

394L0036

10.9.94

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 237/13

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV 94/36/EG**av den 30 juni 1994****om färgämnen för användning i livsmedel**

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

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

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⁽¹⁾, särskilt artikel 3.2 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag⁽²⁾,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande⁽³⁾,

enligt förfarandet i artikel 189b i fördraget⁽⁴⁾, och

med beaktande av följande:

Skillnaderna i nationell lagstiftning i fråga om villkoren för användningen av färgämnen i livsmedel är ett hinder för den fria rörligheten för livsmedel. Detta kan skapa otillbörliga konkurrensförhållanden.

Det viktigaste syftet med all lagstiftning om sådana livsmedelstillsatser och villkoren för användning av dem bör vara att skydda och informera konsumenterna.

En livsmedelstillsats får endast användas om det kan styrkas att den är tekniskt nödvändig och inte hälsoskadlig.

Färgämnen används för att återställa det ursprungliga utseendet hos livsmedel som fått sin färg påverkad genom bearbetning, lagring, förpackning och distribution och därigenom kan ha blivit utseendemässigt mindre acceptabla för konsumenterna.

Färgämnen används även för att göra livsmedels utseende mer tilltalande, bidra till att konsumenterna associerar till smaker som normalt förbinds med vissa livsmedel och för att ge färg åt i sig färglösa livsmedel.

Det är nödvändigt att ta med vissa färgämnen, som är avsedda för kontrollmärkning av kött på den officielle veterinärens ansvar enligt kraven i direktiv 91/497/EEG⁽⁵⁾, särskilt kapitel XI i bilaga 1 till detta.

Endast färgämnen som är godkända enligt detta direktiv bör användas till dekoration eller märkning av ägg enligt förordning (EEG) nr 1274/91⁽⁶⁾.

Färgämnen används för att framhäva livsmedels naturliga färg.

Det är allmänt accepterat att oberoende livsmedel och vissa andra baslivsmedel bör vara fria från livsmedelstillsatser.

Med beaktande av de senaste vetenskapliga och toxikologiska rönen om tillsatser bör vissa av dessa endast tillåtas för vissa livsmedel och med vissa villkor för användningen.

Det är nödvändigt att fastställa stränga bestämmelser för användningen av tillsatser i livsmedel för spädbarn och små barn.

Samråd har skett med Vetenskapliga livsmedelskommittén i fråga om ämnen som ännu inte omfattas av gemenskapsbestämmelser.

Det är önskvärt att förfarandet för samråd med Ständiga livsmedelskommittén följs, när beslut skall fattas om huruvida ett visst livsmedel tillhör en viss kategori av livsmedel.

Detta direktiv ersätter delvis rådets direktiv av den 23 oktober 1962 om tillnärmning av medlemsstaternas bestämmelser om färgämnen som är godkända för användning i livsmedel⁽⁷⁾.

Förslag om ändring av nuvarande renhetskriterier för färgämnen och nya specifikationer för sådana färgämnen som saknar renhetskriterier kommer att lämnas enligt förfarandet i artikel 11 i direktiv 89/107/EEG.

(1) EGT nr L 40, 11.2.1989, s. 27. Direktivet är ändrat genom direktiv 94/34/EG (EGT nr L 237, 10.9.1994, s. 1).

(2) EGT nr C 12, 8.1.1992, s. 7.

(3) EGT nr C 313, 30.11.1992, s. 1.

(4) Europaparlamentets yttrande av den 10 mars 1993 (EGT nr C 115, 26.4.1993, s. 105), bekräftat den 2 december 1993 (EGT nr C 342, 20.12.1993), rådets gemensamma ställningstagande av den 9 mars 1994 och Europaparlamentets beslut av den 9 mars 1994 (EGT nr C 91, 28.3.1994, s. 79).

(5) EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 69. Direktivet är ändrat genom direktiv 92/5/EEG (EGT nr L 57, 2.3.1992, s. 1).

