

ДИРЕКТИВА 2006/52/ЕО НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

от 5 юли 2006 година

за изменение на Директива 95/2/ЕО относно хранителните добавки, различни от оцветители и подсладители и на Директива 94/35/ЕО относно подсладителите за употреба в храни

ЕВРОПЕЙСКИЯТ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взеха предвид Договора за създаване на Европейската общност, и по-специално член 95 от него,

като взеха предвид предложението на Комисията,

като взеха предвид становището на Европейския икономически и социален комитет¹,

в съответствие с процедурата, предвидена в член 251 от Договора²,

като имат предвид, че:

(1) Добавките в храните могат да бъдат одобрени за употреба в храни, само ако съответстват на приложение II към Директива 89/107/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 г. относно сближаване на законодателствата на държавите-членки относно добавките в храните, разрешени за употреба в храни, предназначени за консумация от човека³.

(2) Директива 95/2/ЕО⁴ съдържа списък с добавките в храните, които могат да се използват в Общността, както и условията за тяхната употреба.

(3) Директива 94/35/ЕО⁵ съдържа списък с подсладители, които могат да се използват в Общността, както и условията за тяхната употреба.

(4) След приемането на Директиви 95/2/ЕО и 94/35/ЕО е налице технически напредък в областта на добавките в храни. Тези директиви следва да се адаптират с оглед на този напредък.

(5) Въз основа на становището на Европейския орган по безопасност на храните (EFSA), изразено на 26 ноември 2003 г., в текущите разрешителни са внесени промени с оглед поддържането нивото на нитрозамините на възможно най-ниски стойности чрез намаляване нивата на нитритите и нитратите, добавяни в

¹ ОВ С 255, 14.10.2005 г., стр. 59.

² Становище на Европейския парламент, дадено на 26 октомври 2005 г. (все още непубликувано в Официален вестник). Решение на Съвета от 2 юни 2006 г.

³ ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 27. Директива, последно изменена с Регламент на Европейския парламент и на Съвета (ЕО) № 1882/2003 (ОВ L 284, 31.10.2003 г., стр. 1).

⁴ ОВ L 61, 18.3.1995 г., стр. 1. Директива, последно изменена с Директива 2003/114/ЕО (ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 58).

⁵ ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 3. Директива, последно изменена с Директива 2003/115/ЕО (ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 65).

храните, като същевременно се поддържа микробиологичната безопасност на хранителните продукти. EFSA препоръчва нивата на нитрити и нитрати да се посочат в законодателството като „добавено количество”. EFSA е на мнение, че добавеното количество нитрит в по-голяма степен от остатъчното количество допринася за потискащото действие срещу *C. botulinum*. Настоящите разпоредби следва да бъдат изменени така, че максимално допустимите нива, споменати от EFSA, в месните продукти, преминали термична обработка, и в месните продукти, непреминали термична обработка, в сирената и в рибата да са изразени като добавени количества. Във вид на изключение обаче, по отношение на някои традиционно произвеждани месни продукти следва да бъдат определени максимални остатъчни стойности, при условие, че продуктите са установени и идентифицирани по подходящ начин. Определените стойности следва да гарантират, че не се надвишава допустимата дневна доза (ДДД), посочена от Научния комитет по храните през 1990 г. Продуктите, които не са изрично назовани в настоящата директива, но които традиционно се произвеждат по подобен начин (т.е. подобни продукти), ако е необходимо, могат да се категоризират в съответствие с член 5 и 6 от Директива 95/2/ЕО. По отношение на сиренето, стойността следва да се изрази като количество, добавено към млякото, предназначено за производство на сирене. Ако се използва процес, при който добавянето на нитрат следва след отстраняване на суроватката и прибавяне на вода, по тази технология би следвало да се стигне до стойности, които да са идентични със стойностите, които биха били получени, ако нитратът беше добавен направо в млякото за производство на сирене.

