

Publikatieblad

van de Europese Gemeenschappen

ISSN 0378-7087

L 61

38e jaargang

18 maart 1995

Uitgave
in de Nederlandse taal

Wetgeving

Inhoud

I *Besluiten waarvan de publikatie voorwaarde is voor de toepassing*

- ★ Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995
betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoet-
stoffen 1



I

(Besluiten waarvan de publikatie voorwaarde is voor de toepassing)

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

van 20 februari 1995

betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

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

Overeenkomstig de procedure van artikel 189 B van het Verdrag ⁽³⁾,

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

Overwegende dat de verschillen tussen de nationale wetgevingen inzake conserveermiddelen, antioxidanten en diverse additieven en de gebruiksvoorwaarden daarvan een belemmering voor het vrije verkeer van levensmiddelen vormen; dat zij oneerlijke concurrentie in de hand kunnen werken;

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

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

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

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

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

Overwegende dat, in afwachting van specifieke maatregelen krachtens Richtlijn 91/414/EEG van de Raad van 15 juli 1991 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen ⁽⁶⁾ en krachtens Richtlijn 90/642/EEG van de Raad van 27 november 1990 tot vaststelling van maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen in en op bepaalde producten van plantaardige oorsprong, met inbegrip van groenten en fruit ⁽⁷⁾, sommige stoffen van deze categorie voorlopig onder deze richtlijn vallen;

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

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

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

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

Overwegende dat wijzigingen in bestaande zuiverheidseisen voor andere voedingsadditieven dan kleurstoffen en zoetstoffen alsmede nieuwe specificaties voor stoffen waarvoor geen zuiverheidseisen bestaan, zullen worden

⁽¹⁾ PB nr. C 206 van 13. 8. 1992, blz. 12, en

PB nr. C 189 van 13. 7. 1993, blz. 11.

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

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

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

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

⁽⁶⁾ PB nr. L 230 van 19. 8. 1991, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3600/92 van de Commissie (PB nr. L 366 van 15. 12. 1992, blz. 10).

⁽⁷⁾ PB nr. L 350 van 14. 12. 1990, blz. 71.

vastgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 11 van Richtlijn 89/107/EEG;

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

Overwegende dat deze richtlijn in de plaats komt van de Richtlijnen 64/54/EEG ⁽¹⁾, 70/357/EEG ⁽²⁾, 74/329/EEG ⁽³⁾ en 83/463/EEG ⁽⁴⁾, die hierbij worden ingetrokken,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

1. Deze richtlijn is een bijzondere richtlijn inzake additieven met uitzondering van kleurstoffen, zoetstoffen en meelverbeteraars en maakt deel uit van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van Richtlijn 89/107/EEG.

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

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

- a) conserveermiddelen: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door micro-organismen;
- b) antioxidanten: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;
- c) draagstoffen, hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren: stoffen die gebruikt worden om een levensmiddelenadditief op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie daarvan te veranderen (en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen), teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het additief te vergemakkelijken;
- d) voedingszuren: stoffen die de zuurtegraad van levensmiddelen verhogen en/of er een zure smaak aan geven;
- e) zuurteregelaars: stoffen die de zuurte of alkaliteit van levensmiddelen veranderen of regelen;
- f) antiklontermiddelen: stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelen deeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;

- g) antischuimmiddelen: stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;
- h) vulstoffen: stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;
- i) emulgatoren: stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;
- j) smeltzouten: stoffen die de kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten en zodoende een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen bewerkstelligen;
- k) verstevigingsmiddelen: stoffen die de vezels van fruit of groenten stevig of knapperig maken of houden of een wisselwerking met geleermiddelen aangaan om een gel te vormen of te verstevigen;
- l) smaakversterkers: stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken;
- m) schuimmiddelen: stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;
- n) geleermiddelen: stoffen die een levensmiddel vorm geven door de vorming van een gel;
- o) glansmiddelen (glijmiddelen daaronder begrepen): stoffen die, wanneer zij aangebracht worden op het oppervlak van een levensmiddel, dit een glanzend uiterlijk geven of een beschermende deklaag vormen;
- p) bevochtigingsmiddelen: stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of de oplossing van een poeder in een waterig medium bevorderen;
- q) gemodificeerde zetmelen: stoffen die door een of meer chemische behandelingen worden verkregen uit eetbare zetmelen, die eventueel een fysische behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan, en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;
- r) verpakkingsgassen: gasen die vóór, tijdens of na het in de verpakking brengen van een levensmiddel in die verpakking worden gebracht, met uitzondering van lucht;
- s) drijfgassen: gasen die een levensmiddel uit zijn houder drukken, met uitzondering van lucht;
- t) rijsmiddelen: stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg en beslag vergroten;
- u) complexvormers: stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;
- v) stabilisatoren: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven. Stabilisatoren omvatten stoffen die het

⁽¹⁾ PB nr. 12 van 27. 1. 1964, blz. 161.

⁽²⁾ PB nr. L 157 van 18. 7. 1970, blz. 31.

⁽³⁾ PB nr. L 189 van 12. 7. 1974, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 255 van 15. 9. 1983, blz. 1.

mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven en voorts stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren;

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

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

5. In deze richtlijn worden niet als levensmiddelenadditieven beschouwd:

- a) stoffen die gebruikt worden voor de behandeling van drinkwater als bedoeld in Richtlijn 80/778/EEG ⁽¹⁾;
- b) producten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of een mengsel daarvan („vloeibare pectine”);
- c) kauwgombasis;
- d) witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuur of base, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;
- e) ammoniumchloride;
- f) bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithydrolysaten en hun zouten, melkeiwit en gluten;
- g) aminozuren en hun zouten, die geen functie als voedingsmiddeladditief hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteine en cystine en hun zouten;
- h) caseïnat en caseïne;
- i) inuline.

Artikel 2

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

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

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

- a) — onbewerkte levensmiddelen,
- honing als omschreven in Richtlijn 74/409/EEG ⁽²⁾,
- niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong,
- boter,
- gepasteuriseerde en gesteriliseerde (inclusief UHT) melk en room (inclusief volle, halfvolle en magere),
- niet-gearomatiseerde met levende fermenten gefermenteerde melkproducten,
- natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 80/777/EEG ⁽³⁾, alsmede bronwater,
- koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract,
- niet-gearomatiseerde bladthee,
- suikers als omschreven in Richtlijn 73/437/EEG ⁽⁴⁾,
- droge dreegwaren,
- niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk).

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

- b) levensmiddelen voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 89/398/EEG, met inbegrip van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters die niet in goede gezondheid verkeren. Voor deze levensmiddelen gelden de bepalingen van bijlage VI;
- c) de in bijlage II genoemde levensmiddelen, die alleen de in die bijlage bedoelde additieven en de in bijlage III of bijlage IV bedoelde additieven mogen bevatten, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

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

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

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

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

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

⁽²⁾ PB nr. L 221 van 12. 8. 1974, blz. 10.

⁽³⁾ PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 356 van 27. 12. 1973, blz. 71.

