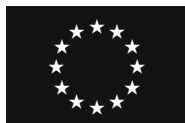


EUROOPAN PARLAMENTTI

1999



2004

Ympäristöasioiden, kansanterveyden ja kuluttajapolitiikan valiokunta

8. toukokuuta 2003

PE 328.747/12-37

TARKISTUKSET 12-37

Mietintöluonnos

(PE 328.747)

María del Pilar Ayuso González

elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annetun direktiivin 95/2/EY muuttamisesta

Ehdotus direktiiviksi (KOM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD) – muutossäädös)

Komission teksti

Parlamentin tarkistukset

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 12

JOHDANTO-OSAN 4 A KAPPALE (uusi)

4 a) Komissio käy läpi ja arvioi 31 päivään joulukuuta 2006 mennessä kattavasti lisäaineiden käytön elintarvikkeissa, mukaan luettuna väri- ja makeutusaineet. Lupien on tulevaisuudessa perustuttava mm. seuraaviin seikkoihin:

– lisäaineiden on oltava teknisesti välttämättömiä,

– ihmisten terveyden suojelun korkea taso ja

– lisäaineiden käyttö ja niitä koskevat merkinnät eivät saa johtaa kuluttajia harhaan.

Sellaisten lisäaineiden, jotka eivät täysin täytä näitä kolmea ehtoa, käyttöä koskevat luvat on peruutettava.

Or. da

Perustelu

Lisäaineita koskevien sääntöjen tähänastiset muutokset ovat merkinneet sitä, että monia uusia lisäaineita on sallittu ja että tunnettujen lisäaineiden käyttö on sallittu uusiin tarkoituksiin. Lupia on peruutettu ainoastaan silloin, kun kyseisiä lisäaineita ei muutenkaan ole enää käytetty.

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 13

JOHDANTO-OSAN 6 KAPPALE

6) Olisi sallittava sellaisten lisäaineiden käyttö, jotka ovat välttämättömiä takaamaan aromien turvallisuuden ja laadun ja helpottamaan niiden varastointia ja käyttöä, mutta tällaisissa aromeissa pitäisi olla lisäaineita vain se vähimmäismäärä, joka tarvitaan aiotun tavoitteen saavuttamiseksi.

Kuluttajia ei myöskään pidä johtaa harhaan lisäaineiden käytön osalta.

6) Olisi sallittava sellaisten lisäaineiden käyttö, jotka ovat välttämättömiä takaamaan aromien turvallisuuden ja laadun ja helpottamaan niiden varastointia ja käyttöä, mutta tällaisissa aromeissa pitäisi olla lisäaineita vain se vähimmäismäärä, joka tarvitaan aiotun tavoitteen saavuttamiseksi.

Lisäksi on taattava, että kuluttajat saavat lisäaineiden käytöstä oikeat ja täydelliset tiedot, jotka eivät johda heitä harhaan.

Or. da

Perustelu

Tarkistus ei kaipaa perusteluja.

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 14

JOHDANTO-OSAN 10 KAPPALE

10) Erään jäsenvaltion pyynnön ja komission päätöksellä 97/579/EY perustetun

PE 328.747/12-37

10) Erään jäsenvaltion pyynnön ja komission päätöksellä 97/579/EY perustetun

2/20

AM\497472FI.doc

elintarvikealan tiedekomitean lausunnon mukaisesti pitäisi hyväksyä yhteisön tasolla vetykäsitelty poly-1-dekeeni, jolle on myönnetty lupa kansallisella tasolla direktiivin 89/107/ETY nojalla.

elintarvikealan tiedekomitean lausunnon mukaisesti pitäisi hyväksyä yhteisön tasolla vetykäsitelty poly-1-dekeeni, jolle on myönnetty lupa kansallisella tasolla direktiivin 89/107/ETY nojalla, **mutta käytön ehtoja ja lupaa on tarkistettava kahden vuoden kuluessa tämän direktiivin voimaantulosta.**

Or. en

Perustelu

Muissa asioita koskevissa säädöksissä omaksuttua linjaa vastaavasti vetykäsittelyn poly-1-dekeenin käyttöä on tarkistettava erityisesti lasten osalta. Vetykäsiteltyä poly-1-dekeeniä käytetään muun muassa makeisten pintakäsittelyaineena.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 15 JOHDANTO-OSAN 10 KAPPALE

10) Erään jäsenvaltion pyynnön ja komission päätöksellä 97/579/EY perustetun elintarvikealan tiedekomitean lausunnon mukaisesti pitäisi hyväksyä yhteisön tasolla vetykäsitelty poly-1-dekeeni, jolle on myönnetty lupa kansallisella tasolla direktiivin 89/107/ETY nojalla.

