

EUROOPA PARLAMENT

2004



2009

Istungidokument

LÕPLIK
A6-0191/2005

16.6.2005

*****I**

RAPORT

Ettepanek võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta ning direktiivi 94/35/EÜ toiduainetes kasutatavate magusainete kohta
(KOM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD))

Keskkonna-, rahvatervise- ja toiduohutuse komisjon

Raportöör: Mojca Drčar Murko

Kasutatud tähised

- * nõuandemenetlus
antud hääle enamus
- **I koostöömenetlus (esimene lugemine)
antud hääle enamus
- **II koostöömenetlus (teine lugemine)
antud hääle enamus ühise seisukoha heakskiitmiseks, parlamendi liikmete häälteenamus ühise seisukoha tagasilükkamiseks või muutmiseks
- *** nõusolekumenetlus
parlamendi liikmete häälteenamus, v.a EÜ asutamislepingu artiklites 105, 107, 161 ja 300 ning ELi lepingu artiklis 7 toodud juhtudel
- ***I kaasotsustamismenetlus (esimene lugemine)
antud hääle enamus
- ***II kaasotsustamismenetlus (teine lugemine)
antud hääle enamus ühise seisukoha heakskiitmiseks, parlamendi liikmete häälteenamus ühise seisukoha tagasilükkamiseks või muutmiseks
- ***III kaasotsustamismenetlus (kolmas lugemine)
antud hääle enamus ühise teksti heakskiitmiseks

(Antud menetlus põhineb komisjoni esitatud õiguslikul alusel.)

Õigusloomega seotud tekstide kohta esitatud muudatusettepanekud

Euroopa Parlamendi muudatusettepanekutes tõstetakse muudetud tekst esile ***paksus kaldkirjas***. Tavalises kaldkirjas märgistus on mõeldud asjaomastele osakondadele abiks lõpliku teksti ettevalmistamisel ja tähistab neid õigusakti osi, mille kohta on tehtud parandusettepanek lõpliku teksti vormistamiseks (nt ilmselged vead või puudused antud tõlkeversioonis). Selliste parandusettepanekute puhul tuleb saada vastavate osakondade nõusolek.

SISUKORD

lehekülg

EUROOPA PARLAMENDI ÕIGUSLOOMEGA SEOTUD RESOLUTSIOONI PROJEKT..5	
EXPLANATORY STATEMENT	16
MENETLUS	19

EUROOPA PARLAMENDI ÕIGUSLOOMEGA SEOTUD RESOLUTSIOONI PROJEKT

ettepaneku kohta võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta ning direktiivi 94/35/EÜ toiduainetes kasutatavate magusainete kohta

(KOM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD))

(Kaasotsustamismenetlus: esimene lugemine)

Euroopa Parlament,

- võttes arvesse komisjoni ettepanekut Euroopa Parlamendile ja nõukogule (KOM(2004)0650)¹;
 - võttes arvesse EÜ asutamislepingu artikli 251 lõiget 2 ja artiklit 95, mille alusel komisjon parlamendile ettepaneku esitas (C6-0139/2004);
 - võttes arvesse kodukorra artiklit 51;
 - võttes arvesse keskkonna-, rahvatervise- ja toiduohutuse komisjoni raportit (A6-0191/2005),
1. kiidab komisjoni ettepaneku muudetud kujul heaks;
 2. palub komisjonil asi uuesti parlamenti saata, kui ta kavatseb ettepanekut oluliselt muuta või seda teise tekstiga asendada;
 3. teeb presidendile ülesandeks edastada parlamendi seisukoht nõukogule ja komisjonile.

Komisjoni ettepanek

Euroopa Parlamendi muudatusettepanek

Muudatusettepanek 1 PÕHJENDUS 5

(5) Euroopa Toiduohutusameti 26. novembril 2003 väljendatud arvamuse põhjal muudetakse lubatud lisaainete loetelu, et hoida nitrosamiinide tase võimalikult madal, vähendades toiduainetele lisatavate nitritite ja nitraatide taset ning samal ajal säilitades toiduainete mikrobioloogilise ohutuse. Euroopa Toiduohutusamet soovib sätestada

(5) Euroopa Toiduohutusameti 26. novembril 2003 väljendatud arvamuse põhjal muudetakse lubatud lisaainete loetelu, et hoida nitrosamiinide tase võimalikult madal, vähendades toiduainetele lisatavate nitritite ja nitraatide taset ning samal ajal säilitades toiduainete mikrobioloogilise ohutuse. Euroopa Toiduohutusamet soovib sätestada

¹ ELTs seni avaldamata.

