**Този текст служи само за информационни цели и няма правно действие. Институциите на Съюза не носят отговорност за неговото съдържание. Автентичните версии на съответните актове, включително техните преамбюли, са версиите, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз и налични в EUR-Lex. Тези официални текстове са пряко достъпни чрез връзките, публикувани в настоящия документ**

# ►B РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1333/2008 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

**от 16 декември 2008 година**

**относно добавките в храните**

**(текст от значение за ЕИП)**

(ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16)

Изменен със:

| | | Официален вестник | | |
|---|---|---|---|---|
| | | № | страница | дата |
| ►M1 | Регламент (ЕС) № 238/2010 на Комисията от 22 март 2010 година | L 75 | 17 | 23.3.2010 г. |
| ►M2 | Регламент (ЕС) № 1129/2011 на Комисията от 11 ноември 2011 година | L 295 | 1 | 12.11.2011 г. |
| ►M3 | изменен с регламент (ЕС) № 1152/2013 на Комисията от 19 ноември 2013 година | L 311 | 1 | 20.11.2013 г. |
| ►M4 | Регламент (ЕС) № 1130/2011 на Комисията от 11 ноември 2011 година | L 295 | 178 | 12.11.2011 г. |
| ►M5 | Регламент (ЕС) № 1131/2011 на Комисията от 11 ноември 2011 година | L 295 | 205 | 12.11.2011 г. |
| ►M6 | Регламент (ЕС) № 232/2012 на Комисията от 16 март 2012 година | L 78 | 1 | 17.3.2012 г. |
| ►M7 | Регламент (ЕС) № 380/2012 на Комисията от 3 май 2012 година | L 119 | 14 | 4.5.2012 г. |
| ►M8 | Регламент (ЕС) № 470/2012 на Комисията от 4 юни 2012 година | L 144 | 16 | 5.6.2012 г. |
| ►M9 | Регламент (ЕС) № 471/2012 на Комисията от 4 юни 2012 година | L 144 | 19 | 5.6.2012 г. |
| ►M10 | Регламент (ЕС) № 472/2012 на Комисията от 4 юни 2012 година | L 144 | 22 | 5.6.2012 г. |
| ►M11 | Регламент (ЕС) № 570/2012 на Комисията от 28 юни 2012 година | L 169 | 43 | 29.6.2012 г. |
| ►M12 | Регламент (ЕС) № 583/2012 на Комисията от 2 юли 2012 година | L 173 | 8 | 3.7.2012 г. |
| ►M13 | Регламент (ЕС) № 675/2012 на Комисията от 23 юли 2012 година | L 196 | 52 | 24.7.2012 г. |
| ►M14 | Регламент (ЕС) № 1049/2012 на Комисията от 8 ноември 2012 година | L 310 | 41 | 9.11.2012 г. |
| ►M15 | Регламент (ЕС) № 1057/2012 на Комисията от 12 ноември 2012 година | L 313 | 11 | 13.11.2012 г. |
| ►M16 | Регламент (ЕС) № 1147/2012 на Комисията от 4 декември 2012 година | L 333 | 34 | 5.12.2012 г. |
| ►M17 | Регламент (ЕС) № 1148/2012 на Комисията от 4 декември 2012 година | L 333 | 37 | 5.12.2012 г. |
| ►M18 | Регламент (ЕС) № 1149/2012 на Комисията от 4 декември 2012 година | L 333 | 40 | 5.12.2012 г. |
| ►M19 | Регламент (ЕС) № 1166/2012 на Комисията от 7 декември 2012 година | L 336 | 75 | 8.12.2012 г. |
| ►M20 | Регламент (ЕС) № 25/2013 на Комисията от 16 януари 2013 година | L 13 | 1 | 17.1.2013 г. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**M21** | Регламент (ЕС) № 244/2013 на Комисията от 19 март 2013 година | L 77 | 3 | 20.3.2013 г. |
| ►**M22** | Регламент (ЕС) № 256/2013 на Комисията от 20 март 2013 година | L 79 | 24 | 21.3.2013 г. |
| ►**M23** | Регламент (ЕС) № 438/2013 на Комисията от 13 май 2013 година | L 129 | 28 | 14.5.2013 г. |
| ►**M24** | Регламент (ЕС) № 509/2013 на Комисията от 3 юни 2013 година | L 150 | 13 | 4.6.2013 г. |
| ►**M25** | Регламент (ЕС) № 510/2013 на Комисията от 3 юни 2013 година | L 150 | 17 | 4.6.2013 г. |
| ►**M26** | Регламент (ЕС) № 723/2013 на Комисията от 26 юли 2013 година | L 202 | 8 | 27.7.2013 г. |
| ►**M27** | Регламент (ЕС) № 738/2013 на Комисията от 30 юли 2013 година | L 204 | 32 | 31.7.2013 г. |
| ►**M28** | Регламент (ЕС) № 739/2013 на Комисията от 30 юли 2013 година | L 204 | 35 | 31.7.2013 г. |
| ►**M29** | Регламент (ЕС) № 816/2013 на Комисията от 28 август 2013 година | L 230 | 1 | 29.8.2013 г. |
| ►**M30** | Регламент (ЕС) № 817/2013 на Комисията от 28 август 2013 година | L 230 | 7 | 29.8.2013 г. |
| ►**M31** | Регламент (ЕС) № 818/2013 на Комисията от 28 август 2013 година | L 230 | 12 | 29.8.2013 г. |
| ►**M32** | Регламент (ЕС) № 913/2013 на Комисията от 23 септември 2013 година | L 252 | 11 | 24.9.2013 г. |
| ►**M33** | Регламент (ЕС) № 1068/2013 на Комисията от 30 октомври 2013 година | L 289 | 58 | 31.10.2013 г. |
| ►**M34** | Регламент (ЕС) № 1069/2013 на Комисията от 30 октомври 2013 година | L 289 | 61 | 31.10.2013 г. |
| ►**M35** | Регламент (ЕС) № 1274/2013 на Комисията от 6 декември 2013 година | L 328 | 79 | 7.12.2013 г. |
| ►**M36** | Регламент (ЕС) № 59/2014 на Комисията от 23 януари 2014 година | L 21 | 9 | 24.1.2014 г. |
| ►**M37** | Регламент (ЕС) № 264/2014 на Комисията от 14 март 2014 година | L 76 | 22 | 15.3.2014 г. |
| ►**M38** | Регламент (ЕС) № 298/2014 на Комисията от 21 март 2014 година | L 89 | 36 | 25.3.2014 г. |
| ►**M39** | Регламент (ЕС) № 497/2014 на Комисията от 14 май 2014 година | L 143 | 6 | 15.5.2014 г. |
| ►**M40** | Регламент (ЕС) № 505/2014 на Комисията от 15 май 2014 година | L 145 | 32 | 16.5.2014 г. |
| ►**M41** | Регламент (ЕС) № 506/2014 на Комисията от 15 май 2014 година | L 145 | 35 | 16.5.2014 г. |
| ►**M42** | Регламент (ЕС) № 601/2014 на Комисията от 4 юни 2014 година | L 166 | 11 | 5.6.2014 г. |
| ►**M43** | Регламент (ЕС) № 685/2014 на Комисията от 20 юни 2014 година | L 182 | 23 | 21.6.2014 г. |
| ►**M44** | Регламент (ЕС) № 923/2014 на Комисията от 25 август 2014 година | L 252 | 11 | 26.8.2014 г. |
| ►**M45** | Регламент (ЕС) № 957/2014 на Комисията от 10 септември 2014 година | L 270 | 1 | 11.9.2014 г. |
| ►**M46** | Регламент (ЕС) № 969/2014 на Комисията от 12 септември 2014 година | L 272 | 8 | 13.9.2014 г. |
| ►**M47** | Регламент (ЕС) № 1084/2014 на Комисията от 15 октомври 2014 година | L 298 | 8 | 16.10.2014 г. |
| ►**M48** | Регламент (ЕС) № 1092/2014 на Комисията от 16 октомври 2014 година | L 299 | 19 | 17.10.2014 г. |
| ►**M49** | Регламент (ЕС) № 1093/2014 на Комисията от 16 октомври 2014 година | L 299 | 22 | 17.10.2014 г. |
| ►**M50** | Регламент (ЕС) 2015/537 на Комисията от 31 март 2015 година | L 88 | 1 | 1.4.2015 г. |
| ►**M51** | Регламент (ЕС) 2015/538 на Комисията от 31 март 2015 година | L 88 | 4 | 1.4.2015 г. |
| ►**M52** | Регламент (ЕС) 2015/639 на Комисията от 23 април 2015 година | L 106 | 16 | 24.4.2015 г. |
| ►**M53** | Регламент (ЕС) 2015/647 на Комисията от 24 април 2015 година | L 107 | 1 | 25.4.2015 г. |
| ►**M54** | Регламент (ЕС) 2015/649 на Комисията от 24 април 2015 година | L 107 | 17 | 25.4.2015 г. |
| ►**M55** | Регламент (ЕС) 2015/1362 на Комисията от 6 август 2015 година | L 210 | 22 | 7.8.2015 г. |
| ►**M56** | Регламент (ЕС) 2015/1378 на Комисията от 11 август 2015 година | L 213 | 1 | 12.8.2015 г. |
| ►**M57** | Регламент (ЕС) 2015/1739 на Комисията от 28 септември 2015 година | L 253 | 3 | 30.9.2015 г. |
| ►**M58** | Регламент (ЕС) 2015/1832 на Комисията от 12 октомври 2015 година | L 266 | 27 | 13.10.2015 г. |
| ►**M59** | Регламент (ЕС) 2016/56 на Комисията от 19 януари 2016 година | L 13 | 46 | 20.1.2016 г. |
| ►**M60** | Регламент (ЕС) 2016/263 на Комисията от 25 февруари 2016 година | L 50 | 25 | 26.2.2016 г. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**M61** | Регламент (ЕС) 2016/324 на Комисията от 7 март 2016 година | L 61 | 1 | 8.3.2016 г. |
| ►**M62** | Регламент (ЕС) 2016/441 на Комисията от 23 март 2016 година | L 78 | 47 | 24.3.2016 г. |
| ►**M63** | Регламент (ЕС) 2016/479 на Комисията от 1 април 2016 година | L 87 | 1 | 2.4.2016 г. |
| ►**M64** | Регламент (ЕС) 2016/683 на Комисията от 2 май 2016 година | L 117 | 28 | 3.5.2016 г. |
| ►**M65** | Регламент (ЕС) 2016/691 на Комисията от 4 май 2016 година | L 120 | 4 | 5.5.2016 г. |
| ►**M66** | Регламент (ЕС) 2016/1776 на Комисията от 6 октомври 2016 година | L 272 | 2 | 7.10.2016 г. |
| ►**M67** | Регламент (ЕС) 2017/335 на Комисията от 27 февруари 2017 година | L 50 | 15 | 28.2.2017 г. |
| ►**M68** | Регламент (ЕС) 2017/839 на Комисията от 17 май 2017 година | L 125 | 7 | 18.5.2017 г. |
| ►**M69** | Регламент (ЕС) 2017/871 на Комисията от 22 май 2017 година | L 134 | 3 | 23.5.2017 г. |
| ►**M70** | Регламент (ЕС) 2017/874 на Комисията от 22 май 2017 година | L 134 | 18 | 23.5.2017 г. |
| ►**M71** | Регламент (ЕС) 2017/1270 на Комисията от 14 юли 2017 година | L 184 | 1 | 15.7.2017 г. |
| ►**M72** | Регламент (ЕС) 2017/1271 на Комисията от 14 юли 2017 година | L 184 | 3 | 15.7.2017 г. |
| ►**M73** | Регламент (ЕС) 2017/1399 на Комисията от 28 юли 2017 година | L 199 | 8 | 29.7.2017 г. |
| ►**M74** | Регламент (ЕС) 2018/74 на Комисията от 17 януари 2018 година | L 13 | 21 | 18.1.2018 г. |
| ►**M75** | Регламент (ЕС) 2018/97 на Комисията от 22 януари 2018 година | L 17 | 11 | 23.1.2018 г. |
| ►**M76** | Регламент (ЕС) 2018/98 на Комисията от 22 януари 2018 година | L 17 | 14 | 23.1.2018 г. |
| ►**M77** | Регламент (ЕС) 2018/627 на Комисията от 20 април 2018 година | L 104 | 57 | 24.4.2018 г. |
| ►**M78** | Регламент (ЕС) 2018/677 на Комисията от 3 май 2018 година | L 114 | 10 | 4.5.2018 г. |
| ►**M79** | Регламент (ЕС) 2018/682 на Комисията от 4 май 2018 година | L 116 | 5 | 7.5.2018 г. |
| ►**M80** | Регламент (ЕС) 2018/1461 на Комисията от 28 септември 2018 година | L 245 | 1 | 1.10.2018 г. |
| ►**M81** | Регламент (ЕС) 2018/1472 на Комисията от 28 септември 2018 година | L 247 | 1 | 3.10.2018 г. |
| ►**M82** | Регламент (ЕС) 2018/1481 на Комисията от 4 октомври 2018 година | L 251 | 13 | 5.10.2018 г. |
| ►**M83** | Регламент (ЕС) 2018/1497 на Комисията от 8 октомври 2018 година | L 253 | 36 | 9.10.2018 г. |
| ►**M84** | Регламент (ЕС) 2019/800 на Комисията от 17 май 2019 година | L 132 | 15 | 20.5.2019 г. |
| ►**M85** | Регламент (ЕС) 2019/801 на Комисията от 17 май 2019 година | L 132 | 18 | 20.5.2019 г. |
| ►**M86** | Регламент (ЕС) 2019/891 на Комисията от 28 май 2019 година | L 142 | 54 | 29.5.2019 г. |
| ►**M87** | Регламент (ЕС) 2019/1676 на Комисията от 7 октомври 2019 година | L 257 | 11 | 8.10.2019 г. |
| ►**M88** | Регламент (ЕС) 2020/268 на Комисията от 26 февруари 2020 година | L 56 | 4 | 27.2.2020 г. |
| ►**M89** | Регламент (ЕС) 2020/279 на Комисията от 27 февруари 2020 година | L 59 | 6 | 28.2.2020 г. |

