

31994L0036

10.9.1994

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 237/13

DYREKTYWA 94/36/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY**z dnia 30 czerwca 1994 r.****w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych**

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 100a,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 2,uwzględniając wniosek Komisji ⁽²⁾,uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽³⁾,stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 189b Traktatu ⁽⁴⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

różnice istniejące między krajowymi przepisami prawa odnoszącymi się do warunków użycia barwników do żywności utrudniają swobodny przepływ środków spożywczych; może to stworzyć warunki nieuczciwej konkurencji;

każde zasady dotyczące dodatków do żywności oraz warunków użycia takich dodatków musi mieć za główny motyw potrzebę ochrony i informowania konsumentów;

dodatek do żywności może być używany tylko, jeśli zostało dowiedzione, że jego użycie jest technicznie niezbędne i nie szkodzi zdrowiu;

barwniki są używane w celu przywrócenia wyglądu początkowego żywności, której kolor został zniszczony w wyniku przetwarzania, magazynowania, pakowania i dystrybucji i których atrakcyjność wizualna została w ten sposób zmniejszona;

barwniki są używane w celu nadania bardziej zachęcającego wyglądu żywności oraz pomagają w określeniu aromatów normalnie kojarzonych ze szczególną żywnością i do zabawienia żywności pozbawionej barwnika;

należy włączyć do tekstu niniejszej dyrektywy niektóre barwniki przeznaczone do znakowania zdrowotności mięsa, na odpowiedzialność urzędu lekarza weterynarii, zgodnie z wymaganiami dyrektywy 91/497/EWG ⁽⁵⁾, w szczególności jej załącznika I rozdział XI;

jedynie barwniki zatwierdzone przez niniejszą dyrektywę powinny być używane do dekorowania jaj lub w celu opieczetowania jaj, jak to przewiduje w rozporządzenie (EWG) nr 1274/91 ⁽⁶⁾;

barwniki są używane w celu wzmocnienia barwników, które występują w sposób naturalny w żywności;

jest rzeczą przyjętą w sposób generalny, że nieprzetworzone środki spożywcze, jak też niektóre inne podstawowe środki spożywcze, muszą być wolne od dodatków do żywności;

uwzględniając najbardziej aktualne informacje naukowe i toksykologiczne o tych dodatkach, niektóre z nich mogą być dozwolone tylko do niektórych środków spożywczych i to pod niektórymi warunkami użycia;

konieczne jest ustanowienie ścisłych zasad dla wykorzystania dodatków do żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci;

skonsultowano się z Komitetem Naukowym ds. Żywności w sprawie substancji, które nie są jeszcze przedmiotem przepisów wspólnotowych;

gdy chodzi o zdecydowanie, czy dany środek spożywczy podlega określonej kategorii, jest rzeczą wskazaną postępować zgodnie z procedurą konsultacyjną ze Stałym Komitetem ds. Żywności;

niniejsza dyrektywa zastępuje w części dyrektywę Rady z dnia 23 października 1962 r. w sprawie zbliżenia uregulowań Państw Członkowskich w sprawie surowców barwiących, zatwierdzonych do używania w żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi ⁽⁷⁾;

według procedury przewidzianej w art. 11 dyrektywy 89/107/EWG zostanie zaproponowana zmiana istniejących kryteriów czystości dotyczących surowców barwiących, jak też nowe specyfikacje dotyczące barwników, dla których nie występują kryteria czystości;

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 94/34/WE (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. C 12 z 8.1.1992, str. 7.

⁽³⁾ Dz.U. C 313 z 30.11.1992, str. 1.

⁽⁴⁾ Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 10 marca 1993 r. (Dz.U. C 115 z 26.4.1993, str. 105), zatwierdzona dnia 2 grudnia 1993 r. (Dz.U. C 342 z 20.12.1993), wspólne stanowisko Rady z dnia 9 marca 1994 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Parlamentu Europejskiego z dnia 9 marca 1994 r. (Dz.U. C 91 z 28.3.1994, str. 79).

⁽⁵⁾ Dz.U. 268 z 24.9.1991, str. 69. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 92/5/EWG (Dz.U. L 57 z 2.3.1992, str. 1).