õigusaktides nitritite ja nitraatide taseme “lisatud kogusena”. Euroopa Toiduohutusamet on seisukohal, et mitte nitritite jääkide kogus vaid lisatud kogus aitab kaasa *Clostridium botulinum* vastasele mõjule. Kehtivaid nõudeid muudetakse nii, et Euroopa Toiduohutusameti nimetatud maksimaalne lubatud tase kuumtöötlemata ja kuumtöödeldud lihatoodes, juustus ja kalas oleks sätestatud lisatud kogustena. Teatud tavapäraselt valmistatud lihatoode suhtes peaks siiski kehtestama maksimaalsed jääkide kogused.

õigusaktides nitritite ja nitraatide taseme “lisatud kogusena”. Euroopa Toiduohutusamet on seisukohal, et mitte nitritite jääkide kogus vaid lisatud kogus aitab kaasa *Clostridium botulinum* vastasele mõjule. Kehtivaid nõudeid muudetakse nii, et Euroopa Toiduohutusameti nimetatud maksimaalne lubatud tase kuumtöötlemata ja kuumtöödeldud lihatoodes, juustus ja kalas oleks sätestatud lisatud kogustena. Teatud tavapäraselt valmistatud lihatoode suhtes peaks siiski kehtestama ***erandkorras et toodetel on asjakohased selgitused ja nad on äratuntavad.***

Justification

This Directive introduced the rule of establishing the authorized levels of nitrates/nitrites in food as added values in order to keep nitrosamines at the lowest possible level. The exemptions from the rule proposed by the Commission for traditionally-manufactured products, set as residual maximum levels, must remain rare exemptions. The products should be clearly identified as products for local sale and consumption.

Muudatusettepanek 2 PÕHJENDUS 8

(8) Toidu teaduskomitee (SCF) analüüsis informatsiooni erütrooli ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 5. märtsil 2003. Komitee arvamuse kohaselt on erütrooli kasutamine lisaainena lubatav. Komitee märgib ka, et erütroolil on lahtistav mõju, kuid see avaldub suurema doosi juures kui polüoolide puhul. Erütroolil on mitmeid tehnilisi mitte-magustavaid omadusi, mis on olulised paljude toiduainete jaoks alates kondiitritoodetest kuni piimatoodeteni. Nende hulka kuuluvad lõhna- ja maitsetugevdaja, tugiaine, niiskusesäilitaja, stabilisaatori, paksendaja, mahuaine ja sekvestrandi funktsioonid. Erütrooli peab lubama kasutada samades toiduainetes kui teisi polüooli. Peale selle tuleb muuta direktiivi 94/35/EÜ, sest erütrooli, nagu

(8) Toidu teaduskomitee (SCF) analüüsis informatsiooni erütrooli ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 5. märtsil 2003. Komitee arvamuse kohaselt on erütrooli kasutamine lisaainena lubatav. Komitee märgib ka, et erütroolil on lahtistav mõju, kuid see avaldub suurema doosi juures kui polüoolide puhul. Erütroolil on mitmeid tehnilisi mitte-magustavaid omadusi, mis on olulised paljude toiduainete jaoks alates kondiitritoodetest kuni piimatoodeteni. Nende hulka kuuluvad lõhna- ja maitsetugevdaja, tugiaine, niiskusesäilitaja, stabilisaatori, paksendaja, mahuaine ja sekvestrandi funktsioonid. Erütrooli peab lubama kasutada samades toiduainetes kui teisi polüooli. Peale selle tuleb muuta direktiivi 94/35/EÜ, sest erütrooli, nagu

teisi lubatud polüoole, kasutatakse ka magustamise eesmärgil. ***Erütroolile tuleb ka teha erand märgistamiseeskirja rakendamise osas, mis käsitleb polüooli sisaldavate lahtistava mõjuga lauamagusainete märgistamist.***

teisi lubatud polüoole, kasutatakse ka magustamise eesmärgil.

Justification

Although erythritol has the highest digestive tolerance of all polyols, it still is a polyol. It is therefore not recommendable to exempt erythritol from the labelling rule regarding labelling of laxative effect in Article 5(2) of Directive 94/35EC.

