

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2006/52/ES**ze dne 5. července 2006,****kterou se mění směrnice 95/2/ES o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a náhradní sladidla a směrnice 94/35/ES o náhradních sladidlech pro použití v potravinách**

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství, a zejména na článek 95 této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise,

s ohledem na stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru ⁽¹⁾,

v souladu s postupem stanoveným v článku 251 Smlouvy ⁽²⁾,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Přídatné potravinářské látky mohou být schváleny pro používání v potravinách pouze tehdy, jsou-li v souladu s přílohou II směrnice Rady 89/107/EHS ze dne 21. prosince 1988 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se potravinářských přídatných látek povolených pro použití v potravinách určených k lidské spotřebě ⁽³⁾.
- (2) Směrnice 95/2/ES ⁽⁴⁾ stanoví seznam potravinářských přídatných látek, jež mohou být používány ve Společenství, a podmínky jejich použití.
- (3) Směrnice 94/35/ES ⁽⁵⁾ stanoví seznam náhradních sladidel, jež mohou být používána ve Společenství, a podmínky jejich použití.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 255, 14.10.2005, s. 59.

⁽²⁾ Stanovisko Evropského parlamentu ze dne 26. října 2005 (dosud nezveřejněné v Úředním věstníku). Rozhodnutí Rady ze dne 2. června 2006.

⁽³⁾ Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 27. Směrnice naposledy pozměněná nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Úř. věst. L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 61, 18.3.1995, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 2003/114/ES (Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 58).

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 3. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 2003/115/ES (Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 65).

(4) Od přijetí směrnic 95/2/ES a 94/35/ES došlo v oblasti potravinářských přídatných látek k technickému vývoji. Uvedené směrnice by měly být upraveny, aby tento vývoj zohledňovaly.

(5) Na základě stanoviska Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) ze dne 26. listopadu 2003 dochází ke změnám ve stávajících povoleních s cílem udržet hladinu nitrosaminů co nejnižší snížením hladiny dusitanů a dusičnanů přidávaných do potravin a zároveň zachovat mikrobiologickou bezpečnost potravin. Úřad doporučuje, aby se hladiny dusitanů a dusičnanů stanovily právními předpisy jako „přidané množství“. Úřad se domnívá, že k potlačení *C. botulinum* přispívá spíše přidané množství dusitanů než jejich zbytkové množství. Stávající ustanovení by se měla pozměnit tak, aby byly nejvyšší povolené hodnoty, jak uvádí úřad, v tepelně neopracovaných nebo tepelně opracovaných masných výrobcích, sýrech a rybách vyjadřovány jako přidaná množství. Avšak pro některé tradičním způsobem vyráběné masné výrobky by měla být výjimečně stanovena nejvyšší zbytková množství za předpokladu, že tyto výrobky budou náležitě definovány a pojmenovány. Stanovené hodnoty by měly zajistit, že nebude překročen přijatelný denní přívod (ADI) stanovený Vědeckým výborem pro potraviny v roce 1990. Výrobky, které nejsou konkrétně uvedeny v této směrnici, které jsou však tradičně vyráběny podobným způsobem (tj. podobné výrobky), mohou být v případě nutnosti zařazeny do kategorií v souladu s články 5 a 6 směrnice 95/2/ES. U sýrů by měla být hodnota vyjádřena jako množství přidané do mléka na výrobu sýrů. Pokud se použije postup, při kterém se před přidáním dusičnanů odstraňuje syrovátka a přidává voda, měly by být výsledné hodnoty stejné jako hodnoty, kterých by bylo dosaženo, kdyby se dusičnany přidaly přímo do mléka na výrobu sýrů.

