Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►B RICHTLIJN 95/2/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN VAN DE RAAD

van 20 februari 1995

betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

(PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►M1	Richtlijn 96/85/EG van het Europees Parlement en de Raad van 19 december 1996	L 86	4	28.3.1997
►M2	Richtlijn 98/72/EG van het Europees Parlement en de Raad van 15 oktober 1998	L 295	18	4.11.1998
►M3	Richtlijn 2001/5/EG van het Europees Parlement en de Raad van 12 februari 2001	L 55	59	24.2.2001
►M4	Richtlijn 2003/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van 18 juni 2003	L 178	23	17.7.2003
►M5	Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 29 september 2003	L 284	1	31.10.2003
►M6	Richtlijn 2003/114/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 december 2003	L 24	58	29.1.2004
►M7	Richtlijn 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van 5 juli 2006	L 204	10	26.7.2006

Gerectificeerd bij:

►C1 Rectificatie PB L 248 van 14.10.1995, blz. 60 (95/2/EG)

►C2 Rectificatie PB L 78 van 17.3.2007, blz. 32 (2006/52/EG)

▼B

RICHTLIJN 95/2/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN VAN DE RAAD

van 20 februari 1995

betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie ([1]),

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ([2]),

Overeenkomstig de procedure van artikel 189 B van het Verdrag ([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 wetgevingen inzake conserveermiddelen, antioxidanten en diverse additieven en de gebruiksvoorwaarden daarvan een belemmering voor het vrije verkeer van levensmiddelen vormen; dat zij oneerlijke concurrentie in de hand kunnen werken;

Overwegende dat ten aanzien van het gebruik en de gebruiksvoorwaarden van deze levensmiddelenadditieven in de eerste plaats dient te worden gelet op de noodzaak de consument te beschermen;

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

Overwegende dat gezien de meest recente wetenschappelijke en toxicologische gegevens over deze stoffen sommige daarvan slechts voor bepaalde levensmiddelen en onder bepaalde gebruiksvoorwaarden dienen te worden toegelaten;

Overwegende dat het noodzakelijk is strenge regels vast te stellen voor het gebruik van levensmiddelenadditieven in volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en babyvoeding, zoals vermeld in Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen ([5]), inzonderheid in artikel 4, lid 1, onder e);

Overwegende dat deze richtlijn niet bedoeld is om afbreuk te doen aan de regels betreffende zoetstoffen en kleurstoffen;

([1]) PB nr. C 206 van 13. 8. 1992, blz. 12, en
PB nr. C 189 van 13. 7. 1993, blz. 11.

([2]) PB nr. C 108 van 19. 4. 1993, blz. 26.

([3]) Advies van het Europees Parlement van 26 mei 1993 (PB nr. C 176 van 28. 6. 1993, blz. 117), bekrachtigd op 2. 12. 1993 (PB nr. C 342 van 20. 12. 1993), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 10 maart 1994 (PB nr. C 172 van 24. 6. 1994, blz. 4) en besluit van het Europees Parlement van 16 november 1994 (nog niet bekendgemaakt in het Publikatieblad).

([4]) PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 27.

([5]) PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 27.

▼B

Overwegende dat, in afwachting van specifieke maatregelen krachtens Richtlijn 91/414/EEG van de Raad van 15 juli 1991 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen ([1]) en krachtens Richtlijn 90/642/EEG van de Raad van 27 november 1990 tot vaststelling van maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen in en op bepaalde produkten van plantaardige oorsprong, met inbegrip van groenten en fruit ([2]), sommige stoffen van deze categorie voorlopig onder deze richtlijn vallen;

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

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

Overwegende dat het noodzakelijk is om in deze richtlijn bepaalde voorschriften op te nemen betreffende additieven die reeds vermeld worden in andere communautaire voorschriften;

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

Overwegende dat wijzigingen in bestaande zuiverheidseisen voor andere voedingsadditieven dan kleurstoffen en zoetstoffen alsmede nieuwe specificaties voor stoffen waarvoor geen zuiverheidseisen bestaan, zullen worden vastgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 11 van Richtlijn 89/107/EEG;

Overwegende dat het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding zich nog niet over meelverbeteraars heeft uitgesproken; dat deze in een afzonderlijke richtlijn zullen worden behandeld;

Overwegende dat deze richtlijn in de plaats komt van de Richtlijnen 64/54/EEG ([3]), 70/357/EEG ([4]), 74/329/EEG ([5]) en 83/463/EEG ([6]), die hierbij worden ingetrokken,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

▼M2

1. Deze richtlijn is een bijzondere richtlijn inzake additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen en maakt deel uit van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van Richtlijn 89/107/EEG. Zij is alleen van toepassing op de in de bijlagen genoemde enzymen.

▼B

2. Alleen additieven die beantwoorden aan de door het SCF (Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding) opgelegde voorwaarden mogen in levensmiddelen worden gebruikt.

3. In de zin van deze richtlijn wordt verstaan onder:

a) conserveermiddelen: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door microorganismen;

([1]) PB nr. L 230 van 19. 8. 1991, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3600/92 van de Commissie (PB nr. L 366 van 15. 12. 1992, blz. 10).
([2]) PB nr. L 350 van 14. 12. 1990, blz. 71.
([3]) PB nr. 12 van 27. 1. 1964, blz. 161.
([4]) PB nr. L 157 van 18. 7. 1970, blz. 31.
([5]) PB nr. L 189 van 12. 7. 1974, blz. 1.
([6]) PB nr. L 255 van 15. 9. 1983, blz. 1.

▼B

b) antioxidanten: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;

▼M7

c) draagstoffen: hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren: stoffen die gebruikt worden om een levensmiddelenadditief op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie daarvan te veranderen (en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen), teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het additief te vergemakkelijken;

▼B

d) voedingszuren: stoffen die de zuurtegraad van levensmiddelen verhogen en/of er een zure smaak aan geven;

e) zuurteregelaars: stoffen die de zuurte of alkaliteit van levensmiddelen veranderen of regelen;

f) antiklontermiddelen: stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelendeeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;

g) antischuimmiddelen: stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;

h) vulstoffen: stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;

i) emulgatoren: stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;

j) smeltzouten: stoffen die de kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten en zodoende een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen bewerkstelligen;

k) verstevigingsmiddelen: stoffen die de vezels van fruit of groenten stevig of knapperig maken of houden of een wisselwerking met geleermiddelen aangaan om een gel te vormen of te verstevigen;

l) smaakversterkers: stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken;

m) schuimmiddelen: stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;

n) geleermiddelen: stoffen die een levensmiddel vorm geven door de vorming van een gel;

o) glansmiddelen (glijmiddelen daaronder begrepen): stoffen die, wanneer zij aangebracht worden op het oppervlak van een levensmiddel, dit een glanzend uiterlijk geven of een beschermende deklaag vormen;

p) bevochtigingsmiddelen: stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of de oplossing van een poeder in een waterig medium bevorderen;

q) gemodificeerde zetmelen: stoffen die door een of meer chemische behandelingen worden verkregen uit eetbare zetmelen, die eventueel een fysische behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan, en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;

r) verpakkingsgasssen: gassen die vóór, tijdens of na het in de verpakking brengen van een levensmiddel in die verpakking worden gebracht, met uitzondering van lucht;

s) drijfgassen: gassen die een levensmiddel uit zijn houder drukken, met uitzondering van lucht;

▼B

t) rijsmiddelen: stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg en beslag vergroten;

u) complexvormers: stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;

▼M6

v) stabilisatoren: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven. Stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven, stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren en stoffen die het bindend vermogen van het levensmiddel verhogen, onder meer door de vorming van crosslinks tussen eiwitten waardoor afzonderlijke deeltjes tot een gereconstitueerd levensmiddel worden samengebonden;

▼B

w) verdikkingsmiddelen: stoffen die de viscositeit van een levensmiddel vergroten.

4. Meelverbeteraars, met uitzondering van emulgatoren, zijn stoffen die aan meel of aan deeg worden toegevoegd om de bakeigenschappen ervan te verbeteren.

5. In deze richtlijn worden niet als levensmiddelenadditieven beschouwd:

a) stoffen die gebruikt worden voor de behandeling van drinkwater als bedoeld in Richtlijn 80/778/EEG ([1]);

b) produkten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of een mengsel daarvan („vloeibare pectine”);

c) kauwgombasis;

d) witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuur of base, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;

e) ammoniumchloride;

f) bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithydrolysaten en hun zouten, melkeiwit en gluten;

g) aminozuren en hun zouten, die geen functie als voedingsmiddeladditief hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteïne en cystine en hun zouten;

h) caseïnaten en caseïne;

i) inuline.

Artikel 2

▼M2

1. Alleen de in de bijlagen I, III, IV en V opgesomde stoffen mogen voor de in artikel 1, leden 3 en 4, vermelde doeleinden in levensmiddelen worden gebruikt.

2. Voor de in artikel 1, leden 3 en 4, vermelde doeleinden mogen de in bijlage I opgesomde stoffen volgens het „quantum satis”-principe worden toegevoegd aan levensmiddelen, met uitzondering van de in bijlage II opgesomde levensmiddelen.

([1]) PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/692/EEG (PB nr. L 377 van 31. 12. 1991, blz. 48).

▼B

3. Tenzij anders bepaald, is lid 2 niet van toepassing op:

a) — onbewerkte levensmiddelen,

— honing als omschreven in Richtlijn 74/409/EEG ([1]),

— niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong,

— boter,

▼M2

— gepasteuriseerde en gesteriliseerde (inclusief UHT) melk (inclusief volle, halfvolle en magere melk) en volle gepasteuriseerde room,

▼B

— niet-gearomatiseerde met levende fermenten gefermenteerde melkprodukten,

— natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 80/777/EEG ([2]), alsmede bronwater,

— koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract,

— niet-gearomatiseerde bladthee,

— suikers als omschreven in Richtlijn 73/437/EEG ([3]),

▼M2

— droge deegwaren met uitzondering van glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag proteïnegehalte, in overeenstemming met Richtlijn 89/398/EEG,

▼B

— niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk).

In deze richtlijn wordt onder „onbewerkt" verstaan dat de levensmiddelen geen behandeling hebben ondergaan welke een ingrijpende wijziging veroorzaakt in de oorspronkelijke staat ervan. Zij mogen echter bij voorbeeld gesneden, verdeeld, uitgebeend, gehakt, gepeld, gewassen, geschild, gemalen, schoongemaakt, diepgevroren of ingevroren, gekoeld, ontkorst of gedopt, verpakt of niet verpakt zijn;

b) levensmiddelen voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 89/398/EEG, met inbegrip van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters die niet in goede gezondheid verkeren. Voor deze levensmiddelen gelden de bepalingen van bijlage VI;

c) de in bijlage II genoemde levensmiddelen, die alleen de in die bijlage bedoelde additieven en de in bijlage III of bijlage IV bedoelde additieven mogen bevatten, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

4. De in de bijlagen III en IV opgesomde additieven mogen alleen worden gebruikt in de levensmiddelen die aldaar zijn vermeld, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

5. Alleen de in bijlage V opgesomde additieven kunnen voor levensmiddelenadditieven worden gebruikt als draagstoffen c.q. oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

6. Deze richtlijn is eveneens van toepassing op de overeenkomstige levensmiddelen bestemd voor specifieke voeding overeenkomstig Richtlijn 89/398/EEG.