Muudatusettepanek 3
PÕHJENDUS 9

(9) Toidu teaduskomitee (SCF) analüüsis informatsiooni soja hemitselluloosi ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 4. aprillil 2003. Komitee arvamuse kohaselt on soja hemitselluloosi kasutamine teatavates toiduainetes ja teatava sisalduse juures lubatav. Seetõttu on kohane kõnealust kasutust teataval otstarbel lubada.

(9) Toidu teaduskomitee (SCF) analüüsis informatsiooni soja hemitselluloosi ohutuse kohta ja avaldas oma arvamuse 4. aprillil 2003. Komitee arvamuse kohaselt on soja hemitselluloosi kasutamine teatavates toiduainetes ja teatava sisalduse juures lubatav. Seetõttu on kohane kõnealust kasutust teataval otstarbel lubada.
Allergikute olukorra kergendamiseks ei tohiks niisugust kasutust siiski lubada toiduainetes, kus soja jääkide olemasolu ei ole ette nähtud.

Or. sv

Justification

If the use of soybean hemicellulose is extended to include all the proposed foods, it will severely restrict the options of allergic individuals in their choice of food. This applies, in particular, to staple foods such as rice and noodles in which it would not be expected to find residues of the allergenic soybean. Aromas are added to most foods and at several stages of food production, with the risk that mandatory labelling is dropped. There are food additives which can be used instead of soybean hemicellulose and which do not provoke allergic reactions.

Muudatusettepanek 4
ARTIKLI 2 PUNKT 1
Artikli 5 lõige 2 (direktiiv 94/35/EÜ)

**1) Artikli 5 lõikes 2 asendatakse sõna
“polüoolid” sõnadega “polüoolid, välja
arvatud erütritool (E 968)”.**

välja jäetud

Justification

Deleting the exemption of erythritol from the labelling rule regarding labelling of laxative effect in Article 5(2) of Directive 94/35EC.

Muudatusettepanek 5
ARTIKKEL 2 A (uus)

Artikkel 2 a

Komisjon esitab Euroopa Parlamendile ja nõukogule aruande uue kategooria “Spordijoogid” lisamise kohta direktiivi 94/35/EÜ. Tegemist on toiduainete valdkonnaga, mille eesmärk on vastata teatud toitumisnõuetele. Raport hõlmab muu hulgas ka magusainete vähendamise võimaluste uurimist toodetes, mis on “vähendatud energiasisaldusega või suhkrulisandita”, praeguselt 30%self piirmääralt 25%ni.

Or. en

Justification

As there is no standard product for comparative purposes, sweetener has to be added at a level that, if replaced by sugar, the product would contain 30% less energy than a product with full sugar equivalent. This requires the addition of more sweetener than is necessary to meet taste acceptability and nutritional requirements, resulting in a product that is too sweet.

Muudatusettepanek 6
I LISA PUNKT 3 a a alapunkt i (uus)
III Lisa B osa, märkused (direktiiv 95/2/EÜ)

a a) B osa muudetakse järgmiselt:

i) Lisatakse järgmine märkus:

2 a) Sulfitite kasutamine peab kajastuma toote märgistusel, et hoiatada allergilisi ja astmaatilisi inimesi sulfaatide ja sulfitite olemasolust toidus.

Or. en

Justification

Sulphates and sulphites can be dangerous for asthmatic and allergenic people. It is therefore essential that a clear label warns the concerned consumers about the presence of these additives in the food.

Muudatusettepanek 7

I LISA PUNKT 3 a alapunkt ii (uus)

III Lisa B osa, toiduained (direktiiv 95/2/EÜ)

ii) toiduainete tabelis asendatakse jaotises "Vähilaadsed ja peajalgseid" kolmas taane järgneva:

<i>"-keedetud</i>	<i>50(1)</i>
<i>- Paneidae, Solenoceridae, Aristeidae sugukonda kuuluvad vähilaadsed:</i>	
<i>- kuni 80 ühikut</i>	<i>135(1)</i>
<i>- 80–120 ühikut</i>	<i>180(1)</i>
<i>- üle 120 ühiku</i>	<i>270(1)"</i>

Or. es

Justification

When the implementing Directive was adopted, it was established that cooking reduced the level of sulphites by a third of the level in fresh crustaceans. Experience has shown that this is not the case and that the level is reduced by 10% at most. This fact, together with the fact that the current level of 50 mg/kg does not protect cooked prawns from melanosis, shows that the current maximum level of SO₂ in cooked products must be brought into line with the maximum level currently permitted for fresh crustaceans. This is not a question of increasing the currently applicable quantities of sulphite in crustaceans but of correcting an error.