⁽⁶⁾ Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1274/91 z dnia 15 maja 1991 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz.U. L 121 z 16.5.1991, str. 11). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1259/94 (Dz.U. L 137 z 1.6.1994, str. 54).

⁽⁷⁾ Dz.U. 115 z 11.11.1962, str. 2645/62. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/7/EWG (Dz.U. L 2 z 3.1.1985, str. 22).

w celu ochrony konsumentów Wspólnota musi wspierać badania nad potencjalnymi skutkami (w tym skutkami kumulującymi się i synergicznymi) dla zdrowia ludzkiego barwników stosowanych do środków spożywczych, w szczególności takich barwników, których nieszkodliwość jest poddana wątpliwości,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa jest dyrektywą szczegółową która stanowi część dyrektywy ogólnej w rozumieniu art. 3 dyrektywy 89/107/EWG.

2. Dla celów niniejszej dyrektywy „barwniki” to substancje, które dodają lub powodują odzyskanie koloru żywności; może tu chodzić o naturalne składniki środków spożywczych lub inne źródła naturalne, które nie są normalnie spożywane, jako żywność i nie są zazwyczaj używane, jako składniki charakterystyczne w żywności.

Barwnikami w znaczeniu niniejszej dyrektywy są preparaty uzyskane na bazie środków spożywczych i innych naturalnych materiałów źródłowych w drodze ekstrakcji fizycznej i/lub chemicznej prowadzącej do ekstrakcji selektywnej pigmentów w stosunku do składników pokarmowych lub aromatycznych.

3. Jednakże substancje wskazane poniżej nie są uważane za barwniki do celów niniejszej dyrektywy:

— środki spożywcze suszone lub zagęszczane oraz aromaty wchodzące do produkcji złożonych środków spożywczych z powodu ich właściwości aromatycznych, smakowych lub odżywczych, których skutek barwiący ma charakter drugorzędny, w szczególności papryka, kurkuma i szafran,

— barwniki używane do barwienia niejadalnych części zewnętrznych środków spożywczych, takich jak skórki serów i ostonki wędliniarskie.

Artykuł 2

1. Jedynie substancje wymienione w załączniku I mogą być używane jako barwniki w środkach spożywczych.

2. Barwniki mogą być używane tylko w środkach spożywczych wymienionych w załącznikach III, IV i V oraz na warunkach, które są w tych załącznikach wyszczególnione; barwniki mogą być używane do tych samych środków spożywczych, jeżeli są one przeznaczone do zastosowań szczególnych, zgodnie z dyrektywą 89/398/EWG⁽¹⁾.

3. Nie można używać barwników w środkach spożywczych wymienionych w załączniku II, chyba że zostało to stosownie przewidziane w załącznikach III, IV lub V.

4. Barwniki dozwolone jedynie dla niektórych przeznaczeń są wymienione w załączniku IV.

5. Barwniki generalnie dozwolone w środkach spożywczych, jak też warunki użycia takich barwników, są wymienione w załączniku V.

6. Maksymalne ilości wskazane w załącznikach:

— dotyczą środków spożywczych gotowych do konsumpcji, przygotowanych według instrukcji użycia,

— oznaczają ilości składnika barwiącego zawarte w preparacie barwiącym.

7. W załącznikach do niniejszej dyrektywy „*quantum satis*” oznacza, iż nie ma podanego poziomu maksymalnego. Jednakże barwniki są używane zgodnie z dobrze przyjętymi praktykami wytwarzania na poziomie nie wyższym niż jest konieczny dla osiągnięcia zamierzonego celu, pod warunkiem nieprowadzenia w błąd konsumenta.

8. Do celów znakowania zdrowotności, przewidzianego przez dyrektywę 91/497/EWG, oraz dla innych oznakowań przyjętych dla produktów mięsnych, można używać tylko barwników E 155 brąz HT, E 133 błękit brylantowy FCF lub E 129 czerwien „allura” AC albo odpowiedniej mieszanki E 133 błękitu brylantowego FCF i E 129 czerwieni „allura” AC.

9. Jedynie barwniki wspomniane w załączniku I mogą być wykorzystane do barwienia dekoracyjnego skorupki jaj lub do opieczowania jaj, jak to zostało przewidziane w rozporządzeniu (EWG) nr 1274/91.