([1]) PB nr. L 221 van 12. 8. 1974, blz. 10.
([2]) PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 1.
([3]) PB nr. L 356 van 27. 12. 1973, blz. 71.

▼B

7. De in de bijlagen genoemde maximumconcentraties hebben, tenzij anders bepaald, betrekking op levensmiddelen zoals deze in de handel worden gebracht.

8. In de bijlagen bij deze richtlijn betekent „quantum satis” dat geen maximumhoeveelheid wordt aangegeven. Additieven dienen echter toegepast te worden overeenkomstig goede produktiemethoden, in hoeveelheden die niet groter zijn dan voor het beoogde doel nodig is en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.

Artikel 3

▼M6

1. De aanwezigheid van een levensmiddelenadditief is toegestaan:

a) in een niet in artikel 2, lid 3, vermeld samengesteld levensmiddel, voorzover het levensmiddelenadditief in een van de ingrediënten van het samengestelde levensmiddel is toegestaan;

b) in een levensmiddel waaraan een aroma is toegevoegd voorzover het levensmiddelenadditief in dat aroma overeenkomstig deze richtlijn is toegestaan en via het aroma in het levensmiddel terechtgekomen is, mits het levensmiddelenadditief in het uiteindelijke levensmiddel geen technologische functie heeft, of

c) als het levensmiddel uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel, voorzover het samengestelde levensmiddel beantwoordt aan de bepalingen van deze richtlijn.

▼B

2. Tenzij specifiek bepaald, is lid 1 niet van toepassing op volledige zuigelingenvoeding, ►M7 bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄, zoals vermeld in Richtlijn 89/398/EEG.

▼M6

3. Het niveau van in aroma's aanwezige additieven dient te worden beperkt tot het minimum dat noodzakelijk is om de veiligheid en de kwaliteit van de aroma's te garanderen en de opslag ervan te vergemakkelijken. Het gebruik van additieven in aroma's mag de consument bovendien niet misleiden en mag geen risico vormen voor de gezondheid van de consument. Indien het voorkomen van een additief in een levensmiddel, ten gevolge van het toevoegen van aroma's, een technologische functie in het levensmiddel heeft, wordt het beschouwd als een additief van het levensmiddel en niet als een additief van het aroma.

▼B

Artikel 4

Deze richtlijn is van toepassing onverminderd bijzondere richtlijnen waarbij het gebruik van in de bijlagen vermelde additieven als zoetstof of kleurstof wordt toegestaan.

Artikel 5

Indien nodig kan overeenkomstig de procedure van artikel 6 worden vastgesteld

— of een bepaald levensmiddel tot een in artikel 2 of in een van de bijlagen genoemde levensmiddelencategorie behoort, dan wel

— of een in de bijlage genoemd en volgens de „quantum satis”-regel toegestaan levensmiddelenadditief wordt gebruikt volgens de in artikel 2 vermelde criteria, dan wel

— of een stof een levensmiddelenadditief is in de zin van artikel 1.

▼M5

Artikel 6

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij artikel 58 van Verordening (EG) nr. 178/2002 ([1]) ingestelde Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, hierna „het comité" te noemen.

2. Wanneer naar dit artikel wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG ([2]) van toepassing, met inachtneming van het bepaalde in artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

▼B

Artikel 7

De Lid-Staten richten binnen drie jaar na de inwerkingtreding van deze richtlijn systemen in voor het registreren van het gebruik en het verbruik van levensmiddelenadditieven en rapporteren hun bevindingen aan de Commissie.

De Commissie brengt binnen vijf jaar na de inwerkingtreding van de richtlijn verslag uit aan de Raad en aan het Europees Parlement over de wijzigingen die zich hebben voorgedaan op de markt voor levensmiddelenadditieven en in de ge- en verbruiksniveaus.

In overeenstemming met de algemene criteria van bijlage II, punt 4, van Richtlijn 89/107/EEG herziet de Commissie binnen vijf jaar na de inwerkingtreding van deze richtlijn de in deze richtlijn gestelde gebruiksvoorwaarden en stelt zij de nodige wijzigingen voor.

Artikel 8

1. De Richtlijnen 64/54/EEG, 70/357/EEG, 74/329/EEG en 83/463/EEG worden hierbij ingetrokken.

2. Verwijzingen naar deze ingetrokken richtlijnen en naar de daarin vervatte zuiverheidscriteria voor bepaalde levensmiddelenadditieven gelden voortaan als verwijzingen naar deze richtlijn.

Artikel 9

De Lid-Staten doen uiterlijk op 25 september 1996 de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om aan deze richtlijn te voldoen, teneinde:

— uiterlijk op 25 september 1996 het in de handel brengen en het gebruik van aan deze richtlijn beantwoordende produkten toe te staan;

— uiterlijk op 25 maart 1997 het in de handel brengen en het gebruik van niet aan deze richtlijn beantwoordende produkten te verbieden; vóór die datum in de handel gebrachte of geëtiketteerde produkten die niet aan deze richtlijn beantwoorden, mogen evenwel worden verkocht zolang de voorraad strekt.

Zij stellen de Commissie hiervan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen wordt in die bepalingen naar deze richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de

([1]) PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.
([2]) Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden (PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23).

▼B

officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 10

Deze richtlijn treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 11

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼B

BIJLAGE I

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ALGEMEEN ZIJN TOEGESTAAN VOOR GEBRUIK IN NIET IN ARTIKEL 2, LID 3, GENOEMDE LEVENSMIDDELEN

Noten:

1. Stoffen van deze lijst mogen aan alle levensmiddelen, behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde, worden toegevoegd volgens het „quantum satis”-beginsel.

▼M6

2. De onder de nummers E 407, E 407a en E 440 vermelde stoffen mogen met suikers worden gestandaardiseerd onder de voorwaarde dat dit samen met hun nummer en aanduiding vermeld wordt.

▼B

3. Verklaring van gebruikte tekens:

   * De stoffen E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 en ►M3 E 949 ◄ mogen ook worden gebruikt in de levensmiddelen genoemd in artikel 2, lid 3.

   # De stoffen E 410, E 412, E 415 end (SIC! en) E 417 mogen niet worden gebruikt voor de produktie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

▼M7

4. De onder de nummers E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 en E 440 genoemde stoffen mogen niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups waaronder voor de toepassing van deze richtlijn wordt verstaan: geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules, die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor het product in de mond komt.

▼B

E-nummer	Naam
▼M6	
E 170	Calciumcarbonaat
▼B	
	i) Calciumcarbonaat
	ii) Calciumwaterstofcarbonaat
E 260	Azijnzuur
E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumacetaten
	i) Natriumacetaat
	ii) Natriumwaterstofacetaat (natriumdiacetaat)
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 290	Kooldioxide*
E 296	Appelzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur
	i) Ascorbylpalmitaat
	ii) Ascorbylstearaat

▼B

E-nummer	Naam
E 306	Tocoferolrijke extracten
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
	i) Mononatriumcitraat
	ii) Dinatriumcitraat
	iii) Trinatriumcitraat
E 332	Kaliumcitraten
	i) Monokaliumcitraat
	ii) Trikaliumcitraat
E 333	Calciumcitraten
	i) Monocalciumcitraat
	ii) Dicalciumcitraat
	iii) Tricalciumcitraat
E 334	L(+)-wijnsteenzuur
E 335	Natriumtartraten
	i) Mononatriumtartraat
	ii) Dinatriumtartraat
E 336	Kaliumtartraten
	i) Monokaliumtartraat
	ii) Dikaliumtartraat
E 337	Natriumkaliumtartraat
E 350	Natriummalaten
	i) Natriummalaat
	ii) Natriumwaterstofmalaat
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten
	i) Calciummalaat
	ii) Calciumwaterstofmalaat
E 354	Calciumtartraat
E 380	Triammoniumcitraat
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 406	Agar-agar

▼B

E-nummer	Naam
E 407	Carrageen
▼M1	
E 407 a	Verwerkt Eucheuma-wier
▼B	
E 410	Johannesbroodpitmeel #
E 412	Guarpitmeel #
E 413	Tragacanth
E 414	Arabische gom
E 415	Xanthaangom #
E 417	Taragom #
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 440	Pectinen
	i) Pectine
	ii) Geamideerde pectine
E 460	Cellulose
	i) Microkristallijne cellulose
	ii) Cellulose in poedervorm
E 461	Methylcellulose
▼M7	
E 462	Ethylcellulose
▼B	
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose
	Natriumcarboxymethylcellulose
▼M6	
	Cellulose gom
▼M2	
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose
▼M6	
	Enzymatisch gehydroliseerde cellulose gom
▼B	
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur
E 472e	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur

▼B

E-nummer	Naam
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 500	Natriumcarbonaten
	i) Natriumcarbonaat
	ii) Natriumwaterstofcarbonaat
	iii) Natrium sesquicarbonaat
E 501	Kaliumcarbonaten
	i) Kaliumcarbonaat
	ii) Kaliumwaterstofcarbonaat
E 503	Ammoniumcarbonaten
	i) Ammoniumcarbonaat
	ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat
E 504	Magnesiumcarbonaten
	i) Magnesiumcarbonaat
	ii) Magnesiumhydroxidecarbonaat (syn.: Magnesiumwaterstofcarbonaat)
E 507	Zoutzuur
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 513	Zwavelzuur
E 514	Natriumsulfaten
	i) Natriumsulfaat
	ii) Natriumwaterstofsulfaat
E 515	Kaliumsulfaten
	i) Kaliumsulfaat
	ii) Kaliumwaterstofsulfaat
E 516	Calciumsulfaat
E 524	Natriumhydroxide
E 525	Kaliumhydroxide
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
E 570	Vetzuren

▼B

E-nummer	Naam
E 574	Gluconzuur
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 640	Glycine en zijn natriumzout
▼M2	
E 920	L-Cysteïne ([1])
▼B	
E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Stikstof*
E 942	Distikstofoxide*
E 948	Zuurstof*
▼M3	
E 949	Waterstof *
▼M2	
E 1103	Invertase
▼B	
E 1200	Polydextrose
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzeetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
▼M2	
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel

([1]) Mag alleen worden gebruikt als meelverbeteraar.