Поправен със:

►**C1** Поправка, ОВ L 212, 5.8.2016 г., стр. 118 (601/2014)
►**C2** Поправка, ОВ L 214, 9.8.2016 г., стр. 53 (1129/2011)
►**C3** Поправка, ОВ L 214, 9.8.2016 г., стр. 55 (2015/647)
►**C4** Поправка, ОВ L 60, 28.2.2019 г., стр. 35 (2018/1497)
►**C5** Поправка, ОВ L 3, 7.1.2020 г., стр. 24 (2015/647)

▼B

# РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1333/2008 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

**от 16 декември 2008 година**

**относно добавките в храните**

**(текст от значение за ЕИП)**

## ГЛАВА I

## ПРЕДМЕТ, ПРИЛОЖНО ПОЛЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

### *Член 1*

### Предмет

Настоящият регламент определя правила относно добавките в храните, използвани в храните, за да се осигури ефективното функциониране на вътрешния пазар, като същевременно се гарантира високо ниво на опазване на човешкото здраве и високо ниво на защита на потребителите, включително защитата на интересите на потребителите и лоялните практики в търговията с храни, като отчита, където е уместно, отчита опазването на околната среда.

За тази цел настоящият регламент предвижда:

а) общностни списъци с одобрени добавки в храните, както е посочено в приложения II и III;

б) условия за употреба на добавки в храните в храни, включително в добавките в храните и в ензимите в храните, обхванати от Регламент (ЕО) № 1332/2008 [относно ензимите в храните], и в ароматизантите в храните, обхванати от Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ароматизантите в храни и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни ([1]);

в) правила за етикетирането на добавки в храните, продавани като такива.

### *Член 2*

### Приложно поле

1. Настоящият регламент се прилага за добавките в храните.

2. Настоящият регламент не се прилага за следните вещества, освен ако не са използвани като добавки в храните:

а) спомагателни вещества;

б) вещества, използвани за растителна защита и за защита на растителни продукти в съответствие с правилата на Общността, отнасящи се до здравето на растенията;

в) вещества, влагани в храни като хранителни вещества;

г) вещества, използвани за преработка на водите, предназначени за консумация от човека, и попадащи в приложното поле на Директива 98/83/ЕО на Съвета от 3 ноември 1998 година за качеството на водите, предназначени за консумация от човека ([2]);

([1]) Вж стр. 34 от настоящия брой на Официален вестник.
([2]) ОВ L 330, 5.12.1998 г., стр. 32.

▼B

д) ароматизанти, попадащи в приложното поле на Регламент (ЕО) № 1334/2008 [относно ароматизантите в храните и някои хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във и върху храни].

3. Настоящият регламент не се прилага за ензимите в храните, попадащи в приложното поле на Регламент (ЕО) № 1332/2008 [относно ензимите в храните], считано от датата на приемане на общностния списък на ензими в храните в съответствие с член 17 от същия регламент.

4. Настоящият регламент се прилага, без да се засягат специалните общностни правила относно употребата на добавки в храните:

а) в специфични храни;

б) за цели, различни от тези, обхванати от настоящия регламент.

*Член 3*

**Определения**

1. За целите на настоящия регламент се прилагат определенията, установени в регламенти (ЕО) № 178/2002 и (ЕО) № 1829/2003.

2. За целите на настоящия регламент се прилагат също следните определения:

а) „добавка в храната“ означава всяко вещество, което обикновено не се консумира самостоятелно като храна и не се използва като характерна съставка на храни, независимо дали притежава хранителна стойност или не, и чието целенасочено влагане с технологична цел в храни на етапа на тяхното производство, преработка, приготвяне, обработка, опаковане, транспортиране или съхранение води или може да се счита, че води, до прякото или непряко превръщане на това вещество или на вторичните му продукти в съставна част на тези храни;

Следните вещества не се считат за добавки в храните:

i) монозахаридите, дизахаридите или олигозахаридите и храните, съдържащи тези вещества, използвани заради подслаждащите си свойства;

ii) изсушените или концентрирани храни, включително ароматизанти, добавени по време на производството на съставни храни заради ароматичните им, вкусови или хранителни свойства, към които се прибавя вторичен оцветяващ ефект;

iii) веществата, които влизат в състава на материали за покритие или глазиране, не са част от храни и не са предназначени за консумация заедно с тези храни;

iv) продуктите, съдържащи пектин и получени от суха пресована ябълкова маса или кори от цитрусови плодове или дюли, или от смес от тях чрез действието на разредена киселина, последвано от частична неутрализация с натриеви или калиеви соли („течен пектин“);

v) базите за дъвки;

vi) белият или жълтият декстрин, печеното или декстринизираното нишесте, нишестето, модифицирано чрез киселинно или алкално третиране, избеленото нишесте, физически модифицираното нишесте и нишестето, третирано с амилолитични ензими;

▼B

vii) амониевият хлорид;

viii) кръвната плазма, хранителният желатин, протеиновите хидролизати и техните соли, млечният протеин и глутенът;

ix) аминокиселините и техните соли, различни от глутаминова киселина, глицин, цистеин и цистин и техните соли, които не изпълняват технологична функция;

x) казеинатите и казеинът;

xi) инулинът;

б) „спомагателно вещество“ означава всяко вещество, което:

i) не се консумира самостоятелно като храна;

ii) се използва целенасочено при преработката на суровини, храни или техните съставки за постигането на определена технологична цел по време на обработката или преработката; и

iii) може да доведе до нецеленасоченото, но технически неизбежно наличие на остатъци от това вещество или на неговите производни в крайния продукт, при условие че тези остатъци не представляват риск за здравето и нямат технологичен ефект върху крайния продукт;

в) „функционален клас“ означава една от посочените в приложение I категории, основаваща се на технологичната функция, която добавката в храната изпълнява в храната;

г) „непреработена храна“ означава храна, която не е била подложена на никаква преработка, водеща до чувствително изменение на първоначалното състояние на храната, по смисъла на което не се считат за водещи до чувствителна промяна следните операции: делене, отделяне, отрязване, обезкостяване, кълцане, дране, кастрене, белене, смилане, рязане, измиване, почистване от жили, дълбоко замразяване, замразяване, охлаждане, стриване, излющване, опаковане или разопаковане;

д) „храна без добавени захари“ означава храна, в която няма:

i) добавени монозахариди или дизахариди;

ii) всяка добавена храна, съдържаща монозахариди или дизахариди, използвани заради подслаждащите си свойства;

е) „нискоенергийна храна“ означава храна, чиято енергийна стойност е намалена с поне 30 % в сравнение с тази на първоначалната храна или на подобен продукт;

ж) „трапезен подсладител“ означава изделие, изготвено от одобрени подсладители, което може да съдържа други добавки в храните и/или хранителни съставки, и е предназначено да бъде продавано на крайния потребител като заместител на захарта;

з) „quantum satis“ означава, че не е определено максимално количество в цифри и веществата се използват в съответствие с добрите производствени практики при количество, не повисоко от необходимото за постигане на целта, за която е предназначена, и при условие че не води до заблуждаване на потребителя.