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

Artikel 3

1. De aanwezigheid van een levensmiddelenadditief in een levensmiddel is toegestaan:

- in een niet in artikel 2, lid 3, vermeld samengesteld levensmiddel, voor zover het levensmiddelenadditief in een van de ingrediënten van het samengestelde levensmiddel is toegestaan, of
- als het levensmiddel uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel, voor zover het samengestelde levensmiddel beantwoordt aan de bepalingen van deze richtlijn.

2. Tenzij specifiek bepaald, is lid 1 niet van toepassing op volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en babyvoeding, zoals vermeld in Richtlijn 89/398/EEG.

Artikel 4

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

Artikel 5

Indien nodig kan overeenkomstig de procedure van artikel 6 worden vastgesteld

- of een bepaald levensmiddel tot een in artikel 2 of in een van de bijlagen genoemde levensmiddelen categorie behoort, dan wel
- of een in de bijlage genoemd en volgens de „quantum satis”-regel toegestaan levensmiddelenadditief wordt gebruikt volgens de in artikel 2 vermelde criteria, dan wel
- of een stof een levensmiddelenadditief is in de zin van artikel 1.

Artikel 6

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure wordt de Commissie bijgestaan door het bij Besluit 69/414/EEG⁽¹⁾ opgerichte Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna het comité te noemen.

⁽¹⁾ PB nr. L 291 van 19. 11. 1969, blz. 9.

2. De voorzitter leidt deze procedure bij het comité in, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie. Het comité spreekt zich uit met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven voor de aanneming van besluiten die de Raad op voorstel van de Commissie dient te nemen. Bij de stemming in het comité worden de stemmen van de vertegenwoordigers van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

4. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het comité.
- b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het comité of indien geen advies is uitgebracht, dient de Commissie onverwijld bij de Raad een voorstel in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad drie maanden na de indiening van het voorstel geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld.

Artikel 7

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

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

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

Artikel 8

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

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

Artikel 9

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

- uiterlijk op 25 september 1996 het in de handel brengen en het gebruik van aan deze richtlijn beantwoordende produkten toe te staan;
- uiterlijk op 25 maart 1997 het in de handel brengen en het gebruik van niet aan deze richtlijn beantwoordende produkten te verbieden; vóór die datum in de handel gebrachte of geëtiketteerde produkten die niet aan deze richtlijn beantwoorden, mogen evenwel worden verkocht zolang de voorraad strekt.

Zij stellen de Commissie hiervan onverwijld in kennis.

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

bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 10

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

Artikel 11

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 20 februari 1995.

Voor het Europees Parlement

De Voorzitter

K. HÄNSCH

Voor de Raad

De Voorzitter

J. PUECH

BIJLAGE I

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

Noten:

1. Stoffen van deze lijst mogen aan alle levensmiddelen, behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde, worden toegevoegd volgens het „quantum satis”-beginsel.
2. De onder de nummers E 407 en E 440 vermelde stoffen mogen met suikers worden gestandaardiseerd onder de voorwaarde dat dit samen met hun nummer en aanduiding vermeld wordt.
3. Verklaring van gebruikte tekens:
 - * De stoffen E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 en E 948 mogen ook worden gebruikt in de levensmiddelen genoemd in artikel 2, lid 3.
 - # De stoffen E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaten i) Calciumcarbonaat ii) Calciumwaterstofcarbonaat
E 260	Aziijnzuur
E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumacetaten i) Natriumacetaat ii) Natriumwaterstofacetaat (natriumdiacetaat)
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 290	Kooldioxide*
E 296	Appelzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur i) Ascorbylpalmitaat ii) Ascorbylstearaat
E 306	Tocoferolrijke extracten
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur

E-nummer	Naam
E 331	Natriumcitraten i) Mononatriumcitraat ii) Dinatriumcitraat iii) Trinatriumcitraat
E 332	Kaliumcitraten i) Monokaliumcitraat ii) Trikaliumcitraat
E 333	Calciumcitraten i) Monocalciumcitraat ii) Dicalciumcitraat iii) Tricalciumcitraat
E 334	L(+)-wijnsteenzuur
E 335	Natriumtartraten i) Mononatriumtartraat ii) Dinatriumtartraat
E 336	Kaliumtartraten i) Monokaliumtartraat ii) Dikaliumtartraat
E 337	Natriumkaliumtartraat
E 350	Natriummalaten i) Natriummalaat ii) Natriumwaterstofmalaat
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten i) Calciummalaat ii) Calciumwaterstofmalaat
E 354	Calciumtartraat
E 380	Triammoniumcitraat
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 406	Agar-agar
E 407	Carrageen
E 410	Johannesbroodpitmeel #
E 412	Guarpitmeel #
E 413	Tragacanth
E 414	Arabische gom
E 415	Xanthaangom #
E 417	Taragom #
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 440	Pectinen i) Pectine ii) Geamideerde pectine

E-nummer	Naam
E 460	Cellulose i) Microkristallijne cellulose ii) Cellulose in poedervorm
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose
E 470 a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470 b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472 a	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur
E 472 b	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur
E 472 d	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur
E 472 e	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur
E 472 f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 500	Natriumcarbonaten i) Natriumcarbonaat ii) Natriumwaterstofcarbonaat iii) Natrium sesquicarbonaat
E 501	Kaliumcarbonaten i) Kaliumcarbonaat ii) Kaliumwaterstofcarbonaat
E 503	Ammoniumcarbonaten i) Ammoniumcarbonaat ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat
E 504	Magnesiumcarbonaten i) Magnesiumcarbonaat ii) Magnesiumhydroxidecarbonaat (syn.: Magnesiumwaterstofcarbonaat)
E 507	Zoutzuur
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 513	Zwavelzuur
E 514	Natriumsulfaten i) Natriumsulfaat ii) Natriumwaterstofsulfaat
E 515	Kaliumsulfaten i) Kaliumsulfaat ii) Kaliumwaterstofsulfaat
E 516	Calciumsulfaat
E 524	Natriumhydroxide
E 525	Kaliumhydroxide

E-nummer	Naam
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
E 570	Vetzuren
E 574	Gluconzuur
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 640	Glycine en zijn natriumzout
E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Stikstof*
E 942	Distikstofoxide*
E 948	Zuurstof*
E 1200	Polydextrose
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat

