



EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV 95/2/EG
av den 20 februari 1995
om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel

EUROPAPARLAMENTETS OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 100a i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ⁽¹⁾,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ⁽²⁾,

i enlighet med det förfarande som anges i artikel 189b i fördraget ⁽³⁾,

med beaktande av rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel ⁽⁴⁾, särskilt artikel 3.2 i detta, och

med beaktande av följande:

Skillnaderna mellan olika nationella lagar om konserveringsmedel, antioxidationsmedel och andra tillsatser samt villkoren för deras användning hindrar fri rörlighet för livsmedel och kan skapa ojämlika konkurrensvillkor.

Skyddet för konsumenten bör vara det primära målet för regler om livsmedelstillsatser och deras användningsvillkor.

Det är ostridigt att oberedda livsmedel och vissa andra livsmedel bör vara fria från livsmedelstillsatser.

Vissa av dessa tillsatser bör mot bakgrund av den senaste tillgängliga vetenskapliga och toxikologiska informationen endast få användas i vissa livsmedel och på vissa villkor.

Det är nödvändigt att tillämpa strikta regler för användningen av tillsatser i modersmjölksersättning, tillskottsnäring och avvänjningskost till spädbarn och småbarn, som behandlas i rådets direktiv 89/398/EEG av den 3 maj 1989 om tillnärmning av medlemsstaternas lagar gällande livsmedel för särskilda näringsändamål ⁽⁵⁾, särskilt artikel 4.1 e i detta.

Detta direktiv rör inte sådana bestämmelser som gäller för sötningsmedel och färgämnen.

I avvaktan på särskilda bestämmelser i enlighet med rådets direktiv 91/414/EEG av den 15 juli 1991 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden ⁽⁶⁾ och rådets direktiv 90/642/EEG av den 27 november

⁽¹⁾ EGT nr C 206, 13. 8. 1992, s. 12, EGT nr C 189, 13. 7. 1993, s. 11.

⁽²⁾ EGT nr C 108, 19. 4. 1993, s. 26.

⁽³⁾ Europaparlamentets yttrande den 26 maj 1993 (EGT nr C 176, 28.6.1993, s. 117), bekräftat den 2.12.1993 (EGT nr C 342, 20.12.1993), rådets gemensamma ståndpunkter av den 10 mars 1994 (EGT nr C 172, 24.6.1994, s. 4) och Europaparlamentets beslut av den 16 november 1994 (EGT nr C 341, 5.12.1994).

⁽⁴⁾ EGT nr L 40, 11. 2. 1989, s. 27.

⁽⁵⁾ EGT nr L 186, 30. 6. 1989, s. 27.

⁽⁶⁾ EGT nr L 230, 19. 8. 1991, s. 1. Direktivet senast ändrat genom kommissionens förordning (EEG) nr 3600/92 (EGT nr L 366, 15. 12. 1992, s. 10).

▼B

1990 om fastställande av gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i och på produkter av vegetabiliskt ursprung inklusive frukt och grönsaker ⁽¹⁾, gäller bestämmelserna i detta direktiv tillfälligt för vissa ämnen som hör till denna kategori.

Kommissionen skall anpassa gemenskapsbestämmelserna till bestämmelserna i detta direktiv.

Vetenskapliga livsmedelskommittén har hörts om de ämnen som ännu inte är föremål för någon gemenskapsbestämmelse.

Det är nödvändigt att bestämmelserna i detta direktiv inkluderar särskilda bestämmelser om tillsatser till vilka hänvisning sker i andra gemenskapsbestämmelser.

När ett beslut om huruvida ett visst livsmedel hör till en viss livsmedelskategori fattas är det önskvärt att förfarandet för samråd med Ständiga livsmedelskommittén följs.

Ändringar av befintliga renhetskriterier för andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel och nya specifikationer för vilka renhetskriterier inte finns skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 11 i direktiv 89/107/EEG.

Vetenskapliga livsmedelskommittén har ännu inte yttrat sig om mjölbehandlingsmedel, som kommer att bli föremål för ett särskilt direktiv.

Detta direktiv ersätter direktiven 64/54/EEG ⁽²⁾, 70/357/EEG ⁽³⁾, 74/329/EEG ⁽⁴⁾ och 83/463/EEG ⁽⁵⁾. Dessa direktiv upphör härmed att gälla.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1***▼M2**

1. Detta direktiv är ett särdirektiv och utgör i enlighet med artikel 3 i direktiv 89/107/EEG en del av det uttömmande direktivet och gäller för andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel. Det skall inte tillämpas på andra enzymer än dem som nämns i bilagorna.

▼B

2. Endast tillsatser som uppfyller Vetenskapliga livsmedelskommitténs krav får användas i livsmedel.

3. I detta direktiv förstås med

- a) "konserveringsmedel": ämnen som förlänger hållbarheten hos livsmedel genom att skydda dem mot nedbrytning av mikroorganismer,
- b) "antioxidationsmedel": ämnen som förlänger hållbarheten hos livsmedel genom att skydda dem mot oxidering som härskning av fett och missfärgning,

▼M7

- c) "bärare, inbegripet lösningsmedel som används som bärare": ämnen, som används för att lösa upp, späda, dispergera eller på annat sätt ändra den fysiska formen av en livsmedelstillsats eller arom utan att ändra dess funktion (och utan att själva ha någon teknisk effekt), för att underlätta hanteringen, tillsättningen eller användningen av livsmedelstillsatsen eller aromen,

⁽¹⁾ EGT nr L 350, 14. 12. 1990, s. 71.

⁽²⁾ EGT nr 12, 27. 1. 1964, s. 161/64.

⁽³⁾ EGT nr L 157, 18. 7. 1970, s. 31.

⁽⁴⁾ EGT nr L 189, 12. 7. 1974, s. 1.

⁽⁵⁾ EGT nr L 255, 15. 9. 1983, s. 1.

▼B

- d) ”syror”: ämnen som ökar surheten hos ett livsmedel och/eller ger det en syrlig smak,
- e) ”surhetsreglerande medel”: ämnen som förändrar eller styr ett livsmedels surhet eller alkalinitet,
- f) ”klumpförebyggande medel”: ämnen som gör att livsmedel i pulverform ska rinna lättare och inte klumpa ihop sig,
- g) ”skumdämpningsmedel”: ämnen som förhindrar eller minskar skumbildning,
- h) ”fyllnadsmedel”: ämnen som bidrar till att öka livsmedlets volym utan att väsentligt bidra till dess näringsinnehåll,
- i) ”emulgeringsmedel”: ämnen som gör det möjligt att bibehålla en homogen blandning av två eller flera icke blandbara ämnen som olja och vatten i ett livsmedel,
- j) ”smältsalter”: ämnen som omvandlar proteiner i ost till en fördelad form och ger en homogen fördelning av fett och andra komponenter,
- k) ”konsistensmedel”: ämnen som gör eller håller frukt och grönsaker fasta eller spröda eller som reagerar med geleringsmedel och bildar eller förstärker en gel,
- l) ”smakförstärkare”: ämnen som förstärker smaken och/eller doften hos ett livsmedel,
- m) ”skumbildande medel”: ämnen som gör det möjligt att skapa en homogen blandning med en gas i ett flytande eller fast livsmedel,
- n) ”geleringsmedel”: ämnen som ger ett livsmedel viss konsistens genom att bilda en gel,
- o) ”ytbehandlingsmedel”: ämnen som när de appliceras på ytan av ett livsmedel ger ett blankt utseende eller ett skyddande lager,
- p) ”fuktighetsbevarande medel”: ämnen som förhindrar uttorkning av livsmedel genom att minska effekten av atmosfär med låg fuktighet, eller förbättrar upplösningen av pulver i vattenlösningar,
- q) ”modifierad stärkelse”: ämnen som framställs genom en eller flera kemiska behandlingar av ätlig stärkelse, som kan ha undergått fysikalisk behandling eller enzymbehandling och som kan ha gjorts flytande med syra eller alkali eller vara blekt,
- r) ”förpackningsgaser”: andra gaser än luft som fylls i en behållare för livsmedel före, under eller efter att livsmedlet fyllts i den,
- s) ”drivgaser”: andra gaser än luft som driver ut ett livsmedel ur en behållare,
- t) ”bakpulver”: ämnen eller kombinationer av ämnen som frigör gaser och därigenom ökar volymen på en deg eller smet,
- u) ”komplexbildare”: ämnen som bildar kemiska komplex med metalljoner,

▼M6

- v) ”stabiliseringsmedel”: ämnen som gör det möjligt att bevara ett livsmedels fysiska och kemiska egenskaper. Stabiliseringsmedel inkluderar ämnen som gör det möjligt att bibehålla en homogen blandning av två eller flera icke blandbara ämnen i ett livsmedel, ämnen som stabiliserar, bevarar eller förstärker ett livsmedels färg samt ämnen som ökar ett livsmedels bindande egenskaper, inklusive genom att bilda tvärgående bindningar mellan proteiner så att delar av livsmedel kan bindas samman till ett rekonstituerat livsmedel,

▼B

- w) ”förtjockningsmedel”: ämnen som ökar livsmedlets viskositet.

▼B

4. Andra mjölbehandlingsmedel än emulgeringsmedel är ämnen som tillsätts till mjöl eller deg i syfte att förbättra dess bakförmåga.
5. I detta direktiv anses inte följande som tillsatser
- a) ämnen som används vid behandling av dricksvatten enligt direktiv 80/778/EEG ⁽¹⁾,
 - b) pektinhaltiga produkter utvunna ur torkade pressrester av äpple eller skal av citrusfrukter, eller en blandning av båda, genom behandling med utspädd syra följt av delvis neutralisering med natrium- eller kaliumsalter ("flytande pektin"),
 - c) tuggummibaser,
 - d) vitt eller gult dextrin, rostad eller dextrinerad stärkelse, stärkelse som är modifierad med behandling med syra eller alkali, blekt stärkelse, fysikaliskt modifierad stärkelse och stärkelse som behandlats med amylolytiska enzymer,
 - e) ammoniumklorid,
 - f) blodplasma, ätbart gelatin, proteinhydrolysater och deras salter, mjölkprotein och gluten,
 - g) aminosyror och deras salter, förutom glutaminsyra, glycin, cystein och cystin och deras salter som inte har någon tillsatsfunktion,
 - h) kaseinater och kasein,
 - i) inulin.

*Artikel 2***▼M2**

1. I livsmedel får endast ämnen som nämns i bilagorna I, III, IV och V användas för de ändamål som nämns i artikel 1.3 och 1.4.
2. Livsmedelstillsatserna i bilaga I tillåts i livsmedel för de i artikel 1.3 och 1.4 nämnda ändamålen med undantag för livsmedlen i bilaga II, enligt *quantum satis*-principen.

▼B

3. Utom i fall då detta särskilt anges gäller punkt 2 inte för
 - a) — oberoende livsmedel
 - honung som definieras i direktiv 74/409/EEG ⁽²⁾
 - icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung
 - smör

▼M2

- pastöriserad och steriliserad (inklusive UHT-behandlad) mjölk (inklusive helmjölk, skummjölk och lättmjölk) och vanlig pastöriserad grädde.

▼B

- ej smaksatta, syrade mjölkprodukter med levande mikroorganismer
- naturligt mineralvatten som det definieras i direktiv 80/777/EEG ⁽³⁾ och källvatten
- kaffe (med undantag av smaksatt snabbkaffe) och kaffeextrakt
- ej smaksatta teblad

⁽¹⁾ EGT nr L 229, 30.8.1980, s. 11. Direktivet senast ändrat genom direktiv 91/692/EEG (EGT nr L 377, 31.12.1991, s. 48).

⁽²⁾ EGT nr L 221, 12.8.1974, s. 10.

⁽³⁾ EGT nr L 229, 30.8.1980, s. 1.

▼B

— sockerarter som är definierade i direktiv 73/437/EEG ⁽¹⁾

▼M2

— torkad pasta utom sådan som är glutenfri och/eller är avsedd för lågprotein diet, i enlighet med direktiv 89/398/EEG.