10. Jedynie barwniki wymienione w załączniku I, z wyłączeniem E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 i E 180, mogą być sprzedawane bezpośrednio konsumentom.

11. W rozumieniu niniejszej dyrektywy „nieprzetworzone” oznacza środki spożywcze, które nie podlegały żadnej obróbce powodującej istotną zmianę ich oryginalnego stanu. Jednakże takie środki spożywcze mogły na przykład ulec podziałowi, rozdzieleniu, rozcięciu, wyjęciu kości, siekaniu, obdarciu, obieraniu, oczyszczeniu, mieleniu, krojeniu, myciu, żyłowaniu, mrożeniu, zmrożeniu, oziębieniu, zmiażdżeniu lub wyłuskaniu, pakowane lub niepakowane.

⁽¹⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 27.

Artykuł 3

Bez uszczerbku dla innych przepisów wspólnotowych obecność barwnika w danym środku spożywczym jest dozwolona:

— w złożonym środku spożywczym niewymienionym w załączniku II, w zakresie, w jakim barwnik taki jest dozwolony w jednym ze składników, jakie tworzą złożony środek spożywczy,

lub

— jeśli dany środek spożywczy jest przeznaczony wyłącznie do przygotowania złożonego środka spożywczego, zgodnie z przepisami niniejszej dyrektywy.

Artykuł 4

Decyzję, czy dany środek spożywczy należy do jednej z kategorii żywności wymienionych w załącznikach oraz czy dane substancje są barwnikami w znaczeniu art. 1, podejmuje się według procedury przewidzianej w art. 5.

Artykuł 5

1. Jeżeli procedura przewidziana w niniejszym artykule zostaje zastosowana, Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Środków Spożywczych, powołany w drodze dyrektywy 69/414/EWG⁽¹⁾, zwany dalej „Komitetem”.

2. Przewodniczący przedstawia sprawę Komitetowi z własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje opinię na temat projektu, w terminie, jaki ustanawia przewodniczący w zależności od pilności sprawy. Opinia wydawana jest większością głosów ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji podejmowanych przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie ważne w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

4. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki, jeśli są zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja przedkłada niezwłocznie Radzie propozycję dotyczącą środków, jakie powinny zostać podjęte. Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli po upływie trzymiesięcznego terminu od daty przekazania sprawy Radzie, Rada nie podjęła decyzji, to proponowane środki zostają przyjęte przez Komisję.

Artykuł 6

W terminie trzech lat od przyjęcia niniejszej dyrektywy Państwa Członkowskie wprowadzą systemy monitorowania spożycia i zużycia barwników oraz przedstawią Komisji sprawozdanie z zebranych przez siebie informacji.

W terminie pięciu lat od przyjęcia niniejszej dyrektywy Komisjałoży Parlamentowi Europejskiemu sprawozdanie w sprawie zmian, jakie zaszły na rynku barwników, poziomu ich zużycia oraz spożycia.

Zgodnie z ogólnymi kryteriami załącznika II do dyrektywy 89/107/EWG pkt 4, w terminie pięciu lat od przyjęcia niniejszej dyrektywy Komisja ponownie przeanalizuje warunki używania, jakie w niej się znajdują i w miarę potrzeb zaproponuje zmiany.

Artykuł 7

Niniejszym art. 1–7, art. 8 ust. 1 tiret drugie i str. 8 ust. 2 oraz art. 9–15 dyrektywy z dnia 23 października 1962 r. w sprawie barwników w środkach spożywczych uchyla się.

Odwołania do uchylonych przepisów należy traktować jako odwołania do odpowiednich przepisów niniejszej dyrektywy.

Artykuł 8

W dniu wejścia w życie niniejszej dyrektywy Komisja uruchomi, w porozumieniu z Parlamentem Europejskim, krajowymi ministerstwami, przemysłami żywnościowymi, detalicznym handlem żywnościowym oraz stowarzyszeniami konsumentów, kampanię informacyjną dla konsumentów odnośnie do procedur oceniania i dopuszczania zatwierdzonych barwników, jak też odnośnie do znaczenia systemu numerycznego „E”.