▼B

BIJLAGE II

LEVENSMIDDELEN WAARIN EEN BEPERKT AANTAL IN BIJLAGE I GENOEMDE ADDITIEVEN MOGEN WORDEN GEBRUIKT

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
Cacao en chocoladeprodukten als omschreven in Richtlijn 73/241/EEG ([1])	E 322	Lecithinen	*quantum satis*
	E 330	Citroenzuur	0,5 %
	E 334	Wijnsteenzuur	0,5 %
	E 422	Glycerol	*quantum satis*
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*
	►M6 E 170 ◄	►M6 Calciumcarbonaat ◄	7 % op de droge vetvrije stof uitgedrukt als kaliumcarbonaten
	E 500	Natriumcarbonaten	
	E 501	Kaliumcarbonaten	
	E 503	Ammoniumcarbonaten	
	E 504	Magnesiumcarbonaten	
	E 524	Natriumhydroxyde	
	E 525	Kaliumhydroxyde	
	E 526	Calciumhydroxyde	
	E 527	Ammoniumhydroxyde	
	E 528	Magnesiumhydroxyde	
	E 530	Magnesiumoxyde	
	E 414	Arabische gom	als glansmiddelen uitsluitend quantum satis
	E 440	Pectinen	
▼M6	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuur en veresterd met citroenzuur	*quantum satis*
▼B			
Vruchtesap en -nectar als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG ([2])	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*
Ananassap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 296	Appelzuur	3 g/l
Nectar als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 270	Melkzuur	5 g/l
	E 330	Citroenzuur	5 g/l
Druivesap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	►M6 E 170 ◄	►M6 Calciumcarbonaat ◄	*quantum satis*
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*
Vruchtesap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 330	Citroenzuur	3 g/l
Extra jam en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 79/693/EEG ([3])	E 440	Pectinen	*quantum satis*
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*

▼B

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
	E 296	Appelzuur	
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 327	Calciumlactaat	
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	
	E 334	Wijnsteenzuur	
	E 335	Natriumtartraten	
	E 350	Natriummalaten	
	E 471	Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	*quantum satis*
Jam, gelei en marmelade als omschreven in Richtlijn 79/683/EEG en dergelijke smeerbare vruchtenprodukten, met inbegrip van produkten met verminderde energie	E 440	Pectinen	*quantum satis*
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*
	E 296	Appelzuur	
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 327	Calciumlactaat	
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	
	E 334	Wijnsteenzuur	
	E 335	Natriumtartraten	
	E 350	Natriummalaten	
	E 400	Alginezuur	10 g/kg (afzonderlijk of in combinatie)
	E 401	Natriumalginaat	
	E 402	Kaliumalginaat	
	E 403	Ammoniumalginaat	
	E 404	Calciumalginaat	
	E 406	Agar-agar	
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannesbroodpitmeel	
	E 412	Guarpitmeel	
	E 415	Xanthaangom	
	E 418	Gellangom	
▼M2			
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*
▼B			
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*
	E 524	Natriumhydroxyde	
Geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 76/118/EEG ([4])	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*

▼B

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	
	E 322	Lecithinen	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 407	Carrageen	
	E 500	ii) Natriumbicarbonaat	
	E 501	ii) Kaliumbicarbonaat	
	E 509	Calciumchloride	
▼M2			
Volle gepasteuriseerde room	E 401	Natriumalginaat	*quantum satis*
	E 402	Kaliumalginaat	
	E 407	Carrageen	
	E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
▼B			
►M2 Bevroren of diepgevroren onbewerkte groenten en vruchten; gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en vruchten; voorverpakte onbewerkte en geschilde aardappelen ◄	►M6 E 296 ◄	►M6 Appelzuur ◄	►M6 quantum satis (uitsluitend voor geschilde aardappelen) ◄
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 330	Citroenzuur	
Vruchtencompote	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
▼M6			
	E 440	Pectinen	*quantum satis (uitsluitend voor vruchtencompote met uitzondering van appelcompote)*
	E 509	Calciumchloride	
▼B			
Onbewerkte vis, schaal-, schelp- en weekdieren, met inbegrip van bevroren en diepgevroren produkten	E 333	Calciumcitraten	

▼B

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
Snelkookrijst	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*
	E 472	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur	
Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie)	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*
	E 306	Tocoferolrijke extracten	
	E 307	Alpha-tocoferol	
	E 308	Gamma-tocoferol	
	E 309	Delta-tocoferol	
	E 322	Lecithine	30 g/l
	E 471	Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	10 g/l
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	

▼M2

Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie) die specifiek bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus	E 270	Melkzuur	*quantum satis*
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	
	E 306	Tocoferolrijke extracten	
	E 307	Alfa-tocoferol	
	E 308	Gamma-tocoferol	
	E 309	Delta-tocoferol	
	E 322	Lecithinen	30 g/l
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	10 g/l
	E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citoenzuur	*quantum satis*
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	

▼M2

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
▼B			
Geraffineerde olijfolie, met inbegrip van olie van afvallen van olijven	E 307	Alfa-tocoferol	200 mg/l
▼M7			
Gerijpte kaas	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*
	E 504	Magnesiumcarbonaten	
	E 509	Calciumchloride	
	E 575	Glucono-delta-lacton	
	E 500	ii Natriumwaterstofcarbonaat	*quantum satis* (uitsluitend voor zuremelkse kaas)
▼B			
Mozzarella- en wei-kaas	►M2 E 260 ◄	►M2 Azijnzuur ◄	►M2 quantum satis ◄
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*
	E 330	Citroenzuur	
▼M6			
	E 460	ii) Cellulose in poedervorm	quantum satis (uitsluitend voor geraspte en gesneden kaas)
▼B			
	E 575	Glucono-delta-lacton	
Blik- en glasconserven van vruchten of groenten	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*
	E 261	Kaliumacetaat	
	E 262	Natriumacetaten	
	E 263	Calciumacetaat	
	E 270	Melkzuur	
▼M2			
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*
▼B			
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 325	Natriumlactaat	
	E 326	Kaliumlactaat	
	E 327	Calciumlactaat	
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	
	E 334	Wijnsteenzuur	
	E 335	Natriumtartraten	
	E 336	Kaliumtartraten	
	E 337	Natriumkaliumtartraat	
	E 509	Calciumchloride	

▼B

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
	E 575	Glucono-delta-lacton	
Gehakt	►M2 E 300 ◄	►M2 Ascorbinezuur ◄	►M2 quantum satis ◄
	►M2 E 301 ◄	►M2 Natriumascorbaat ◄	
	►M2 E 302 ◄	►M2 Calciumascorbaat ◄	
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	
Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	
Brood, uitsluitend bereid van de volgende bestanddelen: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*
	E 261	Kaliumacetaat	
	E 262	Natriumacetaat	
	E 263	Calciumacetaat	
	E 270	Melkzuur	
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	
	E 322	Lecithinen	
	E 325	Natriumlactaat	
	E 326	Kaliumlactaat	
	E 327	Calciumlactaat	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur	
	E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur	
	E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	

▼B

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
	E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijsteenzuur ►M7 , friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek ◄	
Pain courant français	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*
	E 261	Kaliumacetaat	
	E 262	Natriumacetaat	
	E 263	Calciumacetaat	
	E 270	Melkzuur	
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	
	E 322	Lecithinen	
	E 325	Natriumlactaat	
	E 326	Kaliumlactaat	
	E 327	Calciumlactaat	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
Verse deegwaren	E 270	Melkzuur	*quantum satis*
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 322	Lecithinen	
	E 330	Citroenzuur	
	E 334	Wijnsteenzuur	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
	E 575	Glucono-delta-lacton	
Wijn en mousserende wijn en gedeeltelijk gegiste druivemost	Additieven toegestaan:		
	in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87 ([5]), (EEG) nr. 4252/88 ([6]), (EEG) nr. 2332/92 ([7]) en (EEG) nr. 1873/84 ([8]) en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen		
	in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79		pro memorie
Bier	E 270	Melkzuur	*quantum satis*
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	

▼B

Levensmiddel	Additief		Maximumconcentratie
	E 330	Citroenzuur	
	E 414	Arabische gom	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras ►M7 , libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ◄	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*
	E 301	Natriumascorbaat	
▼M2			
Sap en nectar van ananas en passievrucht	E 440	Pectinen	3 g/l
Gerijpte kaas, gesneden of geraspt	►M6 E 170 ◄	►M6 Calciumcarbonaat ◄	*quantum satis*
	E 504	Magnesiumcarbonaten	
	E 509	Calciumchloride	
	E 575	Glucono-delta-lacton	
	E 460	Cellulose	
Zureroomboter	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*
▼M6			
UHT-geitenmelk	E 331	Natriumcitraten	4 g/l
Kastanjes in opgietvloeistof	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*
	E 412	Guarpitmeel	
	E 415	Xanthaangom	

▼B

(1) PB nr. L 228 van 16. 8. 1973, blz. 23. Cacao en chocoladeprodukten met verlaagde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers vallen niet onder bijlage II.
(2) PB nr. L 244 van 30. 9. 1993, blz. 23.
(3) PB nr. L 205 van 13. 8. 1979, blz. 5.
(4) PB nr. L 24 van 30. 1. 1976, blz. 49.
(5) PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.
(6) PB nr. L 373 van 31. 12. 1988, blz. 59.
(7) PB nr. L 231 van 13. 8. 1992, blz. 1.
(8) PB nr. L 176 van 3. 7. 1984, blz. 6.

▼B

BIJLAGE III

ONDER VOORWAARDEN TOEGESTANE CONSERVEERMIDDELEN EN ANTI-OXIDANTEN

DEEL A

Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten

E-nummer	Naam	Afkorting
E 200	Sorbinezuur	Sa
E 202	Kaliumsorbaat	
E 203	Calciumsorbaat	
E 210	Benzoëzuur	Ba ([1])
E 211	Natriumbenzoaat	
E 212	Kaliumbenzoaat	
E 213	Calciumbenzoaat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat	PHB
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout	
▼M7 ——— ▼B		
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat	
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout	

([1]) Benzoëzuur mag voorkomen in bepaalde gefermenteerde produkten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.

Opmerkingen

1. De concentraties van alle bovengenoemde stoffen zijn uitgedrukt als vrij zuur.

2. De in de tabel gebruikte afkortingen betekenen het volgende:

   Sa + Ba: Sa en Ba afzonderlijk of in combinatie gebruikt.

   Sa + PHB: Sa en PHB afzonderlijk of in combinatie gebruikt.

   Sa + Ba + PHB: Sa, Ba en PHB afzonderlijk of in combinatie gebruikt.