▼B

— naturlig, ej smaksatt kärnmjölk (med undantag av steriliserad kärnmjölk)

med oberedda livsmedel avses i detta direktiv livsmedel som inte har undergått någon behandling som lett till någon betydande ändring av dess ursprungliga tillstånd, det kan dock t.ex. ha blivit utskuret, uppskuret, delat, urbenat, finhackat, flått, skrapat, malet, skuret, tvättat, ansat, djupfryst eller fryst, kylt, förmalet eller skalat, packat eller opackat,

b) livsmedel för spädbarn och småbarn som avses i direktiv 89/398/EEG, inklusive livsmedel för sjuka spädbarn och småbarn, för vilka livsmedelsbestämmelserna i bilaga 6 gäller.

c) livsmedel som nämns i bilaga 2, som endast får innehålla de tillsatser som anges i den bilagan och de tillsatser som avses i bilagorna 3 och 4, enligt där angivna villkor.

4. Tillsatser som nämns i bilagorna 3 och 4 får endast användas i de livsmedel som anges i dessa bilagor och enligt där angivna villkor.

5. Endast de tillsatser som nämns i bilaga 5 får användas som bärare eller lösningsmedel för livsmedelstillsatser och måste användas enligt där angivna villkor.

6. Bestämmelserna i detta direktiv skall även gälla motsvarande livsmedel avsedda för särskilda näringsändamål enligt direktiv 89/398/EEG.

7. Maximihalterna i bilagorna gäller — om inget annat anges — för livsmedel så som de marknadsförs.

8. I bilagorna till detta direktiv avses med "quantum satis" att det inte finns någon angiven maximihalt. Tillsatserna skall dock användas enligt god tillverkningssed och inte i större mängder än vad som behövs för att uppnå det önskade syftet under förutsättning att konsumenten inte vilseleds.

*Artikel 3***▼M6**

1. Tillsatser i livsmedel är tillåtna

a) i sammansatta livsmedel, utom de som nämns i artikel 2.3, i den utsträckning som tillsatsen är tillåten för någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet,

b) i ett livsmedel till vilket en arom har tillsatts i den utsträckning som livsmedelstillsatsen är tillåten för aromen i enlighet med detta direktiv och har överförs till livsmedlet via aromen, förutsatt att livsmedelstillsatsen inte har någon teknisk funktion i det slutliga livsmedlet, eller

c) om livsmedlet uteslutande är avsett att användas vid beredningen av ett sammansatt livsmedel och i en sådan utsträckning att det sammansatta livsmedlet uppfyller bestämmelserna i det här direktivet.

▼B

2. Punkt 1 gäller inte modersmjölkersättning, tillskottsnäring och ►M7 spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◄, som avses i direktiv 89/398/EEG, utom när detta särskilt anges.

⁽¹⁾ EGT nr L 356, 27.12.1973, s. 71.

▼M6

3. Mängden tillsatser i aromer skall begränsas till den minsta mängd som behövs för att garantera aromernas säkerhet och kvalitet och för att göra dem lättare att lagra. Förekomsten av tillsatser i aromer får heller inte vilseleda konsumenterna eller utgöra ett hot mot deras hälsa. Om en tillsats har en teknisk funktion i ett livsmedel till följd av att en arom använts skall den betraktas som en tillsats till livsmedlet och inte som en tillsats till aromen.

▼B*Artikel 4*

Detta direktiv skall gälla utan att det påverkar tillämpningen av särdirektiv som tillåter användningen av tillsatser som nämns i bilagorna som sötningsmedel eller färgämnen.

Artikel 5

När det är nödvändigt kan det i enlighet med förfarandet i artikel 6 i detta direktiv beslutas

— om ett visst livsmedel som inte var kategoriserat när detta direktiv antogs tillhör en livsmedelskategori som avses i artikel 2 eller i en av bilagorna,

eller

— om en tillsats som nämns i bilagorna och som tillåts i ”quantum satis” används enligt de kriterier som avses i artikel 2,

eller

— om ett ämne är en tillsats enligt innebörden av artikel 1.

▼M5*Artikel 6*

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa, nedan kallad ”kommittén”, inrättad genom artikel 58 i förordning (EG) nr 178/2002 ⁽¹⁾.

2. När det hänvisas till denna artikel skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG ⁽²⁾ tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

3. Kommittén skall själv anta sin arbetsordning.

▼B*Artikel 7*

Medlemsstaterna skall inom tre år efter detta direktivs ikraftträdande inrätta system för att övervaka konsumtionen och användningen av tillsatser och rapportera sina resultat till kommissionen.

Kommissionen skall överlämna en rapport till Europaparlamentet och rådet inom fem år efter att detta direktiv har trätt i kraft om de ändringar som har skett på marknaden för tillsatser, användningsnivåer och konsumtion.

⁽¹⁾ EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.

⁽²⁾ Rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter (EGT L 184, 17.7.1999, s. 23).

▼B

Enligt de allmänna kriterierna i punkt 4 i bilaga 2 till direktiv 89/107/EEG, skall kommissionen inom fem år efter det att detta direktiv har trätt i kraft se över användningsvillkoren som anges i detta direktiv och föreslå nödvändiga ändringar.

Artikel 8

1. Direktiven 64/54/EEG, 70/357/EEG, 74/329/EEG och 83/463/EEG upphävs härmed.
2. Hänvisningar till de direktiv som har upphävts och till renhetskriterierna för vissa livsmedelstillsatser som anges i dem skall härnå efter läsas som hänvisningar till detta direktiv.

Artikel 9

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra bestämmelser som är nödvändiga för att följa detta direktiv senast den 25 september 1996 för att

- senast den 25 september 1996 tillåta handel och användning av produkter som uppfyller kraven i detta direktiv,
- senast den 25 mars 1997 förbjuda handel och användning av produkter som inte uppfyller kraven i detta direktiv, varvid produkter som inte uppfyller direktivet men som har sålts eller märkts före detta datum dock får försäljas tills lagret är slut.

De skall genast informera kommissionen om detta.

När medlemsstater antar dessa bestämmelser skall dessa innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 10

Detta direktiv träder i kraft den sjunde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 11

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B*BILAGA I***TILLSATSER SOM ÄR GENERELLT GODKÄNDA FÖR ANVÄNDNING I LIVSMEDEL TILL VILKA HÄNVISNING INTE SKER I ARTIKEL 2.3***Att observera*

1. Tillsatserna i den här listan får tillsättas i alla livsmedel med undantag för dem som anges i artikel 2.3 enligt "quantum satis"-principen.

▼M6

2. Ämnena som räknas upp under numren E 407, E 407a och E 440 får standardiseras med sockerarter om detta anges som tillägg till numret och beteckningen.

▼B

3. Symbolförklaringar:

* Tillsatserna E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 och ►**M3** E 949 ◀ får även användas i de livsmedel som anges i artikel 2.3.

Tillsatserna E 410, E 412, E 415 och E 417 får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rekonstrueras genom tillsats av vatten före intag.

▼M7

4. Ämnena som räknas upp under numren 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 och E 440 får inte användas i gelégodis i minibägare, som i detta direktiv definieras som gelégodis av fast konsistens som ligger i halvhårda minibägare eller minikapslar och som är avsett att ätas i en enda tugga genom att man trycker på minibägaren eller minikapseln så att godiset skjuts in i munnen.

▼B

E nr	Namn
E 170	Kalciumkarbonat
E 260	Ättiksyra
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetater
	(i) Natriumacetat
	(ii) Natriumväteacetat (natriumdiacetat)
E 263	Kalciumacetat
E 270	Mjölksyra
E 290	Koldioxid*
E 296	Äppelsyra
E 300	Asorbinsyraestrar av fettsyror
E 301	Natriumaskorbat
E 302	Kalciumaskorbat
E 304	Asorbinsyraestrar av fettsyror
	(i) Askorbylpalmitat
	(ii) Askorbylstearat
E 306	Tokoferolkoncentrat
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol

▼M6**▼B**

▼B

E nr	Namn
E 322	Lecitin
E 325	Natriumlaktat
E 326	Kaliumlaktat
E 327	Kalciumlaktat
E 330	Citronsyra
E 331	Natriumcitrater
	(i) Mononatriumcitrater
	(ii) Dinatriumcitrater
	(iii) Trinatriumcitrater
E 332	Kaliumcitrater
	(i) Monokaliumcitrater
	(ii) Trikaliumcitrater
E 333	Kalciumcitrater
	(i) Monokalciumcitrater
	(ii) Dikalciumcitrater
	(iii) Trikalciumcitrater
E 334	L-Vinsyra
E 335	Natriumtartrater
	(i) Mononatriumtartrater
	(ii) Dinatriumtartrater
E 336	Kaliumtartrater
	(i) Monokaliumtartrater
	(ii) Dikaliumtartrater
E 337	Natriumkaliumtartrater
E 350	Natriummalater
	(i) Natriummalat
	(ii) Natriumvätemalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Kalciummalater
	(i) Kalciummalat
	(ii) Kalciumvätemalat
E 354	Kalcium-L-tartrater
E 380	Triammoniumcitrater
E 400	Alginsyra
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Kalciumalginat
E 406	Agar
E 407	Karragenan

▼ M1

E nr	Namn
E 407a	Bearbetad Eucheuma-alg
▼ <u>B</u>	
E 410	Fruktkärnmjöl #
E 412	Guarkärnmjöl #
E 413	Dragant
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xantangummi #
E 417	Taragummi #
E 418	Gellangummi
E 422	Glycerol
E 440	Pektiner
	(i) pektin
	(ii) amiderat pektin
E 460	Cellulosa
	(i) Mikrokristallinsk cellulosa
	(ii) Cellulosapulver
E 461	Metylcellulosa
▼ <u>M7</u>	
E 462	Etylcellulosa
▼ <u>B</u>	
E 463	Hydroxietylcellulosa
E 464	Hydroxietylmetylcellulosa
E 465	Metyletylcellulosa
E 466	Karboximetylcellulosa
	Natriumkarboximetylcellulosa
▼ <u>M6</u>	
	Cellulosagummi
▼ <u>M2</u>	
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa
▼ <u>M6</u>	
	Enzymatiskt hydrolyserad cellulosagummi
▼ <u>B</u>	
E 470a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror
E 470b	Magnesiumsalter av fettsyror
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar
E 472b	Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar
E 472d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar
E 472f	Blandning av mono- och diglyceriders ättiksyra- och vinsyraestrar
E 500	Natriumkarbonater

▼B

E nr	Namn
	(i) Natriumkarbonat
	(ii) Natriumvätekarbonat
	(iii) Natriumseskvikarbonat
E 501	Kaliumkarbonater
	(i) Kaliumkarbonat
	(ii) Kaliumvätekarbonat
E 503	Ammoniumkarbonat
	(i) Ammoniumkarbonat
	(ii) Ammoniumvätekarbonat
E 504	Magnesiumkarbonat
	(i) Magnesiumkarbonat
	(ii) Magnesiumhydroxikarbonat (syn.: Magnesiumvätekarbonat)
E 507	Saltsyra
E 508	Kaliumklorid
E 509	Kalciumklorid
E 511	Magnesiumklorid
E 513	Svavelsyra
E 514	Natriumsulfater
	(i) Natriumsulfat
	(ii) Natriumvätesulfat
E 515	Kaliumsulfater
	(i) Kaliumsulfat
	(ii) Kaliumvätesulfat
E 516	Kalciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Kalciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Kalciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fettsyror
E 574	Glukonsyra
E 575	Glukonsyrans deltalakton

▼ B

E nr	Namn
E 576	Natriumglukonat
E 577	Kaliumglukonat
E 578	Kalciumglukonat
E 640	Glycin och dess natriumsalt

▼ M2

E 920	L-Cystein ⁽¹⁾
-------	--------------------------

▼ B

E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Kväve*
E 942	Dikväveoxid*
E 948	Syre*

▼ M3

E 949	Väte*
-------	-------

▼ M2

E 1103	Invertas
--------	----------

▼ B

E 1200	Polydextros
E 1404	Oxiderad stärkelse
E 1410	Monostärkelsefosfat
E 1412	Distärkelsefosfat
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat
E 1420	Stärkelseacetat
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat
E 1440	Hydroxipropylstärkelse
E 1442	Hydroxipropyldestärkelsefosfat
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse

▼ M2

E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse
--------	-------------------------------

⁽¹⁾ Får användas endast som mjölbehandlingsmedel.

