

PARLAMENT EUROPEJSKI

2004



2009

Dokument z posiedzenia

WERSJA KOŃCOWA
A6-0191/2005

16.6.2005

*****I**

SPRAWOZDANIE

w sprawie projektu dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE dotyczącą substancji słodzących używanych w środkach spożywczych
(COM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD))

Komisja Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności

Sprawozdawca: Mojca Drčar Murko

Objaśnienie używanych znaków

- * Procedura konsultacji
większość oddanych głosów
- **I Procedura współpracy (pierwsze czytanie)
większość oddanych głosów
- **II Procedura współpracy (drugie czytanie)
*większość oddanych głosów by zatwierdzić wspólne stanowisko
większość głosów ogólnej liczby posłów do PE by odrzucić lub
wprowadzić poprawki do wspólnego stanowiska*
- *** Procedura zgody
*większość głosów ogólnej liczby posłów do PE, za wyjątkiem
przypadków ujętych w art. 105, 107, 161 i 300 Traktatu WE oraz w
art. 7 Traktatu UE*
- ***I Procedura współdecyzji (pierwsze czytanie)
większość oddanych głosów
- ***II Procedura współdecyzji (drugie czytanie)
*większość oddanych głosów by zatwierdzić wspólne stanowisko
wymagana większość głosów ogólnej liczby posłów do PE by
odrzucić lub wprowadzić poprawki do wspólnego stanowiska*
- ***III Procedura współdecyzji (trzecie czytanie)
większość oddanych głosów by zatwierdzić wspólny projekt

(Wskazana procedura opiera się na podstawie prawnej zaproponowanej przez Komisję.)

Poprawki do tekstu legislacyjnego

W poprawkach Parlamentu oznaczenia zaznaczone są wytłuszczonym drukiem i kursywą. Oznaczenia zwykłą kursywą są wskazówką dla służb technicznych, że proponowana jest, w celu opracowania tekstu końcowego, korekta elementów tekstu legislacyjnego (np. elementów w oczywisty sposób błędnych lub brakujących w danej wersji językowej.) Sugestie korekty wymagają zgody właściwych służb technicznych.

SPIS TREŚCI

	Strona
PROJEKT REZOLUCJI LEGISLACYJNEJ PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO	5
UZASADNIENIE	9
PROCEDURA.....	19

PROJEKT REZOLUCJI LEGISLACYJNEJ PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO

w sprawie projektu dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE dotyczącą substancji słodzących używanych w środkach spożywczych

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

(Procedura współdecyzji, pierwsze czytanie)

Parlament Europejski,

- uwzględniając projekt Komisji przedstawiony Parlamentowi Europejskiemu i Radzie (COM(2004)0650)¹,
 - uwzględniając art. 251 ust. 2 oraz art. 95 Traktatu WE, zgodnie z którymi projekt został przedstawiony przez Komisję (C6-0139/2004),
 - uwzględniając art. 51 Regulaminu,
 - uwzględniając sprawozdanie Komisji Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności (A6-0191/2005),
1. zatwierdza po poprawkach projekt Komisji;
 2. zwraca się do Komisji o ponowne przedłożenie mu sprawy w przypadku uznania za niezbędne wprowadzenia znaczących zmian do projektu lub też zastąpienia go innym tekstem;
 3. zobowiązuje swojego Przewodniczącego do przekazania stanowiska Parlamentu Radzie i Komisji.

Tekst proponowany przez Komisję

Poprawki Parlamentu

Poprawka 1 Punkt 5 Preambuły

(5) Na podstawie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), wydanej w dniu 26 listopada 2003 r., wprowadza się zmiany do istniejących zezwoleń w celu utrzymania zawartości nitrozamin na jak najniższym poziomie przez obniżenie zawartości dodawanych do żywności azotynów i azotanów z

(5) Na podstawie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), wydanej w dniu 26 listopada 2003 r., wprowadza się zmiany do istniejących zezwoleń w celu utrzymania zawartości nitrozamin na jak najniższym poziomie przez obniżenie zawartości dodawanych do żywności azotynów i azotanów z

¹ Tekst dotychczas nieopublikowany w Dzienniku Urzędowym.