(6) С Директива 2003/114/ЕО за изменение на Директива 95/2/ЕО се изисква от Комисията и EFSA да направят преглед на условията за употребата на Е 214 - Е 219 р-хидроксibenзоати и техните натриеви соли преди 1 юли 2004 г. EFSA направи оценка на информацията за безопасността на р-хидроксibenзоатите и изрази своето становище на 13 юли 2004 г. За сумата от метиловите и етиловите естери на р-хидроксibenзоената киселина и техните натриеви соли EFSA посочи за цялата група ДДД от 0 до 10 mg/kg телесна маса. EFSA счете, че пропил-парахидроксibenзоената киселина не следва да се включва в тази група ДДД, тъй като пропил-парахидроксibenзоената киселина, противно на метил- и етил-парахидроксibenзоената киселина, оказва въздействие върху половите хормони и мъжките полови органи при млади плъхове. Във връзка с това, EFSA не може да препоръча ДДД за пропил-парахидроксibenзоената киселина, поради липса на определено ниво-на-неустановен-отрицателен-ефект. Необходимо е от Директива 95/2/ЕО да се изтеглят Е 216 пропил-р-хидроксibenзоат и Е 217 натриев пропил-р-хидроксibenзоат. Освен това е необходимо да се преустанови владането на р-хидроксibenзоати в течните диетични хранителни добавки.

(7) С Решение 2004/374/ЕО на Комисията¹ бе отменено пускането на пазара и вноса на мини-чашки с желе, съдържащи желеобразуващи добавки в храните, производни от морска трева и някои смоли, поради риск от задушаване от тези продукти. След направен преглед на това решение е необходимо да се изключи употребата на някои желеобразуващи добавки в храните при мини-чашки с желе.

¹ ОВ L 118, 23.4.2004 г., стр. 70.

(8) Научният комитет по храните направи оценка на информацията за безопасността на еритритола и изрази своето мнение на 5 март 2003 г. Комитетът заключи, че употребата на еритритола като добавка в храните е приемлива. Наред с това, Комитетът отбелязва, че еритритолът има лаксативен ефект, но при по-голяма доза, отколкото останалите полиоли. Еритритолът се отличава с редица технологични неподсладителни качества, които са важни за широка гама храни, от шоколадовите изделия до млечните изделия. Тук се включват разнообразни функции, например на овкусител, носител, влагозадържащ агент, стабилизатор, сгъстител, набухвател и антислепващ агент. Необходимо е да се разреши употребата на еритритола за прилагане в храните по същия начин, както се прилагат останалите понастоящем разрешени полиоли. Освен това е необходимо да се измени и допълни Директива 94/35/ЕО, тъй като еритритолът може да се използва и за подсладяване, подобно на останалите понастоящем разрешени полиоли.

(9) Научният комитет по храните направи оценка на информацията за безопасността на соевата хемицелулоза и изрази своето мнение на 4 април 2003 г. Комитетът стигна до заключението, че употребата на соевата хемицелулоза е приемлива в някои храни, по отношение на които бе внесено искането, при спазване на известни нива на влагане. Във връзка с това е целесъобразно да се разреши такава употреба за някои цели. С цел улесняване положението на хора, страдащи от алергии, обаче, такава употреба не следва да се разрешава за необработени храни, в които не се очаква наличието на соя. Така или иначе, потребителите следва да бъдат информирани в случаите, в които дадени продукти съдържат хемицелулоза, извлечена от соя, в съответствие с разпоредбите на Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 март 2000 г. за сближаване на законодателството на държавите-членки относно етикетирането, представянето и рекламата на храните¹.

(10) EFSA направи оценка на информацията за безопасността на етил целулозата и изрази своето мнение на 17 февруари 2004 г. EFSA реши да включи етил целулозата в групата ДДД „неуточнени“ за модифицирани целулози, създадена от Научния комитет по храните. Основното приложение на етил целулозата е в хранителните добавки и капсулираните ароматизанти. Употребата на етил целулозата в такъв случай следва да бъде разрешена, подобно на разрешението за други целулози.

(11) EFSA направи оценка на информацията за безопасността на пулулана и изрази своето мнение на 13 юли 2004 г. EFSA реши, че употребата на пулулана е приемлива като покритие за хранителни добавки – капсули и таблетки, както и при освежители на дъха под формата на филми. Следователно е целесъобразно тази употреба да бъде разрешена.