▼B

ГЛАВА II

## ОБЩНОСТНИ СПИСЪЦИ С ОДОБРЕНИ ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ

*Член 4*

### Общностни списъци на добавки в храните

1. Само добавките в храните, включени в общностния списък в приложение II, могат да бъдат пуснати на пазара като такива и да бъдат използвани в храни при посочените в приложението условия за употреба.

2. Само добавките в храните, включени в общностния списък в приложение III, могат да бъдат използвани в добавки в храните, ензими в храните и ароматизанти в храните при посочените в приложението условия за употреба.

3. Списъкът с добавките в храните в приложение II се изготвя на базата на категориите храни, към които те могат да бъдат добавени.

4. Списъкът с добавките в храните в приложение III се изготвя на базата на добавките в храните, ензимите в храните, ароматизантите в храните и хранителните вещества или категориите такива вещества, към които те могат да бъдат добавени.

5. Добавките в храните съответстват на посочените в член 14 спецификации.

*Член 5*

### Забрана на добавки в храните и/или храни, неотговарящи на изискванията

Никой не може да пуска на пазара добавка в храната или храна, в която се съдържа такава добавка в храна, ако употребата на добавката в храната не отговаря на изискванията на настоящия регламент.

*Член 6*

### Общи условия за включване и употреба на добавки в храните в общностните списъци

1. Добавка в храната може да бъде включена в общностните списъци в приложения II и III, само ако отговаря на следните условия и където е уместно, на други легитимни фактори, включително фактори, свързани с околната среда:

а) тя не поражда, предвид наличните научни доказателства, опасност за здравето на потребителите на предлаганото количество на употреба;

б) наличие на основателна технологична необходимост, която не може да бъде удовлетворена с други икономически и технологично осъществими методи;

в) употребата ѝ не води до заблуждаване на потребителя.

2. За да бъде включена в общностните списъци в приложения II и III, добавката в храната трябва да носи предимства и ползи за потребителя и поради това да служи за една или повече от следните цели:

а) да запазва хранителните качества на храната;

▼B

б) да осигурява необходимите съставки или компоненти за производството на храни, предназначени за групи потребители със специални хранителни нужди;

в) да увеличава възможността за запазване на качеството или устойчивостта на дадена храна или да подобрява органолептичните ѝ свойства, при условие че не променя естеството, същността или качеството на храната по начин, който води до заблуждение на потребителя;

г) да подпомага производството, преработката, приготвянето, обработката, опаковането, транспортирането или съхранението на храните, включително на добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните, при условие че не служи за прикриване на последиците от използването на некачествени суровини или неподходящи методи или техники, включително на нехигиенични такива, по време на извършването на която и да било от тези операции.

3. Чрез дерогация от параграф 2, буква а) добавка в храната, понижаваща хранителните качества на дадена храна, може да бъде включена в общностния списък в приложение II, при условие че:

а) храната не се явява основна съставна част на нормален хранителен режим; или

б) добавката в храната е необходима за производството на храни, предназначени за групи потребители със специални хранителни нужди.

*Член 7*

**Специални условия за подсладители**

Добавка в храната може да бъде включена във функционален клас „подсладители“ в общностния списък в приложение II, само ако, освен че служи за една или повече от целите, определени в член 6, параграф 2, служи също така и за една или няколко от следните цели:

а) заместване на захари при производството на нискоенергийни храни, храни, които не предизвикват кариес, или храни без добавени захари, или

б) заместване на захари, където това позволява удължаване на срока на съхранение на храната, или

в) производство на храни, предназначени за специфична хранителна употреба съгласно член 1, параграф 2, буква а) от Директива 89/398/ЕИО.

*Член 8*

**Специални условия за оцветители**

Добавка в храната може да бъде включена във функционален клас „оцветители“ в общностния списък в приложение II, само ако, освен че служи за една или повече от изброените в член 5, параграф 2 цели, се използва също така и за една или няколко от следните цели:

а) възстановяване на първоначалния вид на храна, чийто цвят е бил засегнат при преработката, съхранението, опаковането и разпространението, и по този начин е бил нарушен добрият външен вид;

б) придаване на по-привлекателен вид на храната;

в) оцветяване на иначе безцветна храна.

▼B

*Член 9*

**Функционални класове на добавките в храните**

1. Добавките в храните могат да бъдат включени в приложения II и III в някой от функционалните класове, посочени в приложение I, на базата на основната си технологична функция.

Поставянето на добавка в храната в някой от функционалните класове не изключва използването ѝ за няколко цели.

2. При необходимост, отчитайки научния прогрес или технологичното развитие, мерките, предназначени за изменение на несъществени елементи от настоящия регламент, свързани с допълнителни функционални класове, които могат да бъдат добавени към приложение I, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 3.

*Член 10*

**Съдържание на общностните списъци на добавки в храните**

1. Добавка в храната, която отговаря на условията, предвидени в членове 6, 7 и 8, може, в съответствие с процедурата, посочена в Регламент (ЕО) № 1331/2008 [за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните], да бъде включена във:

а) общностния списък в приложение II към настоящия регламент; и/или

б) общностния списък в приложение III към настоящия регламент.

2. Вписването за добавка в храната в общностните списъци в приложения II и III посочва:

а) наименованието на добавката в храната и нейния Е-номер;

б) храните, към които може да бъде добавена добавката в храната;

в) условията, при които може да бъде използвана добавката в храната;

г) ако е уместно, наличието на ограничения върху пряката продажба на добавката в храната на крайния потребител.

3. Общностните списъци в приложения II и III се изменят в съответствие с процедурата, посочена в Регламент (ЕО) № 1331/2008 [за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните].

*Член 11*

**Количества на употреба на добавките в храните**

1. При определянето на условията за употреба, посочени в член 10, параграф 2, буква в):

а) количеството на употреба се установява на най-ниското ниво, необходимо за постигането на желания ефект;

▼B

б) количествата отчитат:

i) допустимия дневен прием или равностойно количество, установени за добавката в храната, и нейният вероятен дневен прием от всички източници;

ii) когато добавката в храната се използва в храни, консумирани от специални групи потребители, възможният дневен прием на добавката в храната от потребителите в тези групи.

2. Където е целесъобразно, не се фиксира цифрово изражение на максималното количество на добавката в храната (quantum satis). В такъв случай добавката в храната се използва в съответствие с принципа „quantum satis“.

3. Максималните количества на добавките в храните, установени в приложение II, се прилагат за храни във вида, в който се продават, освен ако не е посочено друго. Чрез дерогация от този принцип, за изсушените и/или концентрирани храни, които трябва да бъдат възстановени, максималните количества се прилагат към храната, възстановена съгласно инструкциите върху етикета, като се вземе под внимание минималният коефициент на разреждане.

4. Максималните количества за оцветителите, установени в приложение II, се прилагат за количествата оцветяващо вещество, съдържащо се в оцветяващия препарат, освен ако не е посочено друго.

*Член 12*

**Промени в производствения процес или в изходните материали на добавка в храната, която вече е включена в общностен списък**

Когато дадена добавка в храната вече е включена в общностен списък, но настъпи значителна промяна в използваните производствени методи или в изходни материали, илиима промяна в размера на частиците, например с помощта на нанотехнология, добавката в храната, приготвеначрез тези нови методи или от тези нови материали, се счита за различна добавка, и преди тя да може да бъде пусната на пазара, се изисква ново вписване в общностните списъци или промяна на спецификациите.

*Член 13*

**Добавки в храната, попадащи в приложното поле на Регламент (ЕО) № 1829/2003**

1. Добавка в храната, попадаща в приложното поле на Регламент (ЕО) № 1829/2003, може да бъде включена в общностните списъци в приложения II и III съгласно настоящия регламент, само когато за нея е издадено разрешение в съответствие с Регламент (ЕО) № 1829/2003.

2. Когато добавка в храната, която вече е включена в общностния списък, е произведена от различен източник, попадащ в приложното поле на Регламент (ЕО) № 1829/2003, не се изисква ново разрешение съгласно настоящия регламент, ако за новия източник е издадено разрешение в съответствие с Регламент (ЕО) № 1829/2003, и добавката в храната отговаря на спецификациите, установени съгласно настоящия регламент.

▼B

*Член 14*

**Спецификации на добавките в храните**

Спецификациите на добавките в храните, свързани по-специално с произхода, с критериите за чистота и с всяка друга необходима информация, се приемат при първото включване на добавката в храната в общностните списъци в приложения II и III в съответствие с процедурата, предвидена в Регламент (ЕО) № 1331/2008 [за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните].

ГЛАВА III

**УПОТРЕБА В ХРАНИ НА ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ**

*Член 15*

**Употреба на добавки в храните в непреработени храни**

Добавките в храните не се използват в непреработени храни, освен ако такава употреба не е специално предвидена в приложение II.

*Член 16*

**Употреба на добавки в храните в храни за кърмачета и малки деца**

Съгласно Директива 89/398/ЕИО, добавки в храните не се използват в храни за кърмачета и малки деца, включително в диетични храни за специални медицински цели, предназначени за кърмачета и малки деца, освен когато това не е изрично предвидено в приложение II към настоящия регламент.