równoczesnym utrzymaniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów spożywczych. EFSA zaleca, aby ustalić w ustawodawstwie zawartość azotynów i azotanów jako „ilość dodatku”. Według opinii EFSA, to raczej ilość dodatku azotynu niż ilość resztkowa przyczynia się do działania hamującego na *C. botulinum*. Obecnie obowiązujące postanowienia zmienia się w taki sposób, że maksymalne dozwolone poziomy zawartości, jak podaje EFSA, w niepoddawanych obróbce cieplnej lub w poddawanych obróbce cieplnej produktach mięsnych, w serze i w rybach powinny być ustalone jako ilości dodatku. Jednakże w przypadku niektórych tradycyjnie produkowanych wyrobów mięsnych należy ustalić maksymalne poziomy zawartości resztkowej.

równoczesnym utrzymaniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów spożywczych. EFSA zaleca, aby ustalić w ustawodawstwie zawartość azotynów i azotanów jako „ilość dodatku”. Według opinii EFSA, to raczej ilość dodatku azotynu niż ilość resztkowa przyczynia się do działania hamującego na *C. botulinum*. Obecnie obowiązujące postanowienia zmienia się w taki sposób, że maksymalne dozwolone poziomy zawartości, jak podaje EFSA, w niepoddawanych obróbce cieplnej lub w poddawanych obróbce cieplnej produktach mięsnych, w serze i w rybach powinny być ustalone jako ilości dodatku. Jednakże w przypadku niektórych tradycyjnie produkowanych wyrobów mięsnych należy **wyjątkowo** ustalić maksymalne poziomy zawartości resztkowej, **pod warunkiem prawidłowego oznaczenia i identyfikacji tychże produktów.**

Uzasadnienie

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.

Poprawka 2 Punkt 8 Preambuły

(8) Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) ocenił informacje na temat bezpieczeństwa erytrytolu i przedstawił swoją opinię w dniu 5 marca 2003 r. Komitet stwierdził, że stosowanie erytrytolu jako dodatku do żywności jest dopuszczalne. Komitet zauważa również, że erytrytol wywiera działanie przeczyszczające, jednak w wyższej dawce niż inne alkohole wielowodorotlenowe. Erytrytol ma wiele technicznych właściwości niesłodzących, które są istotne dla szerokiego wachlarza

(8) Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) ocenił informacje na temat bezpieczeństwa erytrytolu i przedstawił swoją opinię w dniu 5 marca 2003 r. Komitet stwierdził, że stosowanie erytrytolu jako dodatku do żywności jest dopuszczalne. Komitet zauważa również, że erytrytol wywiera działanie przeczyszczające, jednak w wyższej dawce niż inne alkohole wielowodorotlenowe. Erytrytol ma wiele technicznych właściwości niesłodzących, które są istotne dla szerokiego wachlarza

produktów spożywczych – od słodczy do produktów mlecznych. Obejmują one takie funkcje, jak wzmacniacz aromatów, nośnik, substancja utrzymująca wilgotność, stabilizator, zagęstnik, substancja wypełniająca i substancja maskująca jony. Konieczne jest zezwolenie na stosowanie erytrytolu w takich samych zastosowaniach spożywczych, na jakie zezwolono w przypadku innych obecnie dopuszczonych alkoholi wielowodorotlenowych. Ponadto konieczne jest wprowadzenie zmian do dyrektywy 94/35/WE, ponieważ erytrytol może być także stosowany do celów słodzących, podobnie jak inne dopuszczone obecnie alkohole wielowodorotlenowe. **Konieczne jest również zwolnienie erytrytolu z reguły etykietowania wymagającej podawania działania przeczyszczającego na etykietach słodzików stołowych zawierających alkohole wielowodorotlenowe.**

produktów spożywczych – od słodczy do produktów mlecznych. Obejmują one takie funkcje, jak wzmacniacz aromatów, nośnik, substancja utrzymująca wilgotność, stabilizator, zagęstnik, substancja wypełniająca i substancja maskująca jony. Konieczne jest zezwolenie na stosowanie erytrytolu w takich samych zastosowaniach spożywczych, na jakie zezwolono w przypadku innych obecnie dopuszczonych alkoholi wielowodorotlenowych. Ponadto konieczne jest wprowadzenie zmian do dyrektywy 94/35/WE, ponieważ erytrytol może być także stosowany do celów słodzących, podobnie jak inne dopuszczone obecnie alkohole wielowodorotlenowe.