(6) Směrnice 2003/114/ES měnící směrnicí 95/2/ES stanovila Komisi a úřadu povinnost přezkoumat do 1. července 2004 podmínky pro použití přídatných látek E 214 až E 219, tj. p-hydroxybenzoátů a jejich sodných solí. Úřad vyhodnotil informace o bezpečnosti p-hydroxybenzoátů a dne 13. července 2004 vydal své stanovisko. Úřad stanovil celkový přijatelný denní přívod pro methylester a ethylester a kyseliny p-hydroxybenzoové a jejich sodné soli v celkové výši 0–10 mg/kg tělesné hmotnosti. Úřad shledal, že by propylparaben neměl být zahrnut do tohoto celkového přijatelného denního přívodu, protože měl na rozdíl od methylparabenu a ethylparabenu u mladých krys vliv na pohlavní hormony a samčí pohlavní orgány. Úřad proto nemohl doporučit pro propylparaben přijatelný denní přívod (ADI), protože nemá k dispozici žádnou jasně stanovenou hodnotu dávky bez pozorovaného nepříznivého účinku (NOAEL). Je nezbytné ze směrnice 95/2/ES vyjmout propyl p-hydroxybenzoát (E 216) a propyl p-hydroxybenzoát sodnou sůl (E 217). Kromě toho je nutné ukončit i používání p-hydroxybenzoátů v tekutých dietních doplňcích stravy.

- (7) Rozhodnutí Komise 2004/374/ES⁽¹⁾ pozastavilo uvádění na trh a dovoz želé cukrovinek ve tvaru minipohárků obsahujících želírující potravinářské přídatné látky získané z mořských řas a některých gum, a to z důvodu nebezpečí udušení těmito produkty. S ohledem na přezkum uvedeného rozhodnutí je proto třeba vyloučit používání některých želírujících potravinářských přídatných látek v želé cukrovinkách ve tvaru minipohárků.
- (8) Vědecký výbor pro potraviny vyhodnotil informace o bezpečnosti erytritolu a dne 5. března 2003 vydal stanovisko. Výbor dospěl k závěru, že použití erytritolu jako potravinářské přídatné látky je přijatelné. Výbor rovněž upozorňuje, že erytritol má projímavé účinky, ovšem ve vyšší dávce než jiné polyalkoholy. Erytritol má kromě přislažování ještě mnoho jiných technologických vlastností, jež jsou důležité v široké řadě potravin, od cukrovinek po mléčné produkty. Působí jako látka zvýrazňující chuť a vůni, nosič, zvlhčující látka, stabilizátor, zahušťovadlo, plnidlo a sekvestrant. Je třeba povolit použití erytritolu ve stejných potravinářských využitích jako u ostatních polyalkoholů, jež jsou v současné době povoleny. Kromě toho je nutné změnit směrnici 94/35/ES, jelikož erytritol může být stejně jako ostatní polyalkoholy, jež jsou v současné době povoleny, použit také pro účely přislažování.
- (9) Vědecký výbor pro potraviny vyhodnotil informace o bezpečnosti sójové hemicelulosa a dne 4. dubna 2003 vydal stanovisko. Výbor dospěl k závěru, že použití sójové hemicelulosa je v některých potravinách, k nimž byla podána žádost, a v určitých hodnotách obsahu přijatelné. Je proto vhodné povolit používání sójové hemicelulosa pro některé účely. Aby se však vyšlo vstříc osobám trpícím alergiemi, nemělo by toto používání být povoleno v nezpracovaných potravinách, ve kterých se neočekává přítomnost sóji. V každém případě by měli být spotřebitelé v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy⁽²⁾ informováni v případě, že výrobky obsahují sójovou hemicelulosu.
- (10) Úřad vyhodnotil informace o bezpečnosti ethylcelulosa a dne 17. února 2004 vydal stanovisko. Úřad se rozhodl zahrnout ethylcelulosu do skupinového přijatelného denního přívodu „blíže neuvedeno“ pro modifikované celulózy, který stanovil Vědecký výbor pro potraviny. Ethylcelulosa se hlavně používá v doplňcích stravy a v látkách určených k aromatizaci v obalu. Použití ethylcelulosa by proto mělo být povoleno obdobným způsobem jako u ostatních celulóz.
- (11) Úřad vyhodnotil informace o bezpečnosti pullulanu a dne 13. července 2004 vydal stanovisko. Úřad shledal, že použití pullulanu je přijatelné při potahování doplňků stravy ve formě tobolek a tablet, jakož i u osvěžovačů dechu ve formě plátek. Je proto vhodné tyto způsoby použití povolit.
- (12) Úřad vyhodnotil informace o bezpečnosti terciálního butylhydrochinonu (TBHQ) a dne 12. července 2004 vydal stanovisko. Úřad stanovil pro tento antioxidant přijatelný denní přívod ve výši 0 až 0,7 mg/kg tělesné váhy a shledal, že jeho použití je přijatelné v určitých potravinách v určitých hodnotách obsahu. Je proto vhodné tuto přídatnou látku povolit.
- (13) Vědecký výbor pro potraviny vyhodnotil informace o bezpečnosti škrobového oktenylsukcinátu hlinitého a dne 21. března 1997 vydal stanovisko. Výbor shledal, že použití této přídatné látky jako složky vitaminů a karotenoidů ve formě minitobolek je možné považovat za přijatelné. Je proto vhodné toto použití povolit.
- (14) Během výroby sýrů z kyselého mléka se k pasterizovanému mléku přidává hydrogenuhličitan sodný (E 500ii), aby ztlumil kyselost způsobenou kyselinou mléčnou na vhodné hodnotě pH, čímž se vytvoří nezbytné podmínky pro růst zrajících kultur. Je proto vhodné povolit použití hydrogenuhličitanu sodného v sýrech z kyselého mléka.
- (15) V současné době je ve vařených garnátech obecných povoleno použití směsi sorbanů (E 200, E 202 a E 203) a benzoanů (E 210 až E 213) pro účely konzervace. Je vhodné rozšířit povolení pro její použití ve všech vařených koryších a měkkýších.
- (16) Oxid křemičitý (E 551) je jako nosič potravinářských barviv povolen v maximální výši 5 %. Mělo by být dále povoleno používání oxidu křemičitého jako nosiče pro potravinářská barviva oxidu titaničitého (E 171) a oxidy a hydroxidy železa (E 172) v maximální výši 90 % obsahu barviva.
- (17) Směrnice 95/2/ES omezuje používání přísad uvedených v příloze I uvedené směrnice v tradičním francouzském chlebu „*Pain courant français*“. Stejně omezení by mělo platit i pro podobný tradiční maďarský chléb. Rovněž je vhodné, aby bylo povoleno použití kyseliny askorbové (E 300), askorbátu sodného (E 301) a dvojsodno-vápenaté soli kyseliny ethylen-diamintetraoctové (E 385) v maďarských játrových pařtíkách.
- (18) Je nezbytné aktualizovat stávající předpisy týkající se používání oxidu siřičitého a siřičitanů (E 220 až E 228) ve vařených koryších, stolním hroznovém vínu a liči.
- (19) V souladu se žádostí z členského státu a se stanoviskem Vědeckého výboru pro potraviny ze dne 5. března 2003 by měl být 4-hexylresorcinol, který byl na vnitrostátní úrovni povolen na základě směrnice 89/107/EHS, povolen na úrovni Společenství.