*Член 17*

**Употреба на оцветители за маркировка**

Само оцветители за храни от списъка в приложение II към настоящия регламент могат да бъдат използвани за здравна маркировка съгласно Директива 91/497/ЕИО на Съвета от 29 юли 1991 г. относно изменение и консолидиране на Директива 64/433/ЕИО относно здравни проблеми, засягащи търговията с прясно месо в рамките на Общността и с цел включване в обхвата ѝ на производството и предлагането на пазара на прясно месо ([1]) и за друга задължителна маркировка на месни продукти, за декоративно оцветяване на яйца и за поставяне на печат върху яйца съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход ([2]).

*Член 18*

**Принцип на пренасянето**

1. Разрешено е наличието на добавка в храната:

а) в съставни храни, различни от посочените в приложение II, до степента, до която е допустимо наличието на добавка в храната в една от съставките на съставната храна;

([1]) ОВ L 268, 24.9.1991 г., стр. 69.
([2]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

▼B

б) в храна, към която е вложена добавка в храната, ензим в храната или ароматизант в храната, когато добавката в храната:

i) е разрешена за употреба в добавката в храната, хранителния ензим или ароматизанта в храната в съответствие с настоящия регламент, и

ii) е пренесена в храната чрез добавката в храната, хранителния ензим или ароматизант, и

iii) не изпълнява технологична функция в крайния хранителен продукт;

в) в случай че храната е предназначена за употреба само при приготвянето на съставна храна — до степен, до която съставната храна съответства на разпоредбите на настоящия регламент.

2. Параграф 1 не се прилага за храни за кърмачета, преходни храни, преработени храни на зърнена основа, бебешки храни и диетични храни, предназначени за кърмачета и малки деца за специални медицински цели, посочени в Директива 89/398/ЕИО, освен когато това е изрично предвидено.

3. Когато добавка в храната в ароматизант в храната, добавка в храната или ензим в храната е добавена към храна и изпълнява технологична функция в тази храна, тя се счита за добавка в храната към тази храна, а не за добавка в храната към добавените ароматизант, добавка в храната или ензим в храната, и в такъв случай трябва да отговаря на предвидените условия за употреба на съответната храна.

4. Без да се засяга параграф 1, наличието на добавка в храната, използвана като подсладител, е разрешено в многокомпонентна храна без добавени захари, в нискоенергийна многокомпонентна храна, в многокомпонентни диетични храни, предназначени за нискокалорични диети, в многокомпонентни храни, които не предизвикват кариеси, и в многокомпонентна храна с удължен срок на съхранение, при условие че подсладителят е разрешен за употреба в една от съставките на многокомпонентната храна.

*Член 19*

**Тълкувателни решения**

При необходимост, в съответствие с процедурата по регулиране, посочена в член 28, параграф 2, може да бъде решено дали:

а) определена храна спада към категория храни, посочена в приложение II; или

б) добавка в храната, посочена в приложения II и III и разрешена „quantum satis“, се използва в съответствие с критериите, посочени в член 11, параграф 2; или

в) дадено вещество съответства на определението за добавка в храната в член 3.

*Член 20*

**Традиционни храни**

Държавите-членки, изброени в приложение IV, могат да продължат да налагат забрана за употребата на определени категории добавки в храните в традиционните храни, произвеждани на тяхна територия, изброени в приложението.

▼B

ГЛАВА IV

**ЕТИКЕТИРАНЕ**

*Член 21*

**Етикетиране на добавки в храните, които не са предназначени за продажба на крайния потребител**

1. Добавки в храните, които не са предназначени за продажба на крайния потребител, продавани поотделно или смесени помежду си и/или с други съставки на храни, както са определени в член 6, параграф 4 от Директива 2000/13/ЕО, могат да бъдат предлагани на пазара само ако са етикетирани съгласно член 22 от настоящия регламент по лесно видим, ясно четлив и незаличим начин. Информацията се дава на език, лесно разбираем за купувачите.

2. На своя територия държавата-членка, в която продуктът се предлага на пазара, може, в съответствие с Договора, да предвиди информацията, предвидена в член 22, да бъде предоставяна на един или повече официални езици на Общността, които се определят от тази държава-членка. Това не изключва възможността информацията да бъде дадена на няколко езика.

*Член 22*

**Общи изисквания за етикетиране на добавки в храните, които не са предназначени за продажба на крайния потребител**

1. Когато добавки в храните, които не са предназначени за продажба на крайния потребител, се продават поотделно или смесени помежду си и/или с други хранителни съставки, и/или с други вещества, добавени към тях, тяхната опаковка или контейнери съдържат следната информация:

а) наименованието и/или Е-номера, установен в настоящия регламент за всяка добавка в храната, или търговско описание, включващо наименованието и/или Е-номера на всяка добавка в храната;

б) указанието „за храни“ или „ограничена употреба в храни“, или по-конкретно посочване за предвидената им употреба в храни;

в) при необходимост, специални условия на съхранение и/или употреба;

г) маркировка за идентифициране на партидата или групата партиди;

д) инструкции за употреба, ако липсата на такива би попречила правилната употреба на добавката в храната;

е) име или търговско наименование и адрес на производителя, опаковчика или продавача;

ж) указание за максималното количество на всеки компонент или група компоненти, подлежащи на количествено ограничение в храната, и/или подходяща информация на ясен и лесно разбираем език, позволяваща на купувача да спази настоящия регламент или други приложими законодателни актове на Общността; когато еднакво количествено ограничение се прилага за група компоненти, използвани поотделно или комбинирано, комбинираният процент може да бъде представен с една цифра; количественото ограничение се изразява числова или чрез принципа „quantum satis“;

▼B

з) нетно количество;

и) минимален срок на трайност или годност;

й) когато е уместно, информация относно добавка в храната или други вещества, посочени в настоящия член и изброени в приложение IIIа към Директива 2000/13/ЕО по отношение на обозначението на съставките в хранителните продукти.

2. Когато добавки в храните се продават смесени помежду си и/или с други хранителни съставки, на опаковката или контейнерите им се поставя списък на всичките съставки в низходящ ред на тегловен процент от общото количество.

3. Когато вещества (включително добавки в храните или други хранителни съставки) са добавени към добавки в храните с цел полесното им съхранение, продажба, стандартизация, разреждане или разтваряне, на опаковките или контейнерите на съответните добавки в храните се поставя списък на всички такива вещества в низходящ ред на тегловен процент от общото количество.

4. Чрез дерогация от параграфи 1, 2 и 3, информацията, изисквана съгласно параграф 1, букви от д) до ж) и параграфи 2 и 3, може да се отрази само в отнасящите се до пратката документи, които се представят предварително или едновременно с доставката, при условие че указанието „не за продажба на дребно“ е изписано на лесно видима част от опаковката или контейнера на въпросния продукт.

5. Чрез дерогация от параграфи 1, 2 и 3, когато добавки в храните се доставят в цистерни, цялата информация може да се отрази в придружаващите документи, които се отнасят до пратката и се предоставят при доставката.

*Член 23*

**Етикетиране на добавки в храните, предназначени за продажба на крайния потребител**

1. Без да се засягат Директива 2000/13/ЕО, Директива 89/396/ЕИО на Съвета от 14 юни 1989 г. относно означенията или маркировките, идентифициращи партидата, към която принадлежи даден хранителен продукт ([1]) и Регламент (ЕО) № 1829/2003 г., добавки в храните, продавани поотделно или смесени помежду си и/или с други хранителни съставки и предназначени за продажба на крайния потребител, могат да бъдат предлагани на пазара, само ако върху опаковката им е посочена следната информация:

а) наименованието и Е-номерът, предвиден в настоящия регламент за всяка добавка в храната, или търговско описание, включващо наименованието и Е-номера на всяка добавка в храната.

б) указанието „за храни“ или „ограничена употреба в храни“, или по-конкретно посочване на предвидената им употреба в храни.

([1]) ОВ L 186, 30.6.1989 г., стр. 21.

▼B

2. Чрез дерогация от параграф 1, буква а) търговското описание на трапезен подсладител включва понятието „трапезен подсладител на основата на…“, като се използва наименованието/ята на подсладителя/ите, използван/и в състава му.

3. Етикетирането на трапезен подсладител, съдържащ полиоли и/или аспартам, и/или аспартам-ацесулфамова сол, съдържа следните предупреждения:

а) полиоли: „прекалената консумация може да окаже слабителен ефект“;

б) аспартам/аспартам-ацесулфамова сол: „съдържа източник на фенилаланин“.

4. Производителите на трапезен подсладител предоставят на потребителите, чрез подходящи средства, необходимата информация за безопасната му употреба. Насоките за прилагането на настоящия параграф се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 3.

5. За информацията, предвидена в параграфи 1—3 от настоящия член, се прилага съответно член 13, параграф 2 от Директива 2000/13/ЕО.

*Член 24*

**Изисквания за етикетиране на храни, съдържащи някои оцветители за храни**

1. Без да се засяга Директива 2000/13/ЕО, етикетирането на храни, съдържащи оцветителите за храни от списъка в приложение V към настоящия регламент, включва допълнителната информация, посочена в същото приложение.

2. По отношение на информацията, предвидена в параграф 1 от настоящия член, се прилага съответно член 13, параграф 2 от Директива 2000/13/ЕО.

3. При необходимост, предвид научния прогрес или техническото развитие, приложение V се изменя чрез мерки, предназначени да изменят несъществени елементи от настоящия регламент в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 4.

*Член 25*

**Други изисквания за етикетиране**

Членове 21, 22, 23 и 24 се прилагат, без да се засягат по-подробните и по-изчерпателни законови, подзаконови или административни разпоредби относно мерките и теглилките или приложими към представянето, класификацията, опаковането и етикетирането на опасни вещества и препарати, или приложими към транспортирането на такива вещества и препарати.

