

EUROPAPARLAMENTET

1999



2004

Plenarhandling

SLUTLIG VERSION
A5-0216/2003

13 juni 2003

*****I**

BETÄNKANDE

om förslaget till Europaparlamentets och rådets direktiv om ändring av direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel
(KOM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD))

Utskottet för miljö, folkhälsa och konsumentfrågor

Föredragande: María del Pilar Ayuso González

Teckenförklaring

- * Samrådsförfarandet
majoritet av de avgivna rösterna
- **I Samarbetsförfarandet (första behandlingen)
majoritet av de avgivna rösterna
- **II Samarbetsförfarandet (andra behandlingen)
majoritet av de avgivna rösterna för att godkänna den gemensamma ståndpunkten
majoritet av parlamentets samtliga ledamöter för att avvisa eller ändra den gemensamma ståndpunkten
- *** Samtyckesförfarandet
majoritet av parlamentets samtliga ledamöter utom i de fall som avses i artiklarna 105, 107, 161 och 300 i EG-fördraget och artikel 7 i EU-fördraget
- ***I Medbeslutandeförfarandet (första behandlingen)
majoritet av de avgivna rösterna
- ***II Medbeslutandeförfarandet (andra behandlingen)
majoritet av de avgivna rösterna för att godkänna den gemensamma ståndpunkten
majoritet av parlamentets samtliga ledamöter för att avvisa eller ändra den gemensamma ståndpunkten
- ***III Medbeslutandeförfarandet (tredje behandlingen)
majoritet av de avgivna rösterna för att godkänna det gemensamma utkastet

(Angivet förfarande baseras på den rättsliga grund som kommissionen föreslagit.)

Ändringsförslag till lagtexter

Parlamentets ändringar markeras med *fetkursiv stil*. *Kursiv stil* används för att markera ord eller textavsnitt som man tycker bör korrigeras innan den slutliga texten produceras (exempelvis om en språkversion har uppenbara fel eller saknar textavsnitt). Dessa förslag underställs berörda tekniska avdelningar för godkännande.

INNEHÅLL

	Sida
PROTOKOLLSIDA	4
FÖRSLAG TILL EUROPAPARLAMENTETS LAGSTIFTNINGSRESOLUTION	5
MOTIVERING	16

PROTOKOLLSIDA

Med en skrivelse av den 29 november 2002 förelade kommissionen parlamentet, i enlighet med artikel 251.2 och artikel 95 i EG-fördraget, ett förslag om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv om ändring av direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel (KOM(2002) 662 – 2002/0274(COD)).

Vid plenarsammanträdet den 4 december 2002 tillkännagav talmannen att detta förslag hänvisats till utskottet för miljö, folkhälsa och konsumentfrågor, som utsetts till ansvarigt utskott, och till utskottet för industrifrågor, utrikeshandel, forskning och energi, som utsetts till rådgivande utskott (C5-0577/2002).

Vid utskottssammanträdet den 9 december 2002 utsåg utskottet för miljö, folkhälsa och konsumentfrågor María del Pilar Ayuso González till föredragande.

Vid utskottssammanträdena den 30 april och 11 juni 2003 behandlade utskottet kommissionens förslag och förslaget till betänkande.

Vid det sistnämnda sammanträdet godkände utskottet förslaget till lagstiftningsresolution med 37 röster för och 18 röster emot.

Följande ledamöter var närvarande vid omröstningen: Caroline F. Jackson (ordförande), Alexander de Roo, Mauro Nobilia och Guido Sacconi (vice ordförande), María del Pilar Ayuso González (föredragande), Jean-Louis Bernié, Hans Blokland, David Robert Bowe, John Bowis, Hiltrud Breyer, Dorette Corbey, Chris Davies, Avril Doyle, Anne Ferreira, Marialiese Flemming, Karl-Heinz Florenz, Pernille Frahm, Cristina García-Orcoyen Tormo, Laura González Álvarez, Robert Goodwill, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez Cortines, Jutta D. Haug (suppleant för Béatrice Patrie), Marie Anne Isler Béguin, Hedwig Keppelhoff-Wiechert (suppleant för Martin Callanan), Christa Kläß, Hans Kronberger, Bernd Lange, Paul A.A.J.G. Lannoye (suppleant för Patricia McKenna), Peter Liese, Giorgio Lisi (suppleant för Raffaele Costa), Torben Lund, Jules Maaten, Minerva Melpomeni Malliori, Jorge Moreira da Silva, Emilia Franziska Müller, Rosemarie Müller, Riitta Myller, Giuseppe Nisticò, Ria G.H.C. Oomen-Ruijten, Marit Paulsen, Frédérique Ries, Dagmar Roth-Behrendt, Yvonne Sandberg-Fries, Karin Scheele, Ursula Schleicher (suppleant för Horst Schnellhardt), Inger Schörling, Jonas Sjöstedt, María Sornosa Martínez, Catherine Stihler, Astrid Thors, Antonios Trakatellis, Kathleen Van Brempt, Peder Wachtmeister och Phillip Whitehead.