(1) Úř. věst. L 118, 23.4.2004, s. 70.

(2) Úř. věst. L 109, 6.5.2000, s. 29. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 2003/89/ES (Úř. věst. L 308, 25.11.2003, s. 15).

- (20) Terminologie použitá ve směrnici 95/2/ES by měla být přizpůsobena s ohledem na směrnici Rady 89/398/EHS ze dne 3. května 1989 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se potravin určených pro zvláštní výživu ⁽¹⁾, směrnici Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy ⁽²⁾ a směrnici Komise 1999/21/ES ze dne 25. března 1999 o dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely ⁽³⁾.
- (21) Směrnice 95/2/ES a 94/35/ES by proto měly být odpovídajícím způsobem změněny,

PŘIJALY TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Směrnice 95/2/ES se mění takto:

- V čl. 1 odst. 3 se písmeno c) nahrazuje tímto:

„c) „nosiči“, včetně rozpouštědel, látky, které se používají k rozpouštění, ředění, disperzi nebo jiné fyzikální úpravě potravinářské přídatné látky nebo látky určené k aromatizaci s cílem usnadnit manipulaci s nimi, jejich aplikaci nebo použití, aniž přitom mění jejich technologickou funkci (a aniž vykazují jakýkoliv vlastní technologický účinek);“.
- V čl. 3 odst. 2 se slova „výživu po odstavení“ nahrazují slovy „obilné a ostatní příkrmy“.
- Přílohy se mění v souladu s přílohou I této směrnice.

