

# EURÓPSKY PARLAMENT

2004



2009

*Dokument na schôdzu*

KONEČNÉ ZNENIE  
**A6-0191/2005**

16.6.2005

## \*\*\*| **SPRÁVA**

o návrhu smernice Európskeho parlamentu a Rady, ktorou sa mení a dopĺňa smernica č. 95/2/ES o potravinárskych prísadách iných než farby a sladidlá a smernica č. 94/35/ES o sladiidlách na potravinárske účely (KOM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD))

Výbor pre životné prostredie, verejné zdravie a bezpečnosť potravín

Spravodajca: Mojca Drčar Murko

### ***Označenie postupov***

- \* Konzultačný postup  
*väčšina odovzdaných hlasov*
- \*\*I Postup spolupráce (prvé čítanie)  
*väčšina odovzdaných hlasov*
- \*\*II Postup spolupráce (druhé čítanie)  
*väčšina odovzdaných hlasov za schválenie spoločnej pozície*  
*väčšina všetkých poslancov Parlamentu za zamietnutie alebo*  
*zmenu spoločnej pozície*
- \*\*\* Postup súhlasu  
*väčšina všetkých poslancov Parlamentu, okrem prípadov*  
*upravených článkami 105, 107, 161 a 300 Zmluvy o ES a článkom*  
*7 Zmluvy o EÚ*
- \*\*\*I Spolurozhodovací postup (prvé čítanie)  
*väčšina odovzdaných hlasov*
- \*\*\*II Spolurozhodovací postup (druhé čítanie)  
*väčšina odovzdaných hlasov za schválenie spoločnej pozície*  
*väčšina všetkých poslancov Parlamentu za zamietnutie alebo*  
*zmenu spoločnej pozície*
- \*\*\*III Spolurozhodovací postup (tretie čítanie)  
*väčšina odovzdaných hlasov za schválenie spoločného textu*

(Typ postupu závisí od právneho základu navrhnutého Komisiou.)

### ***Pozmeňujúce a dopĺňujúce návrhy k legislatívному*** ***textu***

V pozmeňujúcich a dopĺňujúcich návrnoch Parlamentu je zmenený a doplnený text označený ***hrubou kurzívou***. Štandardná kurzíva označuje príslušným oddeleniam tie časti legislatívneho textu, ku ktorým sa navrhuje oprava, čo napomáha pri príprave konečného znenia textu (napríklad zrejmé chyby alebo vynechaný text v konkrétnej jazykovej verzii). Navrhované opravy tohto typu musia byť odsúhlásené príslušnými oddeleniami.

## OBSAH

### Strana

NÁVRH LEGISLATÍVNEHO UZNESENIA EURÓPSKEHO PARLAMENTU  
**Bookmark not defined.**

EXPLANATORY STATEMENT .....**Error! Bookmark not defined.**

POSTUP .....**Error! Bookmark not defined.**



## **NÁVRH LEGISLATÍVNEHO UZNESENIA EURÓPSKEHO PARLAMENTU**

**o návrhu smernice Európskeho parlamentu a Rady , ktorou sa mení a dopĺňa smernica č. 95/2/ES o potravinárskych prísadách iných než farby a sladiidlá a smernica č. 94/35/ES o sladiidlách na potravinárske účely  
(KOM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD))**

**(spolurozhodovací postup: prvé čítanie)**

*Európsky parlament,*

- so zreteľom na návrh Komisie Európskemu parlamentu a Rade (KOM(2004)0650)<sup>1</sup>,
  - so zreteľom na článok 251 odsek 2 a článok 95 Zmluvy o ES, v súlade s ktorými Komisia predložila návrh Parlamentu (C6-0139/2004),
  - so zreteľom na článok 51 rokovacieho poriadku,
  - so zreteľom na správu Výboru pre životné prostredie, verejné zdravie a bezpečnosť potravín (A6-0191/2005),
1. schvaľuje zmenené a doplnené znenie návrhu Komisie;
  2. vyzýva Komisiu, aby znova postúpila záležitosť Parlamentu, ak má v úmysle podstatne zmeniť svoj návrh, alebo ho nahradíť iným textom;
  3. poveruje predsedu Parlamentu, aby túto pozíciu Parlamentu postúpil Rade a Komisii.