▼ B

BILAGA II

LIVSMEDEL I VILKA ENDAST VISSA TILLSATSER I BILAGA I FÅR ANVÄNDAS

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt		
Kakao och chokladprodukter som är definierade i direktiv 73/241/EEG (1)	E 330	Citronsyra	0,5 %	
	E 322	Lecitin	<i>quantum satis</i>	
	E 334	L-Vinsyra	0,5 %	
	E 422	Glycerinol	<i>quantum satis</i>	
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	
	► <u>M6</u> E 170 ◀	► <u>M6</u> Kalciumkarbonat ◀	} 7 % av fettfri torrsubstans uttryckt som kaliumkarbonater	
	E 500	Natriumkarbonater		
	E 501	Kaliumkarbonater		
	E 503	Ammoniumkarbonater		
	E 504	Magnesiumkarbonater		
	E 524	Natriumhydroxid		
	E 525	Kaliumhydroxid		
	E 526	Kalciumhydroxid		
	E 527	Ammoniumhydroxid		
	E 528	Magnesiumhydroxid		
	E 530	Magnesiumoxid		
E 414	Gummi arabicum	} endast som ytbehandling <i>quantum satis</i>		
E 440	Pektin			
E 472 c	Citronsyrastrar av mono och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>B</u>	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>	
	E 296	Äppelsyra	3 g/l	
	Nektar enligt definition i	E 330	Citronsyra 5 g/l (SIC!)	(SIC! 5 g/l)
		E 270	Mjölksyra	5 g/l
	Druvjuice enligt definition i direktiv 93/77/EEG	► <u>M6</u> E 170 ◀	► <u>M6</u> Kalciumkarbonat ◀	<i>quantum satis</i>
		E 336	Kaliumtartrater	<i>quantum satis</i>
	Fruktjuicer enligt definition i direktiv 93/77/EEG	E 330	Citronsyra	3 g/l
	Extra sylt och extra gelé enligt definition i direktiv 79/693/EEG (3)	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>
		E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
		E 296	Äppelsyra	
E 300		Ascorbinsyra		
E 327		Kalciumlaktat		

▼ B

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt
	E 330 Citronsyra E 331 Natriumcitrat E 333 Kalciumcitrat E 334 L-Vinsyra E 335 Natriumtartrat E 350 Natriummalat	
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
Sylt, gelé och marmelader enligt definition i direktiv 79/693/EEG och andra liknande fruktsmörgåspålägg, inklusive produkter med lågt kaloriinnehåll	E 440 Pektiner	<i>quantum satis</i>
	E 270 Mjölksyra E 296 Äppelsyra E 300 Askorbinsyra E 327 Kalciumlaktat E 330 Citronsyra E 331 Natriumcitrat E 333 Kalciumcitrat E 334 L-Vinsyra E 335 Natriumtartrat E 350 Natriummalat	<i>quantum satis</i>
	E 400 Alginsyra E 401 Natriumalginat E 402 Kaliumalginat E 403 Ammoniumalginat E 404 Kalciumalginat E 406 Agar-Agar E 407 Karragenan E 410 Fruktkärnmjöl E 412 Guarkärnmjöl E 415 Xantangummi E 418 Gellangummi	10 g/kg (var för sig eller i kombination)
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
	E 509 Kalciumklorid E 524 Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>
Helt eller delvis torkad mjölk enligt definition i direktiv 76/118/EEG (4)	E 300 Askorbinsyra E 301 Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>

▼ M2▼ B

▼ B

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt
	E 304 Askorbinsyraestrar av fettsyror	
	E 322 Lecitin	
	E 331 Natriumcitrat	
	E 332 Kaliumcitrat	
	E 407 Karragenan	
	E 500 ii) Natriumbikarbonat	
	E 501 ii) Kaliumbikarbonat	
	E 509 Kalciumklorid	

▼ M2

Vanlig pastöriserad grädde	E 401 Natriumalginat	<i>quantum satis</i>
	E 402 Kaliumalginat	
	E 407 Karragenan	
	E 466 Natriumkarboximetilcellulosa	
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	

▼ B

► <u>M2</u> Frysta och djupfrysta oberoedda frukter och grönsaker; färdigförpackade, kylda, oberoedda frukter och grönsaker som är färdiga att konsumeras samt färdigförpackad oberoedd och skalad potatis. ◀	► <u>M6</u> E 296 ◀ ► <u>M6</u> Äppelsyra ◀	► <u>M6</u> <i>quantum satis</i> (endast för skalad potatis) ◀
Fruktkompott	E 300 Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumaskorbat	
	E 302 Kalciumaskorbat	
	E 330 Citronsyra	
	E 331 Natriumcitrat	
	E 332 Kaliumcitrat	
	E 440 Pektin	<i>quantum satis</i> (endast för annan fruktompott än äpple)
	E 509 Kalciumklorid	
	E 333 Kalciumcitrat	

▼ M6▼ B

Oberoedd fisk, oberoedda kräft- och blötdjur, inklusive frysta och djupfrysta produkter	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
Snabbris	E 472a Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	

▼ B

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt	
Icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung (med undantag av jungfruolja och olivolja)	E 304	Asorbinsyraestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>
	E 306	Tokoferolkoncentrat	
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gamma-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
	E 322	Lecitin	30 g/l
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	10 g/l
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumcitrat	
	E 332	Kalciumcitrat	
E 333	Kalciumcitrat		

▼ M2

Icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung (andra än jungfruolja och olivolja) särskilt avsedda för matlagning och/eller stekning eller för tillredning (SIC! tillberedning) av steksky	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 300	Asorbinsyra	
	E 304	Asorbinsyraestrar av fettsyror	
	E 306	Tokoferolkoncentrat	
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gamma-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
	E 322	Lecitin	30 g/l
	E 471	Mono- och diglycerider av citronsyraestrar	10 g/l
	E 472c	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
E 330	Citronsyra		
E 331	Natriumcitrat		
E 332	Kalciumcitrat		
E 333	Kalciumcitrat		

▼ B

Raffinerad olivolja, inklusive olja av olivpressrester	E 307	Alfa-tokoferol	200 mg/l
--	-------	----------------	----------

▼ M7

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt
Lagrad ost	E 170 Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>
	E 504 Magnesiumkarbonater	
	E 509 Kalciumklorid	
	E 575 Glukonsyrans delta-lak-ton	
	E 500ii Natriumvätekarbonat	

▼ B

Mozzarella och vassleost	► <u>M2</u> E 260 ◀ ◀ <u>M2</u> Ättiksyra ◀	► <u>M2</u> <i>quantum satis</i> ◀
	E 270 Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 330 Citronsyra	

▼ M6

	E 460 ii) Cellulosapulver	<i>quantum satis</i> (endast för riven och skivad ost)
	E 575 Glukonsyrans deltalak-ton	

▼ B

Frukt och grönsaker i burk och glas	E 260 Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
	E 261 Kaliumacetat	
	E 262 Natriumacetater	
	E 263 Kalciumacetat	
	E 270 Mjölksyra	

▼ M2

	E 296 Äppelsyra	<i>quantum satis</i>
	E 300 L-Askorbinsyra	
	E 301 Natriumaskorbat	
	E 302 Kalciumaskorbat	
	E 325 Natriumlaktat	
	E 326 Kaliumlaktat	
	E 327 Kalciumlaktat	
	E 330 Citronsyra	
	E 331 Natriumcitrat	
	E 332 Kaliumcitrat	
	E 333 Kalciumcitrat	
	E 334 L-Vinsyra	
	E 335 Natriumtartrat	
	E 336 Kaliumtartrat	
	E 337 Natriumkaliumtartrat	
	E 509 Kalciumklorid	
	E 575 Glukonsyrans deltalak-ton	

▼ B

▼ **B**

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt
<i>Gehakt</i>	► <u>M2</u> E 300 ◀ ► <u>M2</u> Askorbinsyra ◀ ► <u>M2</u> E 301 ◀ ► <u>M2</u> Natriumaskorbat ◀ ► <u>M2</u> E 302 ◀ ► <u>M2</u> Kalciumaskorbat ◀ E 330 Citronsyra E 331 Natriumcitrater E 332 Kaliumcitrater E 333 Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>
Färdigpackade tillredningar av färskt hackat kött	E 300 L-Askorbinsyra E 301 Natriumaskorbat E 302 Kalciumaskorbat E 330 Citronsyra E 331 Natriumcitrater E 332 Kaliumcitrater E 333 Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>
Bröd endast tillverkat av vetemjöl vatten jäst eller surdeg, salt	E 260 Ättiksyra E 261 Kaliumacetat E 262 Natriumacetat E 263 Kalciumacetat E 270 Mjölksyra E 300 L-Askorbinsyra E 301 Natriumaskorbat E 302 Kalciumaskorbat E 304 Askorbinsyraestrar av fettsyror E 322 Lecitin E 325 Natriumlaktat E 326 Kaliumlaktat E 327 Kalciumlaktat E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror E 472a Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar E 472d Mono- och diglyceriders vinsyraestrar E 472e Mono- och diglyceriders diacetylvinsyraestrar E 472f Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglyceriders fettsyror	<i>quantum satis</i>

▼B

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt	
<i>Pain courant français;</i> ► M7 <i>Friss búzake-nyér, fehér és félbarna kenyerek</i> ◀	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumacetat	
	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Kalciumacetat	
	E 270	Mjölksyra	
	E 300	L-Askorbinsyra	
	E 301	Natriumaskorbat	
	E 302	Kalciumaskorbat	
	E 304	skorbinsyraestrar av fettsyror	
	E 322	Lecitin	
	E 325	Natriumlaktat	
	E 326	Kaliumlaktat	
	E 327	Kalciumlaktat	
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	
Färsk pasta	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 300	Askorbinsyra	
	E 301	Natrium-L-askorbat	
	E 322	Lecitin	
	E 330	Citronsyra	
	E 334	L-Vinsyra	
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	
Vin, mousserande vin och delvis jäst druvmust	Godkända tillsatser: enligt bestämmelserna i förordningarna (EEG) nr 822/87 ⁽⁵⁾ , (EEG) 4252/88 ⁽⁶⁾ , (EEG) 2332/92 ⁽⁷⁾ och (EEG) 1873/84 ⁽⁸⁾ och deras tillämpningsföreskrifter		p.m.
	enligt bestämmelserna i förordning (EEG) nr 1873/84 om tillstånd för försäljning eller spridning för direkt konsumtion av vissa importerade viner som kan ha undergått vinifieringsprocesser som inte anges i förordning (EEG) nr 337/79		
Öl	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 300	Askorbinsyra	
	E 301	Natriumaskorbat	
	E 330	Citronsyra	
	E 414	Gummi arabicum	

▼ **B**

Livsmedel	Tillsats	Maximihalt	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; ► M7 Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ◀	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbat	
Juice och nektar från ananas och passionsfrukt	E 440	Pektiner	3 g/l
	Skivad och riven lagrad ost	► M6 E 170 ◀	► M6 Kalciumkarbonat ◀
E 504		Magnesiumkarbonater	
E 509		Kalciumklorid	
E 575		Glukonsyrans deltalakton	
E 460		Cellulosor	
Smör på syrad grädde	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>
UHT getmjölk	E 331	Natriumcitrater	4 g/l
	Kastanjer i vätska	E 410	Fruktkärnmjöl
E 412		Guarkärnmjöl	
E 415		Xantangummi	

▼ **B**

- (¹) EGT nr L 228, 16.8.1973, s. 23.
Kakao och chokladprodukter med reducerat energiinnehåll eller utan tillsatta sockerarter ingår inte i bilaga 2.
- (²) EGT nr L 244, 30.9.1993, s. 23.
- (³) EGT nr L 205, 13.8.1979, s. 5.
- (⁴) EGT nr L 24, 30.1.1976, s. 49.
- (⁵) EGT nr L 84, 27.3.1987, s. 1.
- (⁶) EGT nr L 373, 31.12.1988, s. 59.
- (⁷) EGT nr L 231, 13.8.1992, s. 1.
- (⁸) EGT nr L 176, 3.7.1984, s. 6.