Článek 2

Příloha směrnice 94/35/ES se mění v souladu s přílohou II této směrnice.

Článek 3

1. Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí do 15. února 2008 tak, aby

- povolovaly obchodování s produkty, jež jsou v souladu s touto směrnicí, a jejich používání nejpozději od 15. února 2008,
- zakazovaly obchodování s produkty, jež nejsou v souladu s touto směrnicí, a jejich používání nejpozději od 15. srpna 2008.

Avšak produkty, které byly uvedeny na trh nebo označeny před 15. srpnem 2008 a nejsou v souladu s touto směrnicí, smějí být prodávány až do vyčerpání zásob.

Členské státy neprodleně sdělí Komisi znění těchto předpisů spolu se srovnávací tabulkou mezi jejich ustanoveními a ustanoveními této směrnice.

2. Předpisy přijaté členskými státy podle odstavce 1 musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 4

Tato směrnice vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Článek 5

Tato směrnice je určena členskými státním.

Ve Štrasburku dne 5. července 2006.

Za Evropský parlament

předseda

J. BORRELL FONTELLES

Za Radu

předsedkyně

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 27. Směrnice naposledy pozměněna nařízením (ES) č. 1882/2003.

⁽²⁾ Úř. věst. L 183, 12.7.2002, s. 51.

⁽³⁾ Úř. věst. L 91, 7.4.1999, s. 29. Směrnice ve znění aktu o přistoupení z roku 2003.

PŘÍLOHA I

Přílohy směrnice 95/2/ES se mění takto:

1. Příloha I se mění takto:

a) v úvodní poznámce se vkládá nová poznámka, která zní:

- „4. Látky uvedené pod čísly 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 a E 440 nelze použít v želé cukrovinkách ve tvaru minipohárků, jimiž se pro účely této směrnice rozumějí želé cukrovinky pevné konzistence v polotuhých minipohárcích nebo minitobolkách, které jsou určeny k požití jako jedno sousto tak, že při stlačení minipohárku či minitobolky se cukrovinka vsune do úst.“;

b) v tabulce se vkládá nový řádek, který zní:

„E 462	Ethylcelulosa“
--------	----------------

2. Příloha II se mění takto:

a) řádek pro „zrající sýr“ se nahrazuje tímto:

„Zrající sýr	E 170 uhličitán vápenatý E 504 uhličitany hořečnaté E 509 chlorid vápenatý E 575 glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>
	E 500ii hydrogenuhličitán sodný	<i>quantum satis</i> (pouze pro sýr z kyselého mléka);

b) v řádku pro „Běžný francouzský chléb (*Pain courant français*)“ se slova „Běžný francouzský chléb (*Pain courant français*)“ nahrazují slovy „*Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*“;c) v řádku pro „Husí játra, celá husí játra, husí játra v bloku (*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*)“ se slova „Husí játra, celá husí játra, husí játra v bloku (*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*)“ nahrazují slovy „*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“.

3. Příloha III se mění takto:

a) část A se mění takto:

i) v tabulce „Sorbany, benzoany a phydroxybenzoany“ se zrušují řádky pro „E 216 Propyl p-hydroxybenzoát“ a „E 217 Propyl p-hydroxybenzoát sodnou sůl“,

ii) tabulka pro potraviny se mění takto:

— zrušují se tyto řádky:

„Vaření korýši				2 000		
Račí ocásky, vařené a balení marinované vaření měkkýši	2 000					
Tekuté výživové doplňky						2 000“

- vkládají se nové řádky, které znějí:

„Korýši a měkkýši, vaření		1 000		2 000		
Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES (*) dodávané v tekuté formě				2 000		