Muudatusettepanek 8
I LISA PUNKT 3 a a alapunkt iii (uus)
III Lisa B osa, toiduained (direktiiv 95/2/EÜ)

iii) toiduainete tabelisse lisatakse järgmised read:

<i>Lauaviinamarjad</i>	<i>10 mg/kg</i>
<i>Värsked lišid</i>	<i>10 mg/kg (viljalihas)"</i>

Or. en

Justification

This is of high importance to both consumers and industry in order to ensure the continued availability of these popular products.

SO₂ is required to prevent the development of botrytis on table grapes, which causes spoilage of the grapes, and to prevent fresh lychees from turning sour. A new entry is required in Annex III Part B of Directive 95/2 to ensure that these products can continue to be available to consumers. As the products are already on sale in a number of Member States adding this entry gives legal clarity and would not be expected to contribute significantly to intakes of sulphur dioxide.

Muudatusettepanek 9
I LISA PUNKT 3 b
III Lisa C osa (direktiiv 95/2/EÜ)

Komisjoni ettepanek

E 249	Kaaliumnitrit*	Lihatooted	150 mg/kg
E 250	Naatriumnitrit*	Steriliseeritud lihatooted ($F_0 > 3.00$)**	100 mg/kg väljendatud kui NaNO_2
		<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	jääk 175 mg/kg
		<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	jääk 175 mg/kg
		<i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	jääk 10 mg/kg väljendatud kui NaNO_2
E 251	Naatriumnitraat	Kuumtöötlemata lihatooted	150 mg/kg väljendatud kui NaNO_3
E 252	Kaaliumnitraat	<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	jääk 250 mg/kg
		<i>Dry cured bacon and ham</i>	jääk 250 mg/kg
		<i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	jääk 10 mg/kg väljendatud kui NaNO_3
E 251	Naatriumnitraat	Kõva, poolkõva ja poolpehme juust	150 mg/kg juustu valmistamiseks kasutatavas piimas
E 252	Kaaliumnitraat	Piimal põhinev juustuasendaja	150 mg/kg juustu valmistamiseks kasutatavas piimas
		Marineeritud heeringas ja kilu	500 mg/kg väljendatud kui NaNO_3

Euroopa Parlamendi muudatusettepanekud

E 249	Kaaliumnitrit*	Lihatooted	150 mg/kg
E 250	Naatriumnitrit*	Steriliseeritud lihatooted ($F_0 > 3.00$)**	100 mg/kg väljendatud kui NaNO_2
		<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	jääk 175 mg/kg
		<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	jääk 175 mg/kg
		<i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	jääk 10 mg/kg väljendatud kui NaNO_2
		kuiv- või lahuses soolatud toorsink	jääk 50 mg/kg
E 251	Naatriumnitraat	Kuumtöötlemata lihatooted	150 mg/kg väljendatud kui NaNO_3
E 252	Kaaliumnitraat	<i>Wiltshire cured bacon and ham</i>	jääk 250 mg/kg
		<i>Dry cured bacon and ham</i>	jääk 250 mg/kg
		<i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	jääk 10 mg/kg väljendatud kui NaNO_3
		kuiv- või lahuses soolatud toorsink	jääk 250 mg/kg
		toorvorstid, soolatud vähemalt neli nädalat, vee ja proteiini suhe $\leq 1,7$	jääk 100 mg/kg
E 251	Naatriumnitraat	Kõva, poolkõva ja poolpehme juust	150 mg/kg juustu valmistamiseks
E 252	Kaaliumnitraat	Piimal põhinev juustuasendaja	kasutatavas piimas
		Marineeritud heeringas ja kilu	150 mg/kg juustu valmistamiseks kasutatavas piimas
			500 mg/kg väljendatud kui NaNO_3

Justification

It is proposed, in the case of traditional products, "dry and wet cured ham" such as Black Forest ham, that the current provisions be maintained (50 mg nitrite/kg and 250 mg nitrate/kg residues in the final product), as in the case of the special provisions for products from England, for example. The EFSA has established that the use of nitrate and nitrite contributes to microbiological safety and preserves the traditional flavour, colour and antioxidative stability.