(6) Kommissionens förordning (EEG) nr 1274/91 av den 15 maj 1991 om tillämpningsföreskrifter för förordning (EEG) nr 1907/90 om vissa handelsnormer för ägg (EGT nr L 121, 16.5.1991, s. 11). Förordningen är senast ändrad genom förordning (EG) nr 1259/94 (EGT nr L 137, 1.6.1994, s. 54).

(7) EGT nr 115, 11.11.1962, s. 2645/62. Direktivet är senast ändrat genom direktiv 85/7/EEG (EGT nr L 2, 3.1.1985, s. 22).

Till skydd för konsumenterna bör gemenskapen främja forskning om möjliga effekter (även sådana av kumulativ och synergistisk natur) på människors hälsa av färgämnen som används i livsmedel, särskilt sådana vars oskadlighet är omdiskuterad.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Detta direktiv är ett särdirektiv som utgör en del av det uttömmande direktiv som avses i artikel 3 i direktiv 89/107/EEG.

2. I detta direktiv avses med färgämnen ämnen som tillför eller återställer färg hos livsmedel, vilket omfattar även naturliga beståndsdelar i livsmedel och andra beståndsdelar av naturligt ursprung, som i sig normalt inte används som livsmedel och som normalt inte ingår som karakteristiska beståndsdelar i livsmedel.

Preparat som erhålls från livsmedel och andra naturliga källmaterial genom fysikalisk och/eller kemisk extraktion som leder till en extraktion av pigment som är selektiv i fråga om de näringsmässiga eller aromatiska beståndsdelarna är färgämnen enligt detta direktiv.

3. Följande slag av ämnen skall dock inte betraktas som färgämnen enligt detta direktiv:

- Livsmedel i torkad eller koncentrerad form och aromämnen som tillsätts under tillverkningen av sammansatta livsmedel på grund av sina aromatiska, smakförhöjande eller näringsmässiga egenskaper, samtidigt som de har en sekundär färgande effekt, som t.ex. paprika, gurkmeja och saffran.
- Färgämnen som används för att färga de yttre, oätliga delarna av livsmedel som t.ex. ostskorpa och korvskinn som inte kan förtäras.

Artikel 2

1. Endast de ämnen som upptas i bilaga 1 får användas som färgämnen i livsmedel.

2. Färgämnen får endast användas i sådana livsmedel som upptas i bilagorna 3, 4 och 5 och enligt där angivna villkor.

Detta gäller även när sådana livsmedel är avsedda för särskild användning enligt direktiv 89/398/EEG⁽¹⁾.

3. Färgämnen får inte användas i sådana livsmedel som upptas i bilaga 2, om inte detta uttryckligen anges i bilagorna 3, 4 eller 5.

4. Färgämnen som endast är tillåtna för viss användning upptas i bilaga 4.

5. Färgämnen som är allmänt tillåtna i livsmedel och villkoren för användningen av dem upptas i bilaga 5.

6. De maximihalter som anges i bilagorna

- avser konsumtionsfärdiga livsmedel som tillagats enligt bruksanvisningen,
- avser mängden aktivt färgande substans i färgpreparatet.

7. I bilagorna till detta direktiv avses med *quantum satis* att ingen maximihalt är fastställd. Färgämnen skall dock användas enligt god tillverkningssed och inte i större mängd än vad som är nödvändigt för det avsedda syftet och på så sätt att konsumenterna inte vilseleds.

8. För sådan hälsomärkning som avses i direktiv 91/497/EEG och annan märkning som föreskrivs för köttprodukter får endast följande färgämnen användas: E 155 brun HT, E 133 briljantblått FCF eller E 129 Allura röd AC eller en lämplig blandning av E 133 briljantblått FCF och E 129 Allura röd AC.

9. Endast sådana färgämnen som anges i bilaga 1 får användas för dekorationsmålning av äggskal eller stämpling av äggskal enligt förordning (EEG) nr 1274/91.