(*) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES (Úř. věst. L 183, 12.7.2002, s. 51).“;

- slova „Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely“ se nahrazují slovy „Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES (*)“

(*) Směrnice Komise 1999/21/ES (Úř. věst. L 91, 7.4.1999, s. 29).“;

- b) v části B se tabulka pro potraviny mění takto:

- řádek pro korýše a hlavonožce se nahrazuje tímto:

„Korýši a hlavonožci:	
— čerství, zmrazení a hluboce zmrazení	150 ⁽¹⁾
— korýši z čeledí <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— do 80 jednotek	150 ⁽¹⁾
— mezi 80 a 120 jednotkami	200 ⁽¹⁾
— nad 120 jednotek	300 ⁽¹⁾
Korýši a hlavonožci:	
— vaření	50 ⁽¹⁾
— vaření korýši z čeledí <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— do 80 jednotek	135 ⁽¹⁾
— mezi 80 a 120 jednotkami	180 ⁽¹⁾
— nad 120 jednotek	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ V jedlém podílu.“;

- slova „Škroby (kromě škrobů pro výživu při odstavení kojence, pokračovací a počáteční kojeneckou výživu)“ se nahrazují slovy „Škroby (kromě škrobů v počáteční kojenecké výživě, pokračovací kojenecké výživě a obilných a ostatních příkrmech)“;

- vkládají se nové řádky, které znějí:

„ <i>Salsicha fresca</i> “	450
Stolní hroznové víno	10
Čerstvé liči	10 (měřeno v jedlém podílu)“;

c) v části C se tabulka pro E 249, E 250, E 251 a E 252 nahrazuje tímto:

„Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby (vyjádřeno jako NaNO ₂)	Nejvyšší zbytkové množství (vyjádřeno jako NaNO ₂)
E 249	Dusitan draselný (*)	Masné výrobky	150 mg/kg	
E 250	Dusitan sodný (*)	Sterilované masné výrobky (Fo > 3,00) (*)	100 mg/kg	
		Tradiční nakládané masné výrobky (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); a podobné výrobky		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); a podobné výrobky		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); a podobné výrobky		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Tradiční sušené masné výrobky (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); a podobné výrobky		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 a paio do lombo</i> (2.3); a podobné výrobky		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5) a podobné výrobky;		50 mg/kg
		Jiné tradičně vyrobené masné výrobky (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); a podobné výrobky	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) a podobné výrobky; <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby (vyjádřeno jako NaNO ₂)	Nejvyšší zbytkové množství (vyjádřeno jako NaNO ₂)
E 251 E 252	Dusičnan sodný ⁽²⁾ Dusičnan draselný ⁽²⁾	Těpelně neopracované masné výrobky	150 mg/kg	
		Tradiční nakládané masné výrobky (1): <i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrokt renkött</i> (1.4); <i>Wiltshire bacon a Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); a podobné výrobky <i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); a podobné výrobky <i>Cured tongue</i> (1.3)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg bez přidání E 249 nebo E 250 10 mg/kg
		Tradiční sušené masné výrobky (2): <i>Dry cured bacon a Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da pá a paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); a podobné výrobky <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)		250 mg/kg 250 mg/kg bez přidání E 249 nebo E 250
		Jiné tradiční masné výrobky (3): <i>Rohwürste (Salami a Kantwurst)</i> (3.3); <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); a podobné výrobky <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); a podobné výrobky <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);	300 mg/kg (bez přidání E 249 nebo E 250)	250 mg/kg 250 mg/kg (bez přidání E 249 nebo E 250) 10 mg/kg

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby (vyjádřeno jako NaNO ₂)	Nejvyšší zbytkové množství (vyjádřeno jako NaNO ₂)
		Tvrdé, polotvrdé a poloměkké sýry	150 mg/kg v mléce na výrobu sýrů nebo srovnatelné množství přidané po odstranění syrovátky a přidání vody	
		Analogy sýra na bázi mléka		
		Nakládání sledi a šproti	500 mg/kg	