Utskottet för industrifrågor, utrikeshandel, forskning och energi beslutade den 23 januari 2003 att inte avge något yttrande.

Betänkandet ingavs den 13 juni 2003.

FÖRSLAG TILL EUROPAPARLAMENTETSLAGSTIFTNINGSPRESOLUTION

om förslaget till rådets direktiv om ändring av direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel (KOM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD))

(Medbeslutandeförfarandet: första behandlingen)

Europaparlamentet utfärdar denna resolution

- med beaktande av kommissionens förslag till Europaparlamentet och rådet (KOM(2002) 662¹),
 - med beaktande av artikel 251.2 och artikel 95 EG-fördraget, i enlighet med vilka kommissionen har lagt fram sitt förslag (C5-0577/2002),
 - med beaktande av artikel 67 i arbetsordningen,
 - med beaktande av betänkandet från utskottet för miljö, folkhälsa och konsumentfrågor (A5-0216/2002).
1. Europaparlamentet godkänner kommissionens förslag såsom ändrat av parlamentet.
 2. Kommissionen uppmanas att på nytt höra Europaparlamentet om kommissionen har för avsikt att väsentligt ändra detta förslag eller ersätta det med ett nytt.
 3. Europaparlamentet uppdrar åt talmannen att delge rådet och kommissionen parlamentets ståndpunkt.

Kommissionens förslag

Parlamentets ändringar

Ändringsförslag 1
SKÄL 4A (nytt)

4a) Kommissionen bör före den 31 december 1996 genomföra en ingående granskning och bedömning av användningen av livsmedelstillsatser, däribland färgämnen och sötningsmedel. Framtida tillstånd bör grundas på bland annat följande kriterier:

- tillsatserna skall vara tekniskt nödvändiga,

- en hög skyddsnivå för folkhälsan skall föreligga,

¹ Ännu ej offentliggjort i EUT.

- användningen och märkningen av tillsatserna får inte vilseleda konsumenterna.

Tillstånd för användning av tillsatser som inte fullt ut uppfyller dessa tre krav bör dras tillbaka.

Motivering

De hittills gjorda ändringarna av bestämmelserna om tillsatser har medfört att många nya tillsatser har blivit tillåtna och att kända tillsatser har tillåtits få utvidgade användningsområden. Tillstånd har endast dragits tillbaka när tillsatserna i fråga ändå inte har använts längre.

Ändringsförslag 2 SKÅL 6

6) Även om användningen av tillsatser som behövs för att säkerställa aromers säkerhet och kvalitet och underlätta lagring och användning bör godkännas, skall endast den minsta möjliga mängd av dessa tillsatser som behövs för att uppnå önskad effekt användas. Dessutom **får** konsumenterna **inte vilseledas** om användningen av tillsatser.

6) Även om användningen av tillsatser som behövs för att säkerställa aromers säkerhet och kvalitet och underlätta lagring och användning bör godkännas, skall endast den minsta möjliga mängd av dessa tillsatser som behövs för att uppnå önskad effekt användas. Dessutom **skall** konsumenterna **garanteras korrekt, uttömmande och icke vilseledande information** om användningen av tillsatser.

Or. da

Motivering

Ingen motivering behövs.

Ändringsförslag 3 SKÅL 10

10) Enligt en begäran från en medlemsstat och yttrandet från Vetenskapliga kommittén för livsmedel, som inrättades genom kommissionens beslut 97/579/EG, bör hydrogenerat poly-1-deken, som godkändes på nationell nivå enligt direktiv 89/107/EEG, godkännas på gemenskapsnivå.

10) Enligt en begäran från en medlemsstat och yttrandet från Vetenskapliga kommittén för livsmedel, som inrättades genom kommissionens beslut 97/579/EG, bör hydrogenerat poly-1-deken, som godkändes på nationell nivå enligt direktiv 89/107/EEG, godkännas på gemenskapsnivå, **men villkoren för användningen måste ses över inom två år efter detta direktivs ikraftträdande.**

Motivering

I linje med strategierna i annan relaterad lagstiftning måste användningen av hydrogenerat poly-1-deken ses över, i synnerhet med hänsyn till barn. Hydrogenerat poly-1-deken används bland annat vid ytbehandling av exempelvis godis.

Ändringsförslag 4 SKÄL 11

11) Bifenyl (E 230), ortofenylfenol (E 231) och natriumortofenylfenol (E 232) upptas i förteckningen över konserveringsmedel i och på citrusfrukter i direktiv 95/2/EG. De omfattas emellertid av definitionen av växtskyddsmedel i rådets direktiv 91/414/EEG av den 15 juli 1991 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden. Därför bör de inte längre omfattas av direktiv 95/2/EG.

