
— între 80 și 120 unități	200 (1)
— peste 120 unități	300 (1)
Crustacee și cefalopode	
— semipreparate	50 (1)
— crustacee semipreparate, familia <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— până la 80 unități	135 (1)
— între 80 și 120 unități	180 (1)
— peste 120 unități	270 (1)

(1) În părțile comestibile.”

— poziția „Tipuri de amidon (exclusiv amidonul pentru alimente de înțărare, formule de continuare și formule de început)” se înlocuiește cu „Tipuri de amidon (exclusiv amidonul din formule de început, formule de continuare și preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii)”;

— se adaugă următoarele rânduri:

„ <i>Salsicha fresca</i>	450
Struguri de masă	10
Litchi proaspete	10 (măsurat pe părțile comestibile)”;

(c) la partea C, tabelul pentru E 249, E 250, E 251 și E 252 se înlocuiește cu următorul text:

„Nr. E	Numele	Produsul alimentar	Adaosul maxim care se poate introduce în timpul procesului de fabricație (exprimat în NaNO ₃)	Doza reziduală maximă (exprimată în NaNO ₃)
E 249	Nitrit de potasiu (*)	Produse din carne	159 mg/kg	
E 250	Nitrit de sodiu (*)	Produse din carne sterilizate (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Produse tradiționale din carne, tratate prin imersiune (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira et cabeça (salgados)</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2) și produse similare		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) și produse similare		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) și produse similare		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		50 mg/kg
		Produse tradiționale din carne, conservate prin tratament uscat (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1) și produse similare		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 și paio do Lombo</i> (2.3); și produse similare		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); și produse similare		50 mg/kg
		Alte produse din carne conservate în mod tradițional (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); și produse similare	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); și produse similare <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

Nr. E	Numele	Produsul alimentar	Adaosul maxim care se poate introduce în timpul procesului de fabricație (exprimat în NaNO ₃)	Doza reziduală maximă (exprimată în NaNO ₃)
E 251 E 252	Nitrat de potasiu ⁽²⁾ Nitrat de sodiu ⁽²⁾	Produse din carne fără tratament termic	150 mg/kg	
		<p>Produse tradiționale din carne tratate prin imersiune (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon și Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) și produse similare</p> <p><i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5); și produse similare</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Produse tradiționale din carne, conservate prin tratament uscat (2): <i>Dry cured bacon și 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 și paio do Lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken, trocken-gepökelt</i> (2.5); și produse similare</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 fără adaos de E 249 sau E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg fără adaos de E 249 sau E 250</p>
		<p>Alte produse din carne conservate în mod tradițional (3): <i>Rohwürste (Salami et Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); și produse similare</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); și produse similare</p> <p><i>Jellied veal et brisket</i> (3.2);</p>	<p>300 mg/kg (fără adaos de E 249 sau E 250)</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (fără adaos de E 249 sau E 250)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

Nr. E	Numele	Produsul alimentar	Adaosul maxim care se poate introduce în timpul procesului de fabricație (exprimat în NaNO ₃)	Doza reziduală maximă (exprimată în NaNO ₃)
		Brânză de pastă dură, semimoale și moale	150 mg/kg în laptele pentru brânză sau o doză echivalentă, în cazul în care se adaugă după eliminarea zerului și adăugarea de apă	
		Înlocuitor de brânză pe bază de produse lactate		
		Hering marinat și șprot	500 mg/kg	

(*) Atunci când se etichetează «pentru uz alimentar», nitritul se poate vinde doar în amestec cu sarea sau cu un înlocuitor de sare.

(v) Valoarea Fo 3 este echivalentă cu un tratament termic de 3 minute la 121 °C (reducerea încărcăturii bacteriene de un miliard de spori în fiecare 1 000 conserve la un spor în 1 000 de conserve).

(2) Nitrații pot fi prezenți în unele produse din carne tratate termic, rezultând din transformarea naturală a nitriților în nitrați în mediu slab acid.

1 Produsele din carne sunt imersate în soluția de tratare ce conține nitriți și/sau nitrați, sare și alte componente. Produsele din carne pot fi supuse altor tratamente, de exemplu, afumare.