▼B

ГЛАВА V

**ПРОЦЕДУРНИ РАЗПОРЕДБИ И ПРИЛАГАНЕ**

*Член 26*

**Задължение за предоставяне на информация**

1. Производител или ползвателят на добавка в храната е длъжен да информира незабавно Комисията за всяка нова научна или техническа информация, която би могла да повлияе на оценката на безопасността на добавката в храната.

2. Производител или ползвател на добавка в храната информира Комисията, по нейно искане за действителната употреба на добавката в храната. Комисията предоставя тази информация на разположение на държавите-членки.

*Член 27*

**Мониторинг на приема на добавки в храните**

1. Държавите-членки поддържат системи за мониторинг на потреблението и употребата на добавки в храните чрез основан на риска подход и докладват на подходящи периоди констатациите си на Комисията и на Органа.

2. След консултация с Органа, съгласно процедурата по регулиране, посочена в член 28, параграф 2, може да бъде приета обща методология за събиране на информация от страна на държавите-членки относно приема на добавки в храните в Общността.

*Член 28*

**Комитет**

1. Комисията се подпомага от Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните.

2. При позоваване на настоящия параграф се прилагат членове 5 и 7 от Решение 1999/468/ЕО, като се вземат предвид разпоредбите на член 8 от него.

Срокът, предвиден в член 5, параграф 6 от Решение 1999/468/ЕО, се определя на три месеца.

3. При позоваване на настоящия параграф се прилагат член 5а, параграфи 1—4 и член 7 от Решение 1999/468/ЕО, като се вземат предвид разпоредбите на член 8 от него.

4. При позоваване на настоящия параграф се прилагат член 5а, параграфи 1—4 и параграф 5, буква б) и член 7 от Решение 1999/468/ЕО, като се вземат предвид разпоредбите на член 8 от него.

Сроковете, предвидени в член 5а, параграф 3, буква в) и параграф 4, букви б) и д) от Решение 1999/468/ЕО, се определят съответно на 2 месеца, 2 месеца и 4 месеца.

*Член 29*

**Общностно финансиране на хармонизирани политики**

Правното основание за финансирането на мерките, произтичащи от настоящия регламент, е член 66, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 882/2004.

▼B

ГЛАВА VI

**ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

*Член 30*

**Изготвяне на общностни списъци с добавки в храните**

1. Добавки в храните, разрешени за употреба в храни съгласно Директиви 94/35/ЕО, 94/36/ЕО и 95/2/ЕО, така както са изменени на основание член 31 от настоящия регламент, и условията им за употреба, се включват в приложение II към настоящия регламент след проверка на тяхното съответствие с членове 6, 7 и 8 от него. Мерките относно включването на тези добавки в приложение II, предназначени да изменят несъществени елементи от настоящия регламент, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 4. Проверката не включва извършване на нова оценка на риска от Органа. Проверката приключва не по-късно от 20 януари 2011 г.

Добавките в храните и употребите им, които вече не са необходими, не се включват в приложение II.

2. Добавки в храните, разрешени за употреба в добавки в храните с Директива 95/2/ЕО, и условията им за употреба се включват в част 1 от приложение III към настоящия регламент след проверка на тяхното съответствие с член 6 от настоящия регламент. Мерките относно включването на такива добавки в приложение III, предназначени да изменят несъществени елементи от настоящия регламент, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 4. Проверката не включва извършване на нова оценка на риска от Органа. Проверката приключва не по-късно от 20 януари 2011 г.

Добавките в храните и употребите им, които вече не са необходими, не се включват в приложение III.

3. Добавки в храните, разрешени за употреба в ароматизанти в храните с Директива 95/2/ЕО, и условията им за употреба се включват в приложение III, част 4 към настоящия регламент след проверка на тяхното съответствие с член 6 от настоящия регламент. Мерките относно включването на такива добавки в приложение III, предназначени да изменят несъществени елементи от настоящия регламент, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 4. Проверката не включва извършване на нова оценка на риска от Органа. Проверката приключва не по-късно от 20 януари 2011 г.

Добавките в храните и употребите им, които вече не са необходими, не се включват в приложение III.

4. Спецификациите на добавки в храните в приложното поле на параграфи 1—3 от настоящия член се приемат в съответствие с Регламент на ЕО № 1331/2008 [за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните]* в момента, в който тези добавки в храните бъдат включени в приложенията в съответствие с посочените параграфи.

5. Мерките относно всички подходящи преходни мерки, предназначени да изменят несъществени елементи от настоящия регламент, включително чрез допълването му, се приемат в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 3.

▼B

*Член 31*

**Преходни мерки**

До изготвянето на общностните списъци с добавки в храните съгласно член 30, приложенията към директиви 94/35/ЕО, 94/36/ЕО и 95/2/ЕО се изменят в случаите, когато е необходимо, с мерки, предназначени да изменят несъществени елементи от същите директиви и приети от Комисията в съответствие с процедурата по регулиране с контрол, посочена в член 28, параграф 4.

Храни, пуснати на пазара или етикетирани преди 20 януари 2010 г., които не съответстват на разпоредбите на член 22, параграф 1, буква и) и параграф 4, могат да бъдат предлагани на пазара до изтичане на минималния срок на трайност или годност.

Храни, пуснати на пазара или етикетирани преди 20 юли 2010 г., които не съответстват на разпоредбите на член 24, могат да бъдат пускани на пазара до изтичане на минималния срок на трайност или годност.

*Член 32*

**Нова оценка на одобрени добавки в храните**

1. Добавки в храните, разрешени за употреба преди 20 януари 2009 г., подлежат на нова оценка на риска, която се извършва от Органа.

2. След консултация с Органа, в срок до 20 януари 2010 г. се приема програма за оценка на тези добавки съгласно процедурата по регулиране, посочена в член 28, параграф 2. Програмата за оценка се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз*.

*Член 33*

**Отмяна**

1. Отменят се следните актове:

а) Директива на Съвета от 23.10.1962 г. за сближаване на правилата на държавите-членки относно оцветители, разрешени за влагане в храни, предназначени за консумация от човека;

б) Директива 65/66/ЕИО;

в) Директива 78/663/ЕИО;

г) Директива 78/664/ЕИО;

д) Директива 81/712/ЕИО;

е) Директива 89/107/ЕИО;

ж) Директива 94/35/ЕО;

з) Директива 94/36/ЕО;

и) Директива 95/2/ЕО;

й) Решение № 292/97/ЕО;

к) Решение 2002/247/ЕО.

2. Позоваванията на отменените актове се тълкуват като позовавания на настоящия регламент.

▼B

*Член 34*

**Преходни разпоредби**

Чрез дерогация от член 33, следните разпоредби продължават да се прилагат до приключване на прехвърлянето, съгласно член 30, параграфи 1, 2 и 3 от настоящия регламент, на добавки в храните, вече разрешени за употреба съгласно директиви 94/35/ЕО, 94/36/ЕО и 95/2/ЕО:

а) член 2, параграфи 1, 2 и 4 от Директива 94/35/ЕО и приложението към нея;

б) член 2, параграфи 1—6, 8, 9 и 10 от Директива 94/36/ЕО и приложения I — V към нея;

в) членове 2 и 4 от Директива 95/2/ЕО и приложения I — VI към нея.

Независимо от посоченото в буква в), разрешенията за употреба на E 1103 инвертаза и E 1105 лизозим, предвидени в Директива 95/2/ЕО, се отнемат считано от датата на прилагане на общностния списък на ензимите в храните, съгласно член 17 от Регламент (ЕО) № 1332/2008 [относно ензимите в храните].

*Член 35*

**Влизане в сила**

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 20 януари 2010 г.

Въпреки това член 4, параграф 2 се прилага за части 2, 3 и 5 от приложение III от 1 януари 2011 г., а член 23, параграф 4 се прилага от 20 януари 2011 г. Член 24 се прилага от 20 юли 2010 г. Член 31 се прилага от 20 януари 2009 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

▼B

*ПРИЛОЖЕНИЕ I*

Функционални класове на добавки в храните в храни и на добавки в храните в добавки в храните и в ензими в храните.

1. „Подсладители“ са вещества, използвани за придаване на сладък вкус на храните, или като трапезни подсладители.

2. „Оцветители“ са вещества, подсилващи или възстановяващи цвета на храната, и включващи естествени съставки на храни и естествени източници, които обикновено не се консумират като храни и обикновено не се използват като характерни съставки на храната. Препарати, получени от храни и други ядивни естествени изходни материали, получени посредством физична и/или химична екстракция, водеща до селективна екстракция на пигментите по отношение на хранителните или ароматните съставки, са оцветители по смисъла на настоящия регламент.

3. „Консерванти“ са вещества, които удължават срока на съхранение на храните, като ги предпазват от разваляне, причинена от микроорганизми, и/или ги предпазват от развитие на патогенни микроорганизми.

4. „Антиоксиданти“ са вещества, които удължават срока на годност на храните, като ги предпазват от развала, причинена от окисление, като например гранясването на мазнините и промените в цвета.

5. „Носители“ са вещества, които се използват за разтваряне, разреждане, разпръскване или друго физическо изменение на добавка в храната или ароматизант, ензим в храната, хранително и/или друго вещество, добавено към храната с хранителни или физиологични цели, без да променят технологичната им функция (и без самите те да имат технологично въздействие), за да улеснят тяхната обработка, приложение или употреба.

6. „Киселини“ са вещества, които повишават киселинността на храната и/или ѝ придават кисел вкус.

7. „Регулатори на киселинността“ са вещества, които променят или контролират киселинността или алкалността на храната.

8. „Антислепващи агенти“ са вещества, които намаляват склонността на отделните частици на дадена храна да се слепват едни с други.

9. „Антипенители“ са вещества, които предотвратяват или намаляват образуването на пяна.

10. „Пълнители“ са вещества, които увеличават обема на храната, без това да се отразява на енергийната ѝ стойност.

11. „Емулгатори“ са вещества, които правят възможно образуването или поддържането на хомогенна смес от две или повече несмесими фази като олио и вода в храната.

12. „Емулгаторни соли“ са вещества, които превръщат в дисперсна форма протеините, съдържащи се в сиренето, като по този начин постигат хомогенно разпределение на мазнината и другите съставки.