10) Erään jäsenvaltion pyynnön ja komission päätöksellä 97/579/EY perustetun elintarvikealan tiedekomitean lausunnon mukaisesti pitäisi hyväksyä yhteisön tasolla vetykäsitelty poly-1-dekeeni, jolle on myönnetty lupa kansallisella tasolla direktiivin 89/107/ETY nojalla. **Komissio ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto tarkistavat kolmen vuoden kuluessa tämän direktiivin voimaantulosta vetykäsittelyn poly-1-dekeenin käytön ehtoja ja keskittyvät enimmäispitoisuuden osalta aineen vaikutuksiin lasten terveyden kannalta.**

Or. en

Perustelu

Uusien lupien ja enimmäispitoisuuksien on perustuttava haavoittuvimpiin ja herkimpiin kuluttajaryhmiin.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 16
JOHDANTO-OSAN 11 KAPPALE

11) Bifenyyli (E 230), ortofenyylifenoli (E 231) ja natriumortofenyylifenoli (E 232) on direktiivissä 95/2/EY mainittu sitrushedelmien pintakäsittelyssä käytettävänä säilöntäaineina. Ne sisältyvät kuitenkin kasvinsuojeluaineiden markkinoille saattamisesta 15 päivänä heinäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/414/ETY mukaisesti kasvinsuojeluaineiden määritelmän piiriin. Tämän vuoksi niiden ei pitäisi enää sisältyä direktiivin 95/2/EY soveltamisalaan.

11) Bifenyyli (E 230), ortofenyylifenoli (E 231) ja natriumortofenyylifenoli (E 232) on direktiivissä 95/2/EY mainittu sitrushedelmien pintakäsittelyssä käytettävänä säilöntäaineina. Ne sisältyvät kuitenkin kasvinsuojeluaineiden markkinoille saattamisesta 15 päivänä heinäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/414/ETY mukaisesti kasvinsuojeluaineiden määritelmän piiriin. Tämän vuoksi niiden ei pitäisi enää sisältyä direktiivin 95/2/EY soveltamisalaan.

Jäsenvaltioiden ja komission olisi toteutettava kaikki aiheelliset toimenpiteet sen varmistamiseksi, että näihin aineisiin ei liity oikeudellista tyhjiötä. Näiden aineiden käytön salliminen kasvinsuojeluaineina olisi käsiteltävä mahdollisimman pian. Jäsenvaltioiden ja komission on varmistettava, että näitä aineita koskevia merkintävaatimuksia noudatetaan, kun niitä markkinoidaan kasvinsuojeluaineina.

Or. en

Perustelu

Tarkistus ei kaipaa perusteluja. Alan teollisuus on jo hakenut vastaavia lupia. Näiden hedelmäsadon korjaamisen jälkeen käytettävien aineiden merkintöjen olisi säilyttävä pakollisina.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 17
JOHDANTO-OSAN 11 A KAPPALE (uusi)

11 a) Nitriittien ja nitraattien (E 249, E 250, E 251 ja E 252) enimmäismääriä on tarkistettava Euroopan elintarviketurvallisuusviraston kuulemisen jälkeen.

Or. en

Perustelu

Euroopan yhteisöjen tuomioistuin on 20. maaliskuuta 2003 antamassaan tuomiossa korostanut, että komissio ei ottanut huomioon elintarvikealan tiedekomitean vuonna 1995 antamaa lausuntoa, jossa kyseenalaistettiin direktiivissä 95/2/EY asetetut nitriittien enimmäismäärät. Näitä enimmäistasoja on mukautettava mahdollisimman pian.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 18

1 ARTIKLAN 3 A KOHTA (uusi)

3 a) Komissio esittää kahden vuoden kuluessa tämän direktiivin voimaantulosta Euroopan parlamentille ja neuvostolle ehdotuksen, jolla rajoitetaan sallittujen elintarvikelisiäaineiden kokonaismäärää. Uutta lisäainetta koskevan luvan hakemisen yhteydessä alan teollisuuden on ehdotettava toisen lisäaineen vetämistä markkinoilta.

