

2007. július 10., kedd

A c) pont ellenére az E 1103 invertáz és az E 1105 lizozim 95/2/EK irányelvben megállapított engedélye az [élelmiszeripari enzimekről szóló] 2007/.../EK rendelet 18. cikkének megfelelően az élelmiszeripari enzimekről szóló közösségi listák alkalmazásának időpontjától kezdve hatályát veszti.

34. cikk

Hatálybalépés

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetést követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet ...-tól/-től (*) alkalmazandó.

A 4. cikk (2) bekezdése azonban [2011. január 1]-től alkalmazandó a III. melléklet 2. és 3. részére.

Az e rendelet követelményeinek nem megfelelő, de a közösségi joggal összhangban előállított élelmiszerek eltarthatóságuk ideje alatt még forgalmazhatók.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt ...-ban/-ben, ...-án/-én.

az Európai Parlament részéről
az elnök

a Tanács részéről
az elnök

(*) Egy évvel e rendelet kihirdetését követően.

I. MELLÉKLET

AZ ÉLELMISZEREBEN, ILLETVE AZ ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOKBAN ÉS ÉLELMISZERIPARI ENZIMEKBEN TALÁLHATÓ ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOK FUNKCIONÁLIS OSZTÁLYAI

1. „édesítőszer”: olyan anyagok (alap-édesítőszer és intenzív édesítőszer), amelyek édes ízt kölcsönöznek az élelmiszernek vagy az asztali édesítőszernek;
2. „színezékek”: olyan anyagok, amelyek felerősítik vagy helyreállítják az élelmiszerek színét; ide tartoznak az élelmiszerek természetes összetevői vagy más természetes források, amelyeket önmagukban élelmiszerként nem fogyasztanak, és élelmiszerek jellegzetes összetevőiként általában nem használnak. Az élelmiszerekből és más természetes eredetű anyagokból fizikai és/vagy kémiai kivonással nyert készítmények e rendelet értelmében akkor tekinthetők színezékeknek, ha a színezőanyagot a tápanyagoktól és az aromatisztóanyagoktól szelektív módon elkülönítették;
3. „tartósítószer”: olyan anyagok, amelyek a mikroorganizmusok okozta romlás megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatóságát;
4. „antioxidánsok”: olyan anyagok, amelyek az oxidáció okozta romlás – mint a zsírok avasodása és a színváltozások – megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatóságát;
5. „hordozók”: olyan, saját technológiai hatás nélküli anyagok, amelyeket az élelmiszer-adalékanyagok, aromaanyagok, élelmiszeripari enzimek, **táplálkozási és/vagy fiziológiai célból egy élelmiszerhez hozzáadott tápanyag és/vagy más anyag (vagy élelmiszer és/vagy étrend-kiegészítő)** oldására, hígítására, diszpergálására vagy másféle fizikai módosítására használnak, hogy megkönnyítsék azok kezelését, alkalmazását vagy használatát anélkül, hogy funkcióját megváltoztatnák;

2007. július 10., kedd

6. „étkezési savak”: olyan anyagok, amelyek növelik az élelmiszer savasságát és/vagy savanyú ízt adnak neki;
7. „savanyúságot szabályozó anyagok”: olyan anyagok, amelyek megváltoztatják vagy szabályozzák az élelmiszer savasságát vagy lúgosságát;
8. „csomósodást gátló anyagok”: olyan anyagok, amelyek csökkentik az élelmiszer önálló részeinek egymáshoz tapadását;
9. „habzágátlók”: olyan anyagok, amelyek megakadályozzák vagy csökkentik a habzást;
10. „tömegnövelő szerek”: olyan anyagok, amelyek növelik az élelmiszer tömegét, anélkül, hogy lényegesen növelnék hasznosuló energiátartalmát;
11. „emulgeálószer”: olyan anyagok, amelyek lehetővé teszik két vagy több nem keveredő fázisból – mint az olaj és a víz – homogén keverék képzését vagy kialakítását az élelmiszerben;
12. „emulgeáló sók”: olyan anyagok, amelyek a sajtban lévő fehérjéket diszpergált formába alakítják, és egyúttal a zsírt és más komponenseket közel homogén eloszlásba hozzák;
13. „szilárdítóanyagok”: olyan anyagok, amelyek a gyümölcsök vagy zöldségek szöveteit keménnyé vagy ropogóssá teszik vagy így tartják, illetve zselésítőanyagokkal szilárd gél képeznek;
14. „ízfokozók”: olyan anyagok, amelyek fokozzák az élelmiszerek meglevő ízét és/vagy zamatát;
15. „habosító szerek”: olyan anyagok, amelyek lehetővé teszik egy gázfázis homogén diszperzióját egy folyékony vagy szilárd fázisban;
16. „zselésítőanyagok”: olyan anyagok, amelyek gélképzéssel alakítják ki az élelmiszer szerkezetét;
17. „fényezőanyagok” (beleértve a kenőanyagokat is): olyan anyagok, amelyek ha az élelmiszer külső felületén alkalmazzák őket, csillogó megjelenést adnak vagy védőbevonatot biztosítanak;
18. „nedvesítőanyagok”: olyan anyagok, amelyek megvédik az élelmiszert a kiszáradástól, ellensúlyozva egy alacsony relatív nedvességtartalmú légtér hatását, vagy elősegítik egy por vizes közegben való oldódását;
19. „módosított keményítők”: olyan anyagok, amelyeket étkezési keményítő egy vagy több kémiai kezelésével nyertek, fizikai vagy enzimes úton savas vagy lúgos kezeléssel folyósítottak vagy szintelenítettek;
20. „csomagológázok”: azok a levegőtől eltérő gázok, amelyeket az élelmiszer betöltése előtt, alatt vagy után helyeznek az élelmiszer csomagoló eszközébe;
21. „hajtógázok”: azok a levegőtől eltérő gázok, amelyek az élelmiszert kiszorítják a csomagolóeszközből;
22. „térfogatnövelő szerek”: olyan anyagok vagy anyagkeverékek, amelyek gázt szabadítanak fel, ezzel növelve a tészták térfogatát;
23. „kelátképző anyagok”: olyan anyagok, amelyek fémionokkal kémiai komplexeket képeznek;
24. „stabilizátorok”: olyan anyagok, amelyek lehetővé teszik az élelmiszer fizikai-kémiai állapotának megőrzését; stabilizátorok azok az anyagok is, amelyek lehetővé teszik két vagy több nem elegyedő anyag homogén diszperziójának fenntartását az élelmiszerben, azok az anyagok, amelyek stabilizálják, megőrzik vagy erősítik az élelmiszer meglévő színét, továbbá azok az anyagok, amelyek fokozzák az élelmiszer kötőképeségét, ideértve az élelmiszerrészeknek az előállított élelmiszerben való megkötését lehetővé tevő proteinek közötti keresztkötések kialakulását is;