BIJLAGE II

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

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
Cacao en chocoladeprodukten als omschreven in Richtlijn 73/241/EEG ⁽¹⁾	E 322 Lecithinen	quantum satis
	E 330 Citroenzuur	0,5 %
	E 334 Wijnsteenzuur	0,5 %
	E 422 Glycerol	quantum satis
	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
	E 170 Calciumcarbonaten	7 % op de droge vetvrije stof uitgedrukt als kaliumcarbonaten
	E 500 Natriumcarbonaten	
	E 501 Kaliumcarbonaten	
	E 503 Ammoniumcarbonaten	
	E 504 Magnesiumcarbonaten	
	E 524 Natriumhydroxyde	
	E 525 Kaliumhydroxyde	
	E 526 Calciumhydroxyde	
	E 527 Ammoniumhydroxyde	
	E 528 Magnesiumhydroxyde	
	E 530 Magnesiumoxyde	
	E 414 Arabische gom	als glansmiddelen uitsluitend quantum satis
	E 440 Pectinen	
Vruchtesap en -nectar als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG ⁽²⁾	E 300 Ascorbinezuur	quantum satis
Ananassap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 296 Appelzuur	3 g/l
Nectar als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 270 Melkzuur	5 g/l
	E 330 Citroenzuur	5 g/l
Druivesap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 170 Calciumcarbonaten	quantum satis
	E 336 Kaliumtartraten	quantum satis
Vruchtesap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 330 Citroenzuur	3 g/l
Extra jam en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 79/693/EEG ⁽³⁾	E 440 Pectinen	quantum satis
	E 270 Melkzuur	quantum satis
	E 296 Appelzuur	
	E 300 Ascorbinezuur	
	E 327 Calciumlactaat	
	E 330 Citroenzuur	

⁽¹⁾ PB nr. L 228 van 16. 8. 1973, blz. 23. Cacao en chocoladeprodukten met verlaagde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers vallen niet onder bijlage II.

⁽²⁾ PB nr. L 244 van 30. 9. 1993, blz. 23.

⁽³⁾ PB nr. L 205 van 13. 8. 1979, blz. 5.

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
	E 331 Natriumcitraten E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteenzuur E 335 Natriumtartraten E 350 Natriummalaten	quantum satis
	E 471 Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	quantum satis
Jam, gelei en marmelade als omschreven in Richtlijn 79/683/EEG en dergelijke smeerbare vruchtenprodukten, met inbegrip van produkten met verminderde energie	E 440 Pectine	quantum satis
	E 270 Melkzuur E 296 Appelzuur E 300 Ascorbinezuur E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteenzuur E 335 Natriumtartraten E 350 Natriummalaten	quantum satis
	E 400 Alginezuur E 401 Natriumalginaat E 402 Kaliumalginaat E 403 Ammoniumalginaat E 404 Calciumalginaat E 406 Agar-agar E 407 Carrageen E 410 Johannesbroodpitmeel E 412 Guarpitmeel E 415 Xanthaangom E 418 Gellangom	10 g/kg (afzonderlijk of in combinatie)
	E 509 Calciumchloride E 524 Natriumhydroxyde	quantum satis
Geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 76/118/EEG ⁽¹⁾	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 407 Carrageen E 500 ii) Natriumbicarbonaat E 501 ii) Kaliumbicarbonaat E 509 Calciumchloride	quantum satis

⁽¹⁾ PB nr. L 24 van 30. 1. 1976, blz. 49.

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
Gesteriliseerde, gepasteuriseerde en UHT-room, room met verminderde energie en gepasteuriseerde room met laag vetgehalte	E 270 Melkzuur	quantum satis
	E 322 Lecithinen	
	E 325 Natriumlactaat	
	E 326 Kaliumlactaat	
	E 327 Calciumlactaat	
	E 330 Citroenzuur	
	E 331 Natriumcitraten	
	E 332 Kaliumcitraten	
	E 333 Calciumcitraten	
	E 400 Alginezuur	
	E 401 Natriumalginaat	
	E 402 Kaliumalginaat	
	E 403 Ammoniumalginaat	
	E 404 Calciumalginaat	
	E 406 Agar-agar	
	E 407 Carrageen	
	E 410 Johannesbroodpitmeel	
	E 415 Xanthaangom	
	E 440 Pectinen	
	E 460 Cellulose	
	E 461 Methylcellulose	
	E 463 Hydroxypropylcellulose	
	E 464 Hydroxypropylmethylcellulose	
	E 465 Ethylmethylcellulose	
	E 466 Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose	
	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	
	E 508 Kaliumchloride	
	E 509 Calciumchloride	
	E 1404 Geoxideerd zetmeel	
	E 1410 Monozetmeelfosfaat	
	E 1412 Dizetmeelfosfaat	
	E 1413 Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	
	E 1414 Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	
	E 1420 Geacetyleerd zetmeel	
	E 1422 Geacetyleerd dizetmeeladipaat	
	E 1440 Hydroxypropylzetmeel	
	E 1442 Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	
	E 1450 Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	
Bevroren of diepgevroren onbewerkte groenten en vruchten	E 300 Ascorbinezuur	quantum satis
	E 301 Natriumascorbaat	
	E 302 Calciumascorbaat	
	E 330 Citroenzuur	

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
Vruchtencompote	E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	
Onbewerkte vis, schaal-, schelp- en weekdieren, met inbegrip van bevroren en diepgevroren produkten		
Snelkookrijst	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 472 Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur	quantum satis
Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie)	E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 306 Tocoferolrijke extracten E 307 Alpha-tocoferol E 308 Gamma-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	quantum satis
	E 322 Lecithine	30 g/l
	E 471 Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	10 g/l
	E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis
Geraffineerde olijfolie, met inbegrip van olie van afvallen van olijven	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l
Gerijpte kaas	E 170 Calciumcarbonaten E 504 Magnesiumcarbonaten E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Mozzarella- en wei-kaas	E 270 Melkzuur E 330 Citroenzuur E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Blik- en glasconserven van vruchten of groenten	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaten E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten	quantum satis

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
	E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteenzuur E 335 Natriumtartraten E 336 Kaliumtartraten E 337 Natriumkaliumtartraat E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Gehakt	E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis
Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis
Brood, uitsluitend bereid van de volgende bestanddelen: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 472a Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur E 472d Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur E 472e Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur E 472f Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	quantum satis

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
Pain courant français	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
Verse deegwaren	E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 322 Lecithinen E 330 Citroenzuur E 334 Wijnsteenzuur E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Wijn en mousserende wijn en gedeeltelijk gegiste druivemost	Additieven toegestaan: in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87 ⁽¹⁾ , (EEG) nr. 4252/88 ⁽²⁾ , (EEG) nr. 2332/93 ⁽³⁾ en (EEG) nr. 1873/84 ⁽⁴⁾ en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen; in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	pro memorie
Bier	E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 330 Citroenzuur E 414 Arabische gom	quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat	quantum satis

⁽¹⁾ PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.⁽²⁾ PB nr. L 373 van 31. 12. 1988, blz. 59.⁽³⁾ PB nr. L 231 van 13. 8. 1992, blz. 1.⁽⁴⁾ PB nr. L 176 van 3. 7. 1984, blz. 6.

