

COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

COM(91) 444 def. - SYN 368

Brussel, 10 december 1991

Voorstel voor een

RICHTLIJN VAN DE RAAD

betreffende kleurstoffen die in levensmiddelen
mogen worden gebruikt

TOELICHTING

In artikel 3, leden 1 en 2, van Richtlijn 89/107/EEG van 21 december 1988 staat het volgende vermeld :

1. "Voor de additieven van de in bijlage I genoemde categorieën worden bijzondere bepalingen opgenomen in een algemene richtlijn waarin met name de reeds bestaande bijzondere richtlijnen inzake bepaalde categorieën additieven worden opgenomen. Deze richtlijn kan echter in fasen worden opgesteld.
2. De Raad stelt, op voorstel van de Commissie, volgens de procedure van artikel 100 A van het Verdrag vast :
 - (a) de lijst van de additieven waarvan het gebruik met uitsluiting van enig ander additief wordt toegestaan;
 - (b) de lijst van levensmiddelen waaraan deze additieven mogen worden toegevoegd, de voorwaarden waaronder deze toevoeging mag plaatsvinden en, in voorkomend geval, een beperking qua technisch gebruiksdoel;
 - (c) de voorschriften inzake additieven die worden gebruikt als oplosmiddelen die als draagstof fungeren, eventueel met inbegrip van de daarvoor geldende zuiverheidseisen."

Als eerste fase van de totstandkoming van de hierboven genoemde algemene richtlijn is reeds een voorstel voor een richtlijn van de Raad betreffende zoetstoffen voor het gebruik in levensmiddelen opgesteld. Het onderhavige voorstel betreft kleurstoffen.

Het Wetenschappelijk Comité voor Levensmiddelen is geraadpleegd over de stoffen waarvoor communautaire voorschriften moeten worden vastgesteld. De adviezen van dit Comité zijn verschenen in een serie verslagen van het Wetenschappelijk Comité voor Levensmiddelen.

Specificaties betreffende de definities en de zuiverheid van de levensmiddelenadditieven die nog ontbreken, zullen worden vastgesteld overeenkomstig de in artikel 11 van Richtlijn 89/107/EEG vastgelegde procedure.

Voorstel voor een

RICHTLIJN VAN DE RAAD

betreffende kleurstoffen die in levensmiddelen
mogen worden gebruikt

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,⁽¹⁾

In samenwerking met het Europese Parlement,⁽²⁾

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,⁽³⁾

Gelet op Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt⁽⁴⁾, inzonderheid op artikel 3, lid 2,

Overwegende dat de verschillen tussen de nationale wettelijke voorschriften betreffende de voorwaarden van het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen het vrije verkeer van levensmiddelen belemmeren; dat deze verschillen voorwaarden voor oneerlijke mededinging kunnen scheppen;

Overwegende dat ten aanzien van de regelgeving op het gebied van deze levensmiddelenadditieven en ten aanzien van de gebruiksvoorwaarden ervan aan zowel de noodzaak van bescherming van de consument als de noodzaak deze voor misleiding te behoeden, de meeste aandacht dient te worden geschonken;

Overwegende dat een levensmiddelenadditief slechts dan mag worden gebruikt, indien is bewezen dat het gebruik ervan de consument voordeel biedt;

Overwegende dat kleurstoffen worden gebruikt om een levensmiddel, waarvan de kleur door verwerking, opslag, verpakking en distributie is aangetast, en waarvan de visuele aanvaardbaarheid daardoor kan zijn verminderd, de oorspronkelijke verschijningsvorm terug te geven;

Overwegende dat kleurstoffen eveneens worden gebruikt om levensmiddelen voor het oog aantrekkelijker te maken en om smaken die normaal met een bepaald levensmiddel worden geassocieerd, te helpen herkennen, alsmede om aan levensmiddelen die anders kleurloos zouden zijn, kleur te geven;

Overwegende dat voorts kleurstoffen worden gebruikt om reeds in het levensmiddel aanwezige kleuren te versterken;

Overwegende dat algemeen wordt erkend dat onverwerkte levensmiddelen en bepaalde andere basislevensmiddelen vrij van levensmiddelenadditieven dienen te zijn ;

(1)

(2)

(3)

(4) PB nr. L 40 van 11.2.1989, blz. 27.