3. De aangegeven maximale gebruiksconcentraties doelen op levensmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

▼B

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Gearomatiseerde dranken op wijnbasis met inbegrip van produkten die onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 vallen	200					
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken (1)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat				600		
Ongefermenteerd druivesap voor religieus gebruik				2 000		
Wijn als bedoeld in Verordening (EEG) nr. 822/87 (2); alcoholvrije wijn; vruchtenwijn (ook alcoholvrij); „Made wine”; cider en perencider (ook alcoholvrij)	200					
Sød … Saft of Sødet … Saft	500	200				
Alcoholvrij bier in vaten		200				
Mede	200					
Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumeprocent alcohol	200	200		400		
Vullingen voor ravioli en soortgelijke produkten	1 000					
Confituren, gelei, marmelade met laag suikergehalte en vergelijkbare produkten met verlaagde verbrandingswaarde of suikervrij en andere smeerbare produkten op vruchtenbasis, mermeladas		500		1 000		
Geconfijte, uitgekristalliseerde en geglaceerde vruchten en groenten				1 000		
Gedroogde vruchten	1 000					
Frugtgrød en Rote Grütze	1 000	500				
Vruchten- en groentenbereidingen met inbegrip van saus op basis van vruchten, met uitzondering van moes, puree, compote, salades en soortgelijke produkten, in glas of blik	1 000					
Groenten in azijn, pekel of olie (met uitzondering van olijven)				2 000		
Aardappeldeeg en voorgebakken aardappelschijven	2 000					
Gnocchi	1 000					

▼B

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Polenta	200					
▼M2 Olijven en olijvenbereidingen	1 000	500		1 000		
▼B Gelatinecoating van vleeswaren (gekookt, gerookt of gedroogd); Pastei					1 000	
Oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren						*quantum satis*
Halfverduurzaamde visprodukten met inbegrip van produkten van viskuit				2 000		
Gezouten, gedroogde vis				200		
▼M7 _____						
▼B Crangon crangon en Crangon vulgaris, gekookt				6 000		
Voorverpakte, gesneden kaas	1 000					
Ongerijpte kaas	1 000					
Smeltkaas	2 000					
Gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen	1 000					
Desserts op basis van zuivelprodukten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan				300		
Gestremde melk	1 000					
Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)				5 000		
Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiprodukten	1 000					
Brood en roggebrood, gesneden en voorverpakt	2 000					
►M6 Gedeeltelijk gebakken, voorverpakte bakkerijproducten, bedoeld voor de kleinhandel, en brood met verminderde verbrandingswaarde, bedoeld voor de kleinhandel ◄	2 000					
Banketbakkerswaren met een wateractiviteit van meer dan 0,65	2 000					
Snacks op basis van granen of aardappelen en gedrageerde noten					1 000 (maximaal 300 PHB)	
Beslag	2 000					

▼B

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Suikerwerk (met uitzondering van chocolade)						1 500 (maximaal 300 PHB)
Kauwgom				1 500		
Dessertsausen (stroop voor pannekoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke produkten)	1 000					
Vetemulsies (met uitzondering van boter) met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000					
Vetemulsies met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000					
▼M2 Geëmulgeerde sausen met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000	500		1 000		
Geëmulgeerde sausen met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000	1 000		2 000		
▼B Niet-geëmulgeerde sausen				1 000		
Bereide salades				1 500		
Mosterd				1 000		
Pikante sausen en kruidenbereidingen				1 000		
Vloeibare soep en bouillon (niet in blik)				500		
Aspic	1 000	500				
▼M7 _____						
▼B ►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG [5] ◄ met uitzondering van voeding voor zuigelingen en peuters als bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG [3]. Voeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd				1 500		
▼M2 … Mehu en Makeutettu … Mehu	500	200				
Analogen voor vlees, vis, schaaldieren, cefalopoden en kaas op basis van proteïne	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		

▼M2

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Kaas en analogen voor kaas (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	quantum satis					
Gekookte rode biet		2 000				
Darmen op basis van collageen met een wateractiviteit van meer dan 0,6	quantum satis					
▼M7 _____						
▼M6 Aroma's				1 500		
▼M7 Schaal- en weekdieren, gekookt		1 000		2 000		
Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG (4) in vloeibare vorm				2 000		

▼B

(1) Dranken of basis van zuivelprodukten vallen hier niet onder.
(2) PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.
(3) PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 27.
►M7 (4) Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51). ◄
►M7 (5) Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie (PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29). ◄

▼B

DEEL B

Zwaveldioxide en sulfieten

E-Nummer	Naam
E 220	Zwaveldioxide
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumbisulfiet
E 223	Natriummetabisulfiet
E 224	Kaliummetabisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumbisulfiet
E 228	Kaliumbisulfiet

Opmerkingen

1. De maximumconcentraties worden uitgedrukt als SO_2 in mg/kg of mg/l en doelen op de totale hoeveelheid, afkomstig uit alle bronnen.
2. Een SO_2-gehalte van minder dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO_2
Burgermeat met een groenten- of graangehalte van minimaal 4 %	450
Breakfast sausage	450
Longaniza fresca en Butifarra fresca	450
Gedroogde gezouten vis behorend tot de familie der Gadidae	200
▼M7	
Schaaldieren en koppotigen	
— vers, bevroren en diepgevroren	150 (1)
— schaaldieren, familie van de *Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae*:	
— tot 80 eenheden	150 (1)
— tussen 80 en 120 eenheden	200 (1)
— meer dan 120 eenheden	300 (1)
Schaaldieren en koppotigen:	
— gekookt	50 (1)
— gekookte schaaldieren, familie van de *Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae*:	
— tot 80 eenheden	135 (1)
— tussen 80 en 120 eenheden	180 (1)
— meer dan 120 eenheden	270 (1)
▼B	
Droge koekjes en biscuits	50
►M7 Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen, en babyvoeding) ◄	50
Sago	30

▼B

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO_2
Parelgort	30
►M2 Gedehydrateerde aardappelen ◄	400
Snacks op basis van granen en aardappelen	50
Geschilde aardappelen	50
Verwerkte aardappelen (met inbegrip van bevroren en diepgevroren aardappelen)	100
Aardappeldeeg	100
Witte groenten, gedroogd	400
Witte groenten, verwerkt (met inbegrip van bevroren en diepgevroren witte groenten)	50
Gedroogde gember	150
Gedroogde tomaten	200
Pulp van mierikswortel	800
Pulp van uien, knoflook en sjalotten	300
Groenten en vruchten in azijn, olie of pekel (behalve olijven en gele paprika's in pekel)	100
Gele paprika's in pekel	500
Verwerkte paddestoelen (met inbegrip van bevroren paddestoelen)	50
Gedroogde paddestoelen	100
Gedroogde vruchten	
— abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen	2 000
— bananen	1 000
— appelen en peren	600
— andere (inclusief ongepelde noten)	500
Gedroogde kokosnoot	50
Geconfijte, uitgekristalliseerde of geglaceerde vruchten, groenten, angelica en schillen van citrusvruchten	100
Jam, gelei en marmelade als vermeld in Richtlijn 79/693/EEG (met uitzondering van extra jam en extra gelei) en andere dergelijke smeerbare vruchtenprodukten met inbegrip van produkten met verminderde energie	50
Jams, jellies en marmelades bereid met met sulfiet behandeld fruit	100
Taartvulling op basis van vruchten	100
Smaakmakers op basis van citrusvruchtesap	200
Geconcentreerd druivesap voor het maken van huiswijn	2 000
Mostarda di frutta	100
Gelerende vruchtenextracten, vloeibare pectine voor verkoop aan de consument	800
Glasconserven van witte zoete kersen, gerehydrateerd gedroogd fruit en lychee's	100
Glasconserven van gesneden citroen	250

▼B

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO_2
▼M2	
Suikers als bedoeld in Richtlijn 73/437/EEG, uitgezonderd al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	10
▼B	
Al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	20
Blanke stroop en melasse	70
Andere suikers	40
Dessertsausen (stroop voor pannekoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke produkten)	40
Sinaasappel-, pompelmoes-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven	50
Limoen- en citroensap	350
Concentraten op basis van vruchtesap met ten minste 2,5 % parelgort (barley water)	350
Andere concentraten op basis van vruchtesap of vruchtenpulp; capilé groselha	250
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtesap bevatten	20 (alleen wanneer afkomstig uit concentraat)
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter	50
Ongegist druivesap voor religieus gebruik	70
Suikerwerk op basis van glucosestroop	50 (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)
Bier met inbegrip van alcoholarm en alcoholvrij bier	20
Bier met een tweede gisting in het vat	50
Wijn	in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87, 4252/88, 2332/92 en 1873/84 van de Raad en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen; (pro memorie) in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79
Alcoholvrije wijn	200
Made wine	260
Cider, perencider, vruchtenwijn, schuimende vruchtenwijn (met inbegrip van alcoholvrije produkten)	200
Mede	200

▼B

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO_2
Gegiste azijn	170
Mosterd, uitgezonderd mosterd van Dijon	250
Mosterd van Dijon	500
Gelatine	50
▼M2 Analogen voor vlees, vis of schaaldieren op basis van proteïne	200
Gemarineerde noten	50
Vacuüm verpakte suikermaïs	100
Gedistilleerde alcoholische dranken met hele peren	50
▼M7 Salsicha fresca	450
Tafeldruiven	10
Verse lychees	10 (gemeten in eetbare delen)

▼B

►M7 **(1) In eetbare delen.** ◄

▼B

DEEL C

Andere conserveermiddelen

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
▼M6 ———			
▼M2 ———			
▼B			
E 234	Nisine (1)	Griesmeel-, tapiocapudding en soortgelijke produkten	3 mg/kg
		Gerijpte kaas en smeltkaas	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
▼M2		Mascarpone	10 mg/kg
▼B			
E 235	Natamycine	Oppervlaktebehandeling van:	
		— harde, halfharde en halfzachte kaas	1 mg/dm^2 oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)
		— gedroogde, gepekelde worst	
E 239	Hexamethyleentetramine	Provolone-kaas	25 mg/kg restgehalte, uitgedrukt als formaldehyd
E 242	Dimethyldicarbonaat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar
		Alcoholvrije wijn	
		Vloeibare-theeconcentraat	
E 284	Boorzuur	Steureieren (kaviaar)	4 g/kg, uitgedrukt als boorzuur
E 285	Natriumtetraboraat (borax)		

(1) Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen.