▼ B

BILAGA III

KONSERVERINGSMEDEL OCH ANTIOXIDATIONSMEDEL SOM ÄR
TILLÅTNA UNDER VISSA BETINGELSER

DEL A:

Sorbater, bensoater och p-hydroxibensoater

E nr	Namn	Förkortning
E 200	Sorbinsyra	} Sa
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Kalciumsorbat	
E 210	Bensoesyra	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Natriumbensoat	
E 212	Kaliumbensoat	
E 213	Calciumbensoat	
E 214	p-Hydroxibensoesyraetyleter	} PHB
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylesterns natrium-salt	
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyleter	
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylesterns natriumsalt	

▼ M7▼ B

(1) Bensoesyra kan finnas i vissa fermenterade produkter som resultat av fermenteringsprocessen enligt god tillverkningssed.

Anmärkning

- Mängderna för alla ovan nämnda tillsatser är uttryckta som fri syra.
- Förkortningarna i tabellen skall tolkas på följande sätt:
 - Sa + Ba: Sa och Ba används var för sig eller i kombination,
 - Sa + PHB: Sa och PHB används var för sig eller i kombination,
 - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba och PHB används var för sig eller i kombination.
- De angivna maximihalterna gäller för konsumtionsfärdiga livsmedel som är beredda enligt tillverkarens instruktioner.

▼B

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Vinbaserade smaksatta drycker inklusive produkter som omfattas av förordning (EEG) nr 1601/91	200					
Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker ⁽¹⁾	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Flytande tekoncentrat och flytande frukt- och örttekoncentrat				600		
Ojäst druvsaft för religiöst bruk				2 000		
Vin som omfattas av förordning (EEG) nr 822/87 ⁽²⁾ , alkoholfritt vin, fruktvin (inklusive alkoholfritt), <i>Made wine</i> , cider och päroncider (inklusive alkoholfri)	200					
<i>Sød ... Saft</i> eller <i>Sødet ... Saft</i>	500	200				
Alkoholfritt öl i fat		200				
Mjöd	200					
Sprit med mindre än 15 volymsprocent alkohol	200	200		400		
Fyllning till ravioli och liknande produkter	1 000					
Sylt, gelé och marmelad med lågt sockerinnehåll och liknande produkter med lågt kaloriinnehåll eller utan socker samt andra fruktbaserade smörgåspålägg <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Frukt och grönsaker som är kanderade, kristalliserade eller glaserade				1 000		
Torkad frukt	1 000					
<i>Frugtgrød</i> och <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				
Frukt- och grönsaksberedningar inklusive fruktbase-rade såser, med undantag av puré, mousse, kompot, sallad och liknande produkter, i plåt- eller glasburk	1 000					
Grönsaker i ättika, saltlake eller olja (med undantag av oliver)				2 000		
Potatisdeg och förstekta potatisskivor	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					

▼ B

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Polenta</i>	200					
▼ <u>M2</u> Oliver och olivbaserade be- redningar	1 000	500		1 000		
▼ <u>B</u> Gelé för köttprodukter (kokta, saltade eller torkade), pastej					1 000	
Ytbehandling av torkade köttprodukter						<i>quantum satis</i>
Halvkonserv av fiskproduk- ter inklusive produkter av fis- krom				2 000		
Saltad, torkad fisk				200		
▼ <u>M7</u> _____						
▼ <u>B</u> <i>Crangon crangon</i> och <i>Cran- gon vulgaris</i> , kokta				6 000		
Färdigpackad ost i skivor	1 000					
Icke lagrad ost	1 000					
Smältost	2 000					
Ost i lag och ost tillsatt med livsmedel	1 000					
Icke-värmebehandlade des- serter baserade på mejeripro- dukter				300		
Koagulerad mjölk	1 000					
Flytande ägg (vita, gula eller hela ägg)				5 000		
Torkade, koncentrerade, frysta och djupfrysta äggpro- dukter	1 000					
Färdigpackat, skivat bröd och rågbröd	2 000					
► <u>M6</u> Färdigpackade, delvis bakade bakverk avsedda för detaljförsäljning och energi- reducerat bröd avsett för de- taljförsäljning ◀	2 000					
Finare bakverk med en vat- tenaktivitet på över 0,65	2 000					
Snacks som baseras på spannmål eller potatis och dragerade nötter					1 000 (Max. 300 PHB)	
Paneringsdeg	2 000					

▼ **B**

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Konfektyrvaror (med undantag av choklad)						1 500 (Max. 300 PHB)
Tuggummi				1 500		
”Toppings” (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass, liknande produkter)	1 000					
Fettemulsioner (med undantag av smör) med fetthinnehåll över 60 %	1 000					
Fettemulsioner med fetthinnehåll mindre än 60 %	2 000					
▼ M2						
Emulgerade såser med ett fetthinnehåll som uppgår till eller överstiger 60 %	1 000	500		1 000		
Emulgerade såser med ett fetthinnehåll som understiger 60 %	2 000	1 000		2 000		
▼ B						
Icke-emulgerade såser				1 000		
Tillredda sallader				1 500		
Senap				1 000		
Smakpreparat				1 000		
Flytande soppa och buljong (med undantag av konserverad)				500		
Sky	1 000	500				
▼ M7						
▼ B						
► M7 Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG (5) ◀ med undantag av livsmedel för spädbarn och småbarn som anges i direktiv 89/398/EEG (3) — bantningsprodukter som är avsedda att ersätta det dagliga intaget av föda eller en enskild måltid				1 500		
▼ M2						
...Mehu och Makeutettu...-Mehu	500	200				
Proteinbaserade kött-, fisk-, kräftdjurs- och bläckfisk- och ostliknande produkter	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					

▼ **M2**

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Semmelknödelteig	2 000					
Ost och ostliknande produkter (endast ytbehandling)	<i>quantum satis</i>					
Kokt rödbeta		2 000				
Kollagenbaserat korvskinn med en vattenaktivitet högre än 0,6	<i>quantum satis</i>					
▼ M7						
▼ M6						
Aromer				1 500		
▼ M7						
Kokta kräftdjur och blötdjur		1 000		2 000		
Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG (*) i flytande form				2 000		

▼ **B**

(¹) Omfattar inte drycker som baseras på mejeriprodukter.

(²) EGT nr L 84, 27.3.1987, s. 1.

(³) EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 27.

► **M7** (⁴) Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG (EGT L 183, 12.7.2002, s. 51). ◀

► **M7** (⁵) Kommissionens direktiv 1999/21/EG (EGT L 91, 7.4.1999, s. 29). ◀

▼ **B**DEL B:
Svaveldioxid och sulfit

E nr	Namn
E 220	Svaveldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumvätesulfid
E 223	Natriumpyrosulfid
E 224	Kaliumpyrosulfid
E 226	Kalciumsulfid
E 227	Kalciumvätesulfid
E 228	Kaliumvätesulfid

Anmärkningar

1. Maximihalterna är uttryckta som SO₂ i mg/kg eller mg/l och som den samlade mängden från alla källor.
2. SO₂-innehåll som understiger 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som närvarande.

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l) Uttryckt som SO ₂
<i>Burger meat</i> med ett grönsaks- eller spannmålsinnehåll på lägst 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> och <i>Butifarra fresca</i>	450
Torkad, saltad fisk av torskfamiljon (<i>Gadidae</i>)	200
▼ M7 Kräftdjur och bläckfisk	
— färska, frysta och djupfrysta	150 (1)
— kräftdjur av familjen <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— upp till 80 st	150 (1)
— mellan 80 och 120 st	200 (1)
— över 120 st	300 (1)
Kräftdjur och bläckfisk	
— kokta	50 (1)
— kokta kräftdjur av familjen <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— upp till 80 st	135 (1)
— mellan 80 och 120 st	180 (1)
— över 120 st	270 (1)
▼ B Torra kex	50
► M7 Stärkelse (med undantag av stärkelse i modersmjölksersättning, tillskottsnäring och beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat) ◀	50
Sagogryn	30
Pärlgryn	30

▼ **B**

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l) Uttryckt som SO ₂
► M2 Torkad potatis ◀	400
Snacks som baseras på spannmål och potatis	50
Skalad potatis	50
Tillredd potatis (inklusive fryst och djupfryst potatis)	100
Potatisdeg	100
Torkade, vita grönsaker	400
Tillredda vita grönsaker, (inklusive frysta och djupfrysta vita grönsaker)	50
Torkad ingefära	150
Torkade tomater	200
Pepparrotspulp	800
Lök, vitlöks- och schalottenlökspulp	300
Grönsaker och frukt i ättika, olja eller saltlake (med undantag av oliver och gul peppar i ättika)	100
Gul peppar i saltlake	500
Tillredd svamp (inklusive fryst svamp)	50
Torkad svamp	100
Torkad frukt	
— aprikoser, persikor, druvor, plommon och fikon	2000
— bananer	1000
— äpplen och päron	600
— övriga (inklusive nötter med skal)	500
Torkad kokosnöt	50
Frukt, grönsaker, angelika och citrusskal som är kanderade, kristalliserade eller glaserade	100
Sylt, gelé och marmelad enligt definition i direktiv 79/693/EEG (med undantag av extra sylt och extra gelé) och andra liknande fruktsmörgåspålägg, inklusive produkter med lågt kalorieinnehåll	50
<i>Jams, Jellies, och Marmalades</i> tillverkade av sulfitbehandlad frukt	100
Fruktbaserade pajfyllningar	100
Smakpreparat som baseras på citronsaft	200
Koncentrerad druvjuice för hemtillverkning av vin	2000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Geléskapande fruktextrakt, flytande pektin för försäljning till konsument	800
Whiteheart-körsbär, uppblött torkad frukt och lichifrukt på glas	100
Citronskivor i glas	250
▼ M2	
Sockerarter enligt definition i direktiv 73/437/EEG med undantag av glukossirap, även torkad	10

▼B

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l) Uttryckt som SO ₂
Glukossirap, även torkad	20
Sirap och melass	70
Andra sockerarter	40
”Toppings” (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass, liknande produkter)	40
Apelsin-, grapefrukt-, äppel- och ananasjuice för servering i cateringverksamhet	50
Lime- och citronjuice	350
Koncentrat som baseras på fruktsaft och som inte innehåller mindre än 2,5 % korn (<i>barley water</i>)	350
Andra koncentrat som baseras på fruktjuice eller finfördelad frukt; <i>capilé groselha</i>	250
Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker som innehåller fruktjuice	20 (endast som överfört från koncentrat)
Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker med ett glukossirapinnehåll på minst 235 g/l	50
Ojäst druvsaft för religiöst bruk	70
Konfektyr som baseras på glukossirap	50 (endast som överfört från glukossirap)
Öl, inklusive öl med låg alkoholhalt och alkoholfritt öl	20
Öl med sekundärjäsning i fatet	50
Vin	enligt bestämmelserna i förordningarna (EEG) nr 822/87, (EEG) nr 4252/88, (EEG) nr 2332/92 och (EEG) nr 1873/84 och deras tillämpningsföreskrifter, (p.m.) enligt bestämmelserna i förordning (EEG) nr 1873/84 om tillstånd om försäljning eller spridning för direkt konsumtion av vissa importerade viner som kan ha undergått vinifieringsprocesser som inte anges i förordning (EEG) nr 337/79.
Alkoholfritt vin	200
<i>Made wine</i>	260
Cider, päroncider, fruktvin, mousserande fruktvin (inklusive alkoholfria produkter)	200
Mjöd	200
Jäst ättika	170
Senap, med undantag av Dijon-senap	250
Dijon-senap	500
Gelatin	50
Kött-, fisk- och kräftdjursliknande produkter som baseras på (SIC!)	200
Marinerade nötter	50

▼M2

▼ M2

Livsmedel	Maximihalt (mg/kg eller mg/l) Uttryckt som SO ₂
Vacuumförpackad sockermajs	100
Destillerade alkoholhaltiga drycker innehållande hela päron	50

▼ M7

<i>Salsicha fresca</i>	450
Bordsdruvor	10
Färska litchifruktar	10 (uppmätt i ätbara delar)

▼ B

(¹) I ätbara delar.

▼ B

DEL C:

Andra konserveringsmedel

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>M6</u>			
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 234	Nisin (¹)	Mannagryns- och tapiokapudding och liknande produkter Lagrad ost och smältost Clotted cream <i>Mascarpone</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 235	Natamycin	Ytbehandling av — hård, halvhård och halvmjuk ost — torkad, saltad korv	1 mg/dm ² yta (finns inte på 5 mm djup)
E 239	Hexametylentetramin	Provolone-ost	25 mg/kg som restmängd, uttryckt som formaldehyd
E 242	Dimetyldikarbonat	Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker Alkohol fria viner Flytande tekoncentrat	250 mg/l tillsatt mängd, restmängder ej påvisbara
E 284	Borsyra	Störägg (Kaviar)	4 g/kg uttryckt som borsyra
E 285	Natriumtetraborat (borax)		

(¹) Denna tillsats kan finnas naturligt i vissa ostar som resultat av fermenteringsprocessen.