Or. en

Perustelu

Elintarvikelisiäaineiden alati kasvava määrä johtaa siihen, että elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvät monet pienet riskit, joita on vaikea arvioida, kumuloituvat ja saattavat luoda synergia vaikutuksia eri aineiden välille. Sallittujen elintarvikelisiäaineiden kokonaismäärää olisi siksi rajoitettava siten, että alan teollisuuden on uutta lupaa hakiessaan ehdotettava vähäisessä määrin käytetyn lisäaineen poistamista.

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 19

1 ARTIKLAN 3 A KOHTA (uusi)

3 a) Komissio ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto tarkistavat kahden vuoden kuluessa tämän direktiivin voimaantulosta vetykäsitellyn poly-1-dekeenin käytön ehtoja ja keskittyvät enimmäispitoisuuden osalta aineen vaikutuksiin lasten terveyden kannalta.

Or. en

Perustelu

Muissa asiaa koskevissa säädöksissä omaksuttua linjaa vastaavasti vetykäsitellyn poly-1-dekeenin käyttöä on tarkistettava erityisesti lasten osalta. Vetykäsiteltyä poly-1-dekeeniä käytetään muun muassa makeisten pintakäsittelyaineena.

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 20

1 ARTIKLAN 3 A KOHDAN (uusi) 1 ALAKOHTA (uusi)

Komissio ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto tarkistavat kahden vuoden kuluessa tämän direktiivin voimaantulosta polysorbaattien E 432–436 käytön ehtoja ja keskittyvät enimmäispitoisuuden osalta aineen vaikutuksiin yleisen terveyden kannalta.

Or. da/en

Perustelu

Polysorbaatteja käytetään säilöntäaineena esim. kakuissa, juustoissa ja viineissä. Laajennetun käytön voidaan olettaa aiheuttavan terveysvaurioita, joten on tärkeää, että käyttöä tarkistetaan.

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 21

1 ARTIKLAN 3 A KOHDAN (uusi) 1 A ALAKOHTA (uusi)

Komissio ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto tarkistavat 1 päivään heinäkuuta 2004 mennessä parabeenien E 214-219 ja D-alfa-tokoferylihapon sukkinootin (TAS) käytön ehtoja elintarvikealan tiedekomitean 4 päivänä huhtikuuta 2003 antamia lausuntoja vastaavasti.

Or. en

Perustelu

Parabeeneja käytetään säilöntäaineina kuivattujen lihatuotteiden, vilja- tai perunapohjaisten välipalatuotteiden ja päällystettyjen pähkinöiden jne. pintakäsittelyssä, ja ne voivat aiheuttaa solumuutoksia ylivatsassa sekä kehitystoksisuutta.

D-alfa-tokoferylihapon sukkinatti (TAS) on aine, jota voitaisiin käyttää E-vitamiinin lähteenä erityisesti ravitsemuksellisiin tarpeisiin ja jolla siten on antioksidanttisia ominaisuuksia.

Elintarvikealan tiedekomitea on kahdessa eri lausunnossa 4. huhtikuuta 2003 tuonut esiin huolensa parabeenien ja sukkinattien käytöstä.

Tarkistuksen esittäjä(t): Torben Lund

Tarkistus 22

1 ARTIKLAN 3 A KOHDAN (uusi) 1 B ALAKOHTA (uusi)

Komissio ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto tarkistavat 1 päivään heinäkuuta 2004 mennessä nitriittien ja nitraattien E 249–252 käytön ehtoja.

Or. da/en

Perustelu

Nitriittejä ja nitraatteja käytetään elintarvikkeissa ja niillä on säilövä vaikutus, mutta ne voivat muun muassa aiheuttaa syöpää. Siksi näiden aineiden käyttöä on rajoitettava mahdollisimman paljon.

EY:n tuomioistuin antoi 20. maaliskuuta 2003 asiassa C-300 yhdelle jäsenvaltiolle luvan toteuttaa SEU:n 95 artiklan 4 kohdan mukaisesti muuta EU:ta rajoittavampia ympäristönsuojelutoimenpiteitä nitriittien ja nitraattien tapauksessa.

Tuomioistuin korosti, että direktiivissä 95/2 asetetaan lisättyjen nitriittien ja nitraattien määrälle huomattavasti korkeampi yläraja kuin mitä tieteellinen komitea aikanaan suositteli. Tuomioistuin pitää tarpeellisena elintarvikkeisiin lisättävien nitriittien ja nitraattien määrän alentamista vähimmäistasolle, joka on tarpeen toivotun säilöntävaikutuksen saavuttamiseksi ja terveydellisiltä haitoilta välttymiseksi.