- (*) Pokud jsou dusitany označeny „pro použití v potravinách“, mohou být prodávány pouze ve směsi se solí nebo s náhradou soli.
- (†) Hodnota Fo 3 se rovná třem minutám tepelného ošetření při 121 °C (snížení množství bakterií z jedné miliardy spor v každé z 1 000 plechovek na jednu sporu v tisíci plechovkách).
- (‡) Dusičnany mohou být obsaženy v některých tepelně opracovaných masných výrobcích v důsledku přirozené přeměny dusitanů na dusičnany v slabě kyselém prostředí.
- 1 Masné výrobky se nakládají v nálevu obsahujícím dusitany nebo dusičnany, sůl a jiné složky. Masné výrobky mohou být předmětem dalšího zpracování, např. uzení.
 - 1.1 Do masa je vpravena injekce s nálevem a následně se naloží po dobu tří až deseti dnů. Slaný nálev rovněž obsahuje mikrobiologické startovací kultury.
 - 1.2 Naloží se po dobu tří až pěti dnů. Výrobek je tepelně neopracovaný a má vysokou vodní aktivitu.
 - 1.3 Naloží se po dobu nejméně čtyř dnů a předvaří se.
 - 1.4 Do masa je vpravena injekce s nálevem a následně se naloží. Doba naložení je 14 až 21 dní s následným zráním uzením za studena po dobu čtyř až pěti týdnů.
 - 1.5 Nakládá se po dobu čtyř až pěti dnů při teplotě 5 až 7 °C, zraje typicky po dobu 24 až 40 hodin při teplotě 22 °C, může se udit po dobu 24 hodin při teplotě 20 až 25 °C a skladuje se po dobu tří až šesti týdnů při teplotě 12 až 14 °C.
 - 1.6 Doba naložení záleží na tvaru a hmotnosti kusů masa, přibližně dva dny na jeden kg, poté následuje stabilizace/zrání.
 - 2 Proces konzervování sušením zahrnuje působení konzervační směsi obsahující dusitany nebo dusičnany, sůl a jiné složky za sucha na povrch masa s následným obdobím stabilizace/zrání. Masné výrobky mohou být předmětem dalšího zpracování, např. uzení.
 - 2.1 Konzervování sušením následované zráním po dobu nejméně čtyř dnů.
 - 2.2 Konzervování sušením s dobou stabilizace nejméně deset dnů a zrání po dobu více než 45 dnů.
 - 2.3 Konzervováno sušením po dobu deseti až patnácti dnů s následnou dobou stabilizace 30 až 45 dnů a zrání nejméně dva měsíce.
 - 2.4 Konzervováno sušením po dobu tří dnů plus jeden den na každý kilogram s následným obdobím po nasolení v délce jednoho týdne a obdobím zrání od 45 dnů do osmnácti měsíců.
 - 2.5 Doba konzervování záleží na tvaru a hmotnosti kusů masa, přibližně deset až čtrnáct dnů, poté následuje stabilizace/zrání.
 - 3 Procesy konzervování nakládáním a sušením jsou používány kombinovaně nebo pokud je dusičnan nebo dusitan obsažen ve složeném výrobku nebo pokud je konzervační nálev vpraven do výrobku injekcí před vařením. Výrobky mohou být předmětem dalšího zpracování, např. uzení.
 - 3.1 Konzervování sušením a nakládáním v nálevu je používáno kombinovaně (bez vpravení nálevu injekcí). Doba konzervování záleží na tvaru a hmotnosti kusů masa, přibližně 14 až 35 dnů, poté následuje stabilizace/zrání.
 - 3.2 Injekce nálevu s následným vařením ve vroucí vodě po dobu až tří hodin po uplynutí nejméně dvou dnů.
 - 3.3 Výrobek má dobu zrání nejméně čtyř týdnů a poměr vody/proteinů menší než 1,7.
 - 3.4 Výrobek má dobu zrání nejméně 30 dnů.
 - 3.5 Sušený výrobek vařený za teploty 70 °C, poté proces sušení a uzení po dobu osmi až dvanácti dnů. Fermentovaný výrobek podléhá trístupňovému procesu fermentování po dobu 14 až 30 dnů s následným uzením.
 - 3.6 Sušená, za syrova fermentovaná klobása bez přidaných dusitanů. Výrobek je fermentován při teplotách v rozmezí od 18 do 22 °C nebo nižších (10 až 12 °C) a poté následuje zrání po dobu nejméně tří týdnů. Výrobek má poměr vody/proteinů menší než 1,7⁴;