BIJLAGE III

ONDER VOORWAARDEN TOEGESTANE CONSERVEERMIDDELEN EN ANTI-OXIDANTEN

DEEL A

Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten

E-nummer	Naam	Afkorting
E 200	Sorbinezuur	} Sa
E 202	Kaliumsorbaat	
E 203	Calciumsorbaat	
E 210	Benzoëzuur	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Natriumbenzoaat	
E 212	Kaliumbenzoaat	
E 213	Calciumbenzoaat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat	} PHB
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout	
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoaat,	
E 217	Propyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat	
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout	

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

Opmerkingen

1. De concentraties van alle bovengenoemde stoffen zijn uitgedrukt als vrij zuur.
2. De in de tabel gebruikte afkortingen betekenen het volgende:
Sa + Ba: Sa en Ba afzonderlijk of in combinatie gebruikt.
Sa + PHB: Sa en PHB afzonderlijk of in combinatie gebruikt.
Sa + Ba + PHB: Sa, Ba en PHB afzonderlijk of in combinatie gebruikt.
3. De aangegeven maximale gebruikskonzentraties doelen op levensmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

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

⁽¹⁾ Dranken of basis van zuivelprodukten vallen hier niet onder.

⁽²⁾ PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Halfverduurzaamde visprodukten met inbegrip van produkten van viskuit				2 000		
Gezouten, gedroogde vis				200		
Garnalen, gekookt				2 000		
Crangon crangon en Crangon vulgaris, gekookt				6 000		
Voorverpakte, gesneden kaas	1 000					
Ongerijpte kaas	1 000					
Smeltkaas	2 000					
Gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen	1 000					
Desserts op basis van zuivelprodukten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan				300		
Gestremde melk	1 000					
Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)				5 000		
Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiprodukten	1 000					
Brood en roggebrood, gesneden en voorverpakt	2 000					
Gedeeltelijk gebakken, voorverpakte bakkerijprodukten voor verkoop in de kleinhandel	2 000					
Banketbakkerswaren met een wateractiviteit van meer dan 0,65	2 000					
Snacks op basis van granen of aardappelen en gedrapeerde noten					1 000 (maximaal 300 PHB)	
Beslag	2 000					
Suikerwerk (met uitzondering van chocolade)						1 500 (maximaal 300 PHB)
Kauwgom				1 500		
Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke produkten)	1 000					
Vetemulsies (met uitzondering van boter) met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000					
Vetemulsies met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000					
Geëmulgeerde sausen met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000					

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Geëmulgeerde sausen met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000					
Niet-geëmulgeerde sausen				1 000		
Bereide salades				1 500		
Mosterd				1 000		
Pikante sausen en kruidenbereidingen				1 000		
Vloeibare soep en bouillon (niet in blik)				500		
Aspic	1 000	500				
Vloeibare voedingssupplementen						2 000
Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen met uitzondering van voeding voor zuigelingen en peuters als bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG ⁽¹⁾ . Voeding voor gewichtsbepierking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd				1 500		

⁽¹⁾ PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 27.

DEEL B

Zwaveldioxide en sulfieten

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

Opmerkingen

1. De maximumconcentraties worden uitgedrukt als SO₂ in mg/kg of mg/l en doelen op de totale hoeveelheid, afkomstig uit alle bronnen.
2. Een SO₂-gehalte van minder dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO ₂
Burgermeat met een groenten- of graangehalte van minimaal 4 %	450
Breakfast sausage	450
Longaniza fresca en Butifarra fresca	450
Gedroogde gezouten vis behorend tot de familie der Gadidae	200
Schaaldieren en cefalopoden — vers, bevroren en diepgevroren	150 ⁽¹⁾
Schaaldieren, familie der penaeidae, solenoceridae en aristeidae	
— tot 80 eenheden	150 ⁽¹⁾
— van 80—120 eenheden	200 ⁽¹⁾
— boven de 120 eenheden	300 ⁽¹⁾
— gekookt	50 ⁽¹⁾
Droge koekjes en biscuits	50
Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor babyvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en volledige zuigelingenvoeding)	50
Sago	30
Parelgort	30
Gedehydrateerd aardappelgranulaat	400
Snacks op basis van granen en aardappelen	50
Geschilde aardappelen	50
Verwerkte aardappelen (met inbegrip van bevroren en diepgevroren aardappelen)	100
Aardappeldeeg	100
Witte groenten, gedroogd	400
Witte groenten, verwerkt (met inbegrip van bevroren en diepgevroren witte groenten)	50
Gedroogde gember	150
Gedroogde tomaten	200
Pulp van mierikswortel	800
Pulp van uien, knoflook en sjalotten	300
Groenten en vruchten in azijn, olie of pekels (behalve olijven en gele paprika's in pekels)	100
Gele paprika's in pekels	500
Verwerkte paddestoelen (met inbegrip van bevroren paddestoelen)	50
Gedroogde paddestoelen	100
Gedroogde vruchten	
— abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen	2 000
— bananen	1 000
— appelen en peren	600
— andere (inclusief ongepelde noten)	500

⁽¹⁾ In het eetbare gedeelte.

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO ₂
Gedroogde kokosnoot	50
Geconfijte, uitgekristalliseerde of geglaceerde vruchten, groenten, angelica en schillen van citrusvruchten	100
Jam, gelei en marmelade als vermeld in Richtlijn 79/693/EEG (met uitzondering van extra jam en extra gelei) en andere dergelijke smeerbare vruchtenprodukten met inbegrip van produkten met verminderde energie	50
Jams, jellies en marmelades bereid met met sulfiet behandeld fruit	100
Taartvulling op basis van vruchten	100
Smaakmakers op basis van citrusvruchtesap	200
Geconcentreerd druivesap voor het maken van huiswijn	2 000
Mostarda di frutta	100
Gelerende vruchtenextracten, vloeibare pectine voor verkoop aan de consument	800
Glasconserven van witte zoete kersen, gerehydrateerd gedroogd fruit en lychee's	100
Glasconserven van gesneden citroen	250
Suikers als bedoeld in Richtlijn 73/437/EEG, uitgezonderd al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	15
Al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	20
Blanke stroop en melasse	70
Andere suikers	40
Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke produkten)	40
Sinaasappel-, pompelmoes-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven	50
Limoen- en citroensap	350
Concentraten op basis van vruchtesap met ten minste 2,5 % parelgort (barley water)	350
Andere concentraten op basis van vruchtesap of vruchtenpulp; capilé groselha	250
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtesap bevatten	20 (alleen wanneer afkomstig uit concentraat)
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter	50
Ongegist druivesap voor religieus gebruik	70

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO ₂
Suikerwerk op basis van glucosestroop	50 (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)
Bier met inbegrip van alcoholarm en alcoholvrij bier	20
Bier met een tweede gisting in het vat	50
Wijn	in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87, 4252/88, 2332/92 en 1873/84 van de Raad en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen; (pro memorie) in overeenstemming met Ver- ordening (EEG) nr. 1873/84 houdende mach- tiging tot aanbieding of levering voor rechts- treekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische proc- édés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79
Alcoholvrije wijn	200
Made wine	260
Cider, perencider, vruchtenwijn, schuimende vruchten- wijn (met inbegrip van alcoholvrije produkten)	200
Mede	200
Gegiste azijn	170
Mosterd, uitgezonderd mosterd van Dijon	250
Mosterd van Dijon	500
Gelatine	50
Vervangprodukten voor vlees, vis of schaaldieren op basis van eiwitten van groenten of granen	200