Tarkistuksen esittäjä(t): Encarnación Redondo Jiménez

Tarkistus 23
LIITE, 1 KOHDAN C A ALAKOHTA (uusi)
Liite 1 (direktiivi 95/2/EY)

**c a) Lisätään lisäaineiden luetteloon:
"E-hiilimonoksidi"**

Or. es

Perustelu

Hiilimonoksidin (CO) käyttö pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauskasuna täyttää direktiivissä 89/197/ETY asetetut kolme vaatimusta, jotka koskevat uusien elintarvikelisiä aineiden hyväksyntää:

- ei muodosta mitään vaaraa terveydelle: joulukuussa 2001 Euroopan unionin elintarvikealan tiedekomitea vahvisti täysin hiilimonoksidin käytön turvallisuuden tuoreen lihan pakkauskasuna "quantum satis" -tasolla*
- järkevä ja turvallinen teknologia on tarpeen*
- käyttö ei aiheuta kuluttajalle haittaa [direktiivin liitteen II kohdat a, b ja c].*

Tarkistuksen esittäjä(t): Niels Busk

Tarkistus 24
LIITE, 3 KOHDAN -A ALAKOHTA (uusi)
Liite 3, A osa (direktiivi 95/2/EY)

-a) Korvataan nimike "Keitetyt katkaravut" seuraavasti "Keitetyt katkaravut, keitetyt ravut ja simpukat".

Or. da

Perustelu

Sorbiinihappojen ja sorbaattien E200, 202–203 sekä bentsoehappojen ja bentsoaattien E210–213 käyttö tasolla 2 mg/kg on sallittava keitettyjen rapujen ja simpukoiden tapauksessa vastaavasti kuin voimassa olevan direktiivin mukaisesti katkarapujen tapauksessa. Teknologinen tarve on esitetty perusteellisesti kansainvälisissä artikkeleissa, mukaan luettuna International Journal of Food Science and Technology.

EU:n tieteellinen komitea on todennut, että näillä lisäaineilla on tärkeä säilöntätehtävä elintarvikkeissa ja että bentsoaattien ja parabeenien käyttö on tällä hetkellä hyväksyttävää ja että bentsoehappoa esiintyy luonnossa.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 25

LIITE, 3 KOHDAN -A ALAKOHTA (uusi)

Liite 3, A osa (direktiivi 95/2/EY)

-a) Poistetaan A osan otsikosta sanat "ja p-hydroksibentsoaattit". Poistetaan lisäaineet E 214 (etyyli-p-hydroksibentsoaatti), E 215 (natriummetyyli-p-hydroksibentsoaatti), E 216 (propyyli-p-hydroksibentsoaatti), E 217 (natrium-p-hydroksibentsoaatti), E 218 metyyli-p-hydroksibentsoaatti, E 219 (natriummetyyli-p-hydroksibentsoaatti) liitteen III A osan ensimmäisestä taulukosta. Enimmäismäärät osoittavaa toista taulukkoa tarkistetaan vastaavasti.

Or. en

Perustelu

Parabeenit ovat synteettisiä säilöntäaineita, jotka voivat aiheuttaa allergisia reaktioita ja ovat eläinkokeissa osoittaneet anesteettisia ja vasolidatiivisia vaikutuksia. Rottakokeissa E 217 aiheutti endokriinisia häiriöitä ja vähensi hedelmällisyyttä.

Elintarvikealan tiedekomitea totesi parabeeneista 4. huhtikuuta 2003 antamassaan lausunnossa, että jos parabeenejä edelleen käytetään ruuassa, komitea kiinnittää huomiota lokakuussa 2000 antamaansa lausuntoon, jonka mukaan väliaikaiset suurinta sallittua päivittäistä annosta koskevat rajat olisi peruutettava, jos lisätietoja ei toimiteta. Koska näitä tietoja ei ole esitetty viimeksi kuluneiden viiden vuoden aikana, parabeenien ehdollinen lupa olisi peruutettava.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 26
LIITE, 4 KOHDAN A A ALAKOHTA (uusi)
Liite 3, C osa (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin ehdotus

a a) Poistetaan seuraavat rivit:

<i>"E 234</i>	<i>Nisiini¹</i>	<i>Manna- ja tapiokavanukkaat ja vastaavat valmisteet</i> <i>Kypsytetty juusto ja sulatejuusto</i> <i>Clotted cream</i>	<i>3 mg/kg</i> <i>12,5 mg/kg</i> <i>10 mg/kg</i>
<i>E 235</i>	<i>Natamysiini</i>	<i>– Kovien, puolikovien ja puolipehmeiden juustojen</i> <i>– kuivattujen, suolattujen makkaroiden pintakäsittelyyn</i>	<i>1 mg/dm² pintaa (ei syvemmillä kuin 5 mm)"</i>
	<i>¹ Tätä ainetta voi esiintyä luonnostaan joissakin juustoissa fermentaatioprosessin tuloksena.</i>		

Or. en

Perustelu

Nisiini ja natamysiini ovat antibiootteja. Natamysiiniä käytetään ihmisille tarkoitetuissa lääkkeissä, ja resistenssiä on ehdottomasti vältettävä. Tiedonannossaan mikrobilääkeresistenssin torjuntaa koskevasta yhteisön strategiasta (KOM (2001)333) komissio toteaa, että se "arvioi uudelleen näiden aineiden turvallisuutta ja niiden käytön tarpeellisuutta". Tämä arviointi olisi suoritettava nyt, ja niin kauan kuin näiden lisäaineiden turvallisuutta ei voida tieteellisesti taata, ne olisi kiellättävä.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 27
LIITE, 5 KOHDAN A ALAKOHTA
Liite 3, D osa (direktiivi 95/2/EY)

Komission ehdotuksen teksti

a) *Lisätään elintarvikelisäaineiden E 310, E 311, E 312 ja E 320 kohdalle elintarvikkeet ja enimmäismäärät seuraavasti:*

”E 310	Propyyiligallaatti	<i>Eteeriset öljyt</i>	<i>1 000 mg/kg (gallaatit ja BHA, yksinään tai yhteensä)</i>
E 311	Oktyyiligallaatti		
E 312	Dodekyyiligallaatti		
<i>E 320</i>	<i>Butyylihydroksi- anisoli (BHA)</i>	<i>Muut aromit kuin eteeriset öljyt</i>	<i>100 mg/kg (gallaatit, yksinään tai yhteensä) tai 200 mg/kg (BHA)”</i>

Parlamentin tarkistus

a) *Korvataan elintarvikelisäaineiden E 310, E 311, E 312, E 320 ja E 321 kohdalla lueteltujen elintarvikkeiden ja enimmäismäärien taulukko seuraavasti:*

”E 310	Propyyiligallaatti	<i>Rasvat ja öljyt lämpökäsiteltyjen elintarvikkeiden ammattimaiseen valmistukseen</i>	<i>200 mg/kg yhteensä gallaatteja laskettuna rasvaksi</i>
E 311	Oktyyiligallaatti		
E 312	Dodekyyiligallaatti	<i>Paistoöljy ja -rasva, pois luettuna oliivien puristusjätteestä saatava öljy</i> <i>Laardi, kalaöljy, naudan, lintukarjan ja lampaan rasva</i>	
AM\497472FI.doc		11/20	PE 328.747/12-37

	Kakkujauheet Viljapohjaiset naposteltavat valmisteet Maitojauhe automaatteja varten Kuivatut keitot ja liemet Kastikkeet Kuivattu liha Jalostetut pähkinät Mauste- ja aromikastikkeet Esikeitetyt viljatuotteet	200 mg/kg yhteensä gallaatteja laskettuna rasvaksi
	Kuivatut perunarakeet	25 mg/kg yhteensä gallaatteja
	Purukumi Erityisvalmisteet	400 mg/kg yhteensä gallaatteja
	Eteeriset öljyt	1000 mg/kg yhteensä gallaatteja
	Muut aromit kuin eteeriset öljyt	100 mg/kg yhteensä gallaatteja"

Or. en

Perustelu

Lisäaineet E 320 (butyylihydroksianisoli (BHA)) ja E 321 (butyylihydroksitolueeni (BHT)) ovat synteettisiä antioksidanteja, jotka voivat aiheuttaa allergisia reaktioita.

Näihin lisäaineisiin liittyvät seuraavat riskit

– mahdollisesti karsinogeenisia tai ei luokiteltavissa olevia (WHO:n kansainvälisen syöpätutkimuskeskuksen (IARC) mukaan)

– immunologisia vaikutuksia epäillään.