13. „Втвърдители“ са вещества, които правят или поддържат тъканите на плодовете и зеленчуците твърди или хрупкави, или взаимодействат с желиращите агенти за образуване или стягане на желе.

14. „Овкусители“ са вещества, които подсилват съществуващия вкус и/или аромат на храната.

15. „Пенообразуватели“ са вещества, които спомагат за образуването на хомогенна дисперсия на газообразната фаза в течна или твърда храна.

▼B

16. „Желиращи агенти“ са вещества, които придават консистенция на храната чрез образуване на желе.

17. „Глазиращи агенти“ (включително лубриканти) са вещества, които, приложени към външната повърхност на храната, ѝ придават лъскав вид или образуват предпазно покритие.

18. „Влагозадържащи агенти“ са вещества, които предпазват храната от изсушаване, като я предпазват от въздействието на въздух с ниска влажност или подпомагат разтварянето на прахообразен материал във водна среда.

19. „Модифицирани нишестета“ са вещества, получени чрез една или повече химически обработки на хранителни нишестета, които може да са преминали през физическо или ензимно третиране и могат да бъдат киселинно или алкално втечнени или избелени.

20. „Опаковъчни газове“ са газове, различни от въздух, въвеждани в опаковката преди, по време на или след поставяне на храната в нея.

21. „Пропеленти“ са газове, различни от въздух, които изтласкват храната от опаковката ѝ.

22. „Набухватели“ са вещества или комбинации от вещества, които отделят газ и по този начин увеличават обема на тесто за печене или панире.

23. „Комплексообразуватели“ са вещества, които образуват химически комплекси с метални йони.

▼M86

24. „Стабилизатори“ са вещества, които създават възможност да се поддържа физико-химичното състояние на дадена храна. Стабилизаторите включват вещества, които създават възможност за поддържане на хомогенна дисперсия от две или повече несмесващи се вещества в дадена храна, които стабилизират, задържат или подсилват цвета на дадена храна, и вещества, които увеличават свързващата способност на храната, включително образуването на връзки между протеините, даващи възможност за свързване на частите, от които е съставена храната, в резултат на което се получава възстановена храна.

▼B

25. „Сгъстители“ са вещества, които увеличават вискозитета на храната.

26. „Агенти за обработка на брашна“ са вещества, различни от емулгаторите, които се влагат в брашно или тесто, за да подобрят хлебопекарното му качество.

▼M25

27. „Подобрители на контраста“ са вещества, които след нанасяне върху външната повърхност на плодове и зеленчуци, определени части от която са били депигментирани (например след третиране с лазер), спомагат за откроването на тези части от останалата повърхност чрез оцветяването им вследствие на взаимодействие с някои вещества от епидермиса.

▼M2

*ПРИЛОЖЕНИЕ II*

**Списък на Съюза на добавките в храните, одобрени за употреба в храни, и условията за тяхната употреба**

ЧАСТ А

1. **Въведение**

Списъкът на Съюза съдържа:

▼M53

— наименованието на добавката в храните и нейния Е-номер; алтернативно могат да се използват по-специфичните Е-номера и наименования, посочени в Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията ([1]), с изключение на синоними, ако посочените добавки в храните действително са били добавени към определен хранителен продукт;

▼M2

— храните, към които може да бъде добавяна добавката в храните;

— условията, при които може да бъде използвана добавката в храните;

— ограниченията върху пряката продажба на добавката в храните на крайния потребител.

2. **Общи разпоредби относно включените в списъка добавки в храните и условията за тяхната употреба**

▼M53

1. Като добавки в храните могат да се използват само веществата, изброени в част Б, както са определени с Регламент (ЕС) № 231/2012, освен ако е предвидено нещо по-конкретно в част Д.

▼M2

2. Добавките могат да се използват само в храните и при условията, посочени в част Д на настоящото приложение.

3. В част Д на настоящото приложение храните са изброени по категориите храни, определени в част Г на настоящото приложение, а добавките са групирани по определенията, дадени в част В на настоящото приложение.

▼M7

4. До 31 юли 2014 г. са разрешени за употреба съдържащи алуминий лакове, приготвени от всички оцветители, изброени в таблица 1 от част Б.

   От 1 август 2014 г. са разрешени за употреба само съдържащи алуминий лакове, приготвени от оцветителите, изброени в таблица 3 от настоящата част А, и то само в храните от категориите, за които в част Д има изрични разпоредби относно максималните количества алуминий с произход от лакове.

▼M53

5. Оцветителите Е 123, Е 127, Е 160b, Е 161g, Е 173 и Е 180, както и техни смеси, не могат да се продават пряко на потребителя.

▼M2

6. Веществата, изброени под номера Е 407, Е 407a и Е 440, могат да бъдат стандартизирани заедно със захари, при условие че това е указано в допълнение на номера и обозначението.

7. Когато е етикетиран с обозначение „за използване в храни“, нитритът може да се продава само като смес с готварска сол или със заместител на готварската сол.

8. Принципът на пренасянето, определен в член 18, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 1333/2008, не се прилага за храните, изброени в таблица 1, що се отнася до добавките в храните като цяло, и не се прилага за храните, изброени в таблица 2, що се отнася до оцветителите за храни.

([1]) Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 година за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 83, 22.3.2012 г., стр. 1).

▼M2

*Таблица 1*

**Храни, в които наличието на добавка по силата на принципа на пренасянето, определен в член 18, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 1333/2008, не се разрешава**

| | |
|---|---|
| ▼M42 | |
| 1 | Непреработени храни съгласно определението по член 3 от Регламент (ЕО) № 1333/2008 с изключение на ►C1 месни заготовки ◄, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004 |
| ▼M2 | |
| 2 | Пчелен мед съгласно определението от Директива 2001/110/ЕО на Съвета ([1]) |
| 3 | Неемулгирани масла и мазнини от животински или растителен произход |
| 4 | Масло |
| 5 | Неароматизирано пастьоризирано и стерилизирано (включително чрез UHT) мляко и неароматизирана обикновена пастьоризирана сметана (с изключение на сметаната с намалено съдържание на мазнини) |
| 6 | Неароматизирани ферментирали млечни продукти без топлинна обработка след ферментацията |
| 7 | Неароматизирана мътеница (с изключение на стерилизирана мътеница) |
| 8 | Натурална минерална вода съгласно определението от Директива 2009/54/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ([2]), изворна вода и всички други видове бутилирана или пакетирана вода |
| 9 | Кафе (с изключение на ароматизирано инстантно кафе) и екстракти от кафе |
| 10 | Неароматизиран чай на листа |
| 11 | Захари съгласно определението от Директива 2001/111/ЕО на Съвета ([3]) |
| 12 | Сухи макаронени изделия, с изключение на безглутеновите и/или на предназначените за хипопротеинови диети, в съответствие с Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ([4]) |
| ▼M61 | |
| 13 | Храни за кърмачета и малки деца, както са посочени в Регламент (ЕС) № 609/2013 ([5]), включително храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца |

▼M2

([1]) ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 47.
([2]) ОВ L 164, 26.6.2009 г., стр. 45.
([3]) ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 53.
([4]) ОВ L 124, 20.5.2009 г., стр. 21.
►M61 ([5]) Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло и за отмяна на Директива 92/52/ЕИО на Съвета, директиви 96/8/ЕО, 1999/21/ЕО, 2006/125/ЕО и 2006/141/ЕО на Комисията, Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и регламенти (ЕО) № 41/2009 и (ЕО) № 953/2009 на Комисията (ОВ L 181, 29.6.2013 г., стр. 35. ◄

*Таблица 2*

**Храни, в които наличието на оцветител в храните по силата на принципа на пренасянето, определен в член 18, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 1333/2008, не се разрешава**

| | |
|---|---|
| 1 | Непреработени храни съгласно определението от член 3 от Регламент (ЕО) № 1333/2008 |
| 2 | Всички видове бутилирана или пакетирана вода |
| 3 | Мляко, пълномаслено, полуобезмаслено и обезмаслено, пастьоризирано или стерилизирано (включително чрез UHT) (неароматизирано) |

▼**M2**

| | |
|---|---|
| 4 | Шоколадово мляко |
| 5 | Ферментирало мляко (неароматизирано) |
| 6 | Консервирани млека съгласно определението от Директива 2001/114/ЕО на Съвета ([1]) (неароматизирани) |
| 7 | Мътеница (неароматизирана) |
| 8 | Сметана и сметана на прах (неароматизирана) |
| 9 | Масла и мазнини от животински или растителен произход |
| 10 | Узрели и неузрели сирена (неароматизирани) |
| 11 | Масло от овче и козе мляко |
| 12 | Яйца и яйчни продукти съгласно определението в Регламент (ЕО) № 853/2004 |
| 13 | Брашно и други млени продукти и нишестета |
| 14 | Хляб и подобни продукти |
| 15 | Макаронени изделия и gnocchi |
| 16 | Захар, включително всички моно- и дизахариди |
| 17 | Доматено пюре и консервирани домати в консервени кутии и стъклен амбалаж |
| 18 | Доматени сосове |
| 19 | Сокове и нектари от плодове съгласно определенията от Директива 2001/112/ЕО на Съвета ([2]) и сокове и нектари от зеленчуци |
| 20 | Плодове, зеленчуци (включително картофи) и гъби — консервирани в консервени кутии или стъклен амбалаж или сушени; преработени плодове, зеленчуци (включително картофи) и гъби |
| 21 | Конфитюри и желета екстра качество и пюре от кестени, посочени в Директива 2001/113/ЕО на Съвета ([3]); crème de pruneaux |
| 22 | Риба, мекотели и ракообразни, месо, домашни птици и дивеч, а също продукти от тях, но без да се включват готови ястия, които ги съдържат |
| 23 | Какаови продукти и съставки на шоколада в шоколадови продукти, както е посочено в Директива 2000/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ([4]) |
| 24 | Печено кафе, чай, билкови и плодови отвари, цикория; екстракти от чай, билкови и плодови отвари и от цикория; чаени, билкови, плодови и зърнени продукти за отвари, както и смеси и инстантни смеси от тези продукти |
| 25 | Сол, заместители на солта, подправки и смеси от подправки |
| 26 | Вино и други продукти, обхванати от Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ([5]), както са посочени в част XII на приложение I към него |
| 27 | Спиртни напитки съгласно определението от параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета ([6]), дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация и London Gin (съответно параграфи 16 и 22 от приложение II),<br>Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà съгласно определенията от съответно точки 38, 39 и 43 на приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008 |
| 28 | Sangria, Clarea и Zurra, както са посочени в Регламент (ЕИО) № 1601/91 на Съвета ([7]) |
| 29 | Винен оцет, обхванат от Регламент (ЕО) № 1234/2007 и посочен в част XII на приложение I към него |
| 30 | Храни за кърмачета и малки деца, както са посочени в Директива 2009/39/ЕО, включително храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца |

▼M2

| | |
|---|---|
| 31 | Пчелен мед съгласно определението от Директива 2001/110/ЕО |
| 32 | Малц и малцови продукти |

([1]) ОВ L 15, 17.1.2002 г., стр. 19.
([2]) ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 58.
([3]) ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 67.
([4]) ОВ L 197, 3.8.2000 г., стр. 19.
([5]) ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.
([6]) ОВ L 39, 13.2.2008 г., стр. 16.
([7]) ОВ L 149, 14.6.1991 г., стр. 1.