DEEL C

Andere conserveermiddelen

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 230	Bifenyl, difenyl	Oppervlaktebehandeling van citrusvruchten	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthofenylfenol Natriumorthophenylphenol	Oppervlaktebehandeling van citrusvruchten	12 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als orthofenylfenol
E 233	Thiabendazool		
E 234	Nisine ⁽¹⁾	Oppervlaktebehandeling van: — citrusvruchten — bananen	6 mg/kg 3 mg/kg
E 235	Natamycine	Griesmeel-, tapiocapudding en soortgelijke produkten Gerijpte kaas en smeltkaas Clotted cream	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 239	Hexamethyleentetramine	Oppervlaktebehandeling van: — harde, halfharde en halfzachte kaas — gedroogde, gepekeldde worst	1 mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)
E 242	Dimethyldicarbonaat	Provolone-kaas	25 mg/kg restgehalte, uitgedrukt als formaldehyd
E 284	Boorzuur	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Alcoholvrije wijn Vloeibare-theeconcentraat	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar
E 285	Natriumtetraboraat (borax)	Steureieren (kaviaar)	4 g/kg, uitgedrukt als boorzuur

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

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Indicatief gebruikt gehalte	Restgehalte
			mg/kg	
E 249	Kaliumnitriet ⁽¹⁾	Niet-warmtebehandelde, gepekelde, gedroogde vleesprodukten	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Natriumnitriet ⁽¹⁾	Andere gepekelde vleesprodukten Vleesprodukten in blik Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾
		Gepekelde bacon		175 ⁽³⁾
E 251	Natriumnitraat	Gepekelde vleesprodukten Vleesprodukten in blik	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	Kaliumnitraat	Harde, halfharde en halfzachte kaas Kaasanalogen op basis van zuivelprodukten		50 ⁽⁴⁾
		Gepekelde haring en sprout		200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Nitriet met vermelding „voor gebruik in voeding” mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

⁽²⁾ Uitgedrukt als NaNO₂.

⁽³⁾ Restgehalte in het verkooppunt voor de eindverbruiker, uitgedrukt als NaNO₂.

⁽⁴⁾ Uitgedrukt als NaNO₃.

⁽⁵⁾ Restgehalte, inclusief uit nitraat gevormd nitriet, uitgedrukt als NaNO₂.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 280	Propionzuur	Voorverpakt gesneden brood en roggebrood	3 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
E 281	Natriumpropionaat		
E 282	Calciumpropionaat	Brood met verminderde energie Gedeeltelijk gebakken en voorverpakte bakkerijprodukten Voorverpakte banketbakkerswaren (inbegrepen „flour confectionery”) met een wateractiviteit van meer dan 0,65 Voorverpakte rolls, buns en pitta	2 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
E 283	Kaliumpropionaat ⁽¹⁾		
		Christmas pudding Voorverpakt brood	1 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
E 1105	Lysozym	Gerijpte kaas	quantum satis

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

DEEL D

Andere antioxidanten

Opmerking

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

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg)
E 310	Propylgallaat	Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen Bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven Reuzel, visolie, rundvlees-, pluimvee- en schapevet	200* (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) 100* (BHT) beide uitgedrukt per kg vet
E 311	Octylgallaat		
E 312	Dodecylgallaat		
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)		
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)		
		Cakemixen Snacks op basis van granen Melkpoeder voor automaten Gedehydrateerde soep en bouillon Sausen Gedehydrateerd vlees Verwerkte noten Pikante sauzen en kruidenbereidingen Vorgekookte granen	200 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) uitgedrukt per kg vet
		Gedehydrateerd aardappelgranulaat	25 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie)
		Kauwgom Voedingssupplementen	400 (gallaten, BHT en BHA, alleen of in combinatie)
E 315	Erythorbinezuur	Halfverduurzaamde en verduurzaamde vleesprodukten Verduurzaamde en halfverduurzaamde visprodukten Bevroren en diepgevroren vis met rode huid	500 uitgedrukt als erythorbinezuur 1 500 uitgedrukt als erythorbinezuur
E 316	Natriumerythorbaat		

BIJLAGE IV

ANDERE TOEGESTANE ADDITIEVEN

Opmerking

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

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie		
E 297	Fumaarzuur	(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbidding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79			
		Vullingen en bovenlaag van banketbakkerswaren	2,5 g/kg		
		Suikerwerk	1 g/kg		
		Gelatine-achtige desserts Desserts met vruchtensmaak Droge dessertmixen in poedervorm	4 g/kg		
		Instantpoeders voor dranken op basis van vruchten	1 g/l		
		Oplosthee	1 g/l		
		Kauwgom	2 g/kg		
	In de volgende toepassingen mag de aangegeven maximumconcentratie van fosforzuur en de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 en E 452 afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd (uitgedrukt als P ₂ O ₅) ⁽¹⁾				
	E 338	Fosforzuur	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	700 mg/l ⁽¹⁾	
	E 339	Natriumfosfaten	Gesteriliseerde melk en UHT-melk	1 g/l	
		i) Mononatriumfosfaat	Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof	1 g/kg	
		ii) Dinatriumfosfaat		1,5 g/kg	
		iii) Trinatriumfosfaat			
	E 340	Kaliumfosfaten	Melkpoeder en magere melkpoeder	2,5 g/kg	
		i) Monokaliumfosfaat	Gepasteuriseerde en gesteriliseerde room en UHT-room	5 g/kg	
		ii) Dikaliumfosfaat	Geslagen room en analogen op basis van plantaardige vetstoffen	5 g/kg	
		E 341	Calciumfosfaten	Ongerijpte kaas (behalve mozzarella)	2 g/kg
				Smeltkaas en smeltkaasanalogen	20 g/kg
				Vleesprodukten	5 g/kg
				Sportdranken en bereide tafelwaters	0,5 g/l
			Voedingssupplementen	quantum satis	
			Zout en zoutvervangers	10 g/kg	
			Plantaardige eiwitdranken	20 g/l	
			Koffiewitmaker	30 g/kg	
Koffiewitmaker voor drankautomaten			50 g/kg		