Artykuł 9

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie, nie później niż do dnia 31 grudnia 1995 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy w celu:

⁽¹⁾ Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

- zezwolenia, nie później niż do dnia 31 grudnia 1995 r., na handel i używanie wyrobów zgodnie z niniejszą dyrektywą,
- zakazania, nie później niż do dnia 30 czerwca 1996 r., handlu i używanie wyrobów niezgodnych z niniejszą dyrektywą; wyroby wprowadzone do obrotu lub etykietowane przed tą datą, a te które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, mogą zostać wprowadzone do obrotu do czasu wyczerpania zapasów.

Państwa Członkowskie niezwłocznie informują o tym Komisję.

2. Jeżeli Państwa Członkowskie przyjmują środki określone w ust. 1, włączają do nich odniesienie do niniejszej dyrektywy lub też odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 10

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 30 czerwca 1994 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

E. KLEPSCH

Przewodniczący

W imieniu Rady

A. BALTAS

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

WYKAZ DOPUSZCZONYCH BARWNIKÓW DO ŻYWNOCÍ

Uwaga: Zatwierdza się pigmenty aluminium przygotowane dla barwników wymienionych w niniejszym załączniku.

Numer wg Systemu Oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa zwyczajowa	Numer (¹) w indeksie barwników lub opis
E 100	Kurkumina	75300
E101	i) Ryboflawina ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	
E 102	Tartrazyna	19140
E 104	Żółcień chinolinowa	47005
E 110	Żółcień pomarańczowa S	15985
E 120	Koszenila, kwas karminowy	75470
E 122	Azorubina	14720
E 123	Amarant	16185
E 124	Czerwień koszenilowa	16255
E 127	Erytrozyna	45430
E 128	Czerwień 2G	18050
E 129	Czerwień allura AC	16035
E131	Błękit patentowy V	42051
E 132	Indygotyna	73015
E 133	Błękit brylantowy FCF	42090
E 140	Chlorofile i chlorofiliny: i) Chlorofile ii) Chlorofiliny	75810 75815
E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin i) Kompleksy miedziowe chlorofili ii) Kompleksy miedziowe chlorofilin	75815
E 142	Zieleń S	44090
E150a	Karmel (²)	
E150b	Karmel siarczynowy	
E150c	Karmel amoniakalny	
E150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	
E151	Czerń brylantowa PN	28440
E 153	Węgiel roślinny	
E 154	Brąz FK	
E 155	Brąz HT	20285

Numer wg Systemu Oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa zwyczajowa	Numer ⁽¹⁾ w indeksie barwników lub opis
E160a	Karoteny	
	i) Mieszanina karotenów	75130
	ii) Beta-karoten	40800
E160b	Annato, biksyna, norbiksyna	75120
E160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	
E160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	
E160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	40820
E160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C30)	40825
E161b	Luteina	
E161g	Kantaksantyna	
E 162	Czerwień buraczana, betanina	
E 163	Antocyjany	Przygotowane w znaczeniu fizycznym z owoców i warzyw
E 170	Węglany wapnia	77220
E 171	Ditlenek tytanu	77891
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Srebro	
E 175	Złoto	
E 180	Czerwień litolowa BK	

⁽¹⁾ Numeryczny indeks barwników pochodzi z trzeciego wydania Wykazu Barwników 1982, wielkości 1–7, 1315, także zmiany 37–40 (125), 41–44 (127–50), 45–48 (130), 49–52 (132–50), 53–56 (135).

⁽²⁾ Nazwa karmel odnosi się do wyrobów z bardziej lub mniej intensywnym kolorem brązowym przeznaczonym do ich zabarwienia. Nie odnosi się to do cukrowych wyrobów aromatycznych powstających z podgrzewania cukru i które używane są do aromatów do żywności (np. wyroby cukiernicze, ciastka alkohole).

ZAŁĄCZNIK II

ŚRODKI SPOŻYWCZE, KTÓRE NIE MOGĄ ZAWIERAĆ DODATKOWYCH BARWNIKÓW, Z WYJĄTKIEM SYTUACJI, KIEDY JEST TO SPECJALNIE PRZEWDZIANE W ZAŁĄCZNIKU III, IV LUB V

(Określenia użyte w załączniku II nie naruszają zasady „powielenia” w przypadkach, gdzie wyroby zawierają składniki, które same w sobie zawierają barwniki dozwolone).