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als $NaNO_2$)	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als $NaNO_2$)
E 249	Kaliumnitriet (a)	Vleesproducten	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitriet (a)	Gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00) (b)	100 mg/kg	
		Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1):		►C2 ——— ◄

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als $NaNO_2$)	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als $NaNO_2$)
		Wiltshire bacon (1.1); *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado* (1.2); en soortgelijke producten		►C2 175 mg/kg ◄
		Wiltshire ham (1.1); en soortgelijke producten		100 mg/kg
		Rohschinken nassgepökelt (1.6); en soortgelijke producten		50 mg/kg
		Cured tongue (1.3)		►C2 50 mg/kg ◄
		Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2):		►C2 ———— ◄
		Dry cured bacon (2.1); en soortgelijke producten		►C2 175 mg/kg ◄
		Dry cured ham (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2); *Presunto, presunto da pá* en *paio do lombo* (2.3); en soortgelijke producten		100 mg/kg
		Rohschinken trockengepökelt (2.5); en soortgelijke producten		50 mg/kg
		Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (3):		
		Vysočina *Selský salám* *Turistický trvanlivý salám* *Poličan* *Herkules* *Lovecký salám* *Dunajská klobása* *Paprikáš* (3.5); en soortgelijke producten	180 mg/kg	
		Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); en soortgelijke producten *Jellied veal and brisket* (3.2)		50 mg/kg

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd ►C2 (uitgedrukt als $NaNO_3$) ◄	Maximaal restgehalte ►C2 (uitgedrukt als $NaNO_3$) ◄
E 251 E 252	Natrium- nitraat (c) Kalium-nitraat (c)	Niet-warmtebehandelde vleesproducten	150 mg/kg	
		Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1):		
		Kylmäsavustettu poronliha; *Kallrokt renkött* (1.4);	300 mg/kg	
		Wiltshire bacon en *Wiltshire ham* (1.1); *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),* en *Toucinho fumado* (1.2); *Rohschinken nassgepökelt* (1.6); en soortgelijke producten		250 mg/kg
		Bacon, Filet de bacon (1.5); en soortgelijke producten		250 mg/kg indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd
		Cured tongue (1.3)		10 mg/kg
		Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2):		►C2 ——— ◄
		Dry cured bacon en *Dry cured ham* (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2);		►C2 250 mg/kg ◄
		Presunto, presunto da pá en *paio do lombo* (2.3); *Rohschinken trockengepökelt* (2.5); en soortgelijke producten		
		Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)		250 mg/kg indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd
		Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (3):	►C2 ——— ◄	
		Rohwürste (Salami en *Kantwurst*) (3.3);	►C2 300 mg/kg (indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd) ◄	
		Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); en soortgelijke producten		250 mg/kg
		Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); *Saucissons secs* (3.6); en soortgelijke producten	250 mg/kg (indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd)	
		Jellied veal and brisket (3.2);		10 mg/kg

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd ►C2 (uitgedrukt als $NaNO_3$) ◄	Maximaal restgehalte ►C2 (uitgedrukt als $NaNO_3$) ◄
		Harde, halfharde en halfzachte kaas	150 mg/kg in de kaasmelk of gelijkwaardig gehalte indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water	
		Analogen op basis van zuivelproducten		
		Gepekelde haring en sprot	500 mg/kg	

([a]) Nitriet met de vermelding „voor gebruik in voeding" mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

([b]) Een Fo-waarde 3 staat gelijk met verhitting gedurende 3 minuten bij 121 °C (vermindering van de bacteriële verontreiniging van een miljard sporen per 1 000 blikken tot één spore per 1 000 blikken).

([c]) In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.

1 De vleesproducten worden in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen gedompeld. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

1.1 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen.

1.2 Zouten in een pekelbad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit.

1.3 In een pekelbad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt.

1.4 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing, gevolgd door zouten in een pekelbad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken.

1.5 Het vlees wordt in een pekelbad gezouten gedurende vier à vijf dagen bij 5-7 °C, waarna het rijpt gedurende normaliter 24 à 40 uur bij 22 °C, eventueel wordt het gerookt gedurende 24 uur bij 20-25 °C en wordt bewaard gedurende drie à zes weken bij 12-14 °C.

1.6 De pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 2 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

2 Bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees (droog) ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

2.1 Droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.

2.2 Droogzouten met een stabilisatieperiode van ten minste tien dagen en een rijpingsperiode van ten minste 45 dagen.

2.3 Droogzouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden.

2.4 Droogzouten gedurende drie dagen + één dag/kg, gevolgd door een week bewaring na het zouten en een verouderings-/rijpingsperiode van 45 dagen tot 18 maanden.

2.5 De pekeltijd, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

3 Combinatie van zouten in een pekelbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt. Deze producten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

3.1 Combinatie van droogzouten en zouten in een pekelbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

3.2 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste 3 uur.

3.3 Het product is gedurende ten minste vier weken gerijpt met een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.

3.4 Rijping gedurende ten minste 30 dagen.

3.5 Het gedroogde product wordt gekookt bij 70 °C, waarna het gedurende acht à twaalf dagen wordt gedroogd en gerookt. Gefermenteerd product, onderworpen aan een fermentatieproces van 14 à 30 dagen in drie fasen, waarna het wordt gerookt.

3.6 Gedroogde gefermenteerde rauwe worst zonder toevoeging van nitrieten. Het product wordt gefermenteerd bij een temperatuur van 18-22 °C of lager (10-12 °C) en ondergaat vervolgens gedurende ten minste drie weken een verouderings-/rijpingsproces. Het product heeft een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionzuur Natriumpropionaat Calciumpropionaat Kaliumpropionaat (1)	Voorverpakt gesneden brood en roggebrood	3 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
		Brood met verminderde energie Gedeeltelijk gebakken en voorverpakte bakkerijprodukten Voorverpakte banketbakkerswaren (inbegrepen „flour confectionery”) met een wateractiviteit van meer dan 0,65 Voorverpakte rolls, buns en pitta	2 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
		Christmas pudding Voorverpakt brood	1 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
▼M2		Voorverpakt pølsebrød, boller en dansk flutes	2 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
		Kaas en analogen voor kaas (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	*quantum satis*
▼B			
E 1105	Lysozym	Gerijpte kaas	*quantum satis*
▼M6		Wijn in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1493/1999 (2) en de uitvoeringsverordening (EG) nr. 1622/2000 (3)	*pro memorie*

▼B

(1) Propionzuur en zijn zouten mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde produkten die worden verkregen met fermantatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.

►M6 (2) Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt (PB L 179 van 14.7.1999, blz.1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1).

(3) Verordening (EG) nr. 1622/2000 van de Commissie van 24 juli 2000 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt en tot instelling van een communautaire regeling inzake oenologische procédés en behandelingen (PB L 194 van 31.7.2000, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1410/2003 (PB L 201 van 8.8.2003, blz. 9). ◄

▼B

DEEL D

Andere antioxidanten

Opmerking

*►M7 Het teken * in de tabel wijst op de evenredigheidsregel: als combinaties van gallaten, TBHQ, BHA en BHT worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehaltes evenredig verminderd worden.* ◄

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg)
▼M7			
E 310	Propylgallaat	Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen	200* (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
E 311	Octylgallaat	Bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallaat		
E 319	Tert-butylhydrochinon (TBHQ)	Reuzel, visolie, rundvlees-, pluimvee- en schapenvet	beide uitgedrukt per kg vet
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Cakemixen Snacks op basis van granen Melkpoeder voor automaten	200 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)	Gedehydrateerde soep en bouillon Sauzen Gedehydrateerd vlees Verwerkte noten Voorgekookte granen	uitgedrukt per kg vet
		Pikante sauzen en kruidenbereidingen	200 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) uitgedrukt per kg vet
		Gedehydrateerde aardappelen	25 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
		Kauwgom Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	400 (gallaten, TBHQ, BHT en BHA, alleen of in combinatie)
		Etherische oliën	1 000 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
		Andere aroma's dan etherische oliën	100* (gallaten, alleen of in combinatie) 200* TBHQ, BHA, alleen of in combinatie)
▼B			
E 315 E 316	Erythorbinezuur Natriumerythorbaat	►M6 Gepekelde vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten ◄	500 uitgedrukt als erythorbinezuur
		Verduurzaamde en halfverduurzaamde visprodukten Bevroren en diepgevroren vis met rode huid	1 500 uitgedrukt als erythorbinezuur
▼M6			
E 310 E 311 E 312	Propylgallaat Octylgallaat Dodecylgallaat	Etherische oliën	1 000 mg/kg (gallaten en BHA, alleen of in combinatie)
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)	Andere aroma's dan etherische oliën	100 mg/kg (gallaten, alleen of in combinatie) of 200 mg/kg (BHA)

▼**M7**

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg)
E 586	4-Hexylresorcinol	Verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren	2 mg/kg restgehalte in vlees van schaaldieren

▼B

BIJLAGE IV

ANDERE TOEGESTANE ADDITIEVEN

Opmerking

De aangegeven maximale gebruiksconcentraties doelen op levensmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 297	Fumaarzuur	(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
		Vullingen en bovenlaag van banketbakkerswaren	2,5 g/kg
		Suikerwerk	1 g/kg
		Gelatine-achtige desserts	4 g/kg
		Desserts met vruchtensmaak	
		Droge dessertmixen in poedervorm	
		Instantpoeders voor dranken op basis van vruchten	1 g/l
▼M2		Oplosprodukten voor de bereiding van gearomatiseerde thee en kruidenthee	1 g/kg
▼B		Kauwgom	2 g/kg
▼M2			
	In de volgende toepassingen mag de aangegeven maximumconcentratie van fosforzuur en de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, en E 452 afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd (uitgedrukt als P_2O_5):		
E 338	Fosforzuur	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	0,7 g/l
		Gesteriliseerde melk en UHT-melk	1 g/l
		Gekonfijte vruchten	0,8 g/kg
		Vruchtenbereidingen	0,8 g/kg

▼M2

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 339	Natriumfosfaten	Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof	1 g/kg
	i) Mononatriumfosfaat	Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met meer dan 28 % vaste stof	1,5 g/kg
	ii) Dinatriumfosfaat	Melkpoeder en mageremelkpoeder	2,5 g/kg
	iii) Trinatriumfosfaat	Gepasteuriseerde en gesteriliseerde room en UHT-room	5 g/kg
		Geslagen room en analogen op basis van plantaardige vetstoffen	5 g/kg
		Ongerijpte kaas (met uitzondering van Mozzarella)	2 g/kg
E 340	Kaliumfosfaten	Smeltkaas en smeltkaasanalogen	20 g/kg
	i) Monokaliumfosfaat	Vleesproducten	5 g/kg
	ii) Dikaliumfosfaat	Sportdranken en bereide tafelwaters	0,5 g/l
	iii) Trikaliumfosfaat	►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	*quantum satis*
		Zout en zoutvervangers	10 g/kg
		Plantaardige eiwitdranken	20 g/l
E 341	Calciumfosfaten	Koffiewitmaker	30 g/kg
	i) Monocalciumfosfaat	Koffiewitmaker voor drankautomaten	50 g/kg
	ii) Dicalciumfosfaat	Consumptie-ijs	1 g/kg
	iii) Tricalciumfosfaat	Desserts	3 g/kg
		Droge dessertmixen in poedervorm	7 g/kg
E 343	Magnesiumfosfaten	Banketbakkerswaren	20 g/kg
	i) Monomagnesiumfosfaat	Meel	2,5 g/kg
	ii) Dimagnesiumfosfaat	Zelfrijzende bloem	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)	10 g/kg

▼M2

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 450	Difosfaten	Sausen	5 g/kg
	i) Dinatriumdifosfaat	Soep en bouillon	3 g/kg
	ii) Trinatriumdifosfaat	Oplosthee en oploskruidenthee	2 g/kg
	iii) Tetranatriumdifosfaat	►M6 ——————— ◄	►M6 ——————— ◄
	v) (SIC! iv)) Tetrakaliumdifosfaat	Kauwgom	*quantum satis*
		Gedroogde levensmiddelen in poedervorm	10 g/kg
	vi) (SIC! v)) Dicalciumdifosfaat	Chocolade- en moutdranken op basis van zuivelproducten	2 g/l
	vii) (SIC! vi)) Calciumdiwaterstofdifosfaat	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van wijn en bier	1 g/l
		Ontbijtgraanproducten	5 g/kg
		Snacks	5 g/kg
E 451	Trifosfaten	Surimi	1 g/kg
		Vis- en schaaldierenpasta	5 g/kg
	i) Pentanatriumtrifosfaat	Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke producten)	3 g/kg
	ii) Pentakaliumtrifosfaat	Speciaal samengesteld voedsel voor bijzondere voedingsdoeleinden	5 g/kg
		Glansstoffen voor vlees en plantaardige producten	4 g/kg