(12) EFSA направи оценка на информацията за безопасността на третичния бутил-хидрохинон (ТБХК) и изрази своето мнение на 12 юли 2004 година. EFSA определи ДДД от 0 до 0,7 mg/kg телесна маса за този антиоксидант и констатира, че употребата му би била приемлива в някои храни при определени

¹ ОВ L 109, 6.5.2000 г., стр. 29. Директива, последно изменена с Директива 2003/89/ЕО (ОВ L 308, 25.11.2003 г., стр. 15).

нива на концентрация. Във връзка с това е целесъобразно да се разреши тази добавка.

(13) Научният комитет по храните направи оценка на информацията за безопасността на скорбялния алуминиев октенил-сукцинат и изрази своето мнение на 21 март 1997 г. Комитетът констатира, че употребата на тази добавка като компонент на микрокапсулирани витамини и каротеноиди може да се разглежда като приемлива. Във връзка с това е целесъобразно да се разреши тази употреба.

(14) По време на технологичния процес на производство на сирене от пресечено с киселина мляко, към пастьоризираното мляко се добавя Е 500ii натриев хидрогенкарбонат с цел смекчаване киселинността, причинена от млечната киселина, до подходяща стойност на рН, като по този начин се създават необходимите условия за растеж на зреещите култури. Във връзка с това е целесъобразно да се разреши употребата на натриев хидрогенкарбонат в производството на сирене от пресечено с киселина мляко.

(15) Понастоящем употребата на смес от сорбати (Е 200, Е 202 и Е 203) и бензоати (Е 210-Е 213) е разрешена по отношение на готвени скариди, предназначени за консервиране. Целесъобразно е това разрешение да бъде разширено по посока употреба на същите за всички готвени ракообразни и мекотели.

(16) Е 551 силициев диоксид е разрешен като носеща основа за оцветители за храни при максимално ниво от 5 %. Употребата на силициев диоксид като носеща основа за оцветители за храни Е 171 титаниев диоксид и Е 172 железни оксиди и хидроксиди следва също да бъде разрешена при ниво максимум 90 % спрямо пигмента.

(17) Директива 95/2/ЕО ограничава употребата на добавките, изброени в приложение I към същата Директива, в традиционния френски хляб „*Pain courant français*”. Същото ограничение следва да важи за подобния на него традиционен унгарски хляб. Освен това е целесъобразно да се разреши употребата на аскорбиновата киселина (Е 300), натриевия аскорбат (Е 301) и калциевия двунариев EDTA (Е 385) в унгарските пастети от черен дроб.

(18) Необходимо е да се актуализират съществуващите понастоящем разпоредби, отнасящи се за употребата на сулфити (Е 220-Е 228) във варените ракообразни, десертното прозде и литчи .

(19) В съответствие с искане от една от държавите-членки и със становището на Научният комитет по храните от 5 март 2003 г., 4-хексилрезорцинолът, който бе разрешен на национално равнище съгласно Директива 89/107/ЕИО, следва да бъде разрешен на ниво Общността.

(20) Терминологията, използвана в Директива 95/2/ЕО, следва да бъде адаптирана, за да се вземе предвид Директива 89/398/ЕИО на Съвета от 3 май 1989 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно храни,

предназначени за специфична хранителна употреба¹, Директива 2002/46/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 10 юни 2002 г. относно сближаването законодателствата на държавите-членки относно хранителните добавки², Директива 1999/21/ЕО на Комисията от 25 март 1999 г. относно диетичните храни за специални медицински цели³.

(21) Следователно, Директиви 95/2/ЕО и 94/35/ЕО трябва да бъдат съответно изменени,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Директива 95/2/ЕО се изменя, както следва:

1. Член 1, параграф 3, буква в) се заменя със следния текст:

„в) „носители”, включително носещи разтворители, представляват вещества, които се употребяват за разтваряне, разреждане, дисперсиране или друго физическо модифициране на добавка в храните или ароматизант, без промяна на тяхната функция (и без самите те да упражняват каквото и да било технологично въздействие), с цел улесняване боравенето, прилагането или употребата им”;

2. В член 3, параграф 2 „храни за отбиване” се заменя с „обработени храни на зърнена основа и бебешки храни”;

3. Приложенията се изменят в съответствие с Приложение I към настоящата директива.