11) Bifenyl (E 230), ortofenylfenol (E 231) och natriumortofenylfenol (E 232) upptas i förteckningen över konserveringsmedel i och på citrusfrukter i direktiv 95/2/EG. De omfattas emellertid av definitionen av växtskyddsmedel i rådets direktiv 91/414/EEG av den 15 juli 1991 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden. Därför bör de inte längre omfattas av direktiv 95/2/EG.

Medlemsstaterna och Europeiska kommissionen bör göra sitt yttersta för att förhindra förekomsten av ett rättsligt vakuum i fråga om dessa ämnen. Godkännande av dessa ämnen som växtskyddsmedel bör hanteras så snabbt som möjligt. Medlemsstaterna och kommissionen bör se till att märkningskraven för dessa ämnen upprätthålls när de marknadsförs som växtskyddsmedel.

Motivering

Ingen motivering behövs. Industrin har redan efterfrågat sådana godkännanden. Förfarandet bör gå så snabbt som möjligt. Industrin har redan ansökt om sådana godkännanden. Märkningen av dessa ämnen, som tillsätts efter det att frukten skördats, bör förbli obligatorisk.

Ändringsförslag 5 SKÄL 11A (nytt)

11a) Maximihalterna för nitriter och nitrater (E 249, E 250, E 251 och E 252) bör ses över efter samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.

Motivering

I sin dom av den 20 mars 2003 underströk domstolen att kommissionen inte tagit hänsyn till det yttrande som Vetenskapliga kommittén för livsmedel avgav 1995, i vilket den ifrågasatte de maximihalter för nitriter som fastställs i direktiv 95/2/EG. Dessa maximihalter måste justeras snarast möjligt.

Ändringsförslag 6 ARTIKEL 1, LED 1

Artikel 1, punkt 3, led v (direktiv 95/2/EG)

(1) Artikel 1.3 v skall ersättas med följande:

utgår

”(v) stabiliseringsmedel: ämnen som gör det möjligt att bevara livsmedlets fysiska och kemiska egenskaper.

Stabiliseringsmedel inkluderar tillsatser som bibehåller en homogen blandning av två eller flera icke blandbara ämnen i ett livsmedel och ämnen som stabiliserar, bevarar eller förstärker ett livsmedels färg samt ämnen som ökar ett livsmedels bindande egenskaper, däribland tvärgående bindningar mellan proteiner som gör det möjligt att binda livsmedelsdelar till rekonstituerade livsmedel.”

Motivering

Om man ändrar definitionen av stabiliseringsmedel kan det ge upphov till flera olika problem. För det första skulle vissa enzymer komma att omfattas i och med denna utvidgning av definitionen, till exempel transglutaminas eller pektinas. Samtidigt utesluts enzymer uttryckligen från räckvidden för direktiv 95/2/EG (artikel 1.1).

För det andra används vissa av dessa ämnen för att skapa bindningar mellan proteiner (till exempel mindre köttbitar) som gör att livsmedlet ser mer aptitligt ut (exempelvis en mer kompakt filé). Detta innebär att det tredje villkor som ställs upp i direktiv 89/107/EG för godkännandet av en livsmedelstillsats, dvs. att det inte vilseleder konsumenten, inte skulle uppfyllas.

Ändringsförslag 7
ARTIKEL 1, LED 2A (nytt)
Artikel 3, punkt 1a (ny) (direktiv 95/2/EG)

(2a) Följande punkt 1a skall läggas till i artikel 3:

”1a. Mängden tillsatser i aromer skall begränsas till den minsta mängd som behövs för att garantera aromernas säkerhet och kvalitet och för att göra dem lättare att lagra. Tillsatser i aromer får heller inte vilseleda konsumenten.”

Motivering

Det skulle kunna uppstå en situation där en tillsats utan ett begränsat acceptabelt dagligt intag användes enligt principen ”quantum satis” i aromerna. I vissa livsmedel får man inte tillsätta de tillsatser som anges i bilaga I, men däremot aromer. Användandet av tillsatser i aromer skulle därför kunna vara ett sätt att överföra icke godkända tillsatser i livsmedel utan att ange det.

Den generella princip som anges i den nya punkten 1b om tillsättning av tillsatser i aromer bör följaktligen nyanseras kraftigt.

Ändringsförslag 8
ARTIKEL 1, LED 2B (nytt)
Artikel 3, punkt 1b (ny) (direktiv 95/2/EG)

(2b) Följande punkt 1b skall läggas till i artikel 3:

”1b. Om en tillsats undantagsvis har en teknologisk funktion i ett sammansatt livsmedel på grund av användningen av en arom skall det betraktas som en tillsats till det sammansatta livsmedlet, inte som en tillsats till aromen. De relevanta bestämmelserna om tillsatser i särskilda livsmedel skall följaktligen gälla, däribland de märkningsbestämmelser som stadgas i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam

för livsmedel och direktiv 88/388/EEG av den 22 juni 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om aromer för användning i livsmedel och om ursprungsmaterial vid framställning av sådana aromer.”