10. Endast de färgämnen som upptas i bilaga 1, med undantag av E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 och E 180, får säljas direkt till konsument.

11. I detta direktiv avses med *oberedda* att livsmedlet inte har genomgått någon behandling som påtagligt förändrar dess ursprungliga egenskaper. Oberedda livsmedel kan dock t.ex. ha delats, trancherats, skurits ut, urbenats, hackats, flått, befriats från delar, skalats, malts, skurits, rensats, putsats, djupfrysts, frysts, kylts, krossats eller spritats och vara förpackade eller ej.

⁽¹⁾ EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 27.

Artikel 3

Utan att detta påverkar tillämpningen av andra gemenskapsbestämmelser kan förekomst av färgämnen i livsmedel tillåtas

- i sammansatta livsmedel utöver dem som anges i bilaga 2, om färgämnet är tillåtet i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet,

eller

- i livsmedel som endast är avsedda att användas vid beredningen av ett sammansatt livsmedel, förutsatt att det sammansatta livsmedlet uppfyller bestämmelserna i detta direktiv.

Artikel 4

Beslut kan fattas enligt förfarandet i artikel 5 om ett visst livsmedel tillhör en kategori av livsmedel som nämns i bilagorna och om ett ämne är ett färgämne enligt definitionen i artikel 1.

Artikel 5

1. När förfarandet i denna artikel skall följas, skall kommissionen biträddas av Ständiga livsmedelskommittén som inrättats enligt beslut 69/414/EEG⁽¹⁾, nedan kallad kommittén.
2. Ordföranden skall hänskjuta ärendet till kommittén, antingen på eget initiativ eller på begäran av företrädaren för en medlemsstat.
3. Kommissionens företrädare skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är. Den skall fatta sitt beslut med den majoritet som enligt artikel 148.2 i fördraget skall tillämpas vid beslut som rådet skall fatta på förslag av kommissionen. Medlemsstaternas företrädares röster skall vägas på det sätt som anges i samma artikel. Ordföranden får inte rösta.
4. a) Kommissionen skall själv anta förslaget om det är förenligt med kommitténs yttrande.
b) Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som

skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas.

Artikel 6

Medlemsstaterna skall inom tre år från det att detta direktiv antagits upprätta system för övervakning av konsumtion och användning av färgämnen och rapportera resultaten av denna kontroll till kommissionen.

Kommissionen skall inom fem år efter det att detta direktiv antagits lämna rapport till Europaparlamentet om de förändringar som ägt rum på färgämnesmarknaden och om nivåer för användning och konsumtion.

Enligt de allmänna kriterierna i punkt 4 i bilaga 2 till direktiv 89/107/EEG skall kommissionen inom fem år från det att detta direktiv antagits se över de användningsbetingelser som avses i detta direktiv och, om så krävs, föreslå ändringar.

Artikel 7

Artikel 1–7, 8.1 andra strecksatsen och 8.2 samt artikel 9–15 i direktivet av den 23 oktober 1962 om färgämnen skall upphöra att gälla.

Hänvisningar till de bestämmelser som upphävts skall betraktas som hänvisningar till motsvarande bestämmelser i detta direktiv.

Artikel 8

Samtidigt med att detta direktiv träder i kraft skall kommissionen inleda en kampanj i samarbete med Europaparlamentet, nationella ministerier, livsmedelsindustrin, detaljhandeln och konsumentorganisationerna för att informera konsumenterna om förfarandena för utvärdering och godkännande av tillåtna färgämnen och om innebörden av E-nummersystemet.

Artikel 9

1. Medlemsstaterna skall senast den 31 december 1995 sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv, så att

⁽¹⁾ EYT nr L 291, 19.11.1969, s. 9.

- handel med och användning av produkter som uppfyller kraven i detta direktiv tillåts senast den 31 december 1995,
- handel med och användning av produkter som inte uppfyller kraven i detta direktiv förbjuds senast den 30 juni 1996. Produkter som släppts ut på marknaden eller märkts före den dagen och som inte uppfyller kraven i detta direktiv får dock saluhållas till dess att lagren är uttömda.