d) část D se mění takto:

i) poznámka se nahrazuje tímto: „Znak * v tabulce se vztahuje k pravidlu úměrnosti: pokud jsou galláty, TBHQ, BHA a BHT použity v kombinaci, musí být jejich jednotlivá množství úměrně snížena.“,

ii) řádek pro E 310, E 311, E 312, E 319, E 320 a E 321 se nahrazuje tímto:

„E 310	Propylgallát	Tuky a oleje pro výrobu tepelně opracovaných potravin	200* (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
E 311	Oktylgallát	Oleje a tuky na smažení, kromě oleje z olivových výlisků	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallát		
E 319	Terciární butylhydrochinon (TBHQ)	Sádlo; rybí tuk; hovězí lůj, drůbeží tuk a skopový lůj	obojí vyjádřeno pro tuk
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Směsi pro přípravu moučnicků Snacky na bázi obilovin Sušené mléko pro prodejní automaty	200 (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	Sušené polévky a vývary Omáčky Sušené maso Zpracovaná ořechová jádra Předvařené obiloviny	vyjádřeno pro tuk
		Koření a ochucovací přípravky	200 (galláty a BHA jednotlivě nebo v kombinaci) vyjádřeno pro tuk
		Sušené brambory	25 (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		Žvýkačky Doplňky stravy vymezené směrnici 2002/46/ES	400 (galláty, TBHQ, BHT a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		Vonné silice	1 000 (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		Látky určené k aromatizaci jiné než vonné silice	100* (galláty jednotlivě nebo v kombinaci) 200* (TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)“

iii) vkládá se nový řádek, který zní:

„E 586	4-Hexylresorcinol	Čerství, zmrazení a hluboce zmrazení koryšů	2 mg/kg zbytkového množství v mase koryšů“
--------	-------------------	---	--

4. Příloha IV se mění takto:

a) řádek pro E 385 se nahrazuje tímto:

„E 385	Dvojsodno-vápenatá sůl kyseliny ethylen-diamintetraoctové (vápenatodisodná sůl EDTA)	Emulgované omáčky	75 mg/kg
		Sterilované luštěniny, sterilovaná lusková zelenina, houby a artyčoky v plechovkách a sklenicích	250 mg/kg
		Sterilování koryši a měkkýši v plechovkách a sklenicích	75 mg/kg
		Sterilované ryby v plechovkách a sklenicích	75 mg/kg
		Roztíratelné tuky vymezené přílohami B a C nařízení (ES) č. 2991/94 (*), s obsahem tuku nejvýše 41 %	100 mg/kg
		Zmrazení a hluboce zmrazení koryši	75 mg/kg
	<i>Libamáj, egészszben és tömbben</i>	250 mg/kg	

(*) Úř. věst. L 316, 9.12.1994, s. 2.;

b) za řádek pro E 967 se vkládá nový řádek, který zní:

„E 968	Erytritol	Potraviny obecně (kromě nápojů a potravin uvedených v čl. 2 odst. 3)	<i>quantum satis</i>
		Zmrazené a hluboce zmrazené nezpracované ryby, koryši, měkkýši a hlavonožci	<i>quantum satis</i>
		Likéry	<i>quantum satis</i>
			Pro jiné účely než přislažování“;

c) vkládá se nový řádek, který zní:

„E 426	Sójová hemicelulosa	Nápoje na bázi mléka určené pro maloobchodní prodej	5 g/l
		Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES	1,5 g/l
		Emulgované omáčky	30 g/l
		Balené jemné pekařské zboží určené pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Balené hotové orientální nudle určené pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Balená hotová rýže určená pro maloobchodní prodej	10 g/kg