Overwegende dat, gezien de meest recente wetenschappelijke en toxicologische gegevens over deze additieven, een aantal daarvan slechts voor bepaalde levensmiddelen en onder bepaalde gebruiksvoorwaarden dienen te worden toegestaan;

Overwegende dat het noodzakelijk is voor het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen voor zuigelingen, en kleuters strenge regels vast te stellen;

Overwegende dat de Commissie de communautaire voorschriften zal aanpassen zodat deze met de in deze richtlijn vervatte regels in overeenstemming zullen zijn;

Overwegende dat voor die stoffen die tot dusver niet onder communautaire voorschriften vallen, het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding is geraadpleegd;

Overwegende dat het wenselijk is dat, wanneer moet worden besloten of een bepaald levensmiddel tot een bepaalde categorie levensmiddelen behoort, de overlegprocedure met het Permanent Comité voor levensmiddelen wordt gevolgd;

Overwegende dat daar deze richtlijn die van de Raad van 23 oktober 1962 betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren⁽⁵⁾, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Spanje en Portugal, gedeeltelijk vervangt;

Overwegende dat wijzigingen in bestaande zuiverheidseisen voor kleurstoffen alsmede nieuwe specificaties voor stoffen waarvoor geen zuiverheidseisen bestaan, zullen worden voorgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 11 van Richtlijn 89/107/EEG,

(5) PB nr. 115 van 11.11.1962, blz. 2645/62.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD :

Artikel 1

1. Deze richtlijn is een bijzondere richtlijn die deel uitmaakt van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van Richtlijn 89/107/EEG.
2. Kleurstoffen zijn stoffen die aan een levensmiddel kleur geven of daaraan kleur teruggeven en die natuurlijke bestanddelen van levensmiddelen en andere natuurlijke bronnen die normaal niet als voedsel worden genuttigd, noch als kenmerkende voedselingrediënten worden gebruikt, bevatten.
3. De volgende stoffen worden niet als "kleurstof" in de zin van deze richtlijn beschouwd :
 - levensmiddelen, smaakstoffen en de bestanddelen daarvan, die wegens de aromatische, smaakgevende of voedingseigenschappen en, in bijkomende orde, wegens de kleurende eigenschappen ervan, zoals bij paprika, kurkuma en saffraan, voor de vervaardiging van samengestelde levensmiddelen worden gebruikt;
 - kleurstoffen die voor het kleuren van eierschalen en voor het stempelen van vlees en van de niet voor consumptie bestemde oppervlaktelaag van levensmiddelen, zoals niet-eetbare kaaskorsten en niet-eetbare worstvellen, worden gebruikt.

Artikel 2

1. Slechts de in bijlage I genoemde stoffen mogen als kleurstoffen in levensmiddelen worden gebruikt.
2. Kleurstoffen mogen slechts in de, in de bijlagen III, IV en V vermelde, levensmiddelen worden gebruikt onder de in die bijlagen genoemde voorwaarden.
3. Kleurstoffen mogen slechts in de in bijlage II vermelde levensmiddelen worden gebruikt wanneer daarin uitdrukkelijk in de bijlagen III, IV of V is voorzien.
4. Kleurstoffen die slechts voor een bepaald gebruik mogen dienen, zijn in bijlage IV vermeld.
5. Kleurstoffen die algemeen in levensmiddelen mogen worden gebruikt en de gebruiksvoorwaarden daarvan, zijn in bijlage V vermeld.
6. De in de bijlagen genoemde maximumconcentraties hebben betrekking op levensmiddelen zoals deze in de handel worden gebracht, tenzij anders is aangegeven.