Motivering

Det skulle kunna uppstå en situation där en tillsats utan ett begränsat acceptabelt dagligt intag användes enligt principen ”quantum satis” i aromerna. I vissa livsmedel får man inte tillsätta de tillsatser som anges i bilaga I, men däremot aromer. Användandet av tillsatser i aromer skulle därför kunna vara ett sätt att överföra icke godkända tillsatser i livsmedel utan att ange det.

Den generella princip som anges i den nya punkten 1b om tillsättning av tillsatser i aromer bör följaktligen nyanseras kraftigt.

Ändringsförslag 9 ARTIKEL 1, LED 3A (nytt)

(3a) Inom två år efter detta direktivs ikraftträdande skall kommissionen lägga fram ett förslag för Europaparlamentet och rådet om en begränsning av det totala antalet godkända livsmedelstillsatser.

Motivering

Det ständigt ökande antalet livsmedelstillsatser leder till att det ackumuleras ett stort antal små risker för livsmedelssäkerheten som är svåra att bedöma och som kan komma att skapa samverkans effekter mellan olika ämnen. Det totala antalet godkända livsmedelstillsatser bör därför begränsas, så att industrin när den ansöker om ett nytt godkännande måste föreslå att en tillsats som endast används i begränsad utsträckning dras tillbaka.

Ändringsförslag 10 BILAGA, LED 6, LED D Bilaga IV (direktiv 95/2/EG)

Kommissionens förslag

(d) skall följande livsmedel och maximihalter avseende E 432–E 436 läggas till:

		”Aromer, utom flytande rökaromer och aromer som bygger på kryddoleoresiner	10 g/kg
		Flytande rökaromer och aromer som bygger på kryddoleoresiner	75 g/kg”

Parlamentets ändringar

(d) skall följande livsmedel och maximihalter avseende E 432–E 436 läggas till:

		”Aromer, utom flytande rökaromer och aromer som bygger på kryddoleoresiner	10 g/kg
		Livsmedel som innehåller flytande rökaromer och aromer som bygger på kryddoleoresiner	1 g/kg vid konsumtion eller spädning enligt tillverkarens instruktioner”

Motivering

Här fastställs maximihalten för polysorbaterna E 432–E 436 till 1 g/kg i det slutliga livsmedlet när flytande rökaromer och aromer som bygger på kryddoleoresiner används, istället för att det ställs upp ett gränsvärde för mängden av dessa tillsatser i själva aromen. Detta är en bättre metod för att kontrollera mängden av dessa polysorbater i livsmedel. 1 g/kg är den lägsta redan godkända halten i vissa livsmedel enligt direktiv 95/2/EG. I och med att tillsatshalten i livsmedel fastställs måste tillsatsen märkas ut på slutliga livsmedelsprodukter.

Ändringsförslag 11 ARTIKEL 1, LED 3A (nytt)

(3a) Inom två år efter detta direktivs ikraftträdande skall kommissionen och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet se över villkoren för användning av hydrogenerat poly-1-deken, och när det gäller maximihalten ta särskild hänsyn till effekterna på barns hälsa.

Motivering

I linje med strategierna i annan relaterad lagstiftning måste användningen av hydrogenerat

poly-1-deken ses över, i synnerhet med hänsyn till barn. Hydrogenerat poly-1-deken används bland annat vid ytbehandling av exempelvis godis.

Ändringsförslag 12
ARTIKEL 1, LED 3A, STYCKE 1A (nytt)

Inom två år efter detta direktivs ikraftträdande skall kommissionen och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet se över villkoren för användning av polysorbat E 432-436, och när det gäller maximihalten ta särskild hänsyn till effekterna på folkhälsan.

Motivering

Polysorbat används som konserveringsmedel i bland annat kakor, ostar och vin. Ökad användning kan förmodas vara hälsovådlig, varför det är viktigt att användningen ses över.

Ändringsförslag 13
ARTIKEL 1, LED 3A, STYCKE 1B (nytt)

Före den 1 juli 2004 skall kommissionen och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet se över villkoren för användning av parabener E 214–219 och D-alfa-tokoferylvätesuccinat (TAS), i linje med yttrandet från Vetenskapliga kommittén för livsmedel av den 4 april 2003.

Motivering

Parabener används som konserveringsmedel vid ytbehandling av torkade köttprodukter, spannmåls- eller potatisbaserade snacks och hassel- och valnötter etc., och kan orsaka celledelning i magsäcken samt utvecklingstoxicitet.