▼M2

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 452	Polyfosfaten	Suikerwerk	5 g/kg
	i) Natriumpolyfosfaat	Poedersuiker	10 g/kg
	ii) Kaliumpolyfosfaat	Noedels	2 g/kg
	iii) Natriumcalciumpolyfosfaat	Beslag	12 g/kg
	iv) Calciumpolyfosfaten	Bevroren of diepgevroren filets van onbewerkte vis	5 g/kg
		Bevroren en diepgevroren onbewerkte en bewerkte weekdieren en schaaldieren	5 g/kg
		Verwerkte aardappelproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde verwerkte producten) en voorgebakken bevroren en diepgevroren aardappelen	5 g/kg
		Smeerbare vetstoffen met uitzondering van boter	5 g/kg
		Zureroomboter	2 g/kg
		Schaaldierproducten in blik	1 g/kg
		Sprays van emulsies op basis van water voor het aanbrengen van een laag op bakblikken	30 g/kg
		Dranken op basis van koffie voor drankautomaten	2 g/l
▼M6			
		Smaakstoffen	40 g/kg
▼M2			
E 468	Vernet natriumcarboxymethylcellulose	►M7 Voedingssupplementen zoals omschreven in Richtlijn 2002/46/EG in vaste vorm ◄	30 g/kg
▼B			
E 431	Polyoxyethyleen(40)stearaat	(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
E 353	Metawijnsteenzuur	Wijn in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87, (EEG) nr. 4252/88, (EEG) nr. 2332/92 en (EEG) nr. 1873/84 en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen	
		Made wine	100 mg/l

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 355 E 356 E 357	Adipinezuur Natriumadipaat Kaliumadipaat	Vullingen en bovenlaag voor banketbakkerswaren Droge desserts in poedervorm Gelatineachtige desserts Desserts met vruchtensmaak Poeders voor thuisbereiding van dranken	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l uitgedrukt als adipinezuur
E 363	Barnsteenzuur	Desserts	6 g/kg
		Soep en bouillon	5 g/kg
		Poeders voor thuisbereiding van dranken	3 g/l

▼M7

E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetra-acetaat (Calciumdinatrium EDTA)	Geëmulgeerde sauzen	75 mg/kg
		Peulvruchten, groenten, paddestoelen en artisjokken, in glas of blik	250 mg/kg
		Schaal- en weekdieren, in glas of blik	75 mg/kg
		Vis, in glas of blik	75 mg/kg
		Smeerbare vetproducten als omschreven in de bijlagen B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94 ([1]), met een vetgehalte van 41 % of minder	100 mg/kg
		Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75 mg/kg
		Libamáj, egészben és tömben	250 mg/kg

▼B

E 405	1,2-propyleenglycolalginaat	Vetemulsies	3 g/kg
		Banketbakkerswaren	2 g/kg
		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren en desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	1,5 g/kg
		Consumptie-ijs op basis van water	3 g/kg
		Snacks op basis van granen of aardappelen	3 g/kg
		Sausen	8 g/kg
		Bier	100 mg/l
		Kauwgom	5 g/kg
		Fruit- en groentenbereidingen	5 g/kg
		Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	300 mg/l
		Geëmulgeerde likeur	10 g/l

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd	1,2 g/kg
		►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	1 g/kg
▼M2		Cider, met uitzondering van cidre bouché	100 mg/l
▼B			
E 416	Karayagom	Snacks op basis van granen of aardappelen	5 g/kg
		Deklagen om noten	10 g/kg
		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Geëmulgeerde sausen	10 g/kg
		Likeur op basis van eieren	10 g/l
		►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	*quantum satis*
		Kauwgom	5 g/kg
▼M6		Aroma's	50 g/kg
▼B			
E 420 E 421 E 953 E 965	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sorbitolstroop Mannitol Isomalt (Isomaltitol) Maltitol i) Maltitol ii) Maltitolstroop	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde dranken en levensmiddelen) Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en cefalopoden	quantum satis (gebruikt voor andere doeleinden dan als zoetstof)
E 966	Lactitol	Likeur	
E 967	Xylitol		
▼M7			
E 968	Erytritol	Levensmiddelen in het algemeen (uitgezonderd dranken en de in artikel 2, lid 3, genoemde levensmiddelen)	*quantum satis*
		Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en koppotigen	*quantum satis*
		Likeur	*quantum satis*

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
			Niet als zoetstof
▼B			
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-monolauraat (polysorbaat 20) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-mono-oleaat (polysorbaat 80) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-monopalmitaat (polysorbaat 40) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-monostearaat (polysorbaat 60) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-tristearaat (polysorbaat 65)	Banketbakkerswaren Vetemulsies voor bakwerk Melk- en roomanalogen Consumptieijs Desserts Suikerwerk Geëmulgeerde sausen Soep Kauwgom ►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄ ►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg quantum satis 1 g/kg alleen of in combinatie
▼M6			
		Aroma's, met uitzondering van vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen (*)	10 g/kg
		Levensmiddelen die vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen (*) bevatten	1 g/kg
▼B			
E 442	Ammoniumfosfatiden	►M2 Cacao- en chocoladeprodukten als vermeld in Richtlijn 73/241/EEG, met inbegrip van vullingen ◄	10 g/kg
		►M2 Suikerwerk op basis van die producten ◄	10 g/kg
E 444	Sucroseacetaatisobutyraat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde niet-transparante dranken	300 mg/l
▼M6			
		Gearomatiseerde niet-transparante alcoholhoudende dranken met een alcoholvolumegehalte van minder dan 15 %	300 mg/l

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 445	Glycerolesters van houthars	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde niet-transparante dranken	100 mg/l
▼M2			
		Oppervlaktebehandeling van citrusvruchten	50 mg/kg
▼M3			
		Niet-transparante gedistilleerde dranken overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gedistilleerde dranken ([8])	100 mg/l
		Niet-transparante gedistilleerde dranken bevattende minder dan 15 volumeprocent alcohol	100 mg/l
▼B			
E 473 E 474	Sucrose-vetzuuresters Sucroglyceriden	Vloeibare koffie in blik Warmtebehandelde vleesprodukten	1 g/l 5 g/kg (vet)
		Vetmulsies voor bakwerk	10 g/kg
		Banketbakkerswaren	10 g/kg
		Koffiewitmakers	20 g/kg
		Consumptieijs	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sausen	10 g/kg
		Soep en bouillon	2 g/kg
		Vers fruit, oppervlaktebehandeling	quantum satis
		Niet-alcoholhoudende anisette	5 g/l
		Niet-alcoholhoudende dranken op basis van kokos of amandelen	5 g/l
		Alcoholische dranken (behalve wijn en bier)	5 g/l
		Poeders voor de bereiding van warme dranken	10 g/l
		Dranken op basis van zuivelprodukten	5 g/l
		►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	quantum satis

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg
		Kauwgom	10 g/kg alleen of in combinatie
		Roomanalogen	5 g/kg
		Gesteriliseerde room en gesteriliseerde room met verlaagd vetgehalte	5 g/kg
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren	10 g/kg
		Geëmulgeerde likeuren	5 g/l
		Eiprodukten	1 g/kg
		Koffiewitmakers	0,5 g/kg
		Kauwgom	5 g/kg
		Vetemulsies	5 g/kg
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
		Suikerwerk	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	quantum satis
		►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg
		Ontbijtgranen van het Granola-type	10 g/kg

▼M2

E 476			
	Polyglycerol-polyricinoleaat	Smeerbare vetstoffen zoals gedefinieerd in de bijlagen A, B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94 met een vetgehalte van maximaal 41 %	4 g/kg
		Soortgelijke smeerbare producten met een vetgehalte van minder dan 10 %	4 g/kg

▼M2

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		Dressings	4 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	5 g/kg
E 477	Propyleenglycolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren	5 g/kg
		Vetemulsies voor bakwerk	10 g/kg
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
		Koffiewitmakers	1 g/kg
		Consumptieijs	3 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Geslagen roomanalogen voor desserts	30 g/kg
		►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	1 g/kg
E 479b	Thermisch geoxideerde sojaolie verkregen door reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren	Vetemulsies voor braden	5 g/kg
E 481 E 482	Natriumstearoyl-2-lactylaat Calciumstearoyl-2-lactylaat	Banketbakkerswaren Snelkookrijst	5 g/kg 4 g/kg
		Ontbijt-graanprodukten	5 g/kg
		Geëmulgeerde likeur	8 g/l
		Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumeprocent alcohol	8 g/l
		Snacks op basis van granen	2 g/kg
		Kauwgom	2 g/kg
		Vetemulsies	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Koffiewitmakers	3 g/kg
		Snacks op basis van granen of aardappelen	5 g/kg
		Conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees	4 g/kg
		Poeders voor de bereiding van warme dranken	2 g/l

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	2 g/kg
		Brood (behalve het in bijlage II genoemde)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg alleen of in combinatie
E 483	Stearyltartraat	Bakkerswaren (behalve het in bijlage II genoemde brood)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitaanmonostearaat Sorbitaantristearaat Sorbitaanmonolauraat Sorbitaanmonooleaat Sorbitaanmonopalmitaat	Banketbakkerswaren Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren Geleimarmelade Vetemulsies	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (2) 10 g/kg
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
		Koffiewitmakers	5 g/kg
		Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat	0,5 g/l
		Consumtie-ijs (SIC! Consumptie-ijs)	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	10 g/kg (3)
		Geëmulgeerde sausen	5 g/kg
		►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	quantum satis
		Gist voor bakdoeleinden	quantum satis
		Kauwgom	5 g/kg
		►M7 Dieetvoeding voor medisch gebruik zoals omschreven in Richtlijn 1999/21/EG ◄; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg alleen of in combinatie
		(pro memorie) Uitsluitend voor E 491, wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 512	Tin(l)chloride	Conserven van witte asperges in blik of in glas	25 mg/kg als Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Aluminiumsulfaat Aluminiumnatriumsulfaat Aluminiumkaliumsulfaat Aluminiumammoniumsulfaat	Eiwit Gekonfijte, uitgekristalliseerde en geglaceerde vruchten en groenten	30 mg/kg 200 mg/kg alleen of in combinatie uitgedrukt als aluminium
E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur	Banketbakkerswaren (uitsluitend scones en kapselgebak	1 g/kg uitgedrukt als aluminium
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanide Kaliumferrocyanide Calciumferrocyanide	Zout en zoutvervangers	alleen of in combinatie, 20 mg/kg als watervrij kaliumferrocyanide
▼M6			
E 551	Siliconendioxide	Aroma's	50 g/kg
▼B			
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556	Siliciumdioxide Calciumsilicaat i) Magnesiumsilicaat ii) Magnesiumtrisilicaat (4) Talk (4) Natriumaluminiumsilicaat Kaliumaluminiumsilicaat Calciumaluminiumsilicaat	Gedroogde levensmiddelen in poedervorm (met inbegrip van suikers) Zout en zoutvervangers ►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄ Voedingsmiddelen in tablet- of drageevorm	10 g/kg 10 g/kg quantum satis quantum satis
E 599	Kaolin	►M2 Gesneden of geraspte harde, halfharde en smeltkaas ◄	►M2 10 g/kg ◄
		►M2 Gesneden of geraspte analogen voor harde kaas en smeltkaas ◄	
		Kauwgom	*quantum satis (5)*
		Rijst	
		Worst (alleen oppervlaktebehandeling)	
▼M2			
		Kruiderijen	30 g/kg
		Snoepgoed, met uitzondering van chocolade (alleen oppervlaktebehandeling)	*quantum satis*
		Producten om blik in te vetten	30 g/kg
▼B			
E 579 E 585	IJzer(II)gluconaat IJzer(II)lactaat	Olijven, door oxidatie donker gemaakt	150 mg/kg als Fe
E 620	Glutaminezuur	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde)	10 g/kg alleen of in combinatie
E 621	Mononatriumglutamaat		
E 622	Monokaliumglutamaat		
E 623	Calciumdiglutamaat	Pikante sausen en kruidenbereidingen	quantum satis
E 624	Monoammoniumglutamaat		
E 625	Magnesiumdiglutamaat		