▼ M7

E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen (uttryckt som NaNO ₂)	Högsta restmängd (uttryckt som NaNO ₂)
E 249	Kalium-nitrit (^a)	Köttprodukter	150 mg/kg	▶ <u>C1</u> ————— ◀
E 250	Natrium-nitrit (^a)	Steriliserade köttprodukter (Fo > 3,00) (^b)	100 mg/kg	
		Traditionella köttprodukter som saltats genom nedsänkning i bad (1):		

▼M7

E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen (uttryckt som NaNO ₂)	Högsta restmängd (uttryckt som NaNO ₂)
		<p><i>Wiltshire bacon</i> (1.1), <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2) och liknande produkter</p> <p><i>Wiltshire ham</i> (1.1) och liknande produkter</p> <p><i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) och liknande produkter</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Traditionella tordsaltade köttprodukter (2):</p> <p><i>Dry cured bacon</i> (2.1) och liknande produkter</p> <p><i>Dry cured ham</i> (2.1), <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2), <i>Presunto, presunto da pá</i> och <i>paio do lombo</i> (2.3) och liknande produkter</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (2.5) och liknande produkter</p>		<p>► <u>C1</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>► <u>C1</u> 50 mg/kg ◀</p> <p>► <u>C1</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C1</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
		<p>Andra traditionellt saltade köttprodukter (3):</p> <p><i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5) och liknande produkter</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1), och liknande produkter <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)</p>	180 mg/kg	50 mg/kg

▼M7

E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen ►C1 (uttryckt som NaNO ₃) ◄	Högsta restmängd ►C1 (uttryckt som NaNO ₃) ◄
E 251 E 252	Natrium-nitrat (°) Kalium-nitrat (°)	Icke värmebehandlade köttprodukter	150 mg/kg	
		Traditionella köttprodukter som saltats genom nedsänkning i bad (1): <i>Kylmäsavustettu poronliha</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4) <i>Wiltshire bacon</i> och <i>Wiltshire ham</i> (1.1), <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2), <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) och liknande produkter <i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5); och liknande produkter <i>Cured tongue</i> (1.3) Traditionella torrsaltade köttprodukter (2): <i>Dry cured bacon</i> och <i>Dry cured ham</i> (2.1), <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2), <i>Presunto, presunto da pá</i> och <i>paio do lombo</i> (2.3) <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5) och liknande produkter <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg utan tillsats av E 249 eller E 250 10 mg/kg ►C1 ————— ◄ ►C1 250 mg/kg ◄
		Andra traditionellt saltade köttprodukter (3): <i>Rohwürste (Salami och Kantwurst)</i> (3.3) <i>Rohschinken, trocken/nassgepökelt</i> (3.1) och liknande produkter <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4) <i>Saucissons secs</i> (3.6) och liknande produkter <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)	►C1 ————— ◄ ►C1 300 mg/kg (utan tillsats av E 249 eller E 250) ◄ 250 mg/kg (utan tillsats av E 249 eller E 250) 10 mg/kg	250 mg/kg

▼M7

E nr	Namn	Livsmedel	Mängd som högst får tillsättas under framställningen ►C1 (uttryckt som NaNO ₃) ◄	Högsta restmängd ►C1 (uttryckt som NaNO ₃) ◄
		Hård, halvård och halvmjuk ost	150 mg/kg i ystmjölken eller motsvarande halt om tillsatt efter borttagande av vassel och tillsats av vatten	
		Ostliknande produkter som baseras på mejeriprodukter		
		Inlagd sill och skarpsill	500 mg/kg	

- (^a) När nitrit är märkt "för användning i livsmedel" får det endast säljas blandat med salt eller en saltersättning.
- (^b) Fo-värdet 3 motsvarar 3 minuters uppvärmning vid 121 °C (minskning av bakteriehalten på en miljard sporer per 1 000 konserverburkar till en spor per 1 000 konserverburkar).
- (^c) Nitratrater kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitratrater i en svagt sur miljö.
- 1 Köttprodukterna läggs i en saltlösning som innehåller nitriter och/eller nitratrater, salt och andra beståndsdelar. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, t.ex. rökning.
- 1.1 En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer.
- 1.2 Lägg i en saltlösning i 3–5 dagar. Produkten värmebehandlas inte och har en hög vattenaktivitet.
- 1.3 Lägg i en saltlösning i minst 4 dagar och förkokas.
- 1.4 En saltlösning sprutas in i köttet som därefter läggs i en saltlösning i 14–21 dagar, följt av mognad i kallrök under 4–5 veckor.
- 1.5 Lägg i en saltlösning i 4–5 dagar vid 5–7 °C, mognad i normalfallet i 24–40 timmar vid 22 °C, eventuell rökning i 24 timmar vid 20–25 °C och lagring i 3–6 veckor vid 12–14 °C.
- 1.6 Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 2 dagar per kg, följt av stabilisering/mognad.
- 2 Torr saltning innebär att en saltblandning som innehåller nitriter och/eller nitratrater, salt och andra beståndsdelar torrapplieras på köttets yta, följt av en stabiliserings-/mognadsperiod. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.
- 2.1 Torr saltning följt av mognad i minst 4 dagar.
- 2.2 Torr saltning med en stabiliseringsperiod på minst 10 dagar och en mognadsperiod på mer än 45 dagar.
- 2.3 Torr saltning i 10–15 dagar följt av en stabiliseringsperiod på 30–45 dagar och en mognadsperiod på minst 2 månader.
- 2.4 Torr saltning i 3 dagar + 1 dag per kg följt av en veckas eftersaltningstid och en mognadsperiod på 45 dagar till 18 månader.
- 2.5 Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 10–14 dagar, följt av stabilisering/mognad.
- 3 Bad i saltlösning och torr saltning används i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösningen sprutas in i produkten före tillagning. Produkten kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.
- 3.1 Torr saltning och bad i saltlösning används i kombination (utan insprutning av en saltlösning). Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 14–35 dagar, följt av stabilisering/mognad.
- 3.2 Insprutning av saltlösning följt efter minst 2 dagar av tillagning i kokande vatten i högst 3 timmar.
- 3.3 Produkten mognar i minst 4 veckor och har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7.
- 3.4 Mognadsperiod på minst 30 dagar.
- 3.5 Torkad produkt kokas till 70 °C, följt av en 8–12 dagars torknings- och rökningstid. Fermenterade produkter genomgår en fermenteringsprocess i tre stadier under 14–30 dagar följt av rökning.
- 3.6 Rå fermenterad torkad korv utan tillsats av nitriter. Produkten fermenteras vid en temperatur av 18–22 °C eller lägre (10–12 °C) och har sedan en minsta mognadsperiod på 3 veckor. Produkten har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7.

▼B

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsyra Natriumpropionat Kalciumpropionat Kaliumpropionat (¹)	Färdigpackat, skivat bröd och rågbröd	3 000 mg/kg uttryckt som propionsyra
		Energireducerat bröd Färdigpackat, delvis bakat bröd Färdigpackade finare bakverk (inklusive "flour confectionery") med en vattenaktivitet på över 0,65 Färdigpackade Rolls, buns och pitya	2 000 mg/kg uttryckt som propionsyra
		Christmas pudding Färdigpackat bröd	1 000 mg/kg uttryckt som propionsyra
		Färdigpackat <i>pølsebrød</i> , boller och <i>dansk flutes</i>	2 000 mg/kg uttryckt som propionsyra

▼M2

▼ M2

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 1105	Lysozym	Ost och ostliknande produkter (endast ytbehandling)	<i>quantum satis</i>
		Lagrad ost	<i>quantum satis</i>
		Vin enligt förordning (EG) nr 1493/1999 ⁽²⁾ och dess tillämpningsförfordning (EG) nr 1622/2000 ⁽³⁾	pro memoria

▼ B

⁽¹⁾ Det kan i vissa fermenterade produkter finnas propionsyra och dess salter som resultat av den fermenteringsprocess som har följts vid god tillverkningssed.

► M6 ⁽²⁾ Rådets förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin (EGT L 179, 14.7.1999, s. 1). Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 1795/2003 (EUT L 262, 14.10.2003, s. 13).

⁽³⁾ Kommissionens förordning (EG) nr 1622/2000 av den 24 juli 2000 om vissa tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1493/1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin och införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar (EGT L 194, 31.7.2000, s. 1). Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1410/2003 (EUT L 201, 8.8.2003, s. 9). ◀

▼ **B**

Del D:

Andra antioxidanter

Anmärkning

► **M7** * i tabellen betyder användning av proportionalitetsregeln: när gallater, TBHQ, BHA och BHT används samtidigt skall de individuella nivåerna reduceras proportionellt. ◀

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt (mg/kg)
▼ M7			
E 310	Propylgallat	Fetter och oljor för yrkesmässig tillverkning av värmebehandlade livsmedel	200* (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
E 311	Oktylgallat	Stekolja och stekfett, med undantag av olja av olivrestprodukter	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallat		
E 319	Tertiär butyl- hydrokinon (TBHQ)	Grisfett, fiskolja samt fett från nöt, fjäderfä och får	båda halterna uttryckta i förhållande till fettmängden
E 320	Butyl- hydroxianisol (BHA)	Kakmixer Snacks baserade på spannmål Mjölkpulver för användning i dryckesautomater	200 (gallater och BHA, var för sig eller i kombination) uttryckt i förhållande till fettmängden
E 321	Butyl- hydroxitoluen (BHT)	Soppor och buljonger, torkade Såser Torkat kött Beredda nötter Förkokta spannmålsprodukter	uttryckt i förhållande till fettmängden
		Smaksättningspreparat	200 (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination) uttryckt i förhållande till fettmängden
		Torkad potatis	25 (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
		Tuggummi Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG	400 (gallater, TBHQ, BHT och BHA, var för sig eller i kombination)
		Eteriska oljor	1 000 (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
		Andra aromer än eteriska oljor	100* (gallater, var för sig eller i kombination) 200* (TBHQ, BHA, var för sig eller i kombination)
▼ B			
E 315 E 316	Isoaskorbinsyra Natriumisoaskorbat	► M6 Saltade/rimmade köttprodukter och konserverade köttprodukter ◀	500 uttryckt som isoaskorbinsyra
		Konserverade och halvkonserverade fiskprodukter Fryst och djupfryst fisk med rött skinn	1 500 uttryckt som isoaskorbinsyra
▼ M7			
E 586	4-Hexylresorcinol	Färska, frysta och djupfrysta kräftdjur	2 mg/kg som restmängd i köttet från kräftdjur

▼B

BILAGA IV

ANDRA TILLÅTNA TILLSATSER

De angivna maximihalterna gäller för konsumtionsfärdiga livsmedel tillredda enligt tillverkarens instruktioner.