D-alfa-tokoferylvätesuccinat (TAS) är ett ämne som kan användas som en källa till vitamin E för produkter för särskilda näringsbehov, och har således antioxiderande egenskaper.

Vetenskapliga kommittén för livsmedel har i två olika yttranden av den 4 april uttryckt oro över den fortsatta användningen av parabener och succinater.

Ändringsförslag 14
ARTIKEL 1, LED 3A, STYCKE 1C (nytt)

Före den 1 juli 2004 skall kommissionen och Europeiska myndigheten för

**livsmedelssäkerhet se över villkoren för
användningen av nitrit och
nitrat E 249-252.**

Motivering

Nitrit och nitrat används i livsmedel och har konserverande effekt, men kan bland annat orsaka cancer. Därför bör användningen av dessa ämnen begränsas så mycket som möjligt. Den 20 mars 2003 gav EG-domstolen i mål C-3/00 och i enlighet med artikel 95.4 i EU-fördraget ett land tillstånd att införa mer restriktiva miljöskyddsåtgärder än i övriga EU när det gäller nitrit och nitrat. Domstolen menar att det i direktiv 95/2 fastställs mycket högre maximihalter för tillsatta nitriter och nitrater än de som den vetenskapliga kommittén rekommenderat. Domstolen anser det nödvändigt att minska mängden nitrit och nitrat som tillsätts livsmedel till det minimum som krävs för att uppnå den önskade konserveringseffekten och skydda mot hälsorisker.

Ändringsförslag 15
BILAGA, LED 5, LED B
Bilaga III, del D (direktiv 95/2/EG)

(b) skall i förteckningen över livsmedel avseende E 315 och E 316 beteckningen ”Halvkonserverade och konserverade köttprodukter” ersättas av följande:
”Charkuteriprodukter och rimmade produkter och köttprodukter **konserverade på burk**”.

(b) skall i förteckningen över livsmedel avseende E 315 och E 316 beteckningen ”Halvkonserverade och konserverade köttprodukter” ersättas av följande:
”Charkuteriprodukter och rimmade produkter och **konserverade** köttprodukter”.

Motivering

Det nya ordvalet bidrar till att förhindra förvirring.

Ändringsförslag 16
BILAGA, LED 6, LED A
Bilaga IV (direktiv 95/2/EG)

Kommissionens förslag

(a) skall följande livsmedel och maximihalter läggas till E 338–E 452:

		”Aromer	50 g/kg ”
--	--	---------	------------------

Parlamentets ändringar

(a) skall följande livsmedel och maximihalter läggas till E 338–E 452:

		”Aromer	40 g/kg ”
--	--	---------	------------------

Motivering

Utan att halten sänks så mycket att det blir svårt för tillverkare att ha någon teknisk nytta av dessa fosfater syftar detta ändringsförslag till att sänka maximihalten för fosfaterna E 338-E 452 i aromer. Målet är att mängden fosfater i livsmedlet skall vara mycket lägre än gränsvärdet på 500 mg/kg för fosfater i livsmedel även om aromen skulle utgöra 1 % av livsmedlet (den normala halten är ca 0,1 %).

Ändringsförslag 17
BILAGA, LED 6, LED DA (nytt)
Bilaga IV (direktiv 96/2/EG)

(da) Följande livsmedel och maximihalter för E 444 skall läggas till:

		”oklara alkoholdrycker med en alkoholhalt som är lägre än 15 volymprocent	300 mg/l”
--	--	--	------------------

Motivering

Inlemmandet av denna nya användning av E 444 görs på begäran av livsmedelsindustrin, som kom in med detta önskemål för sent för att det skulle kunna införas i ändringen av direktivet. Det handlar om ett stabiliseringsmedel som har till uppgift att förhindra att aromoljorna i vattenlösningar flyter upp till dryckens yta och oxiderar när de kommer i kontakt med luften. Det teknologiska behovet är rimligt.

Tillsatsen E 444 tillåts i dag i icke-alkoholhaltiga oklara smaksatta drycker i en maximihalt på 300 g/l. I kommissionens rapport om intag av livsmedelstillsatser genom kosten i Europeiska unionen (KOM(2001) 542) överstiger de teoretiska uppgifterna om livsmedelsintag inte de tillåtna maximihalterna, varför tillsatsen inte medför någon risk.

Ändringsförslag 18
BILAGA, LED 6, LED E
Bilaga IV (direktiv 95/2/EG)

**(e) skall i förteckningen över livsmedel
avseende E 541 beteckningen ”Finare
bakverk (endast Scones, sockerkaka,
rulltårta och liknande)” ersättas av
följande: ”Finare bakverk”.
utgår**

Motivering

Enligt kommissionens rapport, KOM(2001) 542, ligger det acceptabla intaget per vecka av tillsatsen E 541 på 7 mg/kg, och de nationella uppgifterna om genomsnittlig livsmedelskonsumtion visar att de högsta tillåtna mängderna överskrids. Om man utgår från den nämnda rapporten (60 kg som referens kroppsvikt för en vuxen) skulle mängden per vecka uppgå till:

7 mg/kg x 60 kg = 420 mg per vecka.