Tarkistuksen esittäjä(t): John Bowis

Tarkistus 28
LIITE, 6 KOHDAN A ALAKOHTA
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Komission ehdotuksen teksti

a) Lisätään elintarvikelisäaineiden E 338–E 452 kohdalle elintarvike ja enimmäismäärä seuraavasti:

		"Aromit	50 g/kg"
--	--	---------	----------

Parlamentin tarkistus

a) Lisätään elintarvikelisäaineiden E 338–E 452 kohdalle elintarvike ja enimmäismäärä seuraavasti:

		"Aromit	40 g/kg"
--	--	---------	----------

Or. en

Perustelu

Tarkistuksella pyritään antamaan valmistajille mahdollisuus hyötyä näiden fosfaattien käytöstä teknologisesti mutta samalla vähentämään makuaineiden fosfaattien E338–E452 enimmäismäärää, jotta varmistetaan, että vaikka makuaine muodostaisi 1 prosentin elintarvikkeesta (normaali taso on noin 0,1 prosenttia), fosfaattien määrä elintarvikkeessa alittaisi turvallisesti elintarvikkeen sisältämille fosfaateille asetetun 500 mg/kg:n rajan.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 29
LIITE, 6 KOHDAN B A ALAKOHTA (uusi)
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin tarkistus

b a) Poistetaan seuraavat rivit:

<i>E 385</i>	<i>Kalsiumdinatriumetyleeni diamiinitetra-asetatti (Kalsiumdinatrium EDTA)</i>	<i>Emulgoidut kastikkeet Säilötyt ja pullotetut palkohedelmät, palkokasvit,</i>	<i>75 mg/kg 250 mg/kg</i>
---------------------	---	--	--------------------------------------

		<i>sienet ja artisokat</i>	
		<i>Säilötyt ja pulloitetut äyriäiset ja simpukat</i>	<i>75 mg/kg</i>
		<i>Säilötty ja pulloitettu kala</i>	<i>75 mg/kg</i>
		<i>Minariini</i>	<i>100 mg/kg</i>
		<i>Jäädetyt ja pakastetut äyriäiset</i>	<i>75 mg/kg</i>

Or. en

Perustelu

Tämä synteettinen antioksidantti muodostaa yhdisteitä mineraalisuolojen kanssa, ja se voi lisätä raskasmetallien imeytymistä ja johtaa aineenvaihdunnan ongelmiin. Se ei ole sallittu Australiassa.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 30

LIITE, 6 KOHDAN B B ALAKOHTA (uusi)

Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin tarkistus

b b) Poistetaan seuraava rivi:

<i>E 431</i>	<i>Polyoksyetyleeni (40) stearaatti</i>	<i>(pro memoria)</i> <i>asetus ETY N:o 1873/84, joka sallii tiettyjen viinien tarjoamisen tai asettamisen suoraan kulutukseen, kun nämä viinit ovat mahdollisesti läpikäyneet enologisia prosesseja, joista ei säädetä asetuksessa (ETY) N:o 337/79</i>	
---------------------	--	--	--

Or. en

Perustelu

Tämä synteettinen stabilointiaine voi sisältää haitallisia sivutuotteita (etyleenioksidi, mono- ja dietyleeniglykoli). Sen käyttö olisi siksi kiellettävä.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 31
LIITE, 6 KOHDAN D ALAKOHTA
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Komission ehdotuksen teksti

d) Lisätään elintarvikelisiä aineiden E 432–E 436 kohdalle elintarvikkeet ja enimmäismäärät seuraavasti:

		"Aromit, lukuun ottamatta nestemäisiä savuaromeja ja mausteiden oleoresiineihin pohjautuvia aromeja	10 g/kg
		<i>Nestemäiset savuaromit ja mausteiden oleoresiineihin pohjautuvat aromit</i>	<i>75 g/kg</i>

Parlamentin tarkistus

d) Lisätään elintarvikelisiä aineiden E 432–E 436 kohdalle elintarvikkeet ja enimmäismäärät seuraavasti:

		"Aromit, lukuun ottamatta nestemäisiä savuaromeja ja mausteiden oleoresiineihin pohjautuvia aromeja	10 g/kg
		<i>Elintarvikkeet, jotka sisältävät nestemäisiä savuaromeja ja mausteiden oleoresiineihin pohjautuvia aromeja</i>	<i>1 g/kg nautittuna tai rekonstruoituna valmistajan ohjeiden mukaan</i>