Uzasadnienie

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.

Poprawka 3 Punkt 9 Preambuły

(9) Komitet Naukowy ds. Żywności ocenił informacje na temat bezpieczeństwa hemicelulozy sojowej i przedstawił swoją opinię w dniu 4 kwietnia 2003 r. Komitet stwierdził, że stosowanie hemicelulozy sojowej w niektórych wnioskowanych środkach spożywczych, na pewnym poziomie zawartości, jest dopuszczalne. A zatem, właściwe jest dopuszczenie tego typu stosowania dla niektórych celów.

(9) Komitet Naukowy ds. Żywności ocenił informacje na temat bezpieczeństwa hemicelulozy sojowej i przedstawił swoją opinię w dniu 4 kwietnia 2003 r. Komitet stwierdził, że stosowanie hemicelulozy sojowej w niektórych środkach spożywczych, na pewnym poziomie zawartości, jest dopuszczalne. A zatem, właściwe jest dopuszczenie tego typu stosowania dla niektórych celów. ***Jednakże, mając na uwadze osoby cierpiące na alergię, takie stosowanie nie powinno być dopuszczone w środkach spożywczych, w których nie oczekuje się występowania***

ilości resztkowych soi.

Or. sv

Uzasadnienie

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.

Poprawka 4

ARTYKUŁ 2 PUNKT 1

Artykuł 5 ustęp 2 (Dyrektywa 94/35/WE)

(1) W art. 5 ust. 2 słowo „alkohole wielowodorotlenowe” zostaje zastąpione słowami „alkohole wielowodorotlenowe z wyłączeniem erytrytolu E 968”.

skreślony

Uzasadnienie

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

Poprawka 5

ARTYKUŁ 2 A (nowy)

Artykuł 2a

Komisja przedkłada Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie na temat wprowadzenia w dyrektywie 94/35/WE nowej kategorii dla „napojów sportowych” - sektora produktów utworzonego w celu spełnienia szczególnych wymogów odżywczych. Sprawozdanie to analizuje między innymi ograniczenie zastosowania słodzików w produktach „o zmniejszonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru”, z obecnego progu 30% do 25%.

Uzasadnienie

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.

Poprawka 6

ZAŁĄCZNIK I PUNKT 3 LITERA A A) i) (nowa)

Załącznik III część B, Uwagi (dyrektywa 95/2/WE)

aa) W części B wprowadza się następujące zmiany:

i) Dodaje się następujący tekst:

„2a. Zastosowanie siarczynów musi być oznaczone na opakowaniu produktu w celu ostrzeżenia osób cierpiących na alergię i astmę przed zawartością siarczanów i siarczynów w środku spożywczym”

Uzasadnienie

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.

Poprawka 7

ZAŁĄCZNIK I PUNKT 3 LITERA A A) ii) (nowa)

Załącznik III część B, środki spożywcze (dyrektywa 95/2/WE)

<p><i>ii) w tabeli środków spożywczych, w pozycji "Skorupiaki i głowonogi" trzecie tiret otrzymuje następujące brzmienie:</i></p> <p><i>„-gotowane</i></p> <p><i>-skorupiaki z rodzin: Paneidae, Solenceridae, Aristeidae:</i></p> <p><i>- do 80 jednostek</i></p>	<p>50(1)</p> <p>135(1)</p>
--	----------------------------

- pomiędzy 80 a 120 jednostek	180(1)
- ponad 120 jednostek	270(1)”

Or. es

Uzasadnienie

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.

Poprawka 8

ZAŁĄCZNIK I PUNKT 3 LITERA A A) iii) (nowa)

Załącznik III część B, środki spożywcze (dyrektywa 95/2/WE)

iii) W tabeli środków spożywczych dodaje się następujące wiersze:

„Winogrona <i>vitis labrusca</i>	10 mg/kg
Świeże lychees	10 mg/kg (w miąższu)”

Or. en

Uzasadnienie

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.