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt	
E 297	Fumarsyra	(p.m.) Vin enligt bestämmelserna i förordning (EEG) nr 1873/84 om tillstånd för försäljning eller spridning för direkt konsumtion av vissa importerade viner som kan ha undergått vinifieringsprocesser som inte anges i förordning (EEG) nr 337/79		
		Fyllning och dekorationer för finare bakverk	2,5 g/kg	
		Konfektyrprodukter av socker	1 g/kg	
		Geléaktiga desserter	4 g/kg	
		Desserter med fruktsmak		
		Torrpulverblandningar för desserter		
		Pulver för fruktbaserade drycker	1 g/l	
		Pulverprodukter för tillagning av smaksatt te och örtte	1 g/kg	
		Tuggummi	2 g/kg	
	I följande produkter kan de nämnda maximihalterna av fosforsyra och fosfaterna E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, och E 452 tillsättas var för sig eller i kombination (uttryckta som P ₂ O ₅):			
E 338	Fosforsyra	Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker	700 mg/l	
		Steriliserad och UHT-behandlad mjölk	1 g/l	
		Kanderad frukt	800 mg/kg	
		Fruktberedningar	800 mg/kg	
E 339	Natriumfosfater	Delvis torkad mjölk med lägre torrsbstanshalt än 28 %	1 g/kg	
		i) Mononatriumfosfat	Delvis torkad mjölk med högre torrsbstanshalt än 28 %	1,5 g/kg
		ii) Dinatriumfosfat	Tormjölk och torkad skummjölk	2,5 g/kg
		iii) Trinatriumfosfat	Pastöriserad, steriliserad och UHT-behandlad grädde	5 g/kg
		Vispad grädde och motsvarande produkter baserade på vegetabilisk fett	5 g/kg	
		Icke lagrad ost (med undantag av <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg	

▼M2▼B▼M2

▼ **M2**

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 340	Kaliumfosfater	Smältost och smältostliknande produkter	20 g/kg
	i) Monokaliumfosfat	Köttprodukter	5 g/kg
	ii) Dikaliumfosfat	Sportdrycker och ”prepared table waters”	0,5 g/l
	iii) Trikaliumfosfat	► M7 Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◀	<i>quantum satis</i>
		Salt och saltersättningar	10 g/kg
E 341	Kalciumfosfater	”Beverage whiteners”	30 g/kg
	i) Monokaliumfosfat	”Beverage whiteners” för användning i dryckesautomater	50 g/kg
	ii) Dikaliumfosfat	Glassvaror	1 g/kg
	iii) Trikaliumfosfat	Desserter	3 g/kg
		Torrpulverblandningar till desserter	7 g/kg
E 343	Magnesiumfosfater	Finare bakverk	20 g/kg
	i) Monomagnesiumfosfat	Mjöl	2,5 g/kg
	ii) Dimagnesiumfosfat	Mjöl, självjäsnande	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Flytande ägg (vita, gula eller hela ägg)	10 g/kg
E 450	Difosfater	Såser	5 g/kg
	i) Dinatriumdifosfat	Soppor och buljonger	3 g/kg
	ii) Trinatriumdifosfat	Pulverte och -örtte	2 g/kg
	iii) Tretrikaliumdifosfat	► M6 ————— ◀	► M6 ————— ◀
	v) (SIC! iv) Tetrakaliumdifosfat	Tuggummi	<i>quantum satis</i>
		Torkade livsmedel i pulverform	10 g/kg
	vi) (SIC! vi) Dikaliumdifosfat	Choklad- och maltdrycker som baseras på mejeriprodukter	2 g/l
	vii) (SIC! vi) Kalciumdivätedifosfat	Alkoholhaltiga drycker (med undantag av vin och öl)	1 g/l
E 451	Trifosfater	Frukostflingor	5 g/kg
		Snacks	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
	i) Pentanatriumtrifosfat	Fisk- och kräftdjurspastej	5 g/kg
	ii) Pentakaliumtrifosfat	”Toppings” (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass; liknande produkter)	3 g/kg
	Specialprodukter för särskilda näringsändamål	5 g/kg	
	Glaseringslag till kött och grönsaker	4 g/kg	

▼ M2

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 452	Polyfosfater	Konfektyrprodukter av socker	5 g/kg
	i) Natriumpolyfosfat	Florsocker	10 g/kg
	ii) Kaliumpolyfosfat	Nudlar	2 g/kg
	iii) Natriumkalciumpolyfosfat	Paneringsdegar	12 g/kg
	iv) Kalciumpolyfosfater	Filéer av oberedd fisk, fryst och djupfryst	5 g/kg
		Oberedda och beredda frysta och djupfrysta blötdjurs- och kräftdjursprodukter	5 g/kg
	iv) Kalciumpolyfosfater	Beredda potatisprodukter (inklusive frysta, djupfrysta, kylda och torkade beredda produkter) och för stekt fryst och djupfryst potatis	5 g/kg
		Bredbara fetter med undantag av smör	5 g/kg
	iv) Kalciumpolyfosfater	Smör av syrad grädde	2 g/kg
		Kräftdjursprodukter på burk	1 g/kg
iv) Kalciumpolyfosfater	Vattenbaserade emulsions-sprayer för infettning av bakformar	30 g/kg	
	Kaffebaserade drycker för dryckesautomater	2 g/l	
E 468	Tvärbunden natriumkaroximetylcellulosa	Aromer	40 g/kg
		► M7 Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG i fast form ◀	30 g/kg
E 431	Polyoxietylen (40) stearat	(p.m.) Vin enligt bestämmelserna i förordning (EEG) nr 1873/84 om tillstånd för försäljning eller spridning för direkt konsumtion av vissa importerade viner som kan ha undergått vinifieringsprocesser som inte anges i förordning (EEG) nr 337/79	
E 353	Metavinsyra	Vin enligt bestämmelserna i förordningar (EEG) nr 822/87, (EEG) nr 4252/88, (EEG) nr 2332/92 och (EEG) nr 1873/84 och deras tillämpningsföreskrifter	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Adipinsyra Natriumadipat Kaliumadipat	Fyllning och dekorationer till finare bakverk Torrpulverblandningar till desserter Geléliknande desserter Desserter med fruktsnak Pulver för privat tillverkning av drycker	2 g/kg
E 356			1 g/kg
E 357			6 g/kg
			1 g/kg
			10 g/l uttryckt som adipinsyra

▼ M6▼ M2▼ B

▼B

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 363	Bärnstenssyra	Desserter	6 g/kg
		Soppor och buljonger	5 g/kg
		Pulver för privat tillverkning av drycker	3 g/l

▼M7

E 385	Kalciumdinatrium-etylen diamintetra-acetat (kalciumdinatrium-EDTA)	Emulgerade såser	75 mg/kg
		Baljfrukter, svamp och kronärtskockor på plåt- eller glasburk	250 mg/kg
		Kräftdjur och blötdjur på plåt- eller glasburk	75 mg/kg
		Fisk på plåt- eller glasburk	75 mg/kg
		Bredbara fetter enligt bilagorna B och C i förordning (EG) nr 2991/94 ⁽¹⁾ , med en fetthalt på högst 41 %	100 mg/kg
		Kräftdjur, frysta och djupfrysta	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

▼B

E 405	1,2-propylenglykolalginat	Fettemulsioner	3 g/kg
		Finare bakverk	2 g/kg
		Fyllning, dekorationer och glasyr till finare bakverk och desserter	5 g/kg
		Konfektyrprodukter av socker	1,5 g/kg
		Vattenbaserad glass	3 g/kg
		Snacks som baseras på spannmål och potatis	3 g/kg
		Såser	8 g/kg
		Öl	100 mg/l
		Tuggummi	5 g/kg
		Tillredningar av frukt och grönsaker	5 g/kg
		Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker	300 mg/l
		Emulgerad likör	10 g/l
		► <u>M7</u> Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG ◀ — bantningsprodukter som är avsedda att ersätta hela det dagliga födoämnesintaget eller enstaka måltider	1,2 g/kg
		► <u>M7</u> Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◀	1 g/kg

▼ M3

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>B</u> E 473 E 474	Sackarosestrar av fettsyror Mono- och diglyceriders sackarosestrar	Flytande kaffe på burk	1 g/l
		Värmebehandlade köttprodukter	5 g/kg i förhållande till fettmängden
		Fettemulsioner för bakning	10 g/kg
		Finare bakverk	10 g/kg
		”Beverage whiteners”	20 g/kg
		Glassvaror	5 g/kg
		Konfektyrprodukter av socker	5 g/kg
		Desserter	5 g/kg
		Såser	10 g/kg
		Soppor och buljonger	2 g/kg
		Färsk frukt, ytbehandlad	<i>quantum satis</i>
		Icke-alkoholhaltiga drycker som baseras på anis	5 g/l
		Icke-alkoholhaltiga drycker som baseras på kokosnöt och mandel	5 g/l
		Alkoholhaltiga drycker (med undantag av vin och öl)	5 g/l
		Pulver som används vid beredning av varma drycker	10 g/l
		Drycker som baseras på mejeriprodukter	5 g/l
		► <u>M7</u> Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◀	<i>quantum satis</i>
► <u>M7</u> Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG ◀, bantningsprodukter som är avsedda att ersätta det dagliga födoämnesbehovet eller en enstaka måltid	5 g/kg		
Tuggummi	10 g/kg var för sig eller i kombination		
Gräddliknande produkter	5 g/kg		
Steriliserad grädde och steriliserad grädde med reducerad fetthalt	5 g/kg		

▼ M2

▼ M2

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>B</u> E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	Finare bakverk Emulgerade likörer Äggprodukter ”Beverage whiteners” Tuggummi Fettemulsioner Mjölk- och gräddliknande produkter Konfektyrprodukter av socker Desserter ► <u>M7</u> Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◀ ► <u>M7</u> Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG ◀, bantningsprodukter som är avsedda att ersätta det totala dagliga födoämnesbehovet eller en enstaka måltid Frukostflingor av typen Granola	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg ”quantum satis” 5 g/kg 10 g/kg
▼ <u>M2</u> E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	Bredbara fetter enligt bilagorna A, B och C i förordning (EG) nr 2991/94 med en fetthalt på högst 41 % Liknande bredbara produkter med en fetthalt som understiger 10 % Dressing Konfektyrprodukter som baseras på kakao, inklusive choklad	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5 g/kg
▼ <u>B</u> E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	Finare bakverk Fettemulsioner för bakning Mjölk- och gräddliknande produkter ”Beverage whiteners” Glassvaror Konfektyrprodukter av socker Desserter Andra vispade dessertdekorationer än grädde ► <u>M7</u> Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG ◀, bantningslivsmedel avsedda att ersätta det dagliga behovet av födoämnen eller en enstaka måltid	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg

▼ B

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 479b	Termiskt oxiderad sojabönsolja blandad med mono- och diglycerider av fettsyror	Fettemulsioner för stekning	5 g/kg
E 481 E 482	Natriumstearoyl-2-laktylat Kalciumstearoyl-2-laktylat	Finare bakverk Snabbris Frukostflingor Emulgerad likör Sprit med mindre än 15 volymprocent alkohol Snacks som baseras på spannmål Tuggummi Fettemulsioner Desserter Konfektyrprodukter av socker ”Beverage whiteners” Snacks som baseras på spannmål och potatis Köttprodukter på burk, hackade och i tärningar Pulver för beredning av varma drycker ► M7 Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/21/EG ◀, bantningslivsmedel avsedda att ersätta det dagliga behovet av födoämnen eller en enstaka måltid Bröd (med undantag av de som anges i bilaga 2) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg var för sig eller i kombination
E 483	Stearyltartrat	Bakverk (med undantag av bröd som anges i bilaga 2) Desserter	4 g/kg 5 g/kg

▼B

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	Finare bakverk Dekorationer och glasyr för finare bakverk Marmeladgelé av citrusfruk- ter Fettemulsioner Mjöl- och gräddliknande produkter ”Beverage whiteners” Flytande tekoncentrat och flytande frukt- och örttekon- centrat Glassvaror Desserter Konfektyrprodukter av socker Konfektyrprodukter som ba- seras på kakao, inklusive choklad Emulgerade såser ►M7 Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◄ Bakjäst Tuggummi ►M7 Dietlivsmedel för spe- ciella medicinska ändamål i enlighet med direktiv 1999/ 21/EG ◄, bantningslivsme- del avsedda att ersätta det dagliga behovet av födoäm- nen eller en enstaka måltid (p.m.) Endast E 491, vin en- ligt bestämmelser i förord- ning (EEG) nr 1873/84 om tillstånd för försäljning eller spridning för direkt konsum- tion av vissa importerade vi- ner som kan ha undergått vi- nifieringsprocesser som inte anges i förordning (EEG) nr 337/79	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (²) 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg (³) 5 g/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 5 g/kg 5 g/kg var för sig eller i kombination
E 512	Tennklorid	Vit sparris, i burk eller glas	25 mg/kg som Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Aluminiumsulfat Aluminiumnatriumsulfat Aluminiumkalium-sulfat Aluminiumammoniumsulfat	Äggvita Frukt och grönsaker, kande- rade, kristalliserade och gla- serade	30 mg/kg 200 mg/kg var för sig eller i kom- bination, uttryckt som aluminium
E 541	Natriumaluminiumfosfat, surt	Finare bakverk (endast <i>Sco- nes</i> , sockerkaka, rulltårta och liknande)	1 g/kg uttryckt som aluminium
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid Kaliumferrocyanid Kalciumferrocyanid	Salt och saltersättningar	var för sig eller i kom- bination, 20 mg/kg som vattenfri kaliumferrocya- nid