1. Nieprzetworzone środki spożywcze
2. Wszystkie wody butelkowane i lub opakowane
3. Mleko, mleko półtłuste lub odtłuszczone, pasteryzowane lub sterylizowane (włączając sterylizację UHT) (niearomatyzowane)
4. Mleko czekoladowe
5. Mleko przefermentowane (niearomatyzowane)
6. Mleko konserwowe, tak jak to określa dyrektywa 76/118/EWG
7. Maślanka (niearomatyzowana)
8. Śmietanka i śmietanka w proszku (niearomatyzowana)
9. Oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego
10. Jaja i przetwory z jaj, tak jak to zostało określone w art. 2 ust. 1 dyrektywy 89/437/EWG
11. Mąka i inne wyroby przemiału zbóż oraz skrobia
12. Chleb i produkty podobne
13. Makarony i gnocchi
14. Cukry, w tym cukry proste i dwucukry
15. Przeciery i konserwy pomidorowe
16. Sosy na bazie pomidorów
17. Soki i nektary owocowe, tak jak to zostało określone w dyrektywie 75/726/EWG oraz soki z warzyw
18. Owoce, warzywa (w tym ziemniaki) oraz grzyby, w konserwach lub suszone; owoce, warzywa (w tym ziemniaki) i grzyby przetworzone
19. Dżemy wyborowe, galaretki wyborowe i puree z kasztanów, tak jak to zostało określone w dyrektywie 79/693/EWG, krem ze śliwek
20. Ryby, mięczaki i skorupiaki, mięso, drób i dziczyzna oraz ich przetwory, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki
21. Wyroby kakaowe i składniki czekoladowe w wyrobach czekoladowych, tak jak to zostało określone w dyrektywie 73/241/EWG
22. Kawa palona, herbata, cykorja; wyciągi z herbaty i z cykorii; preparaty z herbaty, z roślin, z owoców i ze zbóż przeznaczone do naparów, jak też mieszanki i preparaty „błyskawiczne” z tych wyrobów
23. Sól, wyroby i substytuty soli, przyprawy i mieszanki przypraw
24. Wina i inne wyroby winiarskie określone w rozporządzeniu (EWG) nr 822/87
25. Korn, Kornbrand, owocowe napoje spirytusowe, wódki z owoców, Ouzo, Grappa, Tsikoudia z Krety, Tsipouro z Macedonii, Tsipouro z Tesalii, Tsipouro z Tyrnavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, London gin, jak to zostało określone w rozporządzeniu (EWG) nr 1576/89
26. Sambuca, Maraschino i Mistra, jak to zostało określone w rozporządzeniu (EWG) nr 1180/91

27. Sangria, Clarea i Zurra, jak to zostało określone w rozporządzeniu (EWG) nr 1601/91
 28. Ocet winny
 29. Żywność dla niemowląt i małych dzieci, jak o zostało określone w dyrektywie 89/398/EWG, w tym żywność dla niemowląt i małych dzieci, które nie są zdrowe
 30. Miód
 31. Słód i przetwory słodowe
 32. Sery dojrzewające i niedojrzewające (niearomatyzowane)
 33. Masło z mleka owczego i koziego
-

ZAŁĄCZNIK III

ŚRODKI SPOŻYWCZE, DO KTÓRYCH MOGĄ BYĆ DODANE TYLKO NIEKTÓRE DOPUSZCZONE BARWNIKI

Środki spożywcze	Dopuszczone barwniki	Poziom maksymalny
Chleb słodowy	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>
	E 150b Karmel siarczynowy	
	E 150c Karmel amoniakalny	
	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	
Piwo Cidre bouché	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>
	E 150b Karmel siarczynowy	
	E 150c Karmel amoniakalny	
	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	
Masło (włączając masło o zmniejszonej zawartości tłuszczu i koncentrat masła)	E 160a Karoteny	<i>quantum satis</i>
Margaryna, minarine, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	E 160a Karoteny	<i>quantum satis</i>
	E 100 Kurkumina	<i>quantum satis</i>
	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	10 mg/kg
Ser Sage Derby	E 140 Chlorofile Chlorofiliny	<i>quantum satis</i>
	E 141 Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	
Ser dojrzewający, pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany, niearomatyzowany ser przetworzony	E 160a Karoteny	<i>quantum satis</i>
	E 160c Ekstrakt z papryk, kapsantyna, kapsorubina	
	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	
Ser Red Leicester	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	50 mg/kg
Ser Mimolette	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	35 mg/kg
Ser Morbier	E 153 Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>
Ser Red marbled	E 120 Koszenila, kwas karminowy	125 mg/kg
	E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
Ocet	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>
	E 150b Karmel siarczynowy	
	E 150c Karmel amoniakalny	
	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	