Eftersom den högsta tillåtna mängden för E 541 är 1 g/kg kan vi dra slutsatsen att det inte är tillrådligt att utöka användningen av denna tillsats.

MOTIVERING

De vetenskapliga och tekniska framstegen gör att vi dels får livsmedel av högre kvalitet, bland annat tack vare användningen av små mängder livsmedelstillsatser, dels kan förhindra att sådana tillsatser används på fel sätt.

Direktiv 89/107/EEG¹ fungerar som en allmän ram för regleringen av tillsatser som används i livsmedel. I det direktivet fastställs de olika tillsatskategorierna, och det utgör den övergripande lagstiftningsramen för regleringen av sådana ämnen.

Direktiven 94/35/EG², 94/36/EG³ och 95/2/EG innehåller vardera specifika bestämmelser för en av de nämnda kategorierna av livsmedelstillsatser. Direktiv 95/2/EG, som kommissionen föreslår skall ändras, reglerar alla andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel.

Till skillnad från sötningsmedel och färgämnen härrör de flesta av de tillsatser som regleras av direktiv 95/2/EG från naturliga råmaterial. Det rör sig om ämnen som behövs för att exempelvis förbättra livsmedels hållbarhet, förhindra oxidation, kontrollera pH-halten, reglera blandningar och dispersioner, förstärka smaken eller göra att livsmedlet ser mer aptitligt ut.

Under de senaste åren har allmänhetens bild av livsmedelstillsatser blivit mer negativ. Detta har inte lett till att konsumtionen av vissa livsmedel har minskat, helt enkelt på grund av att det rör sig om grundläggande konsumtionsprodukter som är svåra att ersätta. Den sammanlagda effekten av livsmedelskrisen, bristande kunskaper och det mediala trycket har påverkat konsumenternas tilltro till livsmedel negativt.

Dessutom sätter dessa faktorer otvivelaktigt press på lagstiftarens arbete. Därför befinner vi oss i en verkligt paradoxal situation där lagstiftaren ”av politiska skäl” ibland bortser från forskarnas, ofta eniga, åsikter.

Vi lever i en tid då livsmedelssäkerheten är mycket hög. Produktionsmetoderna förbättras, livsmedelskontroller och riskbedömningar utförs allt oftare, kraven på märkning och förpackning är striktare, högkvalitativa livsmedel är på modet och vi har dessutom en ny europeisk myndighet för livsmedelssäkerhet, som fortfarande befinner sig i uppbyggnadsfasen.

¹ Rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel, EGT L 40, 11.2.1989, s. 27, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 94/34/EG, EGT L 237, 10.9.1994, s. 1.

² Europaparlamentets och rådets direktiv 94/35/EG av den 30 juni 1994 om sötningsmedel för användning i livsmedel, EGT L 237, 10.9.1994, s. 3.

³ Europaparlamentets och rådets direktiv 94/36/EG av den 30 juni 1994 om färgämnen för användning i livsmedel, EGT L 237, 10.9.1994, s. 13.

Risken med livsmedelstillsatser kan betraktas som obefintlig. Vetenskapliga kommittén för livsmedel gör regelbundet nya bedömningar av tillsatserna om det finns rimliga tvivel kring deras användbarhet och säkerhet. Enligt bilaga II till direktiv 89/107/EEG skall godkända livsmedelstillsatser uppfylla tre villkor:

- att det kan visas att det finns ett rimligt teknologiskt behov och ändamålet inte kan uppnås på andra sätt som är ekonomiskt och teknologiskt genomförbara,
- att de, i de mängder som de är föreslagna att användas, inte utgör någon hälsorisk för konsumenten så långt man kan bedöma med ledning av tillgängliga vetenskapliga bevis,
- att de inte vilseleder konsumenten.

Metoden för att beräkna det acceptabla dagliga intaget (nedan kallat ADI) inbegriper försiktighetsåtgärder som garanterar att det totala intaget av en tillsats alltid är mycket lägre än det intag som verkligen kan medföra någon risk. I dagsläget finns det fler fall av allergi mot naturliga livsmedel (vete, mjölkprodukter och ägg) än av problem på grund av användningen av livsmedelstillsatser.

Den 1 oktober 2001 offentliggjorde kommissionen en rapport¹ om kontroll av intaget av livsmedelstillsatser i Europeiska unionen. Det är en utmärkt rapport där kommissionen förklarar alla steg som följs för att fastställa vilka tillsatser som kan medföra hälsorisker och ställa upp prioriteringar inför framtiden.