Medlemsstaterna skall genast underrätta kommissionen om detta.

2. När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de 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 samma dag som det offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 11

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 30 juni 1994.

På Europaparlamentets vägnar

E. KLEPSCH

Ordförande

På rådets vägnar

A. BALTAS

Ordförande

BILAGA 1

FÖRTECKNING ÖVER FÄRGÄMNER SOM ÄR GODKÄNDA I LIVSMEDEL

Anmärkning: Aluminiumlackar som beretts av färgämnen i denna bilaga är godkända.

EG-nummer	Vedertaget namn	Colour Index-nummer ⁽¹⁾ eller beskrivning
E 100	Kurkumin	75300
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-fosfat	
E 102	Tartrazin	19140
E 104	Kinolingult	47005
E 110	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S	15985
E 120	Koschenill, karminsyra, karminer	75470
E 122	Azorubin, karmosin	14720
E 123	Amarant	16185
E 124	Nyckockin Ponceau 4R, koschenillrött A	16255
E 127	Erytrosin	45430
E 128	Röd 2G	18050
E 129	Allura röd AC	16035
E 131	Patentblått V	42051
E 132	Indigotin, indigokarmin	73015
E 133	Briljantblått FCF	42090
E 140	Klorofyller och klorofylliner: i) klorofyller ii) klorofylliner	75810 75815
E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner: i) klorofyllkopparkomplex ii) klorofyllinkopparkomplex	75815
E 142	Grön S	44090
E 150a	Sockerkulör ⁽²⁾	
E 150b	Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen	
E 150c	Sockerkulör, ammoniakprocessen	
E 150d	Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen	
E 151	Briljant svart PN, svart PN	28440
E 153	Carbo medicinalis (vegetabiliskt)	
E 154	Brun FK	
E 155	Brun HT	20285

EG-nummer	Vedertaget namn	Colour Index-nummer ⁽¹⁾ eller beskrivning
E 160a	Karotener i) blandade karotener ii) betakaroten	75130 40800
E 160b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	75120
E 160c	Paprikaoleoresin kapsantin, kapsorubin	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	40820
E 160f	Beta-apo-8'-karotenalsyra (C 30) etylster	40825
E 161b	Lutein	
E 161g	Kantaxantin	
E 162	Rödbetsextrakt, betanin	
E 163	Antocyner	Framställda fysikaliskt av frukt och grönsaker
E 170	Kalciumkarbonat	77220
E 171	Titandioxid	77891
E 172	Järnoxider och -hydroxider	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Silver	
E 175	Guld	
E 180	Litholrubin BK	

⁽¹⁾ Colour Index-numren avser tredje upplagan av Colour Index, del 1-7, 1315, samt ändringarna 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50) och 53-56 (135).

⁽²⁾ Med *sockerkulör* avses mer eller mindre starkt brunfärgade produkter som är avsedda som färgämnen. Termen avser inte den söta aromatiska produkt som framställs genom upphettning av sockerarter och som används för smaksättning av livsmedel (t.ex. konfektyr, konditorivaror och alkoholhaltiga drycker).

BILAGA 2

LIVSMEDEL SOM INTE FÅR INNEHÅLLA FÄRGÄMNER, OM INTE DETTA SÄRSKILT ANGES I BILAGA 3, 4 ELLER 5

(Beteckningarna i bilaga 2 påverkar inte "carry-over"-principen i de fall produkterna innehåller beståndsdelar med naturliga, tillåtna färgämnen)