Środki spożywcze	Dopuszczone barwniki	Poziom maksymalny		
Whisky, Whiskey, napój spirytusowy zbożowy (inny niż Korn, Kornbrand albo Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), wódka z wina gronowego, rum, Brandy, Weinbrand, wytwór z winogron, wódka z wytwórki z winogron (inna niż Tsikoudia i Tsipouro oraz Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha jak określono w rozporządzeniu (EWG) nr 1576/89	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>		
	E 150b Karmel siarczynowy			
	E 150c Karmel amoniakalny			
	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy			
Aromatyzowane napoje na bazie wina (z wyjątkiem bitter soda) oraz wino aromatyzowane jak określono w rozporządzeniu (EWG) nr 1601/91	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>		
	E 150b Karmel siarczynowy			
	E 150c Karmel amoniakalny			
	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy			
Americano	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>		
	E 150b Karmel siarczynowy			
	E 150c Karmel amoniakalny			
	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy			
	E 163 Antocyjany			
	E 100 Kurkumina	100 mg/l (pojedynczo lub łącznie)		
	E 101 i) Ryboflawina ii) Ryboflawiny-5'-fosforan			
	E 102 Tartrazyna			
	E 104 Żółcień chinolinowa			
	E 120 Koszenila, kwas karminowy			
	E 122 Azorubina			
	E 123 Amarant			
	E 124 Czerwień koszenilowa			
	Bitter soda, bitter wino, jak określono w rozporządzeniu (EWG) nr 1601/91		E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>
			E 150b Karmel siarczynowy	
E 150c Karmel amoniakalny				
E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy				
E 100 Kurkumina		100 mg/l (pojedynczo lub łącznie)		
E 101 i) Ryboflawina ii) Ryboflawiny-5'-fosforan				
E 102 Tartrazyna				
E 104 Żółcień chinolinowa				
E 110 Żółcień pomarańczowa S				
E 120 Koszenila, kwas karminowy				
E 122 Azorubina				
E 123 Amarant				
E 124 Czerwień koszenilowa				
E 129 Czerwień allura AC				

Środki spożywcze	Dopuszczone barwniki	Poziom maksymalny
Wina likierowe i markowe wina likierowe produkowane w określonych regionach	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
Warzywa w occie, solance i oleju (z wyjątkiem oliwek)	E 101 i) Ryboflawina ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 140 Chlorofile, chlorofiliny E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 141 Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe E 160a Karoteny: i) Mieszanina karotenów ii) Beta-karoten E 162 Czerwień buraczana, betanina E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
Wyciskane, napowietrzane i/lub owocowo aromatyzowane płatki śniadaniowe	E 150c Karmel amoniakalny E 160a Karoteny E 160b Annato, biksyna, norbiksyna E 160c Ekstrakt z papryk, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/kg <i>quantum satis</i>
Owocowo aromatyzowane płatki śniadaniowe	E 120 Koszenila, kwas karminowy E 162 Czerwień buraczana, betanina E 163 Antocyjany	200 mg/kg (pojedynco lub łącznie)
Dżemy, galaretki, marmolady, jak określono w dyrektywie 79/693/EWG oraz podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	E 100 Kurkumina E 140 Chlorofile i chlorofiliny E 141 Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 160a Karoteny i) Mieszanina karotenów ii) Beta-karoten E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina E 162 Czerwień buraczana, betanina E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>