---

Text navrhnutý Komisiou

Pozmeňujúce a doplňujúce návrhy  
Parlamentu

---

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 1  
Odôvodnenie 5

Na základe stanoviska EFSA z 26. novembra 2003 sa uskutočnili zmeny súčasných oprávnení, aby sa hladina nitrozamínov udržala čo najnižšia znížením hladín dusitanov a dusičnanov pridávaných do jedla a súčasne sa zachovala mikrobiologická bezpečnosť potravinárskych produktov. EFSA odporúča, aby sa hladiny dusitanu a dusičnanu ustanovili v legislatíve ako "pridané množstvo". Podľa stanoviska

Na základe stanoviska EFSA z 26. novembra 2003 sa uskutočnili zmeny súčasných oprávnení, aby sa hladina nitrozamínov udržala čo najnižšia znížením hladín dusitanov a dusičnanov pridávaných do jedla a súčasne sa zachovala mikrobiologická bezpečnosť potravinárskych produktov. EFSA odporúča, aby sa hladiny dusitanu a dusičnanu ustanovili v legislatíve ako "pridané množstvo". Podľa stanoviska

---

<sup>1</sup> Zatiaľ neuverejnené v úradnom vestníku.

EFSA pridané množstvo dusitanu prispieva viac než zvyškové množstvo k spomaľujúcej činnosti proti *C. botulinu*. Súčasné ustanovenia sa menia a dopĺňajú v tom zmysle, že maximálne povolené hladiny, ako uvádza EFSA, v mäsových produktoch, tepelne nespracovaných alebo spracovaných, syroch a rybách by sa mali ustanoviť ako pridané množstvá. Na určité tradične vyrábané mäsové produkty by mali byť určené maximálne zvyškové hladiny.

EFSA pridané množstvo dusitanu prispieva viac než zvyškové množstvo k spomaľujúcej činnosti proti *C. botulinu*. Súčasné ustanovenia sa menia a dopĺňajú v tom zmysle, že maximálne povolené hladiny, ako uvádza EFSA, v mäsových produktoch, tepelne nespracovaných alebo spracovaných, syroch a rybách by sa mali ustanoviť ako pridané množstvá. Na určité tradične vyrábané mäsové výrobky by mali byť **výnimocne** určené maximálne zvyškové hladiny **pod podmienkou, že výrobky sú riadne špecifikované a identifikované**.

### *Odôvodnenie*

*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.*

### Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 2 Odôvodnenie 8

Vedecký výbor pre potraviny (SCF) stanovil údaje o bezpečnosti erytritolu a svoje stanovisko vyjadril 5. marca 2003. Výbor skonštatoval, že používanie erytritolu ako potravinovej prísady je prípustné. Výbor tiež poznamenáva, že erytritol pôsobí ako preháňadlo, ale pri vyššej dávke než ostatné polyoly. Erytritol má množstvo nesladiacich technických vlastností, ktoré sú dôležité v mnohých potravinách od cukroviniek po mliečne produkty. Slúžia napríklad na zlepšenie príchute, ako katalyzátor, zvlhčovač, stabilizátor, zahustovač, prísada na napúčanie a odlučovač. Potrebné je povoliť erytritol na rovnaké potravinárske účely ako ostatné bežne povolené polyoly. Okrem toho musí byť zmenená a doplnená smernica 94/35/ES, lebo erytritol sa môže používať na sladenie ako ostatné bežne

Vedecký výbor pre potraviny (SCF) stanovil údaje o bezpečnosti erytritolu a svoje stanovisko vyjadril 5. marca 2003. Výbor skonštatoval, že používanie erytritolu ako potravinovej prísady je prípustné. Výbor tiež poznamenáva, že erytritol pôsobí ako preháňadlo, ale pri vyššej dávke než ostatné polyoly. Erytritol má množstvo nesladiacich technických vlastností, ktoré sú dôležité v mnohých potravinách od cukroviniek po mliečne produkty. Slúžia napríklad na zlepšenie príchute, ako katalyzátor, zvlhčovač, stabilizátor, zahustovač, prísada na napúčanie a odlučovač. Potrebné je povoliť erytritol na rovnaké potravinárske účely ako ostatné bežne povolené polyoly. Okrem toho musí byť zmenená a doplnená smernica 94/35/ES, lebo erytritol sa môže používať na sladenie ako ostatné bežne

povolené polyoly. *Takisto je potrebné z predpisu o označovaní vyňať erytritol vzhľadom na označovanie účinku preháňadla u stolových sladičiel, obsahujúcich polyoly.*

povolené polyoly.