Artikel 3

Onverminderd andere communautaire bepalingen is de aanwezigheid van een kleurstof in een levensmiddel toegestaan :

- in een niet in bijlage II vermeld samengesteld levensmiddel, met dien verstande dat de kleurstof in één van de ingrediënten waaruit het samengestelde levensmiddel bestaat, is toegestaan, of
- indien het levensmiddel uitsluitend voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel is bestemd, met dien verstande dat het samengestelde levensmiddel aan de bepalingen van deze richtlijn moet beantwoorden.

Artikel 4

Overeenkomstig de in artikel 6 omschreven procedure kan worden vastgesteld of een bepaald levensmiddel tot een in artikel 2, leden 2 tot en met 5, genoemde levensmiddelen categorie behoort, en of een stof een kleurstof is in de zin van artikel 1.

Artikel 5

Bepalingen die voor de aanpassing van bestaande communautaire voorschriften aan de in deze richtlijn vervatte bepalingen noodzakelijk zijn, dienen binnen zes maanden na de kennisgeving van deze richtlijn te worden goedgekeurd overeenkomstig de in artikel 6 omschreven procedure.

Artikel 6

In de gevallen waarin naar de in dit artikel omschreven procedure wordt verwezen, leidt de voorzitter de procedure in bij het Permanent Comité voor Levensmiddelen, hierna "het Comité" te noemen, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie advies uit over dit onderwerp, zo nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het Comité uitgebrachte advies. Zij brengt het Comité op de hoogte van de wijze waarop zij rekening heeft gehouden met zijn advies.

Artikel 7

In overeenstemming met de algemene criteria van bijlage II, punt 4, van richtlijn 89/107/EEG herzielt de Commissie binnen een termijn van vijf jaar vanaf de vaststelling van onderhavige richtlijn de in de onderhavige richtlijn vermelde gebruiksvoorwaarden en stelt in voorkomend geval wijzigingen voor.

Artikel 8

De artikelen 1 tot en met 7, artikel 8, lid 1, tweede streepje, en lid 2, en de artikelen 9 tot en met 15 van de Richtlijn van 23 oktober 1962 vervallen.

Verwijzingen naar de vervallen bepalingen gelden als verwijzingen naar de overeenkomstige bepalingen van de onderhavige richtlijn.

Artikel 9

De Lid-Staten doen uiterlijk op 1 november 1992 de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om aan deze richtlijn te voldoen teneinde

- uiterlijk op 1 november 1993 het in de handel brengen en het gebruik van de aan deze richtlijn beantwoordende produkten toe te staan;
- uiterlijk op 1 november 1994 het in de handel brengen en het gebruik van de niet aan deze richtlijn beantwoordende produkten te verbieden.

Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, op

Voor de Raad

De Voorzitter

BIJLAGE I

LIJST VAN TOEGESTANE LEVENSMIDDELENKLEURSTOFFEN

N.B. : Aluminiumlakken, bereid uit in deze bijlage genoemde kleurstoffen, zijn toegestaan.

EEG NR.	GEBRUIKELIJKE BENAMING	KLEURSTOFINDEXNUMMER (1) OF OMSCHRIJVING
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Chinoline geel	47005
E 110	Zonnegeel FCF Oranjegeel S	15985
E 120	Cochénille, karmijnzuur Karmijn	75470
E 122	Azorubine, karmozijn	14720
E 123	Amarant	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochénille roed A	16255
E 127	Erytrosine	45430
E 128	Rood 2G	18050
E 129	Allurarood AC	16035
E 131	Patentblauw V	42051
E 132	Indigotine, Indigokarmijn	73015
E 133	Brijlantblauw FCF	42090

(1) De kleurstofindexnummers zijn overgenomen uit de derde editie, 1982, delen 1-7, 1315.