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630	Guanylzuur Natriumguanylaat Kaliumguanylaat Calciumguanylaat Inosinizuur	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde)	500 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur
E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Dinatriuminosinaat Dikaliuminosinaat Calciuminosinaat Calcium-5′-ribonucleotiden Dinatrium-5′-ribonucleotiden	Pikante sausen en kruidenbereidingen	*quantum satis*
E 900	Dimethylpolysiloxaan	Jam, gelei en marmelade als vermeld in Richtlijn 79/693/EEG en soortgelijke smeerbare vruchtenprodukten, met inbegrip van produkten met verminderde energie	10 mg/kg
		Soep en bouillon	10 mg/kg
		Braadolie en braadvet	10 mg/kg
		Suikerwerk (behalve chocolade)	10 mg/kg
		Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	10 mg/l
		Ananassap	10 mg/l
		Vruchten- en groentenconserven in blik of in glas	10 mg/kg
		Kauwgom	100 mg/kg
		(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
		Sød … Saft	10 mg/l
		Beslag	10 mg/kg
▼M2			
		Cider, met uitzondering van cidre bouché	10 mg/kg
▼M6			
		Aroma's	10 mg/kg
▼B			
E 901 E 902 ►M6 ——— ◄ E 904	Bijenwas, wit en geel Candelillawas ►M6 ——— ◄ Schellak	Als glansmiddel uitsluitend voor: — suikerwerk (met inbegrip van chocolade) — kleine banketbakkerswaren met chocolade-coating — snacks — noten — koffiebonen	*quantum satis*

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG ◄	quantum satis
		Verse citrusvruchten, meloenen, appelen en peren (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	*quantum satis*
▼M2		Perziken en ananassen (alleen oppervlaktebehandeling)	*quantum satis*
▼M6			
E 903	Carnaubawas	Als glansmiddel uitsluitend voor:	
		— suikerwerk (met inbegrip van chocolade)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (uitsluitend in kauwgom)
		— kleine banketbakkerswaren met chocoladecoating	200 mg/kg
		— snacks	200 mg/kg
		— noten	200 mg/kg
		— koffiebonen	200 mg/kg
		— voedingssupplementen	200 mg/kg
		— verse citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	200 mg/kg
▼M2			
E 905	Microkristallijne was	Oppervlaktebehandeling van: — snoepgoed met uitzondering van chocolade — kauwgom — meloen, papaya, mango en avocado	*quantum satis*
▼B			
E 912 E 914	Esters van montaanzuur Geoxideerde polyethyleenwas	Verse citrusvruchten, uitsluitend oppervlaktebehandeling	*quantum satis*
▼M2			
		Verse meloen, mango, papaya en avocado, ananassen (alleen oppervlaktebehandeling)	*quantum satis*

▼M2

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
▼B			
E 927b	Carbamide	Kauwgom zonder toegevoegde suikers	30 g/kg
E 950	Acesulfaam-K	Kauwgom met toegevoegde suikers	800 mg/kg
E 951	Aspartaam		2 500 mg/kg
E 957 (6)	Thaumatine		10 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker) (6)
▼M2		Gearomatiseerde niet-alcoholische dranken op basis van water	0,5 mg/l
		Desserts (al dan niet op basis van zuivelproducten)	5 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)
▼B			
E 959 (6)	Neohesperidine-DC	Kauwgom met toegevoegde suikers	150 mg/kg (6)
▼M2		Smeerbare vetstoffen zoals gedefinieerd in de bijlagen B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94	5 mg/kg
▼B		Vleesprodukten	5 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)
		Vruchtengelei	
		Plantaardige eiwitten	
E 999	Quillaja-extract	Gearomatiseerde niet-alcoholhoudende dranken op basis van water	200 mg/l berekend als watervrij extract
▼M2		Cider, met uitzondering van cidre bouché	200 mg/l berekend als watervrij extract
▼B			
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	►M7 Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG in tablet- of drageevorm ◄	quantum satis
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1505	Triëthylcitraat	Gedroogd eiwit	*quantum satis*
▼M2			
E 1518	Glyceroltriacetaat (Triacetin)	Kauwgom	quantum satis

▼M2

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 459	Beta-cyclodextrien	Levensmiddelen in tablet- of drageevorm	*quantum satis*
▼M6			
		Ingekapselde aroma's in	
		— gearomatiseerde thee en gearomatiseerde instantpoeders voor dranken	500 mg/l
		— gearomatiseerde snacks	1 g/kg in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant
▼M2			
E 425	Konjac (7): i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	►M4 Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde levensmiddelen en geleiproducten, met inbegrip van geleiproducten in minicups) ◄	10 g/kg alleen of in combinatie
▼M3			
E 650	Zinkacetaat	Kauwgom	1 000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butaan Isobutaan Propaan	Bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) Emulsiespray op basis van water	*quantum satis*
▼M6			
E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen	Als glansmiddel voor:	
		— suikerwerk	2 g/kg
		— gedroogde vruchten	2 g/kg
▼M7			
E 1505	Triethylcitraat	Aroma's	3 g/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; afzonderlijk of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumconcentratie van E 1520 1 g/l.
E 1517	Glyceroldiacetaat (diacetine)		
E 1518	Glyceroltriacetaat (triacetine)		
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)		

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
▼M6			
E 1519	Benzylalcohol	Aroma's voor	
		— likeuren, gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn, gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten	100 mg/l
		— suikerwerk, met inbegrip van chocolade, en banketbakkerswaren	250 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant
▼M7			
E 426	Hemicellulose van soja	Dranken op basis van zuivelproducten bestemd voor de detailhandel	5 g/l
		Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	1,5 g/l
		Geëmulgeerde sauzen	30 g/l
		Voorverpakte fijne bakkerijproducten bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte kant-en-klare oriëntaalse deegwaren bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte kant-en-klare rijst bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte en verwerkte aardappel- en rijstproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde bewerkte producten) bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten	10 g/kg
		Geleiproducten, met uitzondering van geleiproducten in minicups	10 g/kg
E 1204	Pullulan	Voedingssupplementen, als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, in capsule- of tabletvorm	*quantum satis*
		Microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem in de vorm van laagjes	*quantum satis*

▼M7

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 1452	Zetmeel-aluminium-octenyl-succinaat	Ingekapselde vitaminepreparaten in voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	35 g/kg in voedingssupplement

▼B

►M2 (1) PB L 316 van 9. 12. 1994, blz. 2. ◄
(2) Uitsluitend E 493.
(3) Uitsluitend E 492.
(4) Vrij van asbest.
(5) Alleen voor E 553b.
(6) Als E 950, E 951, E 957 en E 959 in combinatie in kauwgom worden gebruikt, worden de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd.
►M2 (7) Deze stoffen mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname. ◄
►M3 (8) PB L 160 van 12.6.1989, blz. 1. ◄
►M6 (9) Oleoharsen van specerijen worden gedefinieerd als extracten van specerijen waaruit het extractiemiddel verdampt is, zodat een mengsel van de vluchtige olie en harsachtig materiaal van de specerij overblijft. ◄

▼B

BIJLAGE V

TOEGESTANE DRAAGSTOFFEN EN OPLOSMIDDELEN DIE ALS DRAAGSTOF FUNGEREN

Opmerking

Niet inbegrepen in deze lijst zijn:

1. stoffen die algemeen als levensmiddel worden beschouwd;
2. de stoffen bedoeld in artikel 1, lid 5;
3. stoffen die hoofdzakelijk als voedingszuur of zuurteregelaar fungeren, zoals citroenzuur en ammoniumhydroxide.

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
▼M3		
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	Kleurstoffen, emulgatoren, antioxidanten en enzymen (maximaal 1 g/kg in het levensmiddel)
▼B		
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycerol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
▼M7		
E 968	Erytritol	
▼B		
E 400 t/m 404	Alginezuur en zijn natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten	
E 405	2-Propyleenglycolalginaat	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannesbroodpitmeel	
E 412	Guargom	
E 413	Tragacant	
E 414	Acaciagom (Arabische gom)	
E 415	Xanthaangom	
E 440	Pectinen	
E 432	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)	Antischuimmiddelen
E 433	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmono-oleaat (polysorbaat 80)	
E 434	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)	
E 435	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)	
E 436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaantristearaat (polysorbaat 65)	

▼B

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
E 442	Ammoniumfosfatiden	Antioxidanten
E 460	Cellulose (microkristallijn of in poedervorm)	
E 461	Methylcellulose	
▼M7		
E 462	Ethylcellulose	
▼B		
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose	
	Natriumcarboxymethylcellulose	
E 322	Lecithinen	Kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidaten
E 432 t/m 436	Polysorbaten 20, 40, 60, 65 en 80	
E 470 b	Magnesiumzouten van vetzuren	
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
E 472 a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	
E 472 e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur	
E 473	Sucrose-esters (met vetzuren)	
E 475	Polyglycerolvetzuuresters	
E 491	Sorbitaanmonostearaat	Kleurstoffen en anti-schuimmiddelen
E 492	Sorbitaantristearaat	
E 493	Sorbitaanmonolauraat	
E 494	Sorbitaanmono-oleaat	
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat	
E 1404	Geoxideerd zetmeel	
E 1410	Monozetmeelfosfaat	
E 1412	Dizetmeelfosfaat	
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	