På första sidan i den rapporten framkommer det att de uppgifter om livsmedelskonsumtionen som användes inte räckte till för att beräkna det exakta intaget av livsmedelstillsatser och att en del medlemsstater inte använt den metod man enats om för att uppskatta intaget av tillsatser. Kommissionen såg sig därför tvungen att använda en arbetshypotes om värsta tänkbara fall för att kunna slutföra rapporten inom de fastställda tidsfristerna.

I rapporten ges det även flera olika definitioner av ADI som, enligt föredragandens uppfattning, är intressanta att titta på för att fullt ut kunna förstå den ändring av direktiv 95/2/EG som kommissionen föreslagit:

Acceptabelt dagligt intag (ADI) = Mängden livsmedelstillsats uttryckt i mg/kg kroppsvikt som kan förtäras dagligen under en livstid utan att utgöra någon uppskattbar hälsorisk. ADI-värdet är baserat på en uppskattning av tillgängliga toxikologiska uppgifter och fastställs genom att man genom känslighetsanalys fastställer den högsta dos eller exponeringsnivå då inga skadliga effekter kan iaktas. Detta sker i en rad studier med testämnet på försöksdjur, varefter resultaten extrapoleras till människor.

ADI = Termen används när det sammanlagda intaget av ämnet, antingen det härrör från dess naturliga förekomst eller dess nuvarande användning i livsmedel i en omfattning som är nödvändig för att uppnå önskad teknologisk effekt, på grundval av tillgängliga toxikologiska, biokemiska och kliniska uppgifter inte bedöms utgöra någon hälsorisk. Av detta skäl anses det inte nödvändigt att ange en numerisk gräns för ämnets ADI-värde.

Högsta användningsnivå = Den högsta halt av en livsmedelstillsats som är tillåten i

¹ KOM(2001) 542, 1.10.2001, om intag av livsmedelstillsatser genom kosten i Europeiska unionen.

livsmedel för att uppnå en avsedd teknologisk effekt. Halterna är fastställda i de olika särdirektiven.

Quantum satis = Ingen maximihalt är angiven för tillsatsen i fråga. Tillsatsen skall dock användas enligt god tillverkningssed och inte i större mängder än vad som behövs för att uppnå det önskade syftet under förutsättning att konsumenten inte vilseleds.

Det finns även livsmedelstillsatser som används vid lagring och användning av **aromer**. Detta är fallet med vissa konserveringsmedel och klumpförebyggande medel. Användningen av sådana gör att aromen bevaras bättre eller att den sprids jämt i livsmedlet i fråga.

Den slutliga koncentrationen av dessa tillsatser i livsmedlet är minimal när aromen har tillsats. Därför måste dessa tillsatser när de används i aromer inbegripas i detta direktiv för att de skall uppfylla det krav på ”teknologiskt behov” som ställs upp i direktiv 89/107/EG. Föredraganden lägger fram flera ändringsförslag för att inbegripandet av tillsatser i aromer inte skall medföra någon risk och att det skall göras på ett så öppet sätt som möjligt.

Bedömning av kommissionens förslag

Miljöutskottet ser positivt på det mesta i kommissionens förslag, men anser att vissa delar måste ändras eller utvecklas. Utskottet vill även införa regelbunden översyn av tillstånden för livsmedelstillsatser.

Kommissionen föreslår att definitionen av ”stabiliseringsmedel” skall utvidgas så att den inbegriper ämnen som ökar livsmedels bindningsförmåga. Utskottet följer föredragandens rekommendation om att motsätta sig denna nya definition, då den även skulle täcka vissa enzymer trots att enzymer generellt sett inte omfattas av direktiv 95/2/EG.

Godkännandet av hydrogenerat poly-1-deken (E 907) speglar helt de argument som Vetenskapliga kommittén för livsmedel lagt fram i sin rapport¹. Utskottet insisterar dock på att kommissionen och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet måste se över villkoren för användningen av detta ämne. Ytterligare översynsklausuler har lagts till beträffande tillstånd för polysorbaterna E 432–436 och parabenerna E 214–219.

Mot bakgrund av domstolens dom av den 20 mars 2003 (mål C-3/00), i vilken domstolen menar att mängden nitrit och nitrat bör minskas så mycket som möjligt, anser utskottet att översynen av användningen av dessa ämnen är särskilt viktig och därför bör genomföras före den 1 juli 2004.

Utskottet uppmanar kommissionen att utöver översynen av specifika ämnen göra en omfattande utvärdering av användningen av alla livsmedelstillsatser, inbegripet färgämnen och sötningsmedel, före den 31 december 2006 och att lägga fram ett förslag om begränsning av det totala antalet tillåtna livsmedelstillsatser.