It is proposed, in the case of traditional "raw sausages", that a derogation be granted for 100 mg nitrate/kg as a residue in the final product, as in the case of the special provisions for products from England, for example. The EFSA has established that the use of nitrate and nitrite contributes to microbiological safety and preserves the traditional flavour, colour and antioxidative stability.

Muudatusettepanek 10
I LISA PUNKT 3 c a (uus)
III Lisa D osa (direktiiv 95/2/EÜ)

c a) D osasse lisatakse järgmine rida:

E 319	Tertsiaar-butüülhüdrokinoon (TBHQ)¹	Peamiselt veevabad rasvad ja õlid	200 mg/kg (väljendatud üldrasva suhtes)
		Vähem kui 80% rasva sisaldavad emulsioonid	
		Õli-vee baasil rasvaemulsioonid, sisaldavad segatud ja/või maitsestatud ja lõhnastatud rasvaemulsioonil põhinevaid tooteid	
		Kalarasv	200 mg/kg
		Margariin ja sarnased tooted	200 mg/kg (väljendatud üldrasva suhtes)
		Margariini- ja võisegud	
		Leib ja sarnased tooted	200 mg/kg (väljendatud üldrasva suhtes)
		Hommikuhelbed	
		Külmutatud kala, kalafilee ja kalatooted, sealhulgas molluskid, vähilaadsed ja peajalgseid	200 mg/kg (väljendatud üldrasva suhtes)

	Kastmelisandite segud ja maitseainesegud Supid ja puljongid Dehüdraaditud liha Kastmed Töödeldud pähklid Eeterlikud õlid Lõhna- ja maitseained	200 mg/kg (väljendatud üldrasva suhtes) 200 mg/kg
--	---	--

¹ Üksi või segus BHA, BHT ja propüülgalladiga

Or. en

Justification

Inclusion of Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ) as a new antioxidant for use in oils, fats and foods at a maximum level of 200mg/kg following the positive EFSA opinion of 12 July 2004.

TBHQ is used in stabilising oils, fats and foods against oxidative deterioration, retarding the development of rancidity in products and extending their shelf life.

TBHQ shows no discoloration when used in the presence of iron and produces no discernible odour or flavour when added to various oils, fats and foods. It has good solubility in foods, fats and oils and can be combined with other existing antioxidants such as BHA and BHT to produce highly effective antioxidant combinations.

Muudatusettepanek 11
I LISA PUNKT 4 c a (uus)
IV Lisa (direktiiv 95/2/EÜ)

c a) Lisatakse järgmised read:

E 1204	Pullulan	Toidulisandid kapslite ja tablettidena, nagu on määratletud direktiivis 2002/46/EÜ	quantum satis
E 1204	Pullulan	Hingeõhu värskendajatest pisimaiused (kiled)	quantum satis

Justification

Inclusion of pullulan as a new additive for use in food supplements in the form of capsules and tablets as well as in edible flavoured films and micro-sweets (breath fresheners) following the positive EFSA opinion of 13 July 2004.

Muudatusettepanek 12
I LISA PUNKT 4 c b (uus)
IV Lisa (direktiiv 95/2/EÜ)

c b) Lisatakse järgmine rida:

E XXX	Alumiinium- oktenüülsukts inaattärklis (SAOS)	Vitamiinid ja toitainet valmistised dieetoidulisandina kasutamiseks	quantum satis
--------------	--	--	----------------------

Or. en

Justification

Inclusion of Starch Aluminium Octenyl Succinate (SAOS) as an anti-caking agent for use in vitamin and nutrient preparations for use in food in Annex IV of Directive 1995/2/EC, following a positive opinion of the Scientific Committee for Food (SCF).

EXPLANATORY STATEMENT

1. The aim of this Directive, amending Directive 95/2/EC on food additives other than colours and sweeteners and Directive 94/35/EC on sweeteners for use in foodstuffs, is the adaptation due to scientific development and technological progress. Two methods are proposed for achieving the purpose: revision of the current positive list of permitted additives and the authorisation of new substances.

2. According to Article 2(1) of Directive 2003/114 the Commission and European Food Safety Agency were asked to review the conditions for use of several additives. The report on the progress of re-evaluation of certain additives, focused in particular on E 251 and 252 (nitrates) and E 249 and E 250 (nitrites), opened up a debate among Member States.