⁽¹⁾ Uitsluitend E 338.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 450	Difosfaten	Consumptie-ijs	1 g/kg
	i) Dinatriumdifosfaat	Desserts	3 g/kg
	ii) Trinatriumdifosfaat	Droge dessertmixen in poedervorm	7 g/kg
	iii) Tetranatriumdifosfaat	Banketbakkerswaren	20 g/kg
	iv) Dikaliumdifosfaat	Meel	2,5 g/kg
	v) Tetrakaliumdifosfaat	Zelfrijzende bloem	20 g/kg
	vi) Dicalciumdifosfaat	Soda bread	20 g/kg
	vii) Calciumdiwaterstofdifosfaat	Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)	10 g/kg
E 451	Trifosfaten	Sausen	5 g/kg
	i) Pentanatriumtrifosfaat	Soep en bouillon	3 g/kg
	ii) Pentakaliumpultrifosfaat	Thee en kruidenthee	2 g/l
E 452	Polyfosfaten	Cider en perencider	2 g/l
		Kauwgom	quantum satis ⁽¹⁾
		Gedroogde levensmiddelen in poedervorm	10 g/kg ⁽²⁾
		Chocolade- en moutdranken op basis van zuivelprodukten	2 g/l
		Alcoholhoudende dranken, behalve wijn en bier	1 g/l
		Ontbijt-graanprodukten	5 g/kg
		Snacks	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Vis- en schaaldierenpasta	5 g/kg
		Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptieijs; soortgelijke produkten)	3 g/kg
		Speciaal samengesteld voedsel voor bijzondere voedingsdoeleinden	5 g/kg
		Glansstoffen voor vlees en plantaardige produkten	4 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Poedersuiker	10 g/kg
		Noedels	2 g/kg
		Beslag	5 g/kg
		Bevroren of diepgevroren filets van onbewerkte vis	5 g/kg
		Bevroren en diepgevroren schaaldierenprodukten	5 g/kg
		Verwerkte aardappelprodukten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde verwerkte produkten)	5 mg/kg
E 431	Polyoxyethyleen(40)stearaat	(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
E 353	Metawijnsteenzuur	Wijn in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87, (EEG) nr. 4252/88, (EEG) nr. 2332/92 en (EEG) nr. 1873/84 en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen	
		Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinezuur	Vullingen en bovenlaag voor banketbakkerswaren	2 g/kg
E 356	Natriumadipaat	Droge desserts in poedervorm	1 g/kg
E 357	Kaliomadipaat	Gelatineachtige desserts	6 g/kg
		Desserts met vruchtensmaak	1 g/kg
		Poeders voor thuisbereiding van dranken	10 g/l
			uitgedrukt als adipinezuur

⁽¹⁾ Allen E 341 ii).⁽²⁾ Alleen E 341 iii).

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 363	Barnsteenzuur	Desserts	6 g/kg
		Soep en bouillon	5 g/kg
		Poeders voor thuisbereiding van dranken	3 g/l
E 385	Calciumdinatrium-ethyleen-diaminetetra-acetaat (Calciumdinatrium EDTA)	Geëmulgeerde sausen	75 mg/kg
		Peulvruchten, groenten, paddestoelen en artisjokken, in glas of blik	250 mg/kg
		Schaal- en weekdieren, in glas of blik	75 mg/kg
		Vis in glas of blik	75 mg/kg
		Minarine	100 mg/kg
		Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75 mg/kg
E 405	1,2-propyleenglycolalginaat	Vetemulsies	3 g/kg
		Banketbakkerswaren	2 g/kg
		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren en desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	1,5 g/kg
		Consumptie-ijs op basis van water	3 g/kg
		Snacks op basis van granen of aardappelen	3 g/kg
		Sausen	8 g/kg
		Bier	100 mg/l
		Kauwgom	5 g/kg
		Fruit- en groentenbereidingen	5 g/kg
		Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	300 mg/l
		Geëmulgeerde likeur	10 g/l
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd	1,2 g/kg
		Voedingssupplementen	1 g/kg
E 416	Karayagom	Snacks op basis van granen of aardappelen	5 g/kg
		Deklagen om noten	10 g/kg
		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Geëmulgeerde sausen	10 g/kg
		Likeur op basis van eieren	10 g/l
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Kauwgom	5 g/kg
E 420	Sorbitol	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde dranken en levensmiddelen)	quantum satis
	i) Sorbitol		
	ii) Sorbitolstroop	Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en cefalopoden	(gebruikt voor andere doeleinden dan als zoetstof)
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt (Isomaltitol)		
E 965	Maltitol		
	i) Maltitol		
	ii) Maltitolstroop		
E 966	Lactitol	Likeur	
E 967	Xylitol		

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 432	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-monolauraat (polysorbaat 20) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-mono-oleaat (polysorbaat 80) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-monopalmitaat (polysorbaat 40) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-monostearaat (polysorbaat 60) Polyoxyethyleen-20-sorbitaan-tris-tearaat (polysorbaat 65)	Banketbakkerswaren	3 g/kg
E 433		Vetemulsies voor bakwerk	10 g/kg
E 434		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
E 435		Consumptieijs	1 g/kg
E 436		Desserts	3 g/kg
		Suikerwerk	1 g/kg
		Geëmulgeerde sausen	5 g/kg
		Soep	1 g/kg
		Kauwgom	5 g/kg
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbepierking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	1 g/kg alleen of in combinatie
E 442	Ammoniumfosfatiden	Cacao- en chocoladeprodukten als vermeld in Richtlijn 73/241/EEG	10 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao	10 g/kg
E 444	Sucroseacetaatisobutyraat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde niet-transparante dranken	300 mg/l
E 445	Glycerolesters van houthars	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde niet-transparante dranken	100 mg/l
E 473	Sucrose-vetzuuresters Sucroglyceriden	Vloeibare koffie in blik	1 g/l
E 474		Warmtebehandelde vleesprodukten	5 g/kg (vet)
		Vetemulsies voor bakwerk	10 g/kg
		Banketbakkerswaren	10 g/kg
		Koffiewitmakers	20 g/kg
		Consumptieijs	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sausen	10 g/kg
		Soep en bouillon	2 g/kg
		Vers fruit, oppervlaktebehandeling	quantum satis
		Niet-alcoholhoudende anisette	5 g/l
		Niet-alcoholhoudende dranken op basis van kokos of amandelen	5 g/l
		Alcoholische dranken (behalve wijn en bier)	5 g/l
		Poeders voor de bereiding van warme dranken	10 g/l
		Dranken op basis van zuivelprodukten	5 g/l
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbepierking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg
		Kauwgom	10 g/kg alleen of in combinatie
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren	10 g/kg
		Geëmulgeerde likeuren	5 g/l
		Eiprodukten	1 g/kg
		Koffiewitmakers	0,5 g/kg
		Kauwgom	5 g/kg