Poprawka 9

ZAŁĄCZNIK I, PUNKT 3 LITERA B)
Załącznik III, część C (dyrektywa 95/2/WE)

Tekst proponowany przez Komisję

E 249	Azotyn potasu*	Produkty mięsne	150 mg/kg
E 250	Azotyn sodu*	Sterylizowane produkty mięsne ($F_0 > 3,00$)** <i>Wiltshire cured bacon and ham</i> <i>Dry cured bacon and ham</i> <i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	100 mg/kg wyrażone jako NaNO_2 175 mg/kg ilości resztkowych 175 mg/kg ilości resztkowych 10 mg/kg ilości resztkowych wyrażone jako NaNO_2
E 251	Azotan sodu	Produkty mięsne niepoddawane obróbce cieplnej <i>Wiltshire cured bacon and ham</i> <i>Dry cured bacon and ham</i> <i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i>	150 mg/kg wyrażone jako NaNO_3
E 252	Azotan potasu		250 mg/kg ilości resztkowych 250 mg/kg ilości resztkowych 10 mg/kg ilości resztkowych wyrażone jako NaNO_3
E 251	Azotan sodu	Sery twarde, półtwarde i półmiękkie	150 mg/kg w mleku do produkcji sera
E 252	Azotan potasu	Odpowiedniki serów bazujące na produktach mlecznych Marynowany śledź i szprot	150 mg/kg w mleku do produkcji sera 500 mg/kg wyrażone jako NaNO_3

Poprawki Parlamentu

E 249	Azotyn potasu*	Produkty mięsne	150 mg/kg
-------	-------------------	-----------------	-----------

E 250	Azotyn sodu*	<p>Sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00)**</p> <p><i>Wiltshire cured bacon and ham</i></p> <p><i>Dry cured bacon and ham</i></p> <p><i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i></p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i></p>	<p>100 mg/kg wyrażone jako NaNo₂</p> <p>175 mg/kg ilości resztkowych</p> <p>175 mg/kg ilości resztkowych</p> <p>10 mg/kg ilości resztkowych wyrażone jako NaNo₂</p> <p>50 mg/kg ilości resztkowych</p>
E 251	Azotan sodu	<p>Produkty mięsne niepoddawane obróbce cieplnej</p>	<p>150 mg/kg wyrażone jako NaNo₃</p>
E 252	Azotan potasu	<p><i>Wiltshire cured bacon and ham</i></p> <p><i>Dry cured bacon and ham</i></p> <p><i>Cured tongue, jellied veal, brisket</i></p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i></p> <p><i>Rohwürste, mindestens 4 Wochen gereift mit einem Wasser: Eiweiß-Verhältnis von <=1,7</i></p>	<p>250 mg/kg ilości resztkowych</p> <p>250 mg/kg ilości resztkowych</p> <p>10 mg/kg ilości resztkowych wyrażone jako NaNo₃</p> <p>250 mg/kg ilości resztkowych</p> <p>100mg/kg ilości resztkowych</p>
E 251	Azotan sodu	<p>Sery twarde, półtwarde i półmiękkie</p>	<p>150 mg/kg w mleku do produkcji sera</p>
E 252	Azotan potasu	<p>Odpowiedniki serów bazujące na produktach mlecznych</p>	<p>150 mg/kg w</p>

		Marynowany śledź i szprot	mleku do produkcji sera 500 mg/kg wyrażone jako NaNO ₃
--	--	---------------------------	--

Or. de

Uzasadnienie

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.

Poprawka 10

ZAŁĄCZNIK I PUNKT 3 LITERA C A) (nowa)

Załącznik III część D (dyrektywa 95/2/WE)

ca) W części D dodaje się następujący wiersz:

E 319	Tributylhydroc hinon (TBHQ)¹	Tłuszcze i oleje zasadniczo wolne od wody Emulsje zawierające mniej niż 80% tłuszczu Emulsje tłuste głównie typu olej w wodzie, w tym produkty mieszane i/lub perfumowane na podstawie emulsji tłustych. Tran Margaryna i produkty podobne	200 mg/kg (wyrażone jako zawartość w tłuszczu) 200 mg/kg 200 mg/kg (wyrażone jako zawartość w tłuszczu)
--------------	--	---	--

	<p>Mieszanki margaryny i masła</p> <p>Chleb i produkty podobne</p> <p>Przekąski (snack) na bazie zbożowej</p> <p>Ryby mrożone, filety rybne i wyroby z ryb, w tym z mięczaków, skorupiaków i jeżowców</p> <p>Przyprawy</p> <p>Zupy i wywary</p> <p>Liofilizowane mięso</p> <p>Sosy</p> <p>Przetworzone orzechy</p> <p>Olejki eteryczne</p> <p>Substancje zapachowe</p>	<p>200 mg/kg (wyrażone jako zawartość w tłuszczu)</p> <p>200 mg/kg (wyrażone jako zawartość w tłuszczu)</p> <p>200 mg/kg (wyrażone jako zawartość w tłuszczu)</p> <p>200 mg/kg</p>
--	---	---

¹ *Pojedynczo lub w połączeniu z BHA, BHT i galusanem propylu*

Or. en

Uzasadnienie

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.