2007. július 10., kedd

25. „sűrítőanyagok”: olyan anyagok, amelyek növelik az élelmiszer viszkozitását;
26. Emulgeáló szereken kívüli „egyéb lisztkezelő szerek”: olyan anyagok, amelyeket a liszthez vagy a tészta-hoz adnak, hogy javítsák sütési tulajdonságaikat.

II. MELLÉKLET

AZ ÉLELMISZEREKBE HASZNÁLHATÓ ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOK KÖZÖSSÉGI LISTÁJA ÉS HASZNÁLATI FELTÉTELEIK

III. MELLÉKLET

AZ ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOKBAN, ÉLELMISZERIPARI ENZIMEKBEN ÉS ÉLELMISZER-AROMAANYAGOKBAN HASZNÁLHATÓ ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOK KÖZÖSSÉGI LISTÁJA ÉS HASZNÁLATI FELTÉTELEIK

1. rész Hordozók az élelmiszer-adalékanyagokban, **élelmiszeripari enzimekben és élelmiszer-aromaanyagokban**
2. rész Adalékanyagok az élelmiszer-adalékanyagokban, **élelmiszeripari enzimekben vagy élelmiszer-aromaanyagokban** lévő hordozókon kívül.
3. rész **Adalékanyagok az élelmiszer-aromaanyagokban**
4. rész **A tápanyagokban lévő hordozók**

IV. MELLÉKLET

AZON HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK, AMELYEKRE AZ ÉRINTETT TAGÁLLAMOK TOVÁBBRA IS FENNTARTHATJÁK AZ ÉLELMISZER-ADALÉKANYAGOK BIZONYOS KATEGÓRIÁRA VONATKOZÓ TILALMAT

Tagállam	Élelmiszerek	Továbbra is betiltható adalékanyag-kategóriák
Németország	Hagyományos német sör („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut”)	Mind, kivéve a hajtógázokat
Franciaország	Hagyományos francia kenyér	Mind
Franciaország	Hagyományos francia tartósított szarvasgombák	Mind
Franciaország	Hagyományos francia csigakonzervek	Mind
Franciaország	Hagyományos francia liba- és kacsakonzervek („confit”)	Mind
Ausztria	Hagyományos osztrák „Bergkäse”	Mind, kivéve a tartósítószeret
Finnország	Hagyományos finn „Mämmi”	Mind, kivéve a tartósítószeret
Svédország Finnország	Hagyományos svéd és finn gyümölcszsirupok	Színezékek
Dánia	Hagyományos dán „Kødboller”	Tartósítószeret és színezékek
Dánia	Hagyományos dán „Leverpostej”	Tartósítószeret (kivéve a szorbinsavat) és színezékek
Spanyolország	Hagyományos spanyol „Lomo embuchado”	Mind, kivéve a tartósítószeret és az antioxidánsokat
Olaszország	Hagyományos olasz „Mortadella”	Mind, kivéve a tartósítószeret, az antioxidánsokat, a pH-szabályozókat, az ízfokozókat, a stabilizátorokat és a csomagológázt
Olaszország	Hagyományos olasz „Cotechino e zampone”	Mind, kivéve a tartósítószeret, az antioxidánsokat, a pH-szabályozókat, az ízfokozókat, a stabilizátorokat és a csomagológázt