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		Vetemulsies	5 g/kg
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
		Suikerwerk	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbepierking ter vervanging van de dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg
		Ontbijtgranen van het Granola-type	10 g/kg
E 476	Polyglycerol-polyricinoleaat	Vetarme en zeer vetarme smeersels en dressings	4 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	5 g/kg
E 477	Propyleenglycolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren	5 g/kg
		Vetemulsies voor bakwerk	10 g/kg
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
		Koffiewitmakers	1 g/kg
		Consumptiejs	3 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Geslagen roomanalogen voor desserts	30 g/kg
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbepierking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	1 g/kg
E 479b	Thermisch geoxideerde sojaolie ver- kregen door reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren	Vetemulsies voor braden	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylaar	Banketbakkerswaren	5 g/kg
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylaar	Snelkookrijst	4 g/kg
		Ontbijt-graanprodukten	5 g/kg
		Geëmulgeerde likeur	8 g/l
		Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumeper- cent alcohol	8 g/l
		Snacks op basis van granen	2 g/kg
		Kauwgom	2 g/kg
		Vetemulsies	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Koffiewitmakers	3 g/kg
		Snacks op basis van granen of aardappelen	5 g/kg
		Conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees	4 g/kg
		Poeders voor de bereiding van warme dranken	2 g/l
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbepierking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	2 g/kg
		Brood (behalve het in bijlage II genoemde)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg alleen of in combinatie
E 483	Stearyltartraat	Bakkerswaren (behalve het in bijlage II genoemde brood)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 491	Sorbitaanmonostearaat	Banketbakkerswaren	10 g/kg
E 492	Sorbitaantristearaat	Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren	5 g/kg
E 493	Sorbitaanmonolauraat	Geleimarmelade	25 mg/kg ⁽¹⁾
E 494	Sorbitaanmonooleaat	Vetemulsies	10 g/kg
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat	Melk- en roomanalogen	5 g/kg
		Koffiewitmakers	5 g/kg
		Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat	0,5 g/l
		Consumtie-ijs	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	10 g/kg ⁽²⁾
		Geëmulgeerde sausen	5 g/kg
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Gist voor bakdoeleinden	quantum satis
		Kauwgom	5 g/kg
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg alleen of in combinatie
		(pro memorie) Uitsluitend voor E 491, wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
E 512	Tin(l)chloride	Conserven van witte asperges in blik of in glas	25 mg/kg als Sn
E 520	Aluminiumsulfaat	Eiwit	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfaat	Gekonfijte, uitgekristalliseerde en geglaceerde vruchten en groenten	200 mg/kg
E 522	Aluminiumkaliumsulfaat		alleen of in combinatie
E 523	Aluminiumammoniumsulfaat		uitgedrukt als aluminium
E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur	Banketbakkerswaren (uitsluitend scones en kapselgebak)	1 g/kg uitgedrukt als aluminium
E 535	Natriumferrocyanide	Zout en zoutvervangers	alleen of in combinatie, 20 mg/kg als watervrij kaliumferrocyanide
E 536	Kaliumferrocyanide		
E 538	Calciumferrocyanide		
E 551	Siliciumdioxide	Gedroogde levensmiddelen in poedervorm (met inbegrip van suikers)	10 g/kg
E 552	Calciumsilicaat	Zout en zoutvervangers	10 g/kg
E 553a	i) Magnesiumsilicaat	Voedingssupplementen	quantum satis
	ii) Magnesiumtrisilicaat ⁽³⁾	Voedingsmiddelen in tablet- of drageevorm	quantum satis
E 553b	Talk ⁽³⁾	Gesneden harde kaas en gesneden smeltkaas	10 g/kg
E 554	Natriumaluminiumsilicaat		alleen of in combinatie
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat		
E 556	Calciumaluminiumsilicaat		
E 559	Kaolin		

⁽¹⁾ Uitsluitend E 493.⁽²⁾ Uitsluitend E 492.⁽³⁾ Vrij van asbest.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		Kauwgom Rijst Worst (alleen oppervlaktebehandeling) Gegoten jelly suikerwerk (alleen oppervlaktebehandeling)	quantum satis ⁽¹⁾
E 579 E 585	IJzer(II)gluconaat IJzer(II)lactaat	Olijven, door oxidatie donker gemaakt	150 mg/kg als Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Glutaminezuur Mononatriumglutamaat Monokaliumglutamaat Calciumdiglutamaat Monoammoniumglutamaat Magnesiumdiglutamaat	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde) Pikante sausen en kruidenbereidingen	10 g/kg alleen of in combinatie quantum satis
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Guanylzuur Natriumguanylaat Kaliumguanylaat Calciumguanylaat Inosinzuur Dinatriuminosinaat Dikaliuminosinaat Calciuminosinaat Calcium-5'-ribonucleotiden Dinatrium-5'-ribonucleotiden	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde) Pikante sausen en kruidenbereidingen	500 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur quantum satis
E 900	Dimethylpolysiloxaan	Jam, gelei en marmelade als vermeld in Richtlijn 79/693/EEG en soortgelijke smeerbare vruchtenproducten, met inbegrip van producten met verminderde energie Soep en bouillon Braadolie en braadvet Suikerwerk (behalve chocolade) Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Ananassap Vruchten- en groentenconserven in blik of in glas Kauwgom (pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbidding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79 Sød . . . Saft Beslag	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Bijenwas, wit en geel Candelillawas Carnaubawas Schellak	Als glansmiddel uitsluitend voor: — suikerwerk (met inbegrip van chocolade) — kleine banketbakkerswaren met chocolade-coating — snacks — noten — koffiebonen	quantum satis

⁽¹⁾ Allen voor E 553b.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Verse citrusvruchten, meloenen, appels en peren (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	quantum satis
E 912	Esters van montaanzuur	Verse citrusvruchten, uitsluitend oppervlaktebehandeling	quantum satis
E 914	Geoxideerde polyethyleenwas		
E 927b	Carbamide	Kauwgom zonder toegevoegde suikers	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 ⁽¹⁾	Acesulfaam-K Aspartaam Thaumatine	Kauwgom met toegevoegde suikers	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker) ⁽¹⁾
E 959 ⁽¹⁾	Neohesperidine-DC	Kauwgom met toegevoegde suikers	150 mg/kg ⁽¹⁾
		Margarine Minarine Vleesprodukten Vruchtengelei Plantaardige eiwitten	5 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)
E 999	Quillaja-extract	Gearomatiseerde niet-alcoholhoudende dranken op basis van water	200 mg/l berekend als watervrij extract
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Voedingssupplementen voor diëtvoeding in tablet- of drageevorm	quantum satis
E 1505	Triëthylcitraat	Gedroogd eiwit	quantum satis

⁽¹⁾ Als E 950, E 951, E 957 en E 959 in combinatie in kauwgom worden gebruikt, worden de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd.

BIJLAGE V

TOEGESTANE DRAAGSTOFFEN EN OPLOSMIDDELEN DIE ALS DRAAGSTOF FUNGEREN

Opmerking

Niet inbegrepen in deze lijst zijn:

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

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	Kleurstoffen, emulgatoren, antioxidanten en enzymen (maximaal 1 g/kg in het levensmiddel)
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycerol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 400 t/m 404	Alginezuur en zijn natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten	
E 405	2-Propyleenglycolalginaat	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannesbroodpitmeel	
E 412	Guargom	
E 413	Tragacant	
E 414	Acaciagom (Arabische gom)	
E 415	Xanthaangom	
E 440	Pectinen	
E 432	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)	} Antischuimmiddelen
E 433	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmono-oleaat (polysorbaat 80)	
E 434	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)	
E 435	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)	
E 436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaantristearaat (polysorbaat 65)	
E 442	Ammoniumfosfatiden	Antioxidanten
E 460	Cellulose (microkristallijn of in poedervorm)	
E 461	Methylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose	
	Natriumcarboxymethylcellulose	
E 322	Lecithinen	Kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten
E 432 t/m 436	Polysorbaten 20, 40, 60, 65 en 80	
E 470 b	Magnesiumzouten van vetzuren	
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
E 472 a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	
E 472 e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur	
E 473	Sucrose-esters (met vetzuren)	
E 475	Polyglycerolvetzuuresters	
E 491	Sorbitaanmonostearaat	Kleurstoffen en anti-schuimmiddelen
E 492	Sorbitaantristearaat	
E 493	Sorbitaanmonolauraat	
E 494	Sorbitaanmono-oleaat	
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat	
E 1404	Geoxideerd zetmeel	
E 1410	Monozetmeelfosfaat	
E 1412	Dizetmeelfosfaat	
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	
E 170	Calciumcarbonaten	
E 263	Calciumacetaat	
E 331	Natriumcitraten	
E 332	Kaliumcitraten	
E 341	Calciumfosfaten	
E 501	Kaliumcarbonaten	
E 504	Magnesiumcarbonaten	
E 508	Kaliumchloride	
E 509	Calciumchloride	
E 511	Magnesiumchloride	
E 514	Natriumsulfaat	
E 515	Kaliumsulfaat	
E 516	Calciumsulfaat	
E 517	Ammoniumsulfaat	