Środki spożywcze	Dopuszczone barwniki	Poziom maksymalny
	E 104 Żółcień chinolinowa E 110 Żółcień pomarańczowa S E 120 Koszenila, kwas karminowy E 124 Czerwień koszenilowa E 142 Zieleń S E 160d Ekstrakt z pomidorów (likopen) E 161 Luteina b	100 mg/kg (pojedyn- czo lub łącznie)
Kiełbasy, pâtés and terrines	E 100 Kurkumina E 120 Koszenila, kwas karminowy E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczyno- wy E 160a Karoteny E 160c Ekstrakt z papryk, kapsantyna, kapsorubina E 162 Czerwień buraczana, betanina	20 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 20 mg/kg 10 mg/kg <i>quantum satis</i>
Luncheon meat	E 129 Czerwień allura	25 mg/kg
Śniadaniowe kiełbasy z minimalną zawartością zbóż 6%	E 129 Czerwień allura AC	25 mg/kg
Burger meat z minimalną zawartością warzyw i/lub zbóż 4%	E 120 Koszenila, kwas karminowy E150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczyno- wy	100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
Kiełbaski Chorizo, Salchichón	E 120 Koszenila, kwas karminowy E 124 Czerwień koszenilowa	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Żółcień pomarańczowa S E 124 Czerwień koszenilowa	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (jadalny osłonki zewnętrzne)	E 100 Kurkumina E 101 i) Ryboflawina ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 120 Koszenila, kwas karminowy	<i>quantum satis</i>
Suche ziemniaki, ziarna i płatki	E 100 Kurkumina	<i>quantum satis</i>
Przetworzony groszek (purée) i ogrodowy groszek (w puszkach)	E 102 Tartrazyna E 133 Błękit brylantowy FCF E 142 Zieleń S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

ZAŁĄCZNIK IV

BARWNIKI DOPUSZCZONE DO NIEKTÓREGO TYLKO UŻYCIA

Barwnik	Środek spożywczy	Poziom maksymalny
E 123 Amarant	Aperitif na bazie wina, napoje spirytusowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj.	30 mg/l
	Ikra ryb	30 mg/kg
E 127 Erytrozyna	Wiśnie i czereśnie koktajlowe oraz wiśnie i czereśnie kandyzowane	200 mg/kg
	Wiśnie i czereśnie Bigarreaux w syropie i koktajlach	150 mg/kg
E 128 Czerwień 2G	Śniadaniowe kielbaski z minimalną zawartością zbóż 6%	20 mg/kg
	Burger meat z minimalną zawartością warzyw i/lub zbóż 4%	
E 154 Brąz FK	Kippers	20 mg/kg
E161g Kantaksantyna	Kielbaski strasburskie	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Zewnętrzne osłonki wyrobów cukierniczych dla dekoracji ciast i ciastek	<i>quantum satis</i>
E 174 Srebro	Zewnętrzne osłonki słodczy	<i>quantum satis</i>
	Dekoracje czekoladek	
	Likiery	
E 175 Złoto	Zewnętrzne osłonki słodczy	<i>quantum satis</i>
	Dekoracje czekoladek	
	Likiery	
E 180 Czerwień litolowa BK	Jadalna powłoka sera	<i>quantum satis</i>
E 160b Annato, norbiksyna, biksyna,	Margaryna, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	10 mg/kg
	Dekoracje i osłonki	20 mg/kg
	Produkty piekarskie	10 mg/kg
	Lody jadalne	20 mg/kg
	Likiery, łącznie z napojami wzmocnionymi, o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj.	10 mg/l
	Aromatyzowany ser przetworzony	15 mg/kg
	Ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany Przetworzony ser aromatyzowany	15 mg/kg

Barwnik	Środek spożywczy	Poziom maksymalny
	Desery	10 mg/kg
	„Przekąski”: suche, pikantno-ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe	
	— wyciskane lub powiększane pikantne przekąski	20mg/kg
	— inne pikantne przekąski oraz pikantne powlekane orzechy	10 mg/kg
	Ryby wędzone	10 mg/kg
	Jadalna powłoka sera oraz jadalne osłonki	20 mg/kg
	Ser Red Leicester	50 mg/kg
	Ser Mimolette	35 mg/kg
	Wyciskane, napowietrzane i/lub aromatyzowane owocowo płatki śniadaniowe	25 mg/kg

ZAŁĄCZNIK V

**BARWNIKI DOPUSZCZALNE W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH, INNE NIŻ TE WYMIENIONE
W ZAŁĄCZNIKACH II i III****Część 1**

Następujące barwniki mogą być używane w środkach spożywczych wymienionych w załączniku V część 2 oraz we wszystkich innych środkach spożywczych, innych niż wymienione w załączniku II i III na zasadzie *quantum satis*.