1.1 Se injectează o soluție de tratare în carne, urmată de tratarea prin imersiune timp de 3 până la 10 zile. Saramura mai conține culturi microbiologice de inițiere.

1.2 Tratare prin imersiune timp de 3-5 zile. Produsul nu este supus la tratament termic și prezintă o activitate mare cu apa.

1.3 Tratare prin imersiune în saramură timp de cel puțin 4 zile și pre-fierbere.

1.4 Se injectează soluția de tratare în carne, după care urmează tratarea prin imersiune. Timpul de tratare este 14 –21 de zile, urmat de maturare cu fum la rece timp de 4-5 săptămâni.

1.5 Produsul este tratat prin imersiune timp de 4-5 zile la 5-7 °C, se supune unei maturări de obicei, timp de 24-40 ore la 22 °C, se poate afuma timp de 24 ore la 20-25 °C și se depozitează timp de 3-6 săptămâni la 12-14 °C

1.6 Durata de tratare este de aproximativ 2 zile/kg, în funcție de forma și greutatea bucății de carne, urmată de stabilizare/maturare.

2 Procedul de tratare uscată presupune aplicarea uscată a amestecului de tratare care conține nitriți și/sau nitrați, sare și alte componente pe suprafața cărnii, urmată de o perioadă de stabilizare/maturare. Produsele din carne se pot supune și altor tratamente, de exemplu, afumare.

2.1 Tratare uscată, urmată de maturare, timp de cel puțin 4 zile.

2.2 Tratare uscată, cu o perioadă de stabilizare de cel puțin 10 zile și o perioadă de maturare de peste 45 de zile.

2.3 Tratare uscată timp de 10-15 zile, urmată de o stabilizare de 30-45 zile și o perioadă de maturare de cel puțin 2 luni.

2.4 Tratare timp de 3 zile + 1 zi/kg, urmată de o perioadă de post-tratare cu sare timp de 1 săptămână și o perioadă de maturare/coacere de 45 de zile până la 18 luni.

2.5 Timpul de tratare depinde de forma și greutatea bucăților de carne și este de aproximativ 10-14 zile, urmat de stabilizare/maturare.

3 Procedeele de tratare prin imersiune și tratare uscată, utilizate în combinație sau cele în care se includ nitrit și/sau nitrat într-un produs compus sau în care soluția de conservare se injectează în produs înainte de preparare. Produsul se poate supune la alte tratamente, de exemplu, afumare.

3.1 Conservarea uscată și conservarea prin imersiune utilizate în combinație (fără injecția de soluție de tratare). Timpul de tratare care depinde de forma și greutatea bucăților de carne este de aproximativ 14-35 zile, urmat de stabilizare/maturare.

3.2 Injectarea de soluție de tratare, urmată după cel puțin 2 zile, tratament termic în apă fiartă timp de 3 ore.

3.3 Produsul are o perioadă de maturare de minimum 4 săptămâni și un raport apă/proteine mai mic de 1,7.

3.4 Perioadă de maturare de cel puțin 30 de zile.

3.5 Produs uscat, tratat termic până la 70 °C, urmat de uscare și tratare cu fum timp de 8-12 zile. Produsul fermentat este supus unui proces de fermentare în trei etape timp de 14-30 zile, urmat de afumare.

3.6 Cârnați fără adaos de nitriți, cruzi, fermentați și uscați. Produsul este fermentat la temperaturi de 18-22 °C sau mai mici (10-12 °C) și apoi trece printr-o perioadă de maturare/coacere de 3 săptămâni. Produsul are un raport apă/proteine mai mic de 1,7.