Член 2

Приложението към Директива 94/35/ЕО се изменя в съответствие с приложение II към настоящата директива.

Член 3

1. Държавите-членки въвеждат в сила необходимите законови, подзаконови и административни разпоредби, за да се съобразят с настоящата директива до 15 февруари 2008 г. с цел:

а) да се разреши търговията и използването на продукти, които са в съответствие с настоящата директива до 15 февруари 2008 г.;

б) да се забрани търговията и използването на продукти, които не са в съответствие с настоящата директива до 15 август 2008 г.

¹ ОВ L 186, 30.6.1989 г., стр. 27. Директива, последно изменена с Регламент (ЕО) № 1882/2003.

² ОВ L 183, 12.7.2002 г., стр. 51.

³ ОВ L 91, 7.4.1999 г., стр. 29. Директива, изменена с Акта за присъединяване от 2003 г.

Въпреки това, продуктите, пуснати на пазара или етикетирани преди 15 август 2008 г., които не съответстват на настоящата директива, могат да се търгуват до изчерпване на запасите.

Държавите-членки незабавно съобщават на Комисията текста на такива закони, подзаконови и административни разпоредби, както и таблица на съответствията между тях и настоящата директива.

2. Когато държавите-членки приемат законовите, подзаконовите и административните разпоредби, упоменати в параграф 1, в тях да се съдържа позоваване на настоящата директива или то да се извършва при официално им публикуване. Условиата и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

Член 4

Настоящата директива влиза в сила на двадесетия ден след публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 5

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Страсбург на 5 юли 2006 година.

За Европейския парламент:

Председател

J. BORRELL FONTELLES

За Съвета:

Председател

P. LEHTOMÄKI

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Приложенията към Директива 95/2/ЕО се изменят, както следва:

(1) Приложение I се изменя, както следва:

а) в уводната бележка се добавя следната бележка:

„4. Веществата, изброени със следните номера: Е 400, Е 401, Е 402, Е 403, Е 404, Е 406, Е 407, Е 407а, Е 410, Е 412, Е 413, Е 414, Е 415, Е 417, Е 418 и Е 440, не могат да се използват в миничашки с желе, които, съгласно целите на настоящата Директива, се определят като желеобразни бонбони с твърда консистенция, съдържащи се в полутвърди миничашки или миникапсули, предназначени за поглъщане с едно движение чрез упражняване на натиск върху миничашката или миникапсулата с цел изстискване на бонбона в устата.”;

б) в таблицата се добавя следният ред:

„Е 462 Етилцелулоза”;

(2) Приложение II се изменя, както следва:

а) редът за „узряло сирене” се заменя със следния текст:

„Узряло сирене	Е 170 Калциев карбонат Е 504 Магнезиеви карбонати Е 509 Калциев хлорид Е 575 Глюконо-делта-лактон Е 500ii Натриев хидроген карбонат	<i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i> (само за сирене от пресечено мляко)
----------------	---	---

Formatted: Bulgarian(Bulgaria)

б) в реда за „*Pain courant français*” след думите „*Pain courant français*” се добавят следните думи: „*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*”;

в) в реда за „*Foiegras, foiegras entier, blocs de foiegras*” след думите „*Foiegras, foiegras entier, blocs de foiegras*” се добавят следните думи: „*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*”;

(3) Приложение III се изменя, както следва:

а) част А се изменя, както следва:

32006L0052 - ЦПР - редактиран

(i) в таблицата „Сорбати, бензоати и р-хидроксibenзоати”, редовете за „Е 216 Пропил р-хидроксibenзоат” и „Е 217 Натриев пропил р-хидроксibenзоат” се заличават;

(ii) таблицата за храните се изменя, както следва:

- следните редове се заличават:

„Скариди, готвени 2000

Опашки от омари, приготвени, и пакетирани мариновани приготвени мекотели	2000				
--	------	--	--	--	--

2000”;

- добавят се следните редове:

„Ракообразни и 1000 2000
мекотели, готвени

Хранителни добавки съгласно определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО (*) в течна форма				2000	
---	--	--	--	------	--

(*) Директива 2002/46/ЕО на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 183, 12.7.2002 г., стр. 51).”