Or. en

Perustelu

Tässä määritellään polysorbaattien E432–E436 pitoisuusrajaksi 1 g/kg valmista elintarviketta, kun on käytetty nestemäisiä savuaromeja ja mausteiden oleoresiinejä, eikä aseteta rajaa näiden lisäaineiden määrälle itse aromissa, mikä on parempi tapa valvoa näiden polysorbaattien määrää elintarvikkeissa; 1 g/kg on vähäisin tietyissä elintarvikkeissa direktiivillä 95/2/EY jo sallittu määrä, ja kun raja asetetaan elintarvikkeen sisältämälle lisäaineelle, lisäaine on myös merkittävä lopulliseen tuotteeseen.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 32
LIITE, 6 KOHDAN D ALAKOHTA
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Komission ehdotuksen teksti

d) Lisätään elintarvikelisäaineiden E 432–E 436 kohdalle elintarvikkeet ja enimmäismäärät seuraavasti:

		<i>"Aromit, lukuun ottamatta nestemäisiä savuaromeja ja mausteiden oleoresiineihin pohjautuvia aromeja</i>	<i>10 g/kg</i>
		<i>Nestemäiset savuaromit ja mausteiden oleoresiineihin pohjautuvat aromit</i>	<i>75 g/kg"</i>

Parlamentin tarkistus

d) Poistetaan seuraavat rivit:

<i>"E 432</i>	<i>Polyoksyetyleenisorbitaani monolauraatti (polysorbaatti 20)</i>	<i>Konditoriatuotteet</i>	<i>3 g/kg</i>
		<i>Leivontaan käytettävät rasvaemulsiot</i>	<i>10 g/kg</i>
<i>E 433</i>	<i>Polyoksyetyleenisorbitaani mono-oleaatti (polysorbaatti 80)</i>	<i>Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet</i>	<i>5 g/kg</i>
<i>E 434</i>	<i>Polyoksyetyleenisorbitaani monopalmitaatti (polysorbaatti 40)</i>	<i>Syötävät jäädykkeet</i>	<i>1 g/kg</i>
		<i>Jälkiruuat</i>	<i>3 g/kg</i>
<i>E 435</i>	<i>Polyoksyetyleenisorbitaani</i>	<i>Sokerimakeiset</i>	<i>1 g/kg</i>

E 436	monostearaatti (polysorbaatti 60)	Emulgoidut kastikkeet	5 g/kg
	Polyoksyetyleenisorbitaanit ristearaatti (polysorbaatti 65)	Keitot Purukumi	1 g/kg 5 g/kg
		Erityisvalmisteet Erityisruokavaliovalmisteet – Painon tarkkailuun käytetty erityisruokavaliovalmiste, jonka on tarkoitus korvata kaikki päivittäiset ateriat tai yksittäinen ateria	quantum satis 1 g/kg yksinään tai yhteensä"

Or. en

Perustelu

Polysorbaatit ovat synteettisiä emulgointiaineita, jotka voivat sisältää haitallisia jäämiä (etyleenioksidi, etyleeniglykolit), voivat lisätä rasvaliukoisten aineiden imeytymistä ja vaikuttaa eri aineiden sulatettavuuteen.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 33

LIITE, 6 KOHDAN D A ALAKOHTA (uusi)

Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin tarkistus

d a) Poistetaan seuraavat rivit:

E 520	Alumiinisulfaatti	Munanvalkuainen	30 mg/kg
E 521	Alumiininatriumsulfaatti	Kandeeratut, sokerilla kylästetyt ja kuorutetut	200 mg/kg
E 522	Alumiinikaliumsulfaatti	hedelmät ja vihannekset	yksinään tai yhteensä,
E 523	Alumiiniammoniumsulfaatti		laskettuna alumiiniksi

Or. en

Perustelu

Näistä lisäaineista vapautuu alumiinia, joka voi aiheuttaa myrkytyksiä ja näyttää vaikuttavan Alzheimerin tautiin. Alumiinia saattaa kertyä tietyistä munuaisten vajaatoiminnoista kärsivien henkilöiden elimistöön. Nämä lisäaineet olisi siksi kiellättävä.