(d) partea D se modifică după cum urmează:

(i) nota se înlocuiește cu textul următor: „Semnul * din tabel se referă la regula de proporționalitate: în cazul în care se utilizează combinații de galați, TBHQ, BHA și BHT, dozele individuale trebuie reduse proporțional.”;

(ii) rândul pentru E 310-E 321 și poziția pentru E 310-E 320 se înlocuiesc cu următorul text:

„E 310	<i>Galat de propil</i>	<i>Grăsimi și uleiuri pentru fabricarea profesională a produselor alimentare tratate termic</i>	200* (galați, TBHQ și BHA, individual sau combinați)
E 311	<i>Galat de octil</i>	<i>Ulei și grăsime pentru prăjire, exclusiv uleiul din turtă de măsline</i>	100* (BHT)
E 312	<i>Galat de dodecil</i>		
E 319	<i>Butilhidrochinonă terțiară (TBHQ)</i>	<i>Grăsime de porc; ulei de pește; grăsime de vită, pasăre și de oaie</i>	exprimat în raport cu substanța grasă în cele două cazuri
E 320	<i>Hidroxianisol butilat (BHA)</i>	<i>Amestecuri pentru prăjituri Gustări pe bază de cereale Lapte praf pentru distribuitor automate</i>	200 (galați, TBHQ și BHA, individual sau combinați)
E 321	<i>Hidroxitoluen butilat (BHT)</i>	<i>Supe și bulion deshidratate Sosuri Carne deshidratată Nuci prelucrate Cereale pre-fierte</i>	exprimați în raport cu substanța grasă
		<i>Produse de aseasonare și condimente</i>	200 (galați și BHA, individual sau combinați) exprimați în raport cu substanța grasă
		<i>Cartofi deshidratați</i>	25 (galați; TBHQ și BHA, individual sau combinați)
		<i>Gumă de mestecat Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE</i>	400 (galați; TBHQ, BHT și BHA, individual sau combinați)
		<i>Uleiuri esențiale</i>	1 000 (galați; TBHQ și BHA, individual sau combinați)
		<i>Arome, altele decât uleiurile esențiale</i>	100* (galați, individual sau combinați) 200* (TBHQ și BHA, individual sau combinați)”;

(iii) se adaugă următorul rând:

„E 586	4-hexilrezorcinol	Crustacee proaspete, înghețate și congelate	2 mg/kg sub formă de reziduuri în carnea crustaceelor”;
--------	-------------------	---	---

4. Anexa IV se modifică după cum urmează:

(a) rândul pentru E 385 se înlocuiește cu următorul text:

„E 385	Etilen-diamin-tetraacetat de calciu și disodiu (calciu disodiu EDTA)	Sosuri emulsionate	75 mg/kg
		Leguminoase, legume, ciuperci și anghinare în conserve	250 mg/kg
		Crustacee și moluște în conserve	75 mg/kg
		Pește în conserve	75 mg/kg
		Grăsimi tartinabile în sensul anexelor B și C la Regulamentul (CE) nr. 2991/94 ⁽¹⁾ , cu un conținut de grăsime de 41 % sau mai mic	100 mg/kg
		Crustacee înghețate și congelate	75 mg/kg
		Libamáj, egészben és tömbben	250 mg/kg

⁽¹⁾ JO L 316, 9.12.1994, p. 2.;

(b) după rândul pentru E 967, se inserează următorul rând:

„E 968	Eritritol	Produce alimentare în general [cu excepția băuturilor și a produselor alimentare menționate la articolul 2 alineatul (3)]	quantum satis
		Pește, crustacee, moluște și cefalopode neprelucrate, înghețate și congelate	quantum satis
		Lichioruri	quantum satis
			Pentru alte scopuri decât îndulcire”;

(c) se adaugă următorul rând:

„E 426	Hemiceluloză de soia	Băuturi pe bază de produse lactate destinate vânzării cu amănuntul	5 g/l
		Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE	1,5 g/l
		Sosuri emulsionate	30 g/l
		Produce de brutărie fină, preambalate, destinate vânzării cu amănuntul	10 g/l
		Tăiței orientali gata de consum, preambalați, destinați vânzării cu amănuntul	10 g/l
		Orez gata de consum, preambalat, destinat vânzării cu amănuntul	10 g/l

	<i>Produse prelucrate din cartofi și orez, preambalate (inclusiv produsele prelucrate congelate, înghețate, refrigerate și uscate) destinate vânzării cu amănuntul</i>	10 g/l
	<i>Produse din ouă, deshidratate, concentrate, congelate și înghețate</i>	10 g/l
	<i>Produse de cofetărie sub formă de jeleuri, cu excepția jeleurilor în mini-ceșcuțe</i>	10 g/kg”;