Eveneens de amendementen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

EEG-NR.	GEBRUIKELIJKE BENAMING	KLEURSTOF INDEXNUMMER (1) OF OMSCHRIJVING
E 140	Chlorofylen en Chlorofylinen i) chlorofylen ii) chlorofylinen	75810 75815
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen i) kopercomplexen van chlorofylen ii) kopercomplexen van chlorofylinen	75815
E 142	Groen S	44090
E 150a	Karamel(2)	
E 150b	Alkali-sulfietkaramel	
E 150c	Ammoniakkaramel	
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel	
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN	28440
E 153	Carbo medicinalis vegetabilis	
E 154	Bruin FK	
E 155	Bruin HT	20285

(1) De kleurstofindexnummers zijn overgenomen uit de derde editie, 1982, delen 1-7, 1315. Eveneens de amendementen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

(2) De term "karamel" heeft betrekking op produkten van een meer of minder diepbruine kleur die voor gebruik als kleurstof zijn bestemd. De term heeft geen betrekking op het suikerachtige aromatische produkt dat wordt verkregen door verwarming van suiker en als smaakstof in levensmiddelen (suikergoed, banket, alcoholische dranken) wordt gebruikt.

EEG-NR.	GEBRUIKELIJKE BENAMING	KLEURSTOFINDEXNUMMER (1) OF OMSCHRIJVING
E 160a	Carotenes i) Gemengd caroteen ii) Beta-caroteen	75130 40800
E 160b	Annatto, bixine, norbixine	75120
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Ethylester of Beta-apo-8'- caroteenzuur (C 30)	40825
E 161b	Luteïne	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Bieterood, betanine	
E 163	Anthocyaninen	Fysisch bereid uit groente en fruit
E 170	Calciumcarbonaat	77220
E 171	Titaandioxide	77891
E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden	77491, 77492, 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Zilver	
E 175	Goud	
E 180	Litholrubine BK	

(1) De kleurstofindexnummers zijn overgenomen uit de derde editie, 1982, delen 1-7, 1315. Eveneens de amendementen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

BIJLAGE II

**LEVENS MIDDELEN DIE GEEN KLEURSTOFFEN MOGEN BEVATTEN, BEHALVE
WANNEER DAARIN UITDRUKKELIJK IN BIJLAGE III, IV OF V WORDT VOORZIEN**

Onverwerkte levensmiddelen (*)

Mineraal water, zoals genoemd in Richtlijn 80/777/EEG (1)

Melk, halfvolle en magere melk, gepasteuriseerd of gesteriliseerd (met inbegrip van UHV-sterilisatie) (**)

Geconserveerde melk als genoemd in Richtlijn 76/118/EEG (**)(2)

Gefermenteerde melk (**)

Karnemelk (**)

Room en roompoeder(**)

Geperste, niet-behandelde oliën (verkregen bij eerste persing) en olijfolie

Eigeel, eiwit, hele eieren en eipoeder

Bloem en zetmeel

Brood

Pasta

Suikers zoals genoemd in Richtlijn 73/437/EEG (3)

Tomatenpuree en tomatenconserven

Vruchtensap en vruchtennectar zoals genoemd in Richtlijn 75/726/EEG (4)

Vruchtenconserven

Extra jam, extra gelei en kastanjepuree, zoals genoemd in Richtlijn 79/693/EEG (5)

Vis, vlees en gevogelte

Cacao en chocolade zoals genoemd in Richtlijn 73/241/EEG (6)

Koffie en instant-koffie

Thee, thee-extract en -infusies, met inbegrip van instant-theebereidingen

Kruiden

Wijn, als gedefinieerd in Verordening (EEG) nr. 822/87 (7)

Levensmiddelen voor zuigelingen, peuters en kleuters, zoals genoemd in Richtlijn 89/398/EEG (8)

Honing

(*) In de zin van deze richtlijn zijn "onverwerkte levensmiddelen" levensmiddelen die geen behandeling hebben ondergaan welke een grondige verandering in de staat van het levensmiddel teweegbrengen. Levensmiddelen mogen evenwel, bij voorbeeld, gesneden, verdeeld, uitgebeend, geschild, gewassen, gemaald, opgemaakt, gekoeld of ingevroren zijn.