¹ Yttrande från Vetenskapliga kommittén för livsmedel om hydrogenerat poly-1-deken, SCF/CS/ADD/MsAd/199 slutlig, av den 12 juli 2001.

Dessutom uttrycker utskottet särskild oro över ämnena bifenyl (E 230), ortofenylfenol (E 231) och natriumortofenylfenol (E 232). Kommissionen föreslår att kravet på tillstånd för dessa ämnen skall utgå. I ett av föredragandens ändringsförslag som vunnit gensvar uppmanas medlemsstaterna och kommissionen att göra allt som står i deras makt för att se till att det inte föreligger något rättsligt vakuum i fråga om dessa ämnen.

Utskottet håller med föredraganden om att kommissionens förslag om att i förteckningen över livsmedel avseende E 315 och E 316 ersätta beteckningen ”Halvkonserverade och konserverade köttprodukter” med ”Charkuteriprodukter och rimmade produkter och köttprodukter konserverade på burk” inte helt skingrar förvirringen kring termen. Utskottet anser att formuleringen kan förbättras genom att använda termen ”konserverade köttprodukter” istället för ”köttprodukter konserverade på burk”. Syftet är att inbegripa även köttprodukter som konserverats i andra behållare än burkar.

Strykningen av kalciumvätekarbonat (E 170ii) och fosfater (E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 och E 452) som livsmedelstillsatser i äppel- och päroncider är motiverad då det inte längre finns något teknologiskt behov av dessa tillsatser.

Utskottet vill sänka maximihalten för fosfaterna E 338–E 452 i aromer till 40 g/kg – jämfört med kommissionens förslag på 50 g/kg – med syftet att se till att mängden fosfater i ett livsmedel skall vara mycket lägre än gränsvärdet på 500 mg/kg för fosfater i livsmedel även om aromen skulle utgöra 1 % av livsmedlet (den normala halten är ca 0,1 %).

Tillsatserna E 407a, E 466, E 469, E 472c, E 296, E 400, E 509, E 460ii, E 331, E 410, E 412, E 415, E 1105, E 551, E 903, E 459, E 1518, E 1520, E 468, E 1450 och E 472c ingår i förteckningen över tillsatser utan ”specificerat” ADI, och användandet av dem medför därför inte någon risk. De användningar som de godkänts för är helt motiverade.

Man har jämfört de teoretiska uppgifterna om livsmedelsintag med den högsta tillåtna mängden för tillsatserna E 200, E 202, E 203, fosfater (E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 och E 452) och E 900.

Man har även jämfört det genomsnittliga nationella livsmedelsintaget med den högsta tillåtna mängden för tillsatserna E 210, E 211, E 212, E 213, E 310, E 311, E 312, E 320, E 315, E 316 och E 416. Enligt beräkningarna i kommissionens rapport om intag utgör de ingen hälsorisk.

Tillsatserna E 1505, E 1517 och E 1519 tillåts som vehikellösningsmedel i aromer.

Tillsatserna E 432–E 436 tillåts som emulgeringsmedel i aromer. Tillsättningen av vissa av dessa tillsatser i aromer bör dock kontrolleras genom att man fokuserar på mängden i det slutliga livsmedlet istället för att ställa upp en maximihalt för dessa tillsatser i själva aromen. Utskottet anser att 1 g/kg är en rimlig gräns. Då maximihalten för tillsatsen gäller själva livsmedlet måste tillsatsen märkas ut på produkten.

Utskottet anser att E 444 bör inbegripas i förteckningen över godkända tillsatser i bilaga IV till direktiv 95/2/EG. E 444 är ett stabiliseringsmedel som har till uppgift att förhindra att aromoljorna i vattenlösningar flyter upp till dryckens yta och oxiderar när de kommer i

kontakt med luften. Maximihalten för E 444 i smaksatta oklara icke-alkoholhaltiga drycker är för närvarande 300 mg/l. Enligt rapporten om intag av livsmedelstillsatser genom kosten i Europeiska unionen (KOM(2001) 542) översteg den antagna livsmedelskonsumtionen inte de högsta tillåtna användningsnivåerna, varför tillsatsen inte utgör någon hälsorisk.

Tillsatsen E 555 tillåts som bärare av vissa livsmedelsfärgämnen.

Utskottet menar dock att användningen av tillsatsen E 541 inte bör utsträckas till nya användningar, eftersom de föreslagna gränserna ligger nära det acceptabla intaget.

Slutligen håller utskottet med föredraganden om att användningen av tillsatser i aromer inte får fungera som ett sätt att tillsätta icke godkända tillsatser till livsmedel utan att märka ut dem. Utskottet lägger därför till en punkt i artikel 3 i direktiv 95/2/EG om att mängden tillsatser i aromer skall begränsas till den minsta mängd som behövs för att garantera aromernas säkerhet och kvalitet och för att göra dem lättare att laga.