▼M7

*Таблица 3*

**Оцветители, които могат да се употребяват под формата на лакове**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 100 | Куркумин |
| ▼M44 Е 101 | Рибофлавини |
| ▼M7 Е 102 | Тартразин |
| Е 104 | Хинолиново жълто |
| Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S |
| ▼M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин |
| ▼M7 Е 122 | Азорубин, кармоизин |
| Е 123 | Амарант |
| Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А |
| Е 127 | Еритрозин |
| Е 129 | Алура червено АС |
| Е 131 | Патент синьо V |
| Е 132 | Индиготин, индигокармин |
| Е 133 | Брилянтно синьо FCF |
| Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини |
| Е 142 | Зелено S |
| ▼M35 Е 151 | Брилянтно черно PN |
| ▼M7 Е 155 | Кафяво HT |
| Е 163 | Антоцианини |
| Е 180 | Литолрубин ВК |

▼M2

ЧАСТ Б

**СПИСЪК НА ВСИЧКИ ДОБАВКИ**

1. **Оцветители**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 100 | Куркумин |
| Е 101 | Рибофлавини |
| Е 102 | Тартразин |
| Е 104 | Хинолин жълто |
| Е 110 | Сънсет жълто FCF/жълто-оранжев S |
| ▼M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин |
| ▼M2 Е 122 | Азорубин, кармоизин |
| Е 123 | Амарант |
| Е 124 | Понсо 4R, кохинил червено А |
| Е 127 | Еритрозин |
| Е 129 | Алура червено АС |
| Е 131 | Патент синьо V |
| Е 132 | Индиготин, индигокармин |
| Е 133 | Брилянтно синьо FCF |
| Е 140 | Хлорофили и хлорофилини |
| Е 141 | Медни комплекси на хлорофили, хлорофилини |
| Е 142 | Зелено S |
| Е 150a | Карамел обикновен ([1]) |
| Е 150b | Карамел (основен сулфит) |
| Е 150c | Карамел (амониев) |
| Е 150d | Карамел (амониев сулфит) |
| ▼M35 Е 151 | Брилянтно черно PN |
| ▼M2 Е 153 | Растителен въглен |
| Е 155 | Кафяво HT |
| Е 160a | Каротини |
| Е 160b | Анато, биксин, норбиксин |
| Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин |
| Е 160d | Ликопен |
| Е 160e | Бета-апо-8′-каротенал (С 30) |
| Е 161b | Лутеин |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 161g | Кантаксантин (*) |
| Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин |
| Е 163 | Антоцианини |
| Е 170 | Калциев карбонат |
| Е 171 | Титанов диоксид |
| Е 172 | Железни оксиди и хидроксиди |
| Е 173 | Алуминий |
| Е 174 | Сребро |
| Е 175 | Злато |
| Е 180 | Литолрубин ВК |

([1]) Терминът „карамел“ се отнася до продукти с повече или по-малко интензивен кафяв цвят, предназначени за оцветяване. Той не отговаря на захарния ароматен продукт, получаван от нагряването на захари и използван за овкусяване на храна (напр. сладкарски изделия, сладкиши, алкохолни напитки).

(*) Кантаксантинът не е разрешен в категориите храни, посочени в части Г и Д. Веществото е в списък Б1, тъй като в съответствие с Директива 2009/35/ЕО на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 109, 30.4.2009 г., стр. 10) се използва в лекарствени продукти.

2. **Подсладители**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 420 | Сорбитоли |
| Е 421 | Манитол |
| Е 950 | Ацесулфам К |
| Е 951 | Аспартам |
| Е 952 | Цикламати |
| Е 953 | Изомалт |
| Е 954 | Захарини |
| Е 955 | Сукралоза |
| Е 957 | Тауматин |
| Е 959 | Неохесперидин DC |
| ▼M5 Е 960 | Стевиол гликозиди |
| ▼M2 Е 961 | Неотам |
| Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам |
| ▼M14 Е 964 | Полиглицитолов сироп |
| ▼M2 Е 965 | Малтитоли |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 966 | Лактитол |
| Е 967 | Ксилитол |
| Е 968 | Еритритол |
| ▼M39 | |
| Е 969 | Адвантам |

▼M2

3. **Добавки, различни от оцветители и подсладители**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 170 | Калциев карбонат |
| ▼M25 | |
| Е 172 | Железни оксиди и хидроксиди |
| ▼M2 | |
| Е 200 | Сорбинова киселина |
| Е 202 | Калиев сорбат |
| ▼M76 | |
| _____ | |
| ▼M2 | |
| Е 210 | Бензоена киселина ([1]) |
| Е 211 | Натриев бензоат ([1]) |
| Е 212 | Калиев бензоат ([1]) |
| Е 213 | Калциев бензоат ([1]) |
| Е 214 | Етилов p-хидроксибензоат |
| Е 215 | Натриев етил p-хидроксибензоат |
| Е 218 | Метилов p-хидроксибензоат |
| Е 219 | Натриев метил p-хидроксибензоат |
| Е 220 | Серен диоксид |
| Е 221 | Натриев сулфит |
| Е 222 | Натриев хидроген сулфит |
| Е 223 | Натриев метабистулфит |
| Е 224 | Калиев метабисулфит |
| Е 226 | Калциев сулфит |
| Е 227 | Калциев хидроген сулфит |
| Е 228 | Калиев хидроген сулфит |
| Е 234 | Низин |
| Е 235 | Натамицин |
| Е 239 | Хексаметилен тетрамин |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 242 | Диметил дикарбонат |
| ▼M41 | |
| Е 243 | Етиллауроиларгинат |
| ▼M2 | |
| Е 249 | Калиев нитрит |
| Е 250 | Натриев нитрит |
| Е 251 | Натриев нитрат |
| Е 252 | Калиев нитрат |
| Е 260 | Оцетна киселина |
| ▼M20 | |
| Е 261 | Калиеви ацетати ([4]) |
| ▼M2 | |
| Е 262 | Натриев ацетат |
| Е 263 | Калциев ацетат |
| Е 270 | Млечна киселина |
| Е 280 | Пропионова киселина |
| Е 281 | Натриев пропионат |
| Е 282 | Калциев пропионат |
| Е 283 | Калиев пропионат |
| Е 284 | Борна киселина |
| Е 285 | Натриев тетраборат (боракс) |
| Е 290 | Въглероден диоксид |
| Е 296 | Ябълчна киселина |
| Е 297 | Фумарова киселина |
| Е 300 | Аскорбинова киселина |
| Е 301 | Натриев аскорбат |
| Е 302 | Калциев аскорбат |
| Е 304 | Мастно-киселинни естери на аскорбиновата киселина |
| Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт |
| Е 307 | Алфа-токоферол |
| Е 308 | Гама-токоферол |
| Е 309 | Делта-токоферол |
| Е 310 | Пропил галат |
| ▼M82 | |
| ▼M2 | |
| Е 315 | Еритобинова киселина |
| Е 316 | Натриев еритобат |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 319 | Третичен бутил-хидроквинон (ТБХК) |
| Е 320 | Бутил хидроксианизол (БХА) |
| Е 321 | Бутил хидрокситолуол (БХТ) |
| Е 322 | Лецитини |
| Е 325 | Натриев лактат |
| Е 326 | Калиев лактат |
| Е 327 | Калциев лактат |
| Е 330 | Лимонена киселина |
| Е 331 | Натриеви цитрати |
| Е 332 | Калиеви цитрати |
| Е 333 | Калциеви цитрати |
| Е 334 | Винена киселина (L(+)-) |
| Е 335 | Натриеви тартарати |
| Е 336 | Калиеви тартарати |
| Е 337 | Натриево-калиев тартарат |
| Е 338 | Фосфорна киселина |
| Е 339 | Натриеви фосфати |
| Е 340 | Калиеви фосфати |
| Е 341 | Калциеви фосфати |
| Е 343 | Магнезиеви фосфати |
| Е 350 | Натриеви малати |
| Е 351 | Калиев малат |
| Е 352 | Калциеви малати |
| Е 353 | Метавинена киселина |
| Е 354 | Калциев тартарат |
| Е 355 | Адипинова киселина |
| Е 356 | Натриев адипат |
| Е 357 | Калиев адипат |
| Е 363 | Сукцинова киселина |
| Е 380 | Триамониев цитрат |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) |
| Е 392 | Екстракти от розмарин |
| Е 400 | Алгинова киселина |
| Е 401 | Натриев алгинат |
| Е 402 | Калиев алгинат |
| Е 403 | Амониев алгинат |
| Е 404 | Калциев алгинат |
| Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат |
| Е 406 | Агар |
| Е 407a | Преработени „eucheuma“ водорасли |
| Е 407 | Карагенан |
| Е 410 | Гума локуст бийн |
| Е 412 | Гума гуар |
| Е 413 | Трагакант |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) |
| Е 415 | Ксантанова гума |
| Е 416 | Гума карая |
| Е 417 | Гума тара |
| Е 418 | Гума джелан |
| Е 422 | Глицерол |