- E 101 i) Ryboflawina
- ii) Ryboflawiny-5'-fosforan
- E 140 Chlorofile i chlorofiliny
- E 141 Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin
- E 150a Karmel
- E 150b Karmel siarczynowy
- E 150c Karmel amoniakalny
- E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy
- E 153 Węgiel roślinny
- E 160a Karoteny
- E 160c Ekstrakt z papryk, kapsantyna, kapsorubina
- E 162 Czerwień buraczana, betanina
- E 163 Antocyjany
- E 170 Węglan wapnia
- E 171 Ditlenek tytanu
- E 172 Tlenki i wodorotlenki żelaza

Część 2

Następujące barwniki mogą być używane pojedynczo lub w połączeniu w następującej żywności wymienionej poniżej do maksymalnego poziomu określonego w tabeli. Jednakże dla bezalkoholowych napojów aromatyzowanych, lodów jadalnych, deserów, wyrobów piekarskich i słodczy barwniki mogą być używane do granicy wskazanej w odpowiedniej tabeli, ale ilości barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie mogą przekraczać 50 mg/kg lub 50 mg/l.

E 100	Kurkumina
E 102	Tartrazyna
E 104	Żółcień chinolinowa
E 110	Żółcień pomarańczowa S
E 120	Koszenila, kwas karminowy
E 122	Azorubina
E 124	Czerwień koszenilowa
E 129	Czerwień allura
E 131	Błękit patentowy V
E 132	Indygotyna
E 133	Błękit brylantowy FCF
E 142	Zieleń S
E 151	Czerń brylantowa BN
E 155	Brąz HT
E 160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C 30)
E 161b	Luteina

Środki spożywcze	Poziom maksymalny
Niealkoholowe napoje aromatyzowane	100 mg/l
Kandyzowane owoce i warzywa, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Półprodukty z czerwonych owoców	200 mg/kg
Słodycze	300 mg/kg
Dekoracje i powłoczki	500 mg/kg
Wyroby piekarskie (na przykład: viennoiserie, herbatniki, wafle, ciastka)	200 mg/kg
Lody jadalne	150 mg/kg
Przetworzony ser aromatyzowany	100 mg/kg
Desery zawierające aromatyzowane przetwory mleczne	150 mg/kg
Sosy, przyprawy (na przykład: proszek curry, tandoori), ogórki konserwowe, dodatki zaostrażające smak, chutney oraz piccalilli	500 mg/kg

Środki spożywcze	Poziom maksymalny
Musztarda	300 mg/kg
Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	100 mg/kg
Wstępnie obgotowane skorupiaki	250 mg/kg
Zamienniki łososia	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Ikra ryb	300 mg/kg
Wędzone ryby	100 mg/kg
„Przekąski”: suche, pikantno-ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe	
— wyciskane lub powiększane pikantne przekąski	200 mg/kg
— Inne pikantne przekąski oraz pikantne orzechy powlekane	100 mg/kg
Jadalna skóra sera oraz jadalne osłonki	<i>quantum satis</i>
Produkty dietetyczne mające na celu kontrolowanie wagi, zastępujące całkowite dzienne przyjmowanie pokarmu lub poszczególny posiłek	50 mg/kg
Produkty dietetyczne oraz odżywcze preparaty uzupełniające dietę do użycia pod nadzorem lekarskim	50 mg/kg
Dodatki uzupełniające do żywności w postaci płynnej	100 mg/l
Dodatki uzupełniające do żywności w postaci stałej	300 mg/kg
Zupy	50 mg/kg
Mięso i ryby analogicznie oparte na białkach roślinnych	100 mg/kg
Napoje alkoholowe (włączając produkty o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj.), z wyjątkiem tych wymienionych w załączniku II lub III	200 mg/l
Aromatyzowane wina, aromatyzowane napoje na bazie wina, aromatyzowane koktajle na bazie wina, jak określono w rozporządzeniu (EWG) nr 1601/91, z wyjątkiem tych wymienionych w załączniku II lub III	200 mg/l
Wino owocowe (niemusujące, musujące) wino z jabłek (z wyjątkiem cidre bouche) i wino z gruszek aromatyzowane wina owocowe, wino z jabłek i wino z gruszek	200 mg/l