(**) niet gearomatiseerd

(1) PB nr. L229, 30.8.1980, p.1

(2) PB nr. L24, 30.1.1976, p.49

(3) PB nr. L356, 27.12.1973 p.71

(4) PB nr. L311, 1.12. 1975, p.40

(5) PB nr. L205, 13.8.1979, p.5

(6) PB nr. L63, 5.3.1974, p.34

(7) PB nr. L84, 27.3.1987, p.1

(8) PB nr. L186, 30.6.1989, p.27

BIJLAGE III

LEVENS MIDDELEN WAARAAN SLECHTS BEPAALDE TOEGESTANE KLEURSTOFFEN
MOGEN WORDEN TOEGEVOEGD

LEVENS MIDDEL	TOEGESTANE KLEURSTOF	MAXIMUM CONCENTRATIE
Volkoren-, bruin of moutbrood	E 150a Karamel E 150b alkalisulfiet- karamel E 150c ammoniak- karamel E 150d sulfiet ammoniakkaramel	quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Bier	E 150a Karamel E 150b alkalisulfiet- karamel E 150c ammoniak- karamel E 150d sulfiet ammoniakkaramel	quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Boter (waaronder boter met verminderd vetgehalte en geconcentreerde boter)	E 160a Caroteen E 160b Annatto, bixine, norbixine	quantum satis
Margarine, halvarine, vetemulsies en vetten vrij van water	E 100 Curcumine E 160a Caroteen E 160b Annatto, bixine, norbixine	quantum satis

LEVENSMIDDEL	TOEGESTANE KLEURSTOF	MAXIMUM CONCENTRATIE
Kaas	E 131 Patentblauw V E 140 Chlorofylen en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen E 153 Carbo vegetalis medicinalis E 160a Caroteen E 160b Annatto, bixine, norbixine E 171 Titaan dioxide	quantum satis
Geraffineerde olie met uitzondering van olijfolie (enkel voor kleurherstel)	E 100 Curcumine E 160a Caroteen E 160b Annatto, bixine, norbixine	quantum satis
Chorizo	E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn E 124 Ponceau 4R, cochénille rood A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Zonnegeel FCF Oranjegeel S E 124 Ponceau 4R, cochénille rood A	135 mg/kg 200 mg/kg

LEVENSMIDDEL	TOEGESTANE KLEURSTOF	MAXIMUM CONCENTRATIE
"Pasturmas" (eetbare oppervlakte- laag)	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) riboflavine- 5-fosfaat E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn	quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Worst (b.v. salami, cervelaat, hotdog), patés, vleestaart, "luncheon"-vlees, ham- burgervlees met een vlees/vetgehalte van tenminste 82% en een zetmeelgehalte van ten tenminste 6%	E 100 Curcumine E 110 zonnegeel FCF, oranjegeel S E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A E 129 Allurarood AC E 150a Karamel E 150b alkalisulfiet- karamel E 150c ammoniak- karamel E 150d sulfiet ammoniakkaramel E 160a Gemengd caroteen E 160b Anatto, Bixine norbixine E 160c Paprika extract, capsanthine, capsorubine E 162 bietenrood, betanine	20 mg/kg 50 mg/kg 100 mg/kg 40 mg/kg 150 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis

BIJLAGE IV

SLECHTS VOOR BEPAALD GEBRUIK TOEGESTANE KLEURSTOFFEN

KLEUR	LEVENS MIDDEL	MAXIMUM CONCENTRATIE
E 127 Erytrosine	Cocktailkersen, gekonfijte kersen Kersen op siroop en kersen in vruchtencocktails	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rood 2G	Worst met een zetmeel gehalte van > 6 % Versieringen en oppervlaktelagen Plantaardig proteïne-meel	20 mg/kg 50 mg/kg 150 mg/kg
E 154 Bruin FK	Gerookte en gezouten vis	20 mg/kg
E 161g Cantaxantine	Gekookte worst	30 mg/kg
E 173 Aluminium	Oppervlaktelaag van suikervaren voor versiering van koek en taart	quantum satis
E 174 Zilver	Oppervlaktelaag van snoepgoed (met uitzondering van chocolade) Likeur	quantum satis
E 175 Goud	Oppervlaktelaag van snoepgoed (met uitzondering van chocolade) Likeur	quantum satis
E 180 Litholrubine BK	Eetbare kaaskorst	quantum satis

BIJLAGE V

KLEURSTOFFEN DIE ZIJN TOEGELATEN IN NIET

IN DE BIJLAGEN II EN III VERMELDE LEVENSMIDDELEN.