Tarkistuksen esittäjä(t): María del Pilar Ayuso González

Tarkistus 34

LIITE, 6 KOHDAN D A ALAKOHTA (uusi)

Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin tarkistus

d a) Lisätään elintarvikelisäaineen E 444 kohdalle elintarvikkeet ja enimmäismäärät seuraavasti:

		<i>"Sameat tislatus alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia</i>	<i>300 mg/l"</i>
--	--	---	-------------------------

Or. es

Perustelu

Lisäaineen E 444 uuden käyttötavan lisääminen vastaa alan teollisuuden esittämää pyyntöä, joka ei saapunut ajoissa, jotta se olisi voitu sisällyttää direktiivin muutokseen. Kyse on stabilointiaineesta, joka estää sen, että aromaattiset öljyt nousevat vesipitoisissa liuoksissa juoman pinnalle ja hapettuvat joutuessaan kosketuksiin ilman kanssa. Tarpeellisen teknologian käyttö on perusteltua.

Lisäaine E 444 on tällä hetkellä sallittu alkoholittomissa aromatisoiduissa sameissa juomissa enintään pitoisuutena de 300 mg/l. Raportissa "elintarvikelisäaineiden saanti ravinnon kautta Euroopan unionissa" elintarvikkeita koskevien teoreettisten kulutustietojen vertailu ei ylittänyt sallitun käytön enimmäismääriä, joten lisäaine ei aiheuta mitään vaaraa.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 35
LIITE, 6 KOHDAN F A ALAKOHTA (uusi)
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin tarkistus

f a) poistetaan seuraavat rivit:

<i>"E 620</i>	<i>Glutaamihappo</i>	<i>Elintarvikkeet yleensä (paitsi 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettut)</i>	<i>10 g/kg yksinään tai yhteensä</i>
<i>E 621</i>	<i>Mononatriumglutamaatti</i>		
<i>E 622</i>	<i>Monokaliumglutamaatti</i>		
<i>E 623</i>	<i>Kalsiumdiglutamaatti</i>	<i>Maustevalmisteet ja -kastikkeet</i>	<i>quantum satis"</i>
<i>E 624</i>	<i>Monoammoniumglutamaatti</i>		
<i>E 625</i>	<i>Magnesiumdiglutamaatti</i>		

Or. en

Perustelu

Nämä arominvahventajat voivat joissakin tapauksissa aiheuttaa hermostollisia oireita (niskan, käsivarsien ja selän herkkyyden väheneminen) ja sydämen rytmihäiriöitä. Eläinkokeessa ne ovat aiheuttaneet lisääntymishäiriöitä rotissa. Niiden on myös ilmoitettu aiheuttavan ongelmia astmaatikoille.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 36
LIITE, 6 KOHDAN E ALAKOHTA
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Komission ehdotuksen teksti

e) Korvataan elintarvikelisiä aineen E 541 kohdalla mainittujen elintarvikkeiden luettelossa nimike "Konditoriatuotteet (vain scones ja kuohkeat tuotteet)" seuraavasti "Konditoriatuotteet".

Parlamentin tarkistus

e) Poistetaan seuraava rivi:

"E 541	<i>Natriumalumiinifosfaatti, hapan</i>	<i>Konditoriatuotteet (vain scones ja kuohkeat tuotteet)</i>	<i>1 g/kg laskettuna alumiiniksi"</i>
---------------	---	---	--

Or. en

Perustelu

Näistä lisäaineista vapautuu alumiinia, joka voi aiheuttaa myrkytyksiä ja näyttää vaikuttavan Alzheimerin tautiin. Alumiinia saattaa kertyä tietyistä munuaisten vajaatoiminnoista kärsivien henkilöiden elimistöön. Nämä lisäaineet olisi siksi kiellettävä.

Tarkistuksen esittäjä(t): Paul A.A.J.G. Lannoye

Tarkistus 37
LIITE, 6 KOHDAN H A ALAKOHTA (uusi)
Liite 4 (direktiivi 95/2/EY)

Parlamentin tarkistus

h a) Poistetaan seuraavat rivit:

<i>"E 1201</i>	<i>Polyvinyylipyrrolidoni</i>	<i>Erityisvalmisteet tabletin tai päällystetyn tabletin muodossa</i>	<i>quantum satis"</i>
<i>E 1202</i>	<i>Polyvinyylipolypyrrolidoni</i>		

Or. en

Perustelu

Nämä aineet voivat sisältää vinyylipyrrolidonijäämiä, ja tämän aineen katsotaan olevan karsinogeeninen eläimissä. WHO:n kansainvälinen syöväntutkimusvirasto IARC on arvioinut aineen E1201 eikä ole pitänyt sitä luokiteltavana.