1. Oberedda livsmedel
2. Alla former av vatten, som är buteljerat eller förpackat på annat vis
3. Mjölk, lättmjölk och skummjölk, pastöriserad eller steriliserad (även UHT-steriliserad) (icke aromatiserad)
4. Chokladmjölk
5. Fermenterad mjölk (icke aromatiserad)
6. Konserverad mjölk enligt direktiv 76/118/EEG
7. Kärnmjölk (icke aromatiserad)
8. Grädde och gräddpulver (icke aromatiserat)
9. Oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung
10. Ägg och äggprodukter enligt definitionen i artikel 2.1 i direktiv 89/437/EEG
11. Mjöl och andra malda produkter samt stärkelse
12. Bröd och liknande produkter
13. Pasta och gnocchi
14. Socker, inklusive samtliga mono- och disackarider
15. Tomatpuré och konserverade tomater
16. Tomatbaserade såser
17. Fruktjuice och fruktnectar enligt direktiv 75/726/EEG samt grönsaksjuice
18. Frukt, grönsaker (inklusive potatis) och svamp — på burk, i flaska eller torkade; beredda frukter, grönsaker (inklusive potatis) och svamp
19. Extra sylt, extra gelé och kastanjepuré enligt direktiv 79/693/EEG; crème de pruneaux
20. Fisk, blötdjur och kräftdjur, kött (även av fågel och vilt) även i beredd form, men inte färdiglagade rätter som innehåller sådana ingredienser
21. Kakaoprodukter och chokladbeståndsdelar i chokladprodukter enligt direktiv 73/241/EEG
22. Rostat kaffe, te, cikoria; extrakt av te och cikoria; beredningar för örtte av te, växter, frukter och sädeslag samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter
23. Salt, saltersättningar, kryddor och kryddblandningar
24. Vin och andra produkter enligt definitionen i förordning (EEG) nr 822/87
25. Korn, Kornbrand, fruktsprit, fruktbrännvin, Ouzo, Grappa, Tsikoudia från Kreta, Tsipouro från Makedonien, Tsipouro från Thessalien, Tsipouro från Tyrnavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, London gin enligt definitionen i förordning (EEG) nr 1576/89
26. Sambuca, Maraschino och Mistra enligt definitionen i förordning (EEG) nr 1180/91

-
27. Sangria, Clarea och Zurra enligt förordning (EEG) nr 1601/91
 28. Vinäger
 29. Livsmedel för spädbarn och små barn enligt direktiv 89/398/EEG, inklusive livsmedel för sjuka spädbarn och små barn
 30. Honung
 31. Malt och maltprodukter
 32. Lagrad och icke lagrad ost (icke aromatiserad)
 33. Smör av får- och getmjölk
-

BILAGA 3

LIVSMEDEL SOM ENDAST FÅR TILLSÄTTAS VISSA GODKÄNDA FÄRGÄMNINGEN

Livsmedel	Godkända färgämnen	Maximihalt
<i>Malt bread</i>	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen	<i>quantum satis</i>
Öl <i>Cidre bouché</i>	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen	<i>quantum satis</i>
Smör (även smör med reducerad fetthalt och smörkoncentrat)	E 160a Karotener	<i>quantum satis</i>
Margarin, minarin, andra fettemulsioner och praktiskt taget vattenfria fetter	E 160a Karotener E 100 Kurkumin E 160b Annattoextrakt, bixin, norbixin	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 10 mg/kg
Sage Derby-ost	E 140 Klorofyller Klorofylliner E 141 Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>
Lagrad ost, orange, gul och "broken white"; icke aromatiserad smältost	E 160a Karotener E 160c Paprikaoleoresin	<i>quantum satis</i>
	E 160b Annattoextrakt, bixin, norbixin	15 mg/kg
Red Leicester-ost	E 160b Annattoextrakt, bixin, norbixin	50 mg/kg
Mimolette-ost	E 160b Annattoextrakt, bixin, norbixin	35 mg/kg
Morbier-ost	E 153 Carbo medicinalis (vegetabiliskt)	<i>quantum satis</i>
Rödmarmorerad ost	E 120 Koschenill, karminsyra, karminer	125 mg/kg
	E 163 Antocyaner	<i>quantum satis</i>
Ättika	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen	<i>quantum satis</i>