### *Odôvodnenie*

*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.*

### Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 3 ODÔVODNENIE 9

(9) Vedecký výbor pre potraviny posúdil údaje o bezpečnosti sójovej hemicelulózy a svoje stanovisko vyjadril 4. apríla 2003. Výbor dospel k rozhodnutiu, že používanie sójovej hemicelulózy je prípustné v určitých požadovaných potravinách a v určitom množstve. Preto je vhodné povoliť takéto používanie na určité účely.

(9) Vedecký výbor pre potraviny posúdil údaje o bezpečnosti sójovej hemicelulózy a svoje stanovisko vyjadril 4. apríla 2003. Výbor dospel k rozhodnutiu, že používanie sójovej hemicelulózy je prípustné v určitých požadovaných potravinách a v určitom množstve. Preto je vhodné povoliť takéto používanie na určité účely. *Aby sa alergickým osobám ul'ahčila situácia, nemalo by sa však povoliť takéto používanie v potravinách, v ktorých sa nepredpokladá prítomnosť sójových zostatkov.*

Or. sv

### *Odôvodnenie*

*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.*

### Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 4 ČLÁNOK 2 BOD 1 Článok 5 odsek 2 (Smernica č. 94/35/ES)

**1) V článku 5 ods. 2 sa slovo “polyoly”  
nahrádza slovami “polyoly okrem E 968  
erytritolu”.**

*Odôvodnenie*

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

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 5  
ČLÁNOK 2 A (nový))

**Článok 2a**

*Komisia predloží Európskemu parlamentu a Rade správu o tom, že do smernice č. 94/35/ES zahŕňa novú kategóriu „športové nápoje“, vytvorenú s cieľom vyhovieť osobitným výživovým požiadavkám. Táto správa okrem iného preskúma zníženie použitia sladidel vo výrobkoch s označením „s redukovanou energiou“ alebo „bez pridania cukru“ zo súčasnej prahovej hodnoty 30 % na 25 %.*

Or. en

*Odôvodnenie*

*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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 6  
PRÍLOHA I BOD 3 (AA) (i) (nový)  
Príloha III časť B poznámky (Smernica č. 95/2/ES)

**(aa) Časť B sa mení a dopĺňa takto:**

**(i) Dopĺňa sa tátó poznámka:**

**2a. Použitie siričitanov sa musí uvádzat' na označení výrobku, s cieľom upozorniť alergické a astmatické osoby na prítomnosť síranov a siričitanov v potravinách.**

*Odôvodnenie*

*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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 7  
 PRÍLOHA I BOD 3 (AA) (ii) (nový)  
 Príloha III časť B (Smernica č. 95/2/ES)

Text navrhnutý Komisiou

*(ii) V tabuľke týkajúcej sa potravín sa pod položkou Kôrovce a hlavonožce nahradza tretia zarázka takto:*

<i>- varené</i>	<b>50(1)</b>
<i>- kôrovce čel'ade paneidae, solenceridae, aristeidae:</i>	
<i>- menej ako 80 jednotiek</i>	<b>135(1)</b>
<i>- 80 až 120 jednotiek</i>	<b>180(1)</b>
<i>- viac ako 120 jednotiek</i>	<b>270(1)</b>

*Odôvodnenie*

*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 SO<sub>2</sub> 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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 8  
 PRÍLOHA I BOD 3 (AA) (iii) (nový)  
 Príloha III časť B Potraviny (Smernica č. 95/2/ES)

Pozmeňujúce a doplňujúce návrhy Parlamentu

*(iii) V tabuľke týkajúcej sa potravín sa dopĺňajú tieto riadky:*

<i>"Stolové hrozno</i>	<i>10 mg/kg</i>
<i>Čerstvé čínske slivky (liči)</i>	<i>10 mg/kg (bez kôstky)"</i>

Or. en

*Odôvodnenie*

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

*SO<sub>2</sub> 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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 9  
 PRÍLOHA I BOD 3(B)  
 Príloha III časť C (Smernica č. 95/2/ES)

Text navrhnutý Komisiou

E 249	Dusitan draselný*	Mäsové produkty	150 mg/kg
E 250	Dusitan sodný*	Sterilizované mäsové produkty (Fo > 3.00)**	100 mg/kg vyjadrené ako NaNO <sub>2</sub>
		<i>Wiltshirska údená slanina a šunka</i>	175 mg/kg ako zostatok
		<i>Sušená údená slanina a šunka</i>	175 mg/kg ako zostatok
		<i>Wiltshirsky údený jazyk, teľacie v aspiku, mäso z hovädzej hrude</i>	10 mg/kg ako zostatok vyjadrené ako NaNO <sub>2</sub>