Poprawka 11
ZAŁĄCZNIK I PUNKT 4 C A) (nowy)

Załącznik IV (Dyrektywa 95/2/WE)

(ca) Dodano następujące pozycje:

<i>E 1204</i>	<i>Pullulan</i>	<i>Dodatki do żywności w postaci kapsulek lub tabletek w formie określonej w dyrektywie 2002/46/WE.</i>	<i>quantum satis</i>
<i>E 1204</i>	<i>Pullulan</i>	<i>Odświeżacze oddechu w formie listków smakowych w minipojemnikach</i>	<i>quantum satis</i>

Uzasadnienie

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.

Poprawka 12
ZAŁĄCZNIK I PUNKT 4 LITERA C B) (nowa)

Załącznik IV (dyrektywa 95/2/WE)

cb) Dodaje się następujący wiersz:

<i>E XXX</i>	<i>Sól aluminiowa oktenylobursz tynianu skrobiowego (SAOS)</i>	<i>Preparaty witaminowe i odżywcze do zastosowania w dietetycznych suplementach żywnościowych</i>	<i>quantum satis</i>
--------------	--	---	----------------------

Or. en

Uzasadnienie

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).

UZASADNIENIE

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.

PROCEDURA

Tytuł	[Projekt dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE dotyczącą substancji słodzących używanych w środkach spożywczych]
Odsyłacze	COM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD)
Podstawa prawna	art. 251 ust. 2 i [art. 152] WE
Podstawa przepisowa	art. 51
Data przedstawienia w PE	11.10.2004
Komisja przedmiotowo właściwa Data ogłoszenia na posiedzeniu	ENVI 16.11.2004
Komisja(e) wyznaczona(e) do wydania opinii Data ogłoszenia na posiedzeniu	<u>IMCO</u> ITRE <u>16.11.2004</u> <u>16.11.2004</u>
Opinia niewydana Data wydania decyzji	IMCO ITRE 30.11.2004 27.1.2005
Ścisła współpraca Data ogłoszenia na posiedzeniu	[
Sprawozdawca(y) Data powołania	Mojca Drčar Murko 30.11.2004
Sprawozdawca(y) zastąpiony/zastąpieni	
Procedura uproszczona Data wydania decyzji	
Zastrzeżenia do podstawy prawnej Data wydania opinii JURI	
Zmiana wysokości środków finansowych Data wydania opinii BUDG	
Konsultacja z Europejskim Komitetem Ekonomiczno-Społecznym Data wydania decyzji na posiedzeniu	
Konsultacja z Komitetem Regionów Data wydania decyzji na posiedzeniu	
Rozpatrzenie w komisji	25.4.2005 14.6.2005
Data zatwierdzenia	14.6.2005
Wynik głosowania końcowego	za: 42 przeciw: 11 wstrzymujących się: 0
Posłowie obecni podczas końcowego głosowania	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 Grossetête, Satu Hassi, Gyula Hegyi, Caroline Jackson, Dan Jørgensen, Eija-Riitta Korhola, Holger Kraemer, Urszula Krupa, Aldis Kušķis, Marie-Noëlle Lienemann, Peter Liese, Jules Maaten, Linda McAvan, Roberto Musacchio, Riitta Myller, Miroslav Ouzký, 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, Åsa

	Westlund, Anders Wijkman
Zastępcy obecni podczas końcowego głosowania	Margrete Auken, Milan Gaľa, Genowefa Grabowska, Vasco Graça Moura, Rebecca Harms, Erna Hennicot-Schoepges, Henrik Lax, Jan Tadeusz Masiel, Miroslav Mikolášik
Zastępcy (art. 178 ust. 2) obecni podczas końcowego głosowania	
Data złożenia - A[6]	16.6.2005 A6-0191/2005
Uwagi	...