Livsmedel	Godkända färgämnen	Maximihalt
Whisky, Whiskey, sädessprit (utom Korn, Kornbrand eller Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), vinsprit, rom, Brandy, Weinbrand, druvsprit, sprit av druvrester (utom Tsikoudia, Tsipouro och Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha enligt förordning (EEG) nr 1576/89	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfittprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfittprocessen	<i>quantum satis</i>
Aromatiserade vinbaserade drycker (utom Bitter soda) och aromatiserade viner enligt förordning (EEG) nr 1601/91	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfittprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfittprocessen	<i>quantum satis</i>
Americano	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfittprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfittprocessen E 163 Antocyaner	<i>quantum satis</i>
	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-fosfat E 102 Tartrazin E 104 Kinolingult E 120 Koschenill, karminsyra och karminer E 122 Azorubin, karmosin E 123 Amarant E 124 Nykockin Ponceau 4R	100 mg/l (ensamt eller i kombination)
Bitter soda, Bitter vino enligt förordning (EEG) nr 1601/91	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfittprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfittprocessen	<i>quantum satis</i>
	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-fosfat E 102 Tartrazin E 104 Kinolingult E 110 Para-orange Sunset Yellow FCF Orange yellow S E 120 Koschenill, karminsyra och karminer E 122 Azorubin, karmosin E 123 Amarant E 124 Nykockin Ponceau 4R, Koschinellrött A E 129 Allura röd AC	100 mg/l (ensamt eller i kombination)

Livsmedel	Godkända färgämnen	Maximihalt
Likörviner och kvalitetslikörviner från bestämda framställningsområden	E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen	<i>quantum satis</i>
Grönsaker, inlagda i ättika, saltlake eller olja (utom oliver)	E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-fosfat E 140 Klorofyller, klorofylliner E 141 Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen E 160a Karotener: i) blandade karotener ii) betakaroten E 162 Rödbetsextrakt, betanin E 163 Antocyaner	<i>quantum satis</i>
Frukostflingor, extruderade, puffade och/eller med fruktsmak	E 150c Sockerkulör, ammonierad E 160a Karotener E 160b Annattoextrakt, bixin, norbixin E 160c Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/kg <i>quantum satis</i>
Frukostflingor med fruktsmak	E 120 Koschenill, karminsyra, karminer E 162 Rödbetsextrakt, betanin E 163 Antocyaner	200 mg/kg (ensamt eller i kombination)
Sylt, gelé och citrusmarmelad enligt direktiv 79/693/EEG och liknande fruktberedningar, inklusive lågkaloriprodukter	E 100 Kurkumin E 140 Klorofyller och klorofylliner E 141 Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen E 160a Karotener: i) blandade karotener ii) betakaroten E 160c Paprikaextrakt, kapsantin, kapsorubin E 162 Rödbetsextrakt, betanin E 163 Antocyaner	<i>quantum satis</i>

Livsmedel	Godkända färgämnen	Maximihalt
	E 104 Kinolingult E 110 Para-orange Sunset Yellow E 120 Koschenill, karminsyra, karminer E 124 Nykockin Ponceau 4R, koschinell E 142 Grön S E 160d Lycopen E 161b Lutein	100 mg/kg (ensamt eller i kombination)
Korvar, pastejer, pâtéer och terriner	E 100 Kurkumin E 120 Koschenill, karminsyra, karminer E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen E 160a Karotener E 160c Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin E 162 Rödbetsextrakt, betanin	20 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis
<i>Luncheon meat</i>	E 129 Allura röd AC	25 mg/kg
<i>Breakfast sausage</i> som innehåller minst 6% spannmål	E 129 Allura röd AC	25 mg/kg
<i>Burger meat</i> som innehåller minst 4% grönsaker och/eller spannmål	E 120 Koschenill, karminsyra, karminer E 150a Sockerkulör E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen	100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
<i>Chorizo</i> <i>Salchichon</i>	E 120 Koschenill, karminsyra, karminer E 124 Nykockin Ponceau 4R, Koschenillrött A	200 mg/kg 250 mg/kg
<i>Sobrasada</i>	E 110 Para-orange Sunset Yellow FCF E 124 Nykockin Ponceau 4R, Koschenillrött A	135 mg/kg 200 mg/kg
<i>Pasturmas</i> (det ätliga yttre skiktet)	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-fosfat E 120 Koschenill, karminsyra, karminer	quantum satis
Potatisgranulat och -flingor, torkade	E 100 Kurkumin	quantum satis
<i>Processed Mushy</i> och <i>Garden Peas</i> (konserverade)	E 102 Tartrazin E 133 Brilljantblått E 142 Grön S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