▼ B

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>M6</u>			
E 551	Kiseldioxid	Aromer	50 g/kg
▼ <u>B</u>			
E 551	Kiseldioxid Kalciumsilikat (i) Magnesiumsilikat (ii) Magnesiumtrisilikat ⁽⁴⁾ Talk ⁽⁴⁾ Natriumaluminiumsilikat Kalciumaluminiumsilikat Kaliumaluminiumsilikat Aluminiumsilikat	Torkade livsmedel i pulverform (inklusive socker) Salt och saltersättningar ► <u>M7</u> Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◀ Livsmedel i tablettform, inklusive dragerade ► <u>M2</u> Skivad eller riven hårdost, halvhård ost och smältost ◀ ► <u>M2</u> Skivade eller rivna ost- och smältostliknande produkter ◀ Tuggummi Ris Korv (endast ytbehandling) Gjutna vingum (endast ytbehandling) Smaksättningspreparat Konfektyrprodukter med undantag av choklad (endast ytbehandling) Produkter för infettnings av bakformat (SIC! bakformar)	10 g/kg
E 552			10 g/kg
E 553a			<i>quantum satis</i>
E 553b			<i>quantum satis</i>
E 554			► <u>M2</u> 10 g/kg ◀
E 555			
E 556			
E 559			
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 579	Ferroglukonat	Oliver som blivit mörka vid oxidation	150 mg/kg som Fe
E 585	Ferrolaktat		
E 620	Glutaminsyra	Livsmedel i allmänhet (med undantag av de som anges i artikel 2.3)	10 g/kg var för sig eller i kombination
E 621	Mononatriumglutamat		
E 622	Monokaliumglutamat		
E 623	Kalciumglutamat	Smakpreparat	<i>quantum satis</i>
E 624	Monoammoniumglutamat		
E 625	Magnesiumglutamat		
E 626	Guanylsyra Dinatriumguanylat Dikaliumguanylat Kalciumguanylat Inosinsyra	Livsmedel i allmänhet (med undantag av de som anges i artikel 2.3)	500 mg/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som guanylsyra
E 627			
E 628			
E 629			
E 630			
E 631	Dinatriuminosinat Dikaliuminosinat Kalciuminosinat Kalcium-5' -ribonukleotider Dinatrium-5' -ribonukleotider	Smakpreparat	<i>quantum satis</i>
E 632			
E 633			
E 634			
E 635			

▼ M2

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>M6</u> E 903	Karnaubavax	Endast som ytbehandlingsmedel på — konfektyrprodukter (inklusive choklad) — små, finare bakverk täckta med choklad — snacks — nötter — kaffeböner — ► <u>M7</u> kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG ◀ — färska citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas (endast ytbehandling)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (endast för tuggummi) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
▼ <u>M2</u> E 905	Mikrokristallint vax	Ytbehandling av — konfektyrprodukter med undantag av choklad — tuggummi — meloner, papaya, mango och avocado	<i>quantum satis</i>
▼ <u>B</u> E 912 E 914	Montansyrestrar Oxiderat polyetylenvax	Färska citrusfrukter (endast ytbehandling)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M2</u>		Färsk melon, mango, papaya och avocado, ananas (endast ytbehandling)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>B</u> E 927b	Karbamid	Tuggummi utan tillsatta sockerarter	30 g/kg
E 950	Acesulfamkalium	Tuggummi tillsatt med sockerarter	800 mg/kg
E 951	Aspartam		2 500 mg/kg
E 957 (6)	Taumatin		10 mg/kg (endast som smakförstärkare)
▼ <u>M2</u>		Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker som baseras på vatten Desserter — baserade på mejeriprodukter eller ej	0,5 mg/l 5 mg/kg (endast som smakförstärkare)

▼ M2

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>B</u> E 959 ⁽⁶⁾	Neohesperidin DC	Tuggummi tillsatt med sockerarter	150 mg/kg
▼ <u>M2</u> ▼ <u>B</u>		Bredbara fetter enligt bilagorna B och C i förordning (EG) nr 2991/94	5 mg/kg
▼ <u>B</u>		Köttprodukter Fruktgelé Vegetabilisk protein	5 mg/kg (endast som smakförstärkare)
E 999	Quillaextrakt	Icke-alkoholhaltiga smaksatta drycker som baseras på vatten	200 mg/l beräknat på vattenfritt extrakt
▼ <u>M2</u>		Cider utom <i>cidre bouché</i>	200 mg/l beräknat som vattenfritt extrakt
▼ <u>B</u> E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	► <u>M7</u> Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG i form av tabletter och dragéer ◀	<i>quantum satis</i>
E 1505	Triethylcitrat	Torkad äggvita	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M2</u> E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	Tuggummi	<i>quantum satis</i>
E 459	Betacyklodextrin	Livsmedel i form av tabletter och dragéer	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M6</u>		Inkapslade aromer i — smaksatt te och smaksatta snabbdrycker i pulverform — smaksatta snacks	500 mg/l 1 g/kg i konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar
▼ <u>M2</u> E 425	Konjak ⁽⁷⁾ i) Konjakgummi ii) Konjakglukomannan	► <u>M4</u> Livsmedel i allmänhet (med undantag av de som anges i artikel 2.3 och gelévaror, inklusive gelégodis i minibägare) ◀	10 g/kg Var för sig eller i kombination
▼ <u>M3</u> E 650 E 943a E 943b E 944	Zinkacetat Butan Isobutan Propan	Tuggummi Vegetabilisk olja för sprinjning av pannor, plåtar och formar (endast för yrkesmässig användning) Vattenbaserade emulsionsprejer	1 000 mg/kg <i>quatam satis</i>

▼ M3

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
▼ <u>M6</u>			
E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	Som ytbehandlingsmedel på — sockerkonfektyrer — torkade frukter	2 g/kg 2 g/kg
▼ <u>M7</u>			
E 1505	Trietyl citrate	Aromer	3 g/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel eller i livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar; var för sig eller i kombination. I drycker, med undantag av gräddlikörer, skall maximihalten av E 1520 vara 1 g/l.
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)		
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylen glykol)		
▼ <u>M6</u>			
E 1519	Benzylalkohol	Aromer för — likörer, smaksatta viner, smaksatta vinbaserade drycker och smaksatta vinbaserade cocktails — konfektyrer inklusive choklad och finare bakverk	100 mg/l 250 mg/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.
▼ <u>M7</u>			
E 426	Sojaböns- hemicellulosa	Drycker som baseras på mejeriprodukter och är avsedda för detaljhandelsförsäljning Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG Emulgerade såser Färdigförpackade finare bakverk avsedda för detaljhandelsförsäljning Färdigförpackade konsumtionsfärdiga orientaliska nudlar avsedda för detaljhandelsförsäljning Färdigförpackat konsumtionsfärdigt ris avsett för detaljhandelsförsäljning Färdigförpackade beredda potatis- och risprodukter (inklusive frysta, djupfrysta, kylda och torkade beredda produkter) avsedda för detaljhandelsförsäljning Torkade, koncentrerade, frysta och djupfrysta äggprodukter	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg

▼ M7

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
		Gelégodis, utom gelégodis i minibägare	10 g/kg
E 1204	Pullulan	Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG i form av kapslar och tabletter Mikrosötsaker för frisk andedräkt i form av blad	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
E 1452	Stärkelse-aluminium-oktenylsuccinat	Inkapslade vitaminpreparat i kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG	35 g/kg i kosttillskott

▼ B

► M2 ⁽¹⁾ EGT L 316, 9.12.1994, s. 2. ◀

⁽²⁾ Endast E 493.

⁽³⁾ Endast E 492.

⁽⁴⁾ Asbestfri.

⁽⁵⁾ Endast E 553b.

⁽⁶⁾ Om E 950, E 951, E 957 och E 959 används tillsammans i tuggummi reduceras maximivärdet för varje tillsats proportionellt mot dem.

► M2 ⁽⁷⁾ Om E 950, E 951, E 957 och E 959 används tillsammans i tuggummi reduceras maximivärdet för varje tillsats proportionellt mot dem. ◀

► M3 ⁽⁸⁾ EGT L 160 12.6.1989, s. 1. ◀

► M6 ⁽⁹⁾ Kryddoleoresiner definieras som kryddextrakt från vilket extraktionslösningsmedlet har avdunstat och kvarlämnat en flyktig olja och ett hartsaktigt material av kryddan. ◀

▼B*BILAGA V***TILLÅTNA BÄRARE OCH LÖSNINGSMEDEL SOM BÄRARE***Anmärkning*

I denna lista ingår inte

1. ämnen som allmänt anses som livsmedel,
2. ämnen som hänvisas till i artikel 1.5,
3. ämnen vars primära funktion är som syra eller surhetsreglerande medel, t.ex. citronsyra och ammoniumhydroxid.

E-nr	Namn	Användningsbegränsning
▼M3 E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)	Färgämnen, emulgeringsämnen, antioxidationsmedel och enzymer (maximalt 1 g/kg i livsmedlet)
▼B E 422 E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Glycérol Sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol	
▼M7 E 968	Erytritol	
▼B E 400-404 E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Alginsyra och dess natrium-, kalium-, kalcium- och ammoniumsalter 1,2-Propylenglykolalginat Agar Karragenan Fruktkärnmjöl Guarkärnmjöl Dragant Gummi arabicum Xantangummi Pektin	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxietylensorbitan-monolaurat (Polysorbat 20) Polyoxietylensorbitan-monooleat (Polysorbat 80) Polyoxietylensorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40) Polyoxietylen (20) sorbitan-monostearat (Polysorbat 60) Polyoxietylen sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	} Skumdämpningsmedel

▼ B

E-nr	Namn	Användningsbegränsning
E 442	Ammoniumfosfatider	Antioxidationsmedel
E 460	Cellulosa (mikrokristallinsk eller pulver)	
E 461	Metylcellulosa	
▼ <u>M7</u>		
E 462	Etylcellulosa	
▼ <u>B</u>		
E 463	Hydroxietylcellulosa	
E 464	Hydroxietylmetylcellulosa	
E 465	Metyletylcellulosa	
E 466	Natriumkarboximetyletylcellulosa (CMC)	
E 322	Lecitin	Färgämnen och fettlösliga antioxidationsmedel
E 432-436	Polysorbat 20, 40, 60, 65 och 80	
E 470b	Magnesiumsalt av fettsyror	
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar	
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar	
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	
E 491	Sorbitanmonostearat	
E 492	Sorbitantristearat	
E 493	Sorbitanmonolaurat	
E 494	Sorbitanmonooleat	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	
E 1404	Oxiderad stärkelse	
E 1410	Monostärkelsefosfat	
E 1412	Distärkelsefosfat	
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	
E 1420	Stärkelseacetat	
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	
E 1440	Hydroxietylstärkelse	
E 1442	Hydroxietyl distärkelsefosfat	
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	

▼ **B**

E-nr	Namn	Användningsbegränsning
E 170	Kalciumkarbonater	
E 263	Kalciumacetater	
E 331	Natriumcitrat	
E 332	Kaliumcitrat	
E 341	Kalciumfosfater	
E 501	Kaliumkarbonater	
E 504	Magnesiumkarbonater	
E 508	Kaliumklorid	
E 509	Kalciumklorid	
E 511	Magnesiumklorid	
E 514	Natriumsulfat	
E 515	Kaliumsulfat	
E 516	Kalciumsulfat	
E 517	Ammoniumsulfat	
E 577	Kaliumglukonat	
E 640	Glycin och dess natriumsalt	
E 1505	Trietylcitrat	
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	
E 551	Kiseldioxid	Emulgeringsmedel och färgämnen, max. 5 % ► M7 För E 551: i E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider (högst 90 % av E 551 i förhållande till andelen färgpigment) ◀
E 552	Kalciumsilikat	
E 553b	Talk	Färgämnen, max. 5 %
E 558	Bentonit	
E 559	Aluminiumsilikat	
E 901	Bivax	Färgämnen
E 1200	Polydextros	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Sötningsmedel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
E 322	Lecitin	ytbehandlingsmedel för frukt
E 432-436	Polysorbat	
E 470a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	
E 491-495	Sorbitaner	
E 570	Fettsyror	
E 900	Dimethylpolysiloxan	
	Polyetylglykol 6000	

▼ **M2**

▼ M2

E-nr	Namn	Användningsbegränsning
E 425	Konjak i) Konjakgummi ii) Konjakglukomannan	
E 459	Betacyklodextrin	1 g/kg
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	
E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa	sötningsmedel

▼ M6

	Tvärbundet cellulosagummi	
--	---------------------------	--

▼ M2

E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa	
-------	--	--

▼ M6

E 555	Kaliumaluminiumsilikat	I E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider (högst 90 % av E 555 och resten färgpigment)
-------	------------------------	--

▼ B

BILAGA VI

GODKÄNDA TILLSATSER I LIVSMEDEL FÖR SPÄDBARN OCH SMÅBARN

Anmärkning

▼ M2

Modersmjölk ersättnings-, tillskotts- och ► M7 spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀ för spädbarn och småbarn får innehålla E 414 (acaciagummi, gummi arabicum) och E 551 (kiseldioxid) från tillsats av näringsämnesberedningar som innehåller högst 150 g/kg E 414 och högst 10 g/kg E 551 samt E 421 (mannitol) när denna används som bärare av vitamin B₁₂ (minst 1 del vitamin B₁₂ per 1 000 delar mannitol). Resthalten av E 414 i den konsumtionsfärdiga produkten skall vara högst 10 mg/kg.