E 251	Dusičnan sodný	Tepelne nespracované mäsové produkty	150 mg/kg vyjadrené ako NaNo <sub>3</sub>
E 252	Dusičnan draselný	<i>Wiltshirska údená slanina a šunka</i>	250 mg/kg ako zostatok
		<i>Sušená údená slanina a šunka</i>	250 mg/kg ako zostatok
		<i>Wiltshirsky údený jazyk, teľacie v aspiku, mäso z hovädzej hrude</i>	10 mg/kg ako zostatok vyjadrené ako NaNo <sub>3</sub>
E 251	Dusičnan sodný	Tvrde, polotvrde a polomäkké syry	150 mg/kg v mlieku
E 252	Dusičnan draselný	Obdoba syrov na mliečnej báze	150 mg/kg v mlieku
		Nakladané slede a šprot	500 mg/kg vyjadrené ako NaNo <sub>3</sub>

Pozmeňujúce a dopĺňujúce návrhy  
Parlamentu

E 249	Dusitan draselný*	Mäsové výrobky	150 mg/kg
E 250	Dusitan sodný*	Sterilizované mäsové výrobky (Fo > 3.00)**	100 mg/kg vyjadrené ako NaNo <sub>2</sub>
		<i>Wiltshirska údená slanina a šunka</i>	175 mg/kg ako zostatok
		<i>Sušená údená slanina a šunka</i>	175 mg/kg ako zostatok
		<i>Wiltshirsky údený jazyk, teľacie v aspiku, mäso z hovädzej hrude</i>	10 mg/kg ako zostatok vyjadrené ako NaNo <sub>3</sub>
		<b><i>Sušená a surová údená šunka</i></b>	<b>50 mg/kg ako zostatok</b>
E 251	Dusičnan sodný	Tepelne nespracované mäsové výrobky	150 mg/kg vyjadrené ako NaNo <sub>3</sub>
E 252	Dusičnan draselný		

		<i>Wiltshirska údená slanina a šunka</i>	250 mg/kg ako zostatok
		<i>Sušená údená slanina a šunka</i>	250 mg/kg ako zostatok
		<i>Wiltshirsky údený jazyk, tel'acie v aspiku, mäso z hovädzej hrude</i>	10 mg/kg ako zostatok vyjadrené ako NaNO <sub>3</sub>
		<i>Sušená a surová údená šunka</i>	<i>250 mg/kg ako zostatok</i>
		<i>Sušené klobásy údené aspoň 4 týždne s pomerom vody a bielkovín &lt;=1,7</i>	<i>100mg/kg ako zostatok</i>
E 251	Dusičnan sodný	Tvrde, polotvrde a polomäkké syry	150 mg/kg v mlieku
E 252	Dusičnan draselný	Obdoba syrov na mliečnej báze  Nakladané slede a šprot	150 mg/kg v mlieku  500 mg/kg vyjadrené ako NaNO <sub>3</sub>

Or. de

### *Odôvodnenie*

*It is proposed, in the case of traditional German 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 German dry 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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 10  
**PRÍLOHA I BOD 3(CA) (nový)**  
 Príloha III časť D (Smernica č. 95/2/ES)

(ca) V časti D sa dopĺňajú tieto riadky:

<b>E 319</b>	<b>Terciárny butylhydrochinón (TBHQ)<sup>1</sup></b>	<b>Tuky a oleje v podstate bez vody</b>	<b>200 mg/kg vyjadrené na tuk</b>
		<i>Emulzie obsahujúce menej ako 80 % tuku</i>	
		<i>Tukové emulzie najmä typu olej vo vode vrátane zmiešaných a (alebo) aromatizovaných výrobkov na báze tukových emulzií</i>	
		<i>Rybí olej</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Margarín a podobné výrobky</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Zmes margarínu a masla</i>	<i>vyjadrené na tuk</i>
		<i>Chlieb a podobné výrobky</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Cereálne pochút'ky</i>	<i>vyjadrené na tuk</i>
		<i>Mrazené ryby, rybie filé a výrobky z rýb vrátane mäkkýšov, kôrovcov a ostnokožcov</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Koreniny a dochucovadlá</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Polievky a vývary</i>	<i>vyjadrené na tuk</i>
		<i>Dehydrovанé mäso</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Omáčky</i>	<i>vyjadrené na tuk</i>
		<i>Spracované orechy</i>	
		<i>Esenciálne oleje</i>	<b>200 mg/kg</b>
		<i>Príchute</i>	

<sup>1</sup> Používané samostatne alebo v kombinácii s BHA, BHT a propylgalátom.