▼B

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
E 170	Calciumcarbonaten	
E 263	Calciumacetaat	
E 331	Natriumcitraten	
E 332	Kaliumcitraten	
E 341	Calciumfosfaten	
E 501	Kaliumcarbonaten	
E 504	Magnesiumcarbonaten	
E 508	Kaliumchloride	
E 509	Calciumchloride	
E 511	Magnesiumchloride	
E 514	Natriumsulfaat	
E 515	Kaliumsulfaat	
E 516	Calciumsulfaat	
E 517	Ammoniumsulfaat	
E 577	Kaliumgluconaat	
E 640	Glycine en zijn natriumzout	
E 1505	Triëthylcitraat	
E 1518	Glyceroltriacetaat (triacetin)	
E 551	Siliciumdioxide	►M7 Voor E 551: in E 171 Titaandioxide en E 172 IJzeroxiden en -hydroxiden (maximaal 90 % in verhouding tot het pigment) ◄
E 552	Calciumsilicaat	
E 553 b	Talk	Kleurstoffen, maximaal 5 %
E 558	Bentoniet	
E 559	Aluminiumsilicaat (Kaolien)	
E 901	Bijenwas	Kleurstoffen
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Zoetstoffen
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	

▼M2

E 322	Lecithinen	Glansmiddelen voor fruit
E 432-436	Polysorbaten	
E 470 a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
E 491- E 495	Sorbitanen	
E 570	Vetzuren	
E 900	Dimethylpolysiloxaan	
	Polyethyleenglycol 6000	Zoetstoffen
E 425	Konjac: i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	

▼M2

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
E 459	Beta-cyclodextrien	1 g/kg
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	
E 468	Vernet natriumcarboxymethylcellulose Vernet cellulose gom	Zoetstoffen
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat	In E 171 Titaandioxide en E 172 IJzeroxiden en -hydroxiden (maximaal 90 %)

▼M6

▼M2

▼M6

▼B

BIJLAGE VI

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN VOEDING VOOR ZUIGELINGEN EN PEUTERS

Opmerkingen

▼M2

Zuigelingenvoeding en ►M7 bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄ bij de overgang op voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 414 (acaciagom, Arabische gom) en E 551 (siliciumdioxide) bevatten afkomstig van de toevoeging van preparaten van voedingsstoffen die meer dan 150 g/kg E 414 en 10 g/kg E 551 bevatten, evenals E 421 (mannitol) als dit gebruikt wordt als draagstof voor vitamine B12 (ten minste 1 deel vitamine B12 op 1 000 delen mannitol). De hoeveelheid E 414 in het gebruiksklare product mag niet meer dan 10 mg/kg bedragen.

▼M6

Zuigelingenvoeding en ►M7 bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄ bij de overgang op vast voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 1450 (zetmeelnatriumoctenylsuccinaat) bevatten afkomstig van de toevoeging van vitaminepreparaten of preparaten van meervoudig onverzadigde vetzuren. De hoeveelheid E 1450 in het gebruiksklare product mag niet meer bedragen dan 100 mg/kg afkomstig van vitaminepreparaten en 1 000 mg/kg afkomstig van preparaten van meervoudig onverzadigde vetzuren.

▼M2

Zuigelingenvoeding en ►M7 bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄ bij de overgang op vast voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 301 (natrium-L-ascorbaat) bevatten, gebruikt in een quantum-satisdosis in oppervlaktelagen van preparaten van voedingsstoffen die meervoudig onverzadigde vetzuren bevatten. De hoeveelheid E 301 in het gebruiksklare product mag niet meer dan 75 mg/l bedragen.

▼B

De aangegeven maximale gebruiksconcentraties hebben betrekking op levensmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

DEEL 1

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN TOEGESTAAN IN VOLLEDIGE ZUIGELINGENVOEDING VOOR GEZONDE ZUIGELINGEN

Opmerkingen

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.

▼M2

2. Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472 c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.

▼B

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 270	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm)	quantum satis
E 330	Citroenzuur	quantum satis
E 338	Fosforzuur	Overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	10 mg/l alleen of in combinatie
E 322	Lecithinen	1 g/l
E 471	Mono- en diglyceriden	4 g/l
▼M2		
E 304	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur	10 mg/l

▼**M2**

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 331	Natriumcitraten	2 g/l
E 332	Kaliumcitraten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 339	Natriumfosfaten	1 g/l uitgedrukt als P_2O_5
E 340	Kaliumfosfaten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 412	Guargom	1 g/l, indien het vloeibaar product gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten bevat en in overeenstemming is met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7,5 g/l voor producten in poedervorm 9 g/l voor vloeibare producten, indien de producten gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten en in overeenstemming zijn met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG
E 473	Sucrose-esters (met vetzuren)	120 mg/l in producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten

▼B

DEEL 2

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN OPVOLGVOEDING VOOR GEZONDE ZUIGELINGEN

Opmerkingen

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.

▼M2

2. Als meer dan één van de stoffen E 322, E 471, E 472 c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.

▼B

3. Als meer dan een van de stoffen E 407, E 410 en E 412 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 270	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm)	quantum satis
E 330	Citroenzuur	quantum satis
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocofero Delta-tocoferol	10 mg/l alleen of in combinatie
E 338	Fosforzuur	Overeenkomstig de in bijlage II bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 440	Pectinen	5 g/l uitsluitend in aangezuurde opvolgvoeding
E 322	Lecithinen	1 g/l
E 471	Mono- en diglyceriden	4 g/l
E 407	Carrageen	0,3 g/l
E 410	Johannesbroodpitmeel	1 g/l
E 412	Guargom	1 g/l
▼M2		
E 304	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur	10 mg/l
E 331	Natriumcitraten	2 g/l
E 332	Kaliumcitraten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 339	Natriumfosfaten	1 g/l uitgedrukt als P_2O_5
E 340	Kaliumfosfaten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7,5 g/l voor producten in poedervorm 9 g/l voor vloeibare producten, indien de producten gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten en in overeenstemming zijn met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG
E 473	Sucrose-esters (met vetzuren)	120 mg/l in producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten

▼B

DEEL 3

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN ►M7 BEWERKTE VOEDINGSMIDDELEN OP BASIS VAN GRANEN EN BABYVOEDING ◄ BIJ DE OVERGANG OP VAST VOEDSEL VOOR GEZONDE ZUIGELINGEN EN PEUTERS

E-nummer	Naam	Levensmiddelen	Maximumconcentratie
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Calciumcarbonaten Azijnzuur Kaliumacetaat Natriumacetaten Calciumacetaat Melkzuur (*) Appelzuur (*) Natriumlactaat (*) Kaliumlactaat (*) Calciumlactaat (*) Citroenzuur Natriumcitraten Kaliumcitraten Calciumcitraten	►M7 Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄	quantum satis (uitsluitend voor pH-aanpassing)
E 507 E 524 E 525 E 526	Zoutzuur Natriumhydroxide Kaliumhydroxide Calciumhydroxide		
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonaten Kaliumcarbonaten Ammoniumcarbonaten	►M7 Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄	quantum satis (uitsluitend als rijsmiddelen) alleen of in combinatie, uitgedrukt als ascorbinezuur
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinezuur Natrium-L-ascorbaat Calcium-L-ascorbaat	Dranken, sappen en babyvoeding op basis van vruchten en groenten.	0,3 g/kg
		Vetstoffen bevattende voeding op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit	0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	Vetstoffen bevattende graanpreparaten, koekjes, beschuit en babyvoeding	0,1 g/kg alleen of in combinatie
E 338	Fosforzuur	►M7 Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄	1 g/kg als P_2O_5 (uitsluitend voor pH-aanpassing)
E 339 E 340 E 341	Natriumfosfaten Kaliumfosfaten Calciumfosfaten	Graanpreparaten	1 g/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als P_2O_5
E 322	Lecithinen	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	10 g/kg

▼B

E-nummer	Naam	Levensmiddelen	Maximumconcentratie
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestered met azijnzuur Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestered met melkzuur Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestered met citroenzuur	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	5 g/kg alleen of in combinatie
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginezuur Natriumalginaat Kaliumalginaat Calciumalginaat	Desserts Pudding	0,5 g/kg alleen of in combinatie
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannesbroodpitmeel Guargom Acaciagom (Arabische gom) Xantaangom Pectinen	►M7 Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄	10 g/kg alleen of in combinatie
		Glutenvrije voeding op basis van granen	20 g/kg alleen of in combinatie
E 551	Siliciumdioxide	Droge graanpreparaten	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Wijnsteenzuur (*) Natriumtartraat (*) Kaliumtartraat (*) Calciumtartraat (*) Dinatriumdifosfaat Glucono-delta-lacton	Koekjes en beschuit	5 g/kg als residu
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Geoxideerd zetmeel Monozetmeelfosfaat Dizetmeelfosfaat Gefosfateerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd zetmeel Geacetyleerd dizetmeeladipaat Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	►M7 Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄	50 g/kg
▼M2 E 333	Calciumcitraten ([1])	Fruitproducten met laag suikergehalte	quantum satis
E 341	Tricalciumfosfaten ([1])	Vruchtendesserts	1 g/kg als P_2O_5
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	►M7 Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ◄	50 g/kg

▼B

(*) Uitsluitend de L(+)-vorm.
►M2 ([1]) De opmerking in deel 4 is hierop niet van toepassing. ◄

▼B

DEEL 4

▼M6

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN DIEETVOEDING VOOR ZUIGELINGEN EN PEUTERS VOOR MEDISCH GEBRUIK ZOALS OMSCHREVEN IN RICHTLIJN 1999/21/EG [1]

▼B

De tabellen in de delen 1 tot en met 3 van bijlage VI zijn van toepassing.

▼M2

E-nummer	Naam	Maximum concentratie	Bijzondere voorwaarden
E 401	Natriumalginaat	1 g/l	Vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoringen en voor algemene voeding via de buis
E 405	1,2-Propyleenglycolalginaat	200 mg/l	Vanaf twaalf maanden in gespecialiseerde diëten voor peuters die geen koemelk verdragen of aangeboren stofwisselingsstoringen hebben
E 410	Johannesbroodpitmeel	10 g/l	Vanaf de geboorte in producten ter vermindering van gastro-oesofageale reflux
E 412	Guargom	10 g/l	Vanaf de geboorte voor gebruik in vloeibare zuigelingenvoeding die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevat en in overeenstemming is met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG
E 415	Xanthaangom	1,2 g/l	Vanaf de geboorte voor gebruik in producten op basis van aminozuren of peptiden voor patiënten die problemen met de absorptie van eiwitten, een beschadigd spijsverteringskanaal of aangeboren stofwisselingsstoringen hebben
E 440	Pectinen	10 g/l	Vanaf de geboorte in producten die worden gebruikt bij storingen van de maag- of darmwerking
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l of kg	Vanaf de geboorte in dieetproducten voor de behandeling van stofwisselingsstoringen
E 471	Mono- en diclyceriden van vetzuren	5 g/l	Vanaf de geboorte in speciale, met name eitwitvrije, dieetproducten
▼M6 E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur	7,5 g/l voor producten in poedervorm 9 g/l voor vloeibare producten	Vanaf de geboorte
▼M7 E 473	Vetzuren veresterd met sucrose	120 mg/l	Gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren
▼M2 E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	20 g/l	Bereidingen voor zuigelingen en opvolgbereidingen voor zuigelingen

[1] Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie van 25 maart 1999 betreffende dieetvoeding voor medisch gebruik (PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29).