E-nummer	Naam	Beperkt gebruik
E 577	Kaliumgluconaat	
E 640	Glycine en zijn natriumzout	
E 1505	Triëthylcitraat	
E 1518	Glyceroltriacetaat (triacetin)	
E 551	Siliciumdioxide	} Emulgatoren en kleurstoffen, maximaal 5 %
E 552	Calciumsilicaat	
E 553 b	Talk	} Kleurstoffen, maximaal 5 %
E 558	Bentoniet	
E 559	Aluminiumsilicaat (Kaolien)	
E 901	Bijenwas	} Kleurstoffen
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	} Zoetstoffen
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	

BIJLAGE VI

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN VOEDING VOOR ZUIGELINGEN EN PEUTERS

Opmerkingen

Zuigelingenvoeding en bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 414 (acaciagom, Arabische gom) en E 551 (siliciumdioxide) bevatten afkomstig van de toevoeging van preparaten van voedingsstoffen die niet meer dan 10 g/kg van elk van deze stoffen bevatten, evenals E 421 (mannitol) als dit gebruikt wordt als draagstof voor vitamine B₁₂ (ten minste 1 deel vitamine B₁₂ op 1 000 delen mannitol).

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

DEEL 1

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN TOEGESTAAN IN VOLLEDIGE ZUIGELINGENVOEDING VOOR GEZONDE ZUIGELINGEN

Opmerkingen

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.
2. Als meer dan een van de stoffen E 322 en E 471 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stof die in het levensmiddel aanwezig is.

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

DEEL 2

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN OPVOLGVOEDING VOOR
GEZONDE ZUIGELINGEN*Opmerkingen*

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.
2. Als meer dan een van de stoffen E 322 en E 471 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stof die in het levensmiddel aanwezig is.
3. Als meer dan een van de stoffen E 407, E 410 en E 412 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 270	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm)	quantum satis
E 330	Citroenzuur	quantum satis
E 306	Tocoferolrijke extracten	10 mg/l alleen of in combinatie
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gamma-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 338	Fosforzuur	Overeenkomstig de in bijlage II bij Richtlijn 91/321/EEG vast- gestelde maxima
E 440	Pectinen	5 g/l uitsluitend in aangezuurde opvolgvoeding
E 322	Lecithinen	1 g/l
E 471	Mono- en diglyceriden	4 g/l
E 407	Carrageen	0,3 g/l
E 410	Johannesbroodpitmeel	1 g/l
E 412	Guargom	1 g/l

DEEL 3

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN BIJVOEDINGSMIDDELEN BIJ DE OVERGANG OP VAST VOEDSEL VOOR GEZONDE ZUIGELINGEN EN PEUTERS

E-nummer	Naam	Levensmiddelen	Maximumconcentratie
E 170	Calciumcarbonaten	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	quantum satis (uitsluitend voor pH-aanpassing)
E 260	Aziijnzuur		
E 261	Kaliumacetaat		
E 262	Natriumacetaten		
E 263	Calciumacetaat		
E 270	Melkzuur (*)		
E 296	Appelzuur (*)		
E 325	Natriumlactaat (*)		
E 326	Kaliumlactaat (*)		
E 327	Calciumlactaat (*)		
E 330	Citroenzuur		
E 331	Natriumcitraten		
E 332	Kaliumcitraten		
E 333	Calciumcitraten		
E 507	Zoutzuur	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	quantum satis (uitsluitend als rijsmiddelen)
E 524	Natriumhydroxide		
E 525	Kaliumhydroxide		
E 526	Calciumhydroxide		
E 500	Natriumcarbonaten	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	quantum satis (uitsluitend als rijsmiddelen)
E 501	Kaliumcarbonaten		
E 503	Ammoniumcarbonaten		
E 300	L-Ascorbinezuur	Dranken, sappen en babyvoeding op basis van vruchten en groenten.	alleen of in combinatie, uitgedrukt als ascorbinezuur 0,3 g/kg
E 301	Natrium-L-ascorbaat		
E 302	Calcium-L-ascorbaat		
		Vetstoffen bevattende voeding op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit	0,2 g/kg
E 304	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur	Vetstoffen bevattende graanpreparaten, koekjes, beschuit en babyvoeding	0,1 g/kg alleen of in combinatie
E 306	Tocopherolrijke extracten		
E 307	Alfa-tocopherol		
E 308	Gamma-tocopherol		
E 309	Delta-tocopherol		
E 338	Fosforzuur	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	1 g/kg als P ₂ O ₅ (uitsluitend voor pH-aanpassing)
E 339	Natriumfosfaten	Graanpreparaten	1 g/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als P ₂ O ₅
E 340	Kaliumfosfaten		
E 341	Calciumfosfaten		

(*) Uitsluitend de L(+)-vorm.

E-nummer	Naam	Levensmiddelen	Maximumconcentratie
E 322	Lecithinen	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	10 g/kg
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	5 g/kg alleen of in combinatie
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur		
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur		
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur		
E 400	Alginezuur	Desserts Pudding	0,5 g/kg alleen of in combinatie
E 401	Natriumalginaat		
E 402	Kaliumalginaat		
E 404	Calciumalginaat		
E 410	Johannesbroodpitmeel	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	10 g/kg alleen of in combinatie
E 412	Guargom		
E 414	Acaciagom (Arabische gom)	Glutenvrije voeding op basis van granen	20 g/kg alleen of in combinatie
E 415	Xantaangom		
E 440	Pectinen		
E 551	Siliciumdioxide	Droge graanpreparaten	2 g/kg
E 334	Wijnsteenzuur (*)	Koekjes en beschuit	5 g/kg als residu
E 335	Natriumtartraat (*)		
E 336	Kaliumtartraat (*)		
E 354	Calciumtartraat (*)		
E 450a	Dinatriumdifosfaat		
E 575	Glucono-delta-lacton		
E 1404	Geoxideerd zetmeel	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	50 g/kg
E 1410	Monozetmeelfosfaat		
E 1412	Dizetmeelfosfaat		
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat		
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat		
E 1420	Geacetyleerd zetmeel		
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat		
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat		

(*) Uitsluitend de L(+)-vorm.

DEEL 4

LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN VOEDING VOOR ZUIGELINGEN EN PEUTERS VOOR SPECIALE MEDISCHE DOELEINDEN

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