3. In view of revision of the use of **salts of nitrates and nitrites** – preservatives permitted for use in meat products, cheese and certain fish products – the Commission took account of the ruling of the European Court of Justice of 20 March 2003. In the case Denmark vs. Commission the Court has decided that the opinion of the Scientific Committee for Food of 1995, which called into question the maximum amounts of nitrites, set under the Directive 95/2/EC, has not been observed. In its opinion of 26 November 2003 the EFSA reiterated that lowering the maximum levels of nitrates and nitrites is needed in order to keep the level of nitrosamines at the lowest possible level.

In this Directive the Commission proposes a new method for establishing the authorised level of nitrates/nitrites in food. Instead of so far existing monitoring of **residual levels** of nitrates/nitrites in meat products, the levels set up as **added values** are introduced as the method of monitoring. The exemptions from the rule (permitted higher residual levels) are only **traditionally manufactured** meat products from the U.K. (Annex 1). Several Member States have asked for derogations for their traditional meat products too, while in general some of them were opposed to the introducing of specific exemptions for nitrates and nitrites and question their technological need. The question of principle in view of the authorisation of special derogations has thus been raised. Your rapporteur supports the proposed method of establishing maximum levels of nitrates/nitrites as added values. Therefore derogations should be rare and exempted products need to be adequately specified and identified.

4. With the Directive 2003/52/EC the placing on the market of **jelly mini-cups**, containing food additive E 425 konjak was suspended. The Commission followed the opinion of the EFSA of 13 July 2004 and banned the placing on the market and import of jelly mini-cups containing gel-forming food additives derived from seaweed and certain gums due to the risk of choking. This Directive proposes banning the substances E 400 to 407, E 407a, E 410, E 412 to 415, E 417 and E 418 in view of their hazardous potential when used in jelly mini-cups. Among them are several lawfully marketed additives, which meet the required EU safety standards for use in food, such as E 410 locust bean gum, E 415 xantan gum and E 418 gellan gum.

The manufacturers questioned the "ban the substances approach" and proposed to ban "unsafe products" rather than substances of which they consist. The safe substances in other products would be free from consumers' suspicion caused by the ban from the market of one unsafe

product. The EFSA Scientific Panel was of the opinion that in particular the shape, size and way of ingestion are considered to be the main physical hazard, although the risk appears to be also related to the chemical and physical properties of the food additives, which form the gel of the product. In order to change this approach, a revision of the General Food Law Regulation 178/2002 is needed.

5. Among newly authorised sweeteners **erythritol** with a taste close to sugar has been judged acceptable by the EFSA. It is a sugar similar bulk sweetener, non-caloric, enhances flavour in beverages and has a higher rate of absorption to other polyols. However, although it has the highest digestive tolerance of all polyols, it still is a polyol, a nutritive sweetener. Taking account of the possible laxative potential, the Commission did not include the use of erythritol in beverages, but proposed to exempt erythritol from the labelling rule regarding the labelling of laxative effect in table-top sweeteners containing polyols. In order to eliminate concerns about laxative effect in beverages, manufacturers responded with a proposal to lower the use level to 1.5%. In several non-European countries erythritol in beverages is permitted at a level of 3.5 per cent and higher. Several Member States are of the opinion that erythritol should not be exempted from the rule regarding labelling of a laxative effect. Your rapporteur supports this, nevertheless wishes to examine the possibility that the use of erythritol would be permitted in beverages at 1.5 % use level and labelled for its laxative potential.

6. The Scientific Committee on Food found in April 2003 that a **soybean hemicellulose** is acceptable for use in foodstuffs. There are, however, reservations on the use of this substance because of its allergenic potential, in particular with respect to the rise in pre-fried potatoes, flavourings and jelly confectionery. In the light of possible allergenic danger consumers should be informed that the product is derived from soybean and sold packaged and labelled. Such labelling is already the legal obligation of the manufacturers according to Directive 2003/89/EC.

7. **Sulphites** are supposed to have a hazardous potential for asthmatics and should therefore be kept on the lowest possible level (maximum level of less than 10 mg/kg). Some importers have drawn attention to the fact that raw shrimps comply with the maximum permitted levels of sulphur dioxide, but not after being cooked (permitted level is then lower). Your rapporteur agrees with the Commission that in general the use of sulphur dioxide in foodstuffs should be limited. However, the case of raw and cooked crustaceans is an anomaly and needs to be changed. We propose that the Commission asks the EFSA for its opinion on this special case.