BILAGA 4

FÄRGÄMNEN SOM ENDAST ÄR GODKÄNDA FÖR VISS ANVÄNDNING

Färgämne	Livsmedel	Maximihalt
E 123 Amarant	Aperitifviner, spritdrycker, inklusive produkter med mindre än 15 volymprocent alkohol	30 mg/l
	Fiskrom	30 mg/kg
E 127 Erytrosin	Cocktailbär och kanderade körsbär	200 mg/kg
	<i>Bigarreaux cherries</i> i sockerlag och fruktcocktail	150 mg/kg
E 128 Rött 2G	<i>Breakfast sausage</i> som innehåller minst 6% spannmål	20 mg/kg
	<i>Burger meat</i> som innehåller minst 4% grönsaker och/eller spannmål	
E 154 Brun FK	<i>Kippers</i>	20 mg/kg
E 161g Kantaxantin	<i>Saucisses de Strasbourg</i>	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Överdrag till sockerkonfektyr för dekorerat av kakor och bakelser	<i>quantum satis</i>
E 174 Silver	Överdrag till konfektyr	<i>quantum satis</i>
	Chokladdekor	
	Likörer	
E 175 Guld	Överdrag till konfektyr	<i>quantum satis</i>
	Dekoration av choklad	
	Likörer	
E 180 Litolrubin BK	Ätlig ostskorpa	<i>quantum satis</i>
E 160b Annattoextrakt, bixin, norbixin	Margarin, minarin, andra fettemulsioner och praktiskt taget vattenfria fetter	10 mg/kg
	Dekorationer och överdrag	20 mg/kg
	Konditorivaror	10 mg/kg
	Glassvaror	20 mg/kg
	Likörer, inklusive drycker med alkoholtillsats som innehåller mindre än 15 volymprocent alkohol	10 mg/l
	Aromatiserad smältost	15 mg/kg
	Lagrad ost, orange, gul eller "broken white". Smältost (icke aromatiserad)	15 mg/kg

Färgämne	Livsmedel	Maximihalt
	Desserter	10 mg/kg
	Snacks: torkade, kryddade snacks av potatis, spannmål eller stärkelse	
	— extruderade eller expanderade kryddade snacks	20 mg/kg
	— andra kryddade snacks och nötter med kryddat överdrag	10 mg/kg
	Rökt fisk	10 mg/kg
	Ätlig ostskorpa och ätliga fjälster	20 mg/kg
	Red Leicester-ost	50 mg/kg
	Mimolette-ost	35 mg/kg
	Frukostflingor, extruderade, puffade och/eller med fruktsmak	25 mg/kg

*BILAGA 5***FÄRGÄMNEN SOM ÄR GODKÄNDA I ANDRA LIVSMEDEL ÄN DEM SOM NÄMNS I
BILAGORNA 2 OCH 3****Del 1**

Följande färgämnen får användas i den mängd som krävs (*quantum satis*) i de livsmedel som nämns i del 2 av bilaga 5 och i samtliga andra livsmedel än de som nämns i bilagorna 2 och 3:

- E 101 i) Riboflavin
 ii) Riboflavin-5'-fosfat
- E 140 Klorofyller och klorofylliner
- E 141 Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner
- E 150a Sockerkulör
- E 150b Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen
- E 150c Sockerkulör, ammoniakprocessen
- E 150d Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen
- E 153 Carbo medicinalis (vegetabiliskt)
- E 160a Karotener
- E 160c Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin
- E 162 Rödbetsextrakt, betanin
- E 163 Antocyaner
- E 170 Kalciumkarbonat
- E 171 Titandioxid
- E 172 Järnoxider och -hydroxider

Del 2

Följande färgämnen får användas ensamma eller i kombination i följande livsmedel i högst de maximihalter som anges i tabellen. Dock får halterna av var och en av färgämnena E 110, E 122, E 124 och E 155 i alkoholfria smaksatta drycker, glass, desserter, finkonditorivaror och konfektyr inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.

- E 100 Kurkumin
- E 102 Tartrazin
- E 104 Kinolingult
- E 110 Sunset Yellow FCF
Orange Yellow S
- E 120 Koschenill, karminsyra, karminer
- E 122 Azorubin, karmosin
- E 124 Nykockin
Ponceau 4R, koschenillrött A
- E 129 Allura röd AC
- E 131 Patentblått V
- E 132 Indigotin, indigokarmin
- E 133 Brilljantblått FCF
- E 142 Grön S
- E 151 Brilljant svart BN, svart PN
- E 155 Brun HT
- E 160d Lycopen
- E 160e Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
- E 160f Etylester av beta-apo-8'-karotensyra (C 30)
- E 161b Lutein

Livsmedel	Maximihalt
Alkoholfria aromatiserade drycker	100 mg/l
Kanderade frukter och grönsaker, <i>Mostarda di frutta</i>	200 mg/kg
Röda bärkonserver	200 mg/kg
Konfektyrvaror	300 mg/kg
Dekorationer och överdrag	500 mg/kg
Konditorivaror (t.ex. wienerbröd, kex, kakor och våfflor)	200 mg/kg
Glassvaror	150 mg/kg
Aromatiserad smältost	100 mg/kg
Desserter, inklusive aromatiserade mjölkprodukter	150 mg/kg
Såser, smakpreparat (t.ex. curry, <i>tandoori</i>), pickles, relishes, <i>chutney</i> och <i>piccalilli</i>	500 mg/kg

Livsmedel	Maximihalt
Senap	300 mg/kg
Fisk- och kräftdjurspastejer	100 mg/kg
Förvållda kräftdjur	250 mg/kg
Produkter som kan användas som lax	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Fiskrom	300 mg/kg
Rökt fisk	100 mg/kg
Snacks: torkade, kryddade snacks av potatis, spannmål eller stärkelse	
— extruderade eller expanderade kryddade snacks	200 mg/kg
— andra kryddade snacks och nötter med kryddat överdrag	100 mg/kg
Ätlig ostskorpa och ätliga fjälster	<i>quantum satis</i>
Kompletta bantningsmedel som är avsedda att ersätta den dagliga kosten eller enskilda måltider	50 mg/kg
Kompletta kostpreparat och kosttillskott som skall användas under läkarkontroll	50 mg/kg
Kosttillskott i flytande form	100 mg/l
Kosttillskott i fast form	300 mg/kg
Soppor	50 mg/kg
Kött- och fiskliknande produkter, baserade på vegetabiliskt protein	100 mg/kg
Spritdrycker (inklusive produkter med mindre än 15 volymprocent alkohol), med undantag av dem som nämns i bilaga 2 eller 3	200 mg/l
Aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar enligt förordning (EEG) nr 1601/91, med undantag av dem som nämns i bilaga 2 eller 3	200 mg/l
Fruktviner (stilla eller mousserande) Äppelcider (utom <i>cidre bouché</i>) och päroncider Aromatiserade fruktviner, äppel- och päroncider	200 mg/l