- думите „Диетична храна, предназначена за специални медицински цели” се заменят с думите „Диетични храни за специални медицински цели, съгласно определеното в Директива 1999/21/ЕО *

* Директива 1999/21/ЕО на Комисията (ОВ L 91, 7.4.1999 г., стр. 29).”

б) в част Б таблицата за храните се изменя, както следва:

- редът за „ракообразни и главоноги” се заменя със следния текст:

„Ракообразни и главоноги:

- пресни, замразени и дълбоко замразени

150⁽¹⁾

- ракообразни, от семействата Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
- до 80 единици	150 ⁽¹⁾
- между 80 и 120 единици	200 ⁽¹⁾
- над 120 единици	300 ⁽¹⁾
Ракообразни и главоноги	
- готвени	50 ⁽¹⁾
- готвени ракообразни, от семействата Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
- до 80 единици	135 ⁽¹⁾
- между 80 и 120 единици	180 ⁽¹⁾
- над 120 единици	270 ⁽¹⁾

(1) В части за консумация.”

- вписването „Скорбяли (с изключение на скорбялите за храни за отбиване на пеленачета, храни за деца след отбиване и детски храни)” се замества със следния текст „Скорбяли (с изключение на скорбялите за храни за отбиване на пеленачета, храни за деца след отбиване и обработени храни на зърнена основа и бебешки храни)”;

- добавят се следните редове:

„Salsicha fresca	450
Десертно прозде	10
Прясно личи	10 (измерени в части за консумация)”;

в) в част В таблицата за Е 249, Е 250, Е 251 и Е 252 се заменя със следния текст:

„Е №	Наименование	Храна	Максимално количество, което може да се добави по време на производство (изразено като NaNO ₂)	Максимална остатъчна концентрация (изразена като NaNO ₂)	като
Е 249 Е 250	Калиев нитрит	Месни продукти	150 mg/kg	175 mg/kg	

	<i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš (3.5);</i> и други подобни продукти <i>Rohschinken, trocken-</i> <i>/nassgepökelt</i> (3.1); и други подобни продукти <i>Желирано телешко и гърди</i> (3.2)	50 mg/kg
--	--	----------

Е №	Наименование	Храна	Максимално количество, което може да се добави по време на производство (изразено като NaNO ₂)	Максимална остатъчна концентрация (изразена като NaNO ₂)
Е 251 Е 252	Калиев нитрат (z) Натриев нитрат (z)	Месни продукти, непреминали термична обработка	150 mg/kg	
		Традиционни продукти от месо, консервирано чрез потапяне (1): Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött (1.4); Wiltshire bacon и Wiltshire ham (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2); Rohschinken, nassgerökelt (1.6); и други подобни продукти Bacon, Filet de bacon (1.5); и други подобни продукти Консервиран език (1.3) Традиционни продукти от сушено консервирано месо(2): Бекон сушен консервиран и Шунка сушена консервирана (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá и paio do lombo (2.3); Rohschinken, trockengepökelt (2.5); и други подобни продукти	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg без добавка на Е 249 или Е 250 10 mg/kg 250 mg/kg

Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)		250 mg/kg без добавка на Е 249 или Е 250
Други традиционни продукти от консервирано месо (3): <i>Rohwürste</i> (<i>Salami</i> и <i>Kantwurst</i>) (3.3); <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); и други подобни продукти <i>Salchichón</i> и <i>chorizo</i> <i>tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); и други подобни продукти <i>Желирано телешко и гърди</i> (3.2);	300 mg/kg (без добавка на Е 249 or Е 250) 250 mg/kg (без добавка на Е 249 or Е 250)	250 mg/kg 10 mg/kg

Е №	Наименование	Храна	Максимално количество, което може да се добави по време на производство (изразено като NaNO ₂)	Максимална остатъчна концентрация (изразена като NaNO ₂)
	Аналог на сиренето на млечна основа	Твърдо, полутвърдо и полумекко сирене	150 mg/kg в млякото на сиренето или равностойно количество, ако е добавено след отстраняването на суроватката и добавянето на вода	
		Маринована херинга и цаца	500 mg/kg	

(^х) Когато е етикетиран „за използване в храни“, нитритът може да се продава само като смес с готварска сол или със заместител на готварската сол.