1. De volgende kleurstoffen mogen tot quantum satis in de niet in de bijlagen II en III genoemde levensmiddelen worden gebruikt :

- E 101 i) Riboflavine
 ii) Riboflavine-5'-fosfaat
- E 140 Chlorofylen en chlorofylines
- E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylines
- E 150a Karamel
- E 150b Caustische sulfietkaramel
- E 150c Ammoniakkaramel
- E 150d Sulfietammoniakkaramel
- E 153 Carbo medicinalis vegetabilis
- E 160a Caroteen
- E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
- E 162 Bieterood, betanine
- E 163 Anthocyanine
- E 170 Calciumcarbonaat
- E 171 Titaandioxide
- E 172 Ijzeroxide en -hydroxide

2. De volgende kleurstoffen mogen tot de in de tabel aangegeven maximumconcentratie afzonderlijk of in combinatie in de volgende levensmiddelen worden gebruikt :

E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF Oranjegeel S
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn
E 122	Azorubine, karmozijn
E 123	Amarant (*)
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 129	Allura Rood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Briljantblauw FCF
E 142	Groen S
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN
E 155	Bruin HT
E 160b	Annatto, bixine, norbixine
E 160d	Lycopen
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 160f	Ethylester van Beta-apo-8'-caroteenzuur (C 30)
E 161b	Luteïne

(*) Voor E 123 amarant bedraagt de maximumconcentratie 30 mg/kg of 30 mg/l, al naargelang het geval.

LEVENSMIDDEL	MAXIMUM CONCENTRATIE
Non-alcoholische gearomatiseerde dranken (*)	100 mg/l
Jam, gelei en marmelade en gelijkaardige fruitbereidingen	200 mg/kg
Gekonfijte vruchten	200 mg/kg
Conserven van rode vruchten	200 mg/kg
Snoepgoed	300 mg/kg
Versieringen en oppervlaktelagen (*)	500 mg/kg
Ontbijtgranen en vlokken	200 mg/kg
Fijn gebak (b.v. viennoiserie, beschuit, koekjes, cakes en wafels) (*)	200 mg/kg
Consumptie-ijs (*)	150 mg/kg
Verwerkte kaas	200 mg/kg
Desserten (*)	150 mg/kg
Groenten en vruchten op azijn, pekkel of olie	150 mg/kg
Sausen, kruiden (*)	500 mg/kg
Mosterd	300 mg/kg
Vis- en schaaldierpasta's, kuit, zalmimitatie, "surimi", gerookte vis of visconserven	500 mg/kg
Kant-en-klare hapjes	200 mg/kg
Eetbare kaaskorst en eetbare worstvellen van collageen	quantum satis
Vruchtenwijn en gearomatiseerde wijn (*)	200 mg/l
Cider en perenwijn	100 mg/l
Voeding voor speciale nutritionele doeleinden (*)	50 mg/kg
Aanvullende voeding	quantum satis
Soepen en bouillons (*)	300 mg/kg
Conserven van verwerkte leguminosen	200 mg/kg
Plantaardig proteïne-meel	100 mg/kg

(*) Maximumconcentraties hebben betrekking op levensmiddelen die gereed zijn voor consumptie en bereid volgens de instructies van de fabrikant.

ISSN 0254-1513

COM(91) 444 def.

DOCUMENTEN

NL

05 10

Catalogusnummer : CB-CO-91-505-NL-C

ISBN 92-77-77486-X

Bureau voor officiële publikaties der Europese Gemeenschappen
L-2985 Luxemburg