		Balené zpracované produkty z brambor a rýže (včetně zmrazených, hluboce zmrazených, chlazených a sušených produktů) určené pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Sušené, zahuštěné, zmrazené nebo hluboce zmrazené vaječné výrobky	10 g/kg
		Želé cukrovinky, kromě želé cukrovinek ve tvaru minipohárků	10 g/kg;

- d) v řádku E 468 se slova „Tuhé doplňky stravy“ nahrazují slovy „Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES dodávané v pevné formě“;
- e) v řádku E 338 až E 452 se slova „Dietní doplňky stravy“ nahrazují slovy „Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES“;
- f) v řádku E 405, řádku E 416, řádku E 432 až E 436, řádku E 473 a E 474, řádku E 475, řádku E 491 až E 495, řádku E 551 až E 559 a řádku E 901 až E 904 se slova „Dietní doplňky stravy“ nahrazují slovy „Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES“;
- g) v řádku E 1201 a 1202 se slova „Dietní doplňky stravy ve formě tablet a potahovaných tablet“ nahrazují slovy „Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ve formě tablet a potahovaných tablet“;
- h) v řádku E 405, řádku E 432 až E 436, řádku E 473 a E 474, řádku E 475, řádku E 477, řádku E 481 a E 482, řádku E 491 až E 495 se slova „Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely“ nahrazují slovy „Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES“;
- i) řádek pro E 1505, E 1517, E 1518 a E 1520 se nahrazuje tímto:

„E 1505	Triethylcitrát	Látky určené k aromatizaci	3 g/kg ze všech zdrojů v potravinách určených k přímé spotřebě nebo připravených podle pokynů výrobce; jednotlivě nebo v kombinaci. V případě nápojů, s výjimkou krémových likérů, je nejvyšší množství pro E 1520 1 g/l“;
E 1517	Glyceryl-diacetát (diacetin)		
E 1518	Glyceryl-triacetát (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)		

- j) doplňují se nové řádky, které znějí:

„E 1204	Pullulan	Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES, ve formě tobolek a tablet	<i>quantum satis</i>
		Mikrocukrovinky na osvěžení dechu ve formě plátek	<i>quantum satis</i>
E 1452	Škrobový oktenylsukcinát hlinitý (SAOS)	Vitaminové přípravky ve formě tobolek v doplňcích stravy vymezených směrnicí 2002/46/ES	35 g/kg doplňku stravy“

5. Příloha V se mění takto:

a) za řádek pro E 967 se vkládá nový řádek, který zní:

„E 968	Erytritol“;	
--------	-------------	--

b) za řádek pro E 466 se vkládá nový řádek, který zní:

„E 462	Ethylcelulosa“;	
--------	-----------------	--

c) ve třetím sloupci řádku pro E 551 a E 552 se vkládá nová věta, která zní:

„Pro E 551: v E 171 oxidu titaničitém a E 172 oxidech a hydroxidech železa (max. 90 % obsahu barviva).“

6. Příloha VI se mění takto:

a) v prvním, druhém a třetím odstavci úvodní poznámky se slova „výživa po odstavení může“ nahrazují slovy „obilné a ostatní příkrmy mohou“;

b) v části 3, v názvu, v řádku E 170 až E 526, řádku E 500, E 501 a E 503, řádku E 338, řádku E 410 až E 440, řádku E 1404 až E 1450 a řádku E 1451 se slova „výživa po odstavení“ nahrazují slovy „obilné a ostatní příkrmy“;

c) v části 4 se za řádek E 472c vkládá nový řádek, který zní:

„E 473	estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 mg/l	Výrobky obsahující hydrolyzované proteiny, peptidy a aminokyseliny“
--------	--	----------	---

PŘÍLOHA II

Příloha směrnice 94/35/ES se mění takto:

1. v prvním sloupci řádku pro E 420 až E 967 se vkládá kód „E 968“;
 2. v druhém sloupci řádku pro E 420 až E 967 se vkládá slovo „Erytritol“.
-