The acceptable use level of sulphur dioxide appears also with regard to the surface treatment of fruit and vegetables and the maximum levels in rehydrated dried fruit. Your rapporteur is of the opinion that a trend towards raising the levels of sulphur dioxide is not acceptable. The Commission should, however, provide more detailed analysis with regard to sulphur dioxide levels in rehydrated dried fruit and when they are further processed (dried fruit are permitted to contain levels up to 2000mg/kg, but when further processed the level in the fruit is reduced to 100 mg/kg; the level of sulphur dioxide does not appreciably reduce during the pasteurisation, nor during subsequent storage).

8. Not yet considered in the Directive is the new additive **pullulan**, permitted for use in food by the EFSA. The Scientific Panel has evaluated pullulan as a new food additive (foodstuffs in capsule and coated-tablet form) or as flavoured edible films (breath-freshening edible

films) as safe for human consumption.

Pullulan is a white to off-white tasteless, odourless powder, a polysaccharide produced from yeast. It is naturally occurring and has film-forming properties and can therefore be used as a substitute for gelatine (especially for vegetarians) or other film-forming polymers in certain foods. The low oxygen permeability of pullulan films protects susceptible ingredients from deterioration and thus preserves the nutritional and organoleptic quality of the products. The current proposed use and at a usage level requested – the intake of around 2.3 g pullulan per day - would not present any health concern.

MENETLUS

Pealkiri	Ettepanek võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaiinete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta ning direktiivi 94/35/EÜ toiduainetes kasutatavate magusainete kohta	
Viited	KOM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD)	
Õiguslik alus	art 251 lg 2 ja art 95 (EÜ)	
Menetlusalus	art 51	
EP-le esitamise kuupäev	11.10..2004	
Vastutav komisjon istungil teada andmise kuupäev	ENVI 16.11.2004	
Nõuandev komisjon / Nõuandvad komisjonid istungil teada andmise kuupäev	IMCO 16.11.2004	ITRE 16.11.2004
Arvamuse esitamisest loobumine otsuse kuupäev	IMCO 30.11.2004	ITRE 27.1.2005
Tõhustatud koostöö istungil teada andmise kuupäev		
Raportöör(id) nimetamise kuupäev	Mojca Drčar Murko 30.11.2004	
Aseraportöör(id)		
Lihtsustatud menetlus otsuse kuupäev		
Õigusliku aluse vaidlustamine JURI arvamuse kuupäev		
Rahaeraldise määra muutmine BUDG arvamuse kuupäev		
Konsulteerimine Euroopa majandus- ja sotsiaalkomiteega istungil otsuse tegemise kuupäev		
Konsulteerimine regioonide komiteega istungil otsuse tegemise kuupäev		
Arutamine komisjonis	25.4.2005	14.6.2005
Vastuvõtmise kuupäev	14.6.2005	
Lõpphääletuse tulemused	poolt: vastu: erapooletuid:	42 11 0
Lõpphääletuse ajal kohal olnud liikmed	Adamos Adamou, Liam Aylward, Johannes Blokland, John Bowis, Frederika Brepoels, Hiltrud Breyer, Martin Callanan, Dorette Corbey, Chris Davies, Avril Doyle, Mojca Drčar Murko, Edite Estrela, Karl-Heinz Florenz, Françoise Grossetete, Satu Hassi, Gyula Hegyi, Caroline Jackson, Dan Jørgensen, Eija-Riitta Korhola, Holger Krahmer, Urszula Krupa, Aldis Kušķis, Marie-Noëlle Lienemann, Peter Liese, Jules Maaten, Linda McAvan, Roberto Musacchio, Riitta Myller, Miroslav Ouzk?, Dimitrios Papadimoulis, Vittorio Prodi, Frédérique Ries, Guido Sacconi, Carl Schlyter, Richard Seeber, Kathy Sinnott, Jonas Sjöstedt, Bogusław Sonik, María Sornosa Martínez, Antonios Trakatellis, Thomas Ulmer, Anja Weisgerber, Asa	

	Westlund, Anders Wijkman	
Lõpphääletuse ajal kohal olnud asendusliikmed	Margrete Auken, Milan Gaľa, Genowefa Grabowska, Vasco Graça Moura, Rebecca Harms, Erna Hennicot-Schoepges, Henrik Lax, Jan Tadeusz Masiel, Miroslav Mikolášik	
Lõpphääletuse ajal kohal olnud asendusliikmed (kodukorra art 178 lg 2)		
Esitamise kuupäev – A6	16.6.2005	A6-0191/2005
Märkused	...	