▼ M6

Modersmjölk ersättnings-, tillskotts- och ► M7 spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀ för spädbarn och småbarn får innehålla E 1450 natriumoktenylsuccinatstärkelse till följd av att vitaminpreparat eller preparat av fleromättade fettsyror tillförts. Överföringen av E 1450 till en konsumtionsfärdig produkt får vara högst 100 mg/kg från vitaminpreparat och 1 000 mg/kg från preparat av fleromättade fettsyror.

▼ M2

Modersmjölk ersättnings-, tillskotts- och ► M7 spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀ för spädbarn och småbarn får innehålla E 301 (natriumaskorbat) i *quantum satis*-halt i överdrag till näringsämnesberedningar som innehåller fleromättade fettsyror. Resthalten av E 301 i den konsumtionsfärdiga produkten skall vara högst 75 mg/l.

▼ B

De angivna maximivärdena gäller konsumtionsfärdiga livsmedel, tillredda enligt tillverkarens instruktion.

DEL 1

GODKÄNDA TILLSATSER I MODERSMJÖLK ERSÄTTNINGAR FÖR FRISKA SPÄDBARN

Anmärkningar

1. Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.

▼ M2

2. Om mer än en av tillsatserna E 322, E 471, E 472c och E 473 är tillsatt livsmedlet, reduceras maximivärdet för var och en av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av de andra tillsatserna tillsammans i det livsmedlet.

▼ B

E nr	Namn	Maximihalt
E 270	Mjölksyra [endast L(+)-form]	<i>quantum satis</i>
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
E 338	Fosforsyra	enligt gränsvärden i bilaga I till direktiv 91/321/EEG
E 306	Tokoferolkoncentrat	10 mg/l var för sig eller i kombination
E 307	Alfa-tokoferol	
E 308	Gamma-tokoferol	
E 309	Delta-tokoferol	
E 322	Lecitin	1 g/l
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 g/l
E 304	L-Askorbylpalmitat	10 mg/l
E 331	Natriumcitrat	2 g/l
E 332	Kaliumcitrat	Var för sig eller i kombination enligt gränsvärden i bilaga I till direktiv 91/321/EEG
E 339	Natriumfosfater	1 g/l uttryckt som P ₂ O ₅

▼ M2

▼ M2

E nr	Namn	Maximihalt
E 340	Kaliumforfatet	Var för sig eller i kombination enligt gränsvärden i bilaga I till direktiv 91/321/EEG
E 412	Guarkärnmjöl	1 g/l Gäller flytande produkter som innehåller delvis hydrolyserade proteiner enligt gränsvärdena i bilaga IV till direktiv 91/321/EEG, ändrat genom direktiv 96/4/EG
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7,5 g/l sålda som pulver 9 g/l sålda som vätska Gäller produkter som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror enligt gränsvärdena i bilaga IV till direktiv 91/321/EEG, ändrat genom direktiv 96/4/EG
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120 mg/l, i produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror

▼B

DEL 2

GODKÄNDA TILLSATSER I TILLSKOTTSNÄRING FÖR FRISKA SPÄDBARN*Anmärkingar*

1. Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.

▼M2

2. Om mer än en av tillsatserna E 322, E 471, E 472c och E 473 är tillsatt till livsmedlet, reduceras maximivärdet för var och en av dem i livsmedlet i förhållande till mängden av de andra tillsatserna tillsammans i det livsmedlet.

▼B

3. Om mer än en av tillsatserna E 407, E 410 och E 412 är tillsatt till livsmedlet, reduceras maximivärdet för var och en av dem i livsmedlet i förhållande till mängden av de andra tillsatserna i livsmedlet.

E nr	Namn	Maximihalt
E 270	Mjölksyra [endast L(+)-form]	<i>quantum satis</i>
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
E 306 E 307 E 308 E 309	Tokoferolkoncentrat Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	10 mg/l var för sig eller i kombination
E 338	Fosforsyra	enligt gränsvärden i bilaga II till direktiv 91/321/EEG
E 440	Pektiner	5 g/l endast i syrad tillskottsnäring
E 322	Lecitin	1 g/l
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 g/l
E 407	Karragenan	0,3 g/l
E 410	Fruktkärnmjöl	1 g/l
E 412	Guarkärnmjöl	1 g/l
▼M2 E 304	L-Askorbylpalmitat	10 mg/l
E 331	Natriumcitrat	2 g/l
E 332	Kaliumcitrat	Var för sig eller i kombination enligt gränsvärden i bilaga I till direktiv 91/321/EEG
E 339	Natriumfosfater	1 g/l uttryckt som P ₂ O ₅
E 340	Kaliumfosfater	Var för sig eller i kombination enligt gränsvärden i bilaga I till direktiv 91/321/EEG
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7,5 g/l sålda som pulver 9 g/l sålda som vätska. Gäller produkter som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror enligt villkoren i bilaga IV till direktiv 91/321/EEG, ändrat genom direktiv 96/4/EG
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120 mg/l, i produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror



DEL 3

GODKÄNDA TILLSATSER I ►M7 SPANNMÅLSBASERADE LIVSMEDEL OCH BARNMAT ◀ FÖR FRISKA SPÄDBARN OCH SMÅBARN

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
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	Kalciumkarbonater Ättiksyra Kaliumacetat Natriumacetater Kalciumacetat Mjölksyra (*) Äppelsyra (*) Natriumlaktat (*) Kaliumlaktat (*) Kalciumlaktat (*) Citronsyra Natriumcitrat Kaliumcitrat Kalciumcitrat	►M7 Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀	<i>quantum satis</i> (endast för pH-justering)
E 507 E 524 E 525 E 526	Saltsyra Natriumhydroxid Kaliumhydroxid Kalciumhydroxid		
E 500 E 501 E 503	Natriumkarbonater Kaliumkarbonater Ammoniumkarbonater	►M7 Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀	<i>quantum satis</i> (endast som bakpulver)
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsyra Natriumaskorbat Kalciumaskorbat	Frukt- och grönsaksbaserade drycker, juicer och barnmat Fetthaltiga livsmedel som baseras på spannmål, inklusive kex och skorpor	var för sig eller i kombination, uttryckt som askorbinsyra 0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-Askorbylpalmitat Tokoferolkoncentrat Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	Fetthaltiga spannmålsprodukter, kex, skorpor och barnmat	0,1 g/kg var för sig eller i kombination
E 338	Fosforsyra	►M7 Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀	1 g/kg som P ₂ O ₅ (endast för pH-justering)
E 339 E 340 E 341	Natriumfosfater Kaliumfosfater Kalciumfosfater	Spannmålsprodukter	1 g/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som P ₂ O ₅
E 322	Lecitin	Kex och skorpor Spannmålsbaserade livsmedel Barnmat	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- och diglycerider av fettsyror Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar Mono- och diglyceriders citronsyraestrar	Kex och skorpor Spannmålsbaserade livsmedel Barnmat	5 g/kg var för sig eller i kombination

▼ **B**

E nr	Namn	Livsmedel	Maximihalt
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsyra Natriumalginat Kaliumalginat Kalciumalginat	Desserter Puddingar	0,5 g/kg var för sig eller i kombina- tion
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Fruktkärnmjöl Guarkärnmjöl Gummi arabicum Xanthangummi Pektin	► M7 Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀ Glutenfria livsmedel som är spannmålsbaserade	10 g/kg var för sig eller i kombina- tion 20 g/kg var för sig eller i kombina- tion
E 551	Kiseldioxid	Torra spannmålsprodukter	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Vinsyra (*) Natriumtartrater (*) Kaliumtartrater (*) Kalciumtartrater (*) Natriumdifosfater Glukonsyrans deltalakton	Kex och skorpor	5 g/kg som restmängd
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Oxiderad stärkelse Monostärkelsefosfat Distärkelsefosfat Fosfaterad distärkelsefosfat Acetylerat distärkelsefosfat Stärkelseacetat Acetylerat distärkelseadipat Natriumoktenylsuccinatstärkelse	► M7 Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀	50 g/kg
▼ M2			
E 333	Kalciumcitrater (1)	Fruktbaserade produkter med lågt sockernehåll	<i>quantum satis</i>
E 341	Trikaliumfosfat (1)	Fruktbaserade desserter	1 g/kg som P ₂ O ₅
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	► M7 Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat ◀	50 g/kg

▼ **B**

(*) Endast L(+)-form.
► **M2** (1) Noten i del 4 skall inte tillämpas. ◀

▼ B

DEL 4

▼ M6

**GODKÄNDA TILLSATSER I LIVSMEDEL FÖR SPECIELLA
MEDICINSKA ÄNDAMÅL FÖR SPÅDBARN OCH SMÅBARN ENLIGT
DEFINITIONEN I DIREKTIV 1999/21/EG ⁽¹⁾**

▼ B

Tabellerna i del 1—3 av bilaga 6 är tillämpliga.

▼ M2

E-nr	Tillsats	Maximihalt	Särskilda villkor
E 401	Natriumalginat	1 g/l	Från fyra månader och uppåt i speciallivsmedel med anpassad sammansättning som krävs vid ämnesomsättningsrubbningar och för allmän sondmatning
E 405	1,2-propylenglykolalginat	200 mg/l	Från tolv månader och uppåt i särskilda dieter för mindre barn som är allergiska mot komjölk eller har medfödda ämnesomsättningsfel
E 410	Fruktkärnmjöl	10 g/l	Från födseln och uppåt i produkter som minskar reflex från övre magmunnen
E 412	Guarkärnmjöl	10 g/l	Från födseln och uppåt i produkter med flytande sammansättning som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror enligt villkoren i bilaga IV till direktiv 91/321/EEG, ändrat genom direktiv 96/4/EG
E 415	Xantangummi	1,2 g/l	Från födseln och uppåt, i produkter baserade på aminosyror eller peptider för att användas av patienter som har problem med dålig proteinupptagning, försvagning av mag- och tarmkanalen eller medfödda ämnesomsättningsrubbningar
E 440	Pektiner	10 g/l	Från födseln och uppåt i produkter som används vid mag- och tarmrubbningar
E 466	Natriumkarboximetylcellulosa	10 g/l eller kg	Från födseln och uppåt, i produkter som används för att genom kosten behandla medfödda rubbningar i fetttsyreomsättningen
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	5 g/l	Från födseln och uppåt i specialdiet, särskilt sådan utan protein
▼ <u>M6</u> E 472c	Citronsyrastrar av mono och diglycerider av fettsyror	7,5 g/l såld i pulverform 9 g/l såld i flytande form	Från födseln framåt
▼ <u>M7</u> E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120 mg/l	Produkter som innehåller hydrolyserade proteiner, peptider och aminosyror
▼ <u>M2</u> E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	20 g/l	P ₂ O ₅ Modersmjölksersättning och tillskottsnäring för spädbarn

⁽¹⁾ Kommissionens direktiv 1999/21/EG av den 25 mars 1999 om dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål (EGT L 91, 7.4.1999, s. 29).