(^у) Стойността Fo 3 е равна на 3 минути нагряване при 121° C (намаляване на бактериалното натоварване на 1 милиард спори на всеки 1 000 кутии до една спора на хиляда кутии).

(^з) Нитратите могат да присъстват в някои месни продукти, преминали термична обработка, в резултат от естественото превръщане на нитритите в нитрати в нискокиселинна среда.

1 Месните продукти се потапят в консервиращ разтвор, съдържащ нитрити и/или нитрати, сол и други съставки. Месните продукти могат да преминат и по-нататъшна обработка, например пушене.

1.1 В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране в течение на 3 до 10 дни. Саламурата, в която се потапят месните продукти, освен другото, съдържа и микробиологични култури за стартиране на дадени микробиологични процеси.

1.2 Потопяне с цел консервиране за 3 до 5 дни. Продуктът не преминава през термична обработка и се отличава с висока водна активност.

1.3 Потопяне с цел консервиране за поне 4 дни като се вари предварително.

1.4 В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране. Времето за консервиране е между 14 и 21 дни, след което се оставя време за зреене при студено пушене за 4-5 седмици.

1.5 Потопяне с цел консервиране за 4 до 5 дни при 5-7° C, след което се оставя за зреене, обикновено 24-40 часа при 22° C, евентуално се опушва в течение на 24 часа при 20-25° C и се съхранява 3-6 седмици при 12-14° C.

1.6 Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 2 дни/kg, след което се оставя време за стабилизиране/зреене.

2 Сухият процес на консервиране включва прилагане на консервиращата смес на сухо като консервиращата смес съдържа нитрити и/или нитрати, сол и други съставки по повърхността на месото, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. Месните продукти могат да преминат и по-нататъшна обработка, например пушене.

2.1 Консервиране на сухо, след което се оставят поне 4 дни за зреене.

2.2 Консервиране на сухо, съчетано с период за стабилизиране с продължителност най-малко 10 дни и период за зреене с продължителност над 45 дни.

2.3 Консервиране на сухо в течение на 10 до 15 дни, съчетано с период за стабилизиране с продължителност най-малко 35 до 40 дни и период за зреене с продължителност най-малко два месеца.

2.4 Консервира се на сухо в течение на 3 дни + 1 ден/kg, след което се оставя 1 седмица период след соленето и период на отлежаване/съзряване между 45 дни и 18 месеца.

2.5 Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 10-14 дни, след което се оставя време за стабилизиране/зреене.

3 Потопяне с цел консервиране и консервиране на сухо, използвани в комбинация или в случаите, в които в съставния продукт е включен нитрит и/или нитрат или когато в продукта преди варене се инжектира консервиращ разтвор. Продуктите могат да преминат и по-нататъшна обработка, например пушене.

3.1 Потопяне с цел консервиране и консервиране на сухо, използвани в комбинация (без инжектиране на консервиращ разтвор). Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 14-35 дни, след което се оставя време за стабилизиране/зреене.

3.2 Инжектиране на консервиращ разтвор, след което след минимум 2 дни следва варене в кипеща вода в течение на не повече от 3 часа.

3.3 Продуктът има период на зреене минимум 4 седмици и се отличава със съотношение вода/белтъчини под 1,7.

3.4 Период на зреене минимум 30 дни.

3.5 Сушеният продукт се вари при 70° C, след което следва 8-12-дневен процес на сушене и пушене. Ферментираният продукт подлежи на 14-30-дневен триетапен ферментационен процес, след което следва пушене.