Or. en

## *Odôvodnenie*

*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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 11  
PRÍLOHA I, BOD 4 (C A) (nový)  
Príloha IV (Smernica č. 95/2/ES)

Pozmeňujúce a doplňujúce návrhy  
Parlamentu

*ca) pridávajú sa tieto riadky:*

<i>E 1204</i>	<i>Pullulán</i>	<i>Potravinové doplnky vo forme kapsúl a tabletiek, definované v smernici č. 2002/46/ES</i>	<i>dostatočné množstvo</i>
<i>E 1204</i>	<i>Pullulán</i>	<i>Drobné cukríky na osvieženie dychu vo forme tenkých plátkov</i>	<i>dostatočné množstvo</i>

#### *Odôvodnenie*

*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.*

Pozmeňujúci a doplňujúci návrh 12  
PRÍLOHA I, BOD 4(CB) (nový)  
Príloha IV (Smernica č. 95/2/ES)

*(cb) Dopĺňa sa tento riadok:*

<i>E XXX</i>	<i>Škrobový oktenyl jantaran hlinity (SAOS)</i>	<i>Vitamínové a výživové prípravky na použitie v diétnych potravinových doplnkoch</i>	<i>dostatočné množstvo</i>
--------------	---	---	----------------------------

Or. en

#### *Odôvodnenie*

*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 xanthan 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.

## POSTUP

<b>Názov</b>	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady, ktorou sa mení a doplňa smernica č. 95/2/ES o potravinárskych prísadách iných než farby a sladiidlá a smernica č. 94/35/ES o sladiidlách na potravinárske účely	
<b>Referenčné čísla</b>	KOM(2004)0650 – C6-0139/2004 – 2004/0237(COD)	
<b>Právny základ</b>	článok 251 odsek 2 a článok 95 Zmluvy o ES	
<b>Základ v rokovacom poriadku</b>	článok 51	
<b>Dátum konzultácie s EP</b>	11.10..2004	
<b>Gestorský výbor</b> dátum oznamenia v pléne	ENVI	
	16.11.2004	
<b>Výbor(-y) požiadaný(-é) o stanovisko</b> dátum oznamenia v pléne	IMCO	ITRE
	16.11.2004	16.11.2004
<b>Bez predloženia stanoviska(-ísk)</b> dátum rozhodnutia	IMCO	ITRE
	30.11.2004	27.1.2005
<b>Rozšírená spolupráca</b> dátum oznamenia v pléne		
<b>Spravodajca(-ovia)</b> dátum menovania	Mojca Drčar Murko	
	30.11.2004	
<b>Predchádzajúci spravodajca(-ovia)</b>		
<b>Zjednodušený postup</b> dátum rozhodnutia		
<b>Námiety voči právnemu základu</b> dátum stanoviska JURI		
<b>Zmena výšky finančných prostriedkov</b> dátum stanoviska BUDG		
<b>Konzultácia s Európskym hospodárskym a sociálnym výborom</b> dátum rozhodnutia v pléne		
<b>Konzultácia s Výborom regiónov</b> dátum rozhodnutia v pléne		
<b>Prerokovanie vo výbere</b>	25.4.2005	14.6.2005
<b>Dátum prijatia pozmeňujúcich a doplňujúcich návrhov</b>	14.6.2005	
<b>Výsledok záverečného hlasovania</b>	za: proti: zdržal(-i) sa:	42 11 0
<b>Poslanci prítomní na záverečnom hlasovaní</b>	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-No?lle 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, Asa	

	Westlund, Anders Wijkman
<b>Náhradníci prítomní na záverečnom hlasovaní</b>	Margrete Auken, Milan Gaľa, Genowefa Grabowska, Vasco Graça Moura, Rebecca Harms, Erna Hennicot-Schoepges, Henrik Lax, Jan Tadeusz Masiel, Miroslav Mikolášik
<b>Náhradníci (čl. 178 ods. 2) prítomní na záverečnom hlasovaní</b>	
<b>Dátum predloženia – A6</b>	16.6.2005 A6-0191/2005
<b>Poznámky</b>	...