- (d) la rândul E 468, termenii „Suplimente alimentare solide” se înlocuiesc cu termenii „Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE, furnizate în formă solidă”;
- (e) la rândul E 338-E 452, termenii „Suplimente alimentare” se înlocuiesc cu termenii „Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE”;
- (f) la rândul E 405, rândul E 416, rândul E 432-E 436, rândul E 473 și E 474, rândul E 475, rândul E 491-E 495, rândul E 551-E 559 și rândul E 901-E 904, termenii „Suplimente alimentare dietetice” se înlocuiesc cu termenii „Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE”;
- (g) la rândul E 1201 și E 1202, termenii „Suplimente alimentare dietetice sub formă de tablete și tablete filmate” se înlocuiesc cu termenii „Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE, sub formă de tablete și tablete filmate”;
- (h) la rândul E 405, rândul E 432-E 436, rândul E 473 și rândul E 474, rândul E 475, rândul E 477, rândul E 481 și E 482, rândul E 491-E 495, termenii „Alimente dietetice destinate unor scopuri medicale speciale” se înlocuiesc cu termenii „Alimente dietetice destinate unor scopuri medicale speciale, în sensul Directivei 1999/21/CE”;
- (i) rândurile E 1505-E 1520 se înlocuiesc cu următorul text:

„E 1505	<i>Citrat de trietil</i>	<i>Arome</i>	<i>3 g/kg de la toate sursele din produsele alimentare consumate sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorului; individual sau în amestec. În cazul băuturilor, cu excepția lichiorurilor cremă, doza maximă de E 1520 este de 1 g/l”;</i>
E 1517	<i>Diacetat de gliceril (diacetină)</i>		
E 1518	<i>Triacetat de gliceril (triacetină)</i>		
E 1520	<i>Propan-1,2-diol (propilenglicol)</i>		

- (j) se adaugă următoarele rânduri:

„E 1204	<i>Polulan</i>	<i>Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE, sub formă de capsule și tablete</i>	<i>quantum satis</i>
		<i>Microdulciuri sub formă de foițe pentru înprospătarea respirației</i>	<i>quantum satis</i>
E 1452	<i>Octenilsuccinat de amidon și aluminiu</i>	<i>Preparate de vitamine încapsulate în suplimentele alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE</i>	<i>35 g/kg în suplimentul alimentar”.</i>

5. Anexa V se modifică după cum urmează:

(a) după rândul E 967, se inserează următorul rând:

„E 968	Eritritol”;	
--------	-------------	--

(b) după rândul E 466, se inserează următorul rând:

„E 462	Etilceluloză”;	
--------	----------------	--

(c) la coloana a treia de la rândul E 551 și E 552, se adaugă următoarea teză:

„Pentru E 551: în E 171 dioxid de titan și E 172 oxizi și hidroxizi de fier (maximum 90 % în raport cu pigmentul).”

6. Anexa VI se modifică după cum urmează:

(a) la primul, al doilea și al treilea paragraf din nota introductivă, termenul „alimente pentru înțărare” se înlocuiește cu termenii „Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii”;

(b) la partea 3, în titlu, la rândul E 170-E 526, rândul E 500, E 501 și E 503, rândul E 338, rândul E 410-E 440, rândul E 1404-E 1450 și rândul E 1451, termenul „alimente pentru înțărare” se înlocuiește cu termenii „Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii”;

(c) la partea 4, după rândul E 472c, se inserează următorul rând:

„E 473	Esterii zaharozei ai acizilor grași	120 mg/l	Produse ce conțin proteine hidrolizate, peptide și aminoacizi”.
--------	-------------------------------------	----------	---

ANEXA II

Anexa la Directiva 94/35/CE se modifică după cum urmează:

1. La prima coloană a rândului pentru E 420-E 967, se adaugă „E 968”.
 2. La coloana a doua a rândului pentru E 420-E 967, se adaugă „Eritritol”.
-