3.6 Сурова ферментирала сушена наденица без добавка от нитрити. Продуктът ферментира при температури в диапазона 18-22° C или по-ниско (10-12° C), след което следва период за отлежаване/узряване с продължителност минимум 3 седмици. Продуктът има съотношение вода/белтъчини под 1,7.”;

г) Част Г се изменя, както следва:

(i) Бележката се заменя със следния текст: „* в таблицата се отнася до правилото за пропорционалността: когато се използват комбинации от галати, ТБХК, БХА и БХТ, отделните концентрации следва задължително да се намалят пропорционално.”;

(ii) ред Е 310 до Е 321 и ред Е 310 до Е 320 се заменят със следния текст:

„Е 310	Пропил галат	Мазнини и масло за професионално производство на храни, преминали термична обработка	200 (галати, ТБХК и БХА, поотделно или в комбинация)
Е 311	Октил галат	Масло за пържене и мазнина за пържене, с изключение на зехтин от маслинено кюспе	100 * (БХТ)
Е 312	Додецил галат		
Е 319	Третицен бутил- хидроквинон (ТБХК)	Свинска мас, рибено масло, говежда и овча лой, мазнина от птици	И двете изразени в мазнина
Е 320 Е 321	Бутилиран хидроксианизол (БХА) Бутилиран хидрокситолуол (БХТ)	Смеси за кейкове Храни за закуска на основата на зърнени култури Мляко на прах за автомати за правене на напитки Дехидратирани супи и бульони Сосове Дехидратирано месо Обработени ядки Предварително сварени житни Подправки	200 (галати, ТБХК и БХА, поотделно или в комбинация)
			Изразени в мазнина
			200 (галати и БХА, поотделно или в комбинация) изразени в мазнини
		Дехидратирани картофи	25 (галати, ТБХК и БХА, поотделно или в комбинация)
		Дъвка Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО	400 (галати, ТБХК, БХТ и БХА, поотделно или в комбинация)
		Етерични масла	1000 (галати, ТБХК и БХА,

		<i>поотделно или в комбинация)</i>
	<i>Овкусител, различни от етеричните масла</i>	100 * (галати, поотделно или в комбинация) 200 * (ТБХК и БХА, поотделно или в комбинация)”;

(iii)добавя се следният ред:

„Е 586 4- Пресни, замразени и 2 mg/kg като остатъчни
Хексилрезорцинол дълбоко замразени стойности в месото на
ракообразни замразени стойности в месото на
ракообразни”;

(4) Приложение IV се изменя, както следва:

а) редът за Е 385 се заменя със следния текст:

„Е 385	Калциев двунариев етилен	Емулгирани сосове	75 mg/kg
	Диамин тетраацетат	Консервирани и бутилирани бобови растения без шушулките, бобови растения с шушулките, гъби и артишок	
	(Калциев двунариев EDTA)	Консервирани и бутилирани ракообразни и мекотели	
		Консервирана и бутилирана риба	250 mg/kg
		Мазнини за намазване по смисъла на определението, дадено в Приложение Б и В към Регламент (ЕО) № 2991/94 (*), със съдържание на мазнини 41% или по- малко	75 mg/kg
		Замразени и дълбоко замразени ракообразни	75 mg/kg
		Libamáj, egészben és tömbben	100 mg/kg
		Libamáj, egészben és tömbben	75 mg/kg

		Libamáj, egészben és tömbben	250 mg/kg
(*)			

б) след реда за Е 967 се добавя следният ред:

„Е 968	Еритритол	Храни общо (с изключение на напитките и храните, упоменати в член 2, параграф 3)	колкото е достатъчно
		Замразена и дълбоко замразена непеработена риба, ракообразни, мекотели и главоноги	колкото е достатъчно
		Ликьори	колкото е достатъчно
			За цели, различни от подсладяне”;

в) добавя се следният ред:

„Е 426	Соева полицелулоза	Напитки на млечна основа, предназначени за продажба на дребно	5g/l
		Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО	1,5g/l
		Емулгирани сосове	30g/l
		Предварително опаковани фини печива, предназначени за продажба на дребно	10g/kg
		Предварително опаковани готови за консумация източни фидета, предназначени за продажба на дребно	10g/kg
		Предварително опакован готов за консумация ориз, предназначен за продажба на дребно	10g/kg
		Предварително опаковани обработени картофени и оризови продукти (включително замразени, дълбоко замразени, охладени и сушени обработени продукти), предназначени за продажба на дребно	10g/kg

	<i>Дехидратирани, концентрирани, замразени и дълбоко замразени яйчни продукти</i>	<i>10g/kg</i>	
	<i>Желирани бонбони, с изключение на желираните минибонбони;</i>	<i>10g/kg</i>	

г) в ред Е 468 думите „Твърди диетични добавки” се заменят с думите „Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО, които се доставят в твърда форма”;

д) в ред Е 338 до Е 452 думите „Диетични добавки” се заменят с думите „Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО”;

е) в ред Е 405, ред Е 416, ред Е 432 до Е 436, ред Е 473 и Е 474, ред Е 475, ред Е 491 до Е 495, ред Е 551 до Е 559, и ред Е 901 до Е 904, думите „Диетични хранителни добавки” се заменят с думите „Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО”;

ж) в ред Е 1201 и Е 1202 думите „Диетични хранителни добавки във формата на таблетки и филмтаблети” се заменят с думите „Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО във формата на таблетки и филмтаблети”;

з) в ред Е 405, ред Е 432 до Е 436, ред Е 473 и Е 474, ред Е 475, ред Е 477, ред Е 481 и Е 482, ред Е 491 до Е 495 думите „Диетична храна, предназначена за специални медицински цели” се заменят с думите „Диетични храна, предназначени за специални медицински цели по смисъла на определението, дадено в Директива 1999/21/ЕО”;

и) Ред Е 1505 до Е 1520 се заменя със следния текст:

„Е 1505	<i>Триетицитрат</i>	<i>Овкусители</i>	<i>3g/kg от всички източници в храните консумирани или преобразувани в съответствие с указанията на производителя, поотделно или в комбинация. По отношение на напитките, с изключение на крем-ликьорите, максималната концентрация на Е 1520 следва да е 1g/l.”;</i>
<i>Е 1517</i>	<i>Глицерил диацетат (диацетин)</i>		
<i>Е 1518</i>	<i>Глицерил триацетат (триацетин)</i>		

E 1520	Пропан-1,2-диол (пропилен гликол)		
--------	-----------------------------------	--	--

к) добавят се следните редове:

„Е 1204	Пулулан	Хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО под формата на капсули и таблетки	колкото е достатъчно
		Освежители на дъха микробонбони във формата на филми	колкото е достатъчно
E 1452	Скорбялен алуминий	Капсулирани витаминни препарати в хранителни добавки по смисъла на определението, дадено в Директива 2002/46/ЕО -	35g/kg в хранителната добавка”;
	Октенил сукцинат		

(5) Приложение V се изменя, както следва:

а) след реда за Е 967 се добавя следния ред:

„Е 968 Еритритол”;

б) след реда за Е 466 се добавя следния ред:

„Е 462 етилцелулоза”;

в) в третата колонка в реда за Е 551 и Е 552 се добавя следното изречение:

„За Е 551: в Е 171 титанов диоксид и Е 172 железни окиси и хидроокиси (максимум 90 % спрямо пигмента).”;

6) В Приложение VI се изменя, както следва:

а) в първия, втория и третия параграф от уводната бележка „храни за отбиване” се замества с текста „обработени храни на зърнена основа и бебешки храни”;

б) в част 3, в заглавието, в ред Е 170 до Е 526, ред Е 500, Е 501 и Е 503, ред Е 338, ред Е 410 до Е 440, ред Е 1404 до Е 1450 и ред Е 1451 „храни за отбиване” се замества с текста „обработени храни на зърнена основа и бебешки храни”;

в) в част 4, след ред Е 472в се добавя следният текст:

„Е 473 Естери на 120 mg/l Продукти, съдържащи

захарозата от
мастни киселини

хидролизирани белтъчини,
пептиди и аминокиселини”.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Приложението към Директива 94/35/ЕО се изменя, както следва:

(1) в първата колонка в реда за Е 420 до Е 967, се добавя „Е 968”;

(2) във втората колонка в реда за Е 420 до Е 967, се добавя „Еритритол”