▼M30

| | |
|---|---|
| Е 423 | Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина |

▼M2

| | |
|---|---|
| Е 425 | Коняк |
| Е 426 | Соева хемицелулоза |
| Е 427 | Гума касия |
| Е 431 | Полиоксиетилен (40) стеарат |
| Е 432 | Полиоксиетилен сорбитан монолаурат (полисорбат 20) |
| Е 433 | Полиоксиетилен сорбитан моноолеат (полисорбат 80) |
| Е 434 | Полиоксиетилен сорбитан монопалмитат (полисорбат 40) |
| Е 435 | Полиоксиетилен сорбитан моностеарат (полисорбат 60) |
| Е 436 | Полиоксиетилен сорбитан тристеарат (полисорбат 65) |
| Е 440 | Пектини |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 442 | Амониеви фосфатиди |
| Е 444 | Захароза ацетат изобутират |
| Е 445 | Глицеролови естери на дървесни смоли |
| Е 450 | Дифосфати |
| Е 451 | Трифосфати |
| Е 452 | Полифосфати |
| ▼M73 Е 456 | Калиев полиаспартат |
| ▼M2 Е 459 | Бета-циклодекстрин |
| Е 460 | Целулоза |
| Е 461 | Метил целулоза |
| Е 462 | Етил целулоза |
| Е 463 | Хидроксипропил целулоза |
| ▼M80 Е 463a | Ниско заместена хидроксипропил целулоза (L-HPC) |
| ▼M2 Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза |
| Е 465 | Етил метил целулоза |
| ▼M35 Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума |
| ▼M2 Е 468 | Напречно свързана натриева карбоксиметил целулоза, напречно свързана целулозна гума |
| Е 469 | Ензимно хидролизирана карбоксиметил целулоза, ензимно хидролизирана целулозна гума |
| Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини |
| Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472b | Естери на млечната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472d | Естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472e | Естери на моно- и диацетилна винена киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472f | Смесени естери на оцетната и винената киселини с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 473 | Естери на мастни киселини и захароза |
| Е 474 | Захароглицериди |
| Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат |
| Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини |
| Е 479b | Термичноокислено соево масло с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 481 | Натриев стеароил-2-лактилат |
| Е 482 | Калциев стеароил-2-лактилат |
| Е 483 | Стеарил тартарат |
| Е 491 | Сорбитан моностеарат |
| Е 492 | Сорбитан тристеарат |
| Е 493 | Сорбитан монолаурат |
| Е 494 | Сорбитан моноолеат |
| Е 495 | Сорбитан монопалмитат |

▼M28

| | |
|---|---|
| Е 499 | Богати на стигмастерол растителни стероли |

▼M2

| | |
|---|---|
| Е 500 | Натриеви карбонати |
| Е 501 | Калиеви карбонати |
| Е 503 | Амониеви карбонати |
| Е 504 | Магнезиеви карбонати |
| Е 507 | Солна киселина |
| Е 508 | Калиев хлорид |
| Е 509 | Калциев хлорид |
| Е 511 | Магнезиев хлорид |
| Е 512 | Калаен хлорид |
| Е 513 | Сярна киселина |
| Е 514 | Натриеви сулфати |
| Е 515 | Калиеви сулфати |
| Е 516 | Калциев сулфат |
| Е 517 | Амониев сулфат |
| Е 520 | Алуминиев сулфат |
| Е 521 | Алуминиевонатриев сулфат |
| Е 522 | Алуминиевокалиев сулфат |
| Е 523 | Алуминиевоамониев сулфат |
| Е 524 | Натриев хидроксид |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 525 | Калиев хидроксид |
| Е 526 | Калциев хидроксид |
| Е 527 | Амониев хидроксид |
| Е 528 | Магнезиев хидроксид |
| Е 529 | Калциев оксид |
| Е 530 | Магнезиев оксид |

▼M57

| | |
|---|---|
| Е 534 | Железен тартарат |

▼M2

| | |
|---|---|
| Е 535 | Натриев фероцианид |
| Е 536 | Калиев фероцианид |
| Е 538 | Калциев фероцианид |
| Е 541 | Натриевоалуминиев фосфат, кисел |
| Е 551 | Силициев диоксид |
| Е 552 | Калциев силикат |
| Е 553a | Магнезиев силикат |
| Е 553b | Талк |
| Е 554 | Натриевоалуминиев силикат |
| Е 555 | Калиевоалуминиев силикат |

▼M7

| | |
|---|---|
| Е 556 | Калциево-алуминиев силикат ([2]) |
| Е 558 | Бентонит ([3]) |
| Е 559 | Алуминиев силикат (каолин) ([2]) |

▼M2

| | |
|---|---|
| Е 570 | Мастни киселини |
| Е 574 | Глюконова киселина |
| Е 575 | Глюконо-делта-лактон |
| Е 576 | Натриев глюконат |
| Е 577 | Калиев глюконат |
| Е 578 | Калциев глюконат |
| Е 579 | Феро глюконат |
| Е 585 | Феро лактат |
| Е 586 | 4-хексилрезорцинол |
| Е 620 | Глутаминова киселина |
| Е 621 | Мононатриев глутамат |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 622 | Монокалиев глутамат |
| Е 623 | Калциев диглутамат |
| Е 624 | Моноамониев глутамат |
| Е 625 | Магнезиев диглутамат |
| Е 626 | Гуанилова киселина |
| Е 627 | Динатриев гуанилат |
| Е 628 | Дикалиев гуанилат |
| Е 629 | Калциев гуанилат |
| Е 630 | Инозинова киселина |
| Е 631 | Динатриев инозинат |
| Е 632 | Дикалиев инозинат |
| Е 633 | Калциев инозинат |
| Е 634 | Калциеви 5’-рибонуклеотиди |
| Е 635 | Динатриеви 5’-рибонуклеотиди |
| Е 640 | Глицин и натриевата му сол |
| ▼M54 | |
| Е 641 | L-левцин |
| ▼M2 | |
| Е 650 | Цинков ацетат |
| Е 900 | Диметилполисилоксан |
| Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт |
| Е 902 | Канделилов восък |
| Е 903 | Карнаубов восък |
| Е 904 | Шеллак |
| Е 905 | Микрокристален восък |
| Е 907 | Хидрогениран поли-1-децен |
| ▼M45 | |
| ——————— | |
| ▼M2 | |
| Е 914 | Окислен полиетиленов восък |
| Е 920 | L-цистеин |
| Е 927b | Карбамид |
| Е 938 | Аргон |
| Е 939 | Хелий |
| Е 941 | Азот |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 942 | Азотист оксид |
| Е 943a | Бутан |
| Е 943b | Изобутан |
| Е 944 | Пропан |
| Е 948 | Кислород |
| Е 949 | Водород |
| Е 999 | Куилая екстракт |
| Е 1103 | Инвертаза |
| Е 1105 | Лизоцим |
| Е 1200 | Полидекстроза |
| Е 1201 | Поливинилпиролидон |
| Е 1202 | Поливинилполипиролидон |
| Е 1203 | Поливинил алкохол (PVA) |
| Е 1204 | Пулулан |
| Е 1205 | Основен метакрилат кополимер |
| ▼**M29** Е 1206 | Неутрален метакрилат кополимер |
| Е 1207 | Анионен метакрилат кополимер |
| ▼**M37** Е 1208 | Съполимер на винилпиролидон и винилацетат |
| ▼**M43** Е 1209 | Съполимер на поливинилов алкохол, присаден върху полиетиленгликол |
| ▼**M2** Е 1404 | Окислено нишесте |
| Е 1410 | Мононишестен фосфат |
| Е 1412 | Динишестен фосфат |
| Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат |
| Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат |
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте |
| Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат |
| Е 1440 | Хидроксипропил нишесте |
| Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте |
| Е 1452 | Скорбелен алуминиев октенил сукцинат |
| Е 1505 | Триетил цитрат |
| Е 1517 | Глицерил диацетат (диацетин) |
| Е 1518 | Глицерил триацетат (триацетин) |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 1519 | Бензил алкохол |
| Е 1520 | Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол) |
| Е 1521 | Полиетиленгликол |

([1]) Бензоената киселина може да присъства в определени ферментирали продукти, получени чрез процес на ферментация и при спазване на добрата производствена практика.
►**M7** ([2]) разрешен до 31 януари 2014 г.
([3]) разрешен до 31 май 2013 г. ◄
►**M20** ([4]) Срок на прилагане: от 6 февруари 2013 г. ◄

ЧАСТ В

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ НА ГРУПИТЕ ДОБАВКИ**

1. **Група I**

| Е-номер | Наименование | Специфично максимално количество |
|---|---|---|
| Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* |
| Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* |
| ▼**M20** Е 261 | Калиеви ацетати ([4]) | *quantum satis* |
| ▼**M2** Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* |
| Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* |
| Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* |
| Е 290 | Въглероден диоксид | *quantum satis* |
| Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* |
| Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* |
| Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* |
| Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* |
| Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* |
| Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | *quantum satis* |
| Е 307 | Алфа-токоферол | *quantum satis* |
| Е 308 | Гама-токоферол | *quantum satis* |
| Е 309 | Делта-токоферол | *quantum satis* |
| Е 322 | Лецитини | *quantum satis* |
| Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* |
| Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* |
| Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* |
| Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* |
| Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* |
| Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование | Специфично максимално количество |
|---|---|---|
| Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* |
| Е 334 | Винена киселина (L(+)-) | *quantum satis* |
| Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* |
| Е 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* |
| Е 337 | Натриево-калиев тартарат | *quantum satis* |
| Е 350 | Натриеви малати | *quantum satis* |
| Е 351 | Калиев малат | *quantum satis* |
| Е 352 | Калциеви малати | *quantum satis* |
| Е 354 | Калциев тартарат | *quantum satis* |
| Е 380 | Триамониев цитрат | *quantum satis* |
| Е 400 | Алгинова киселина | *quantum satis* (1) |
| Е 401 | Натриев алгинат | *quantum satis* (1) |
| Е 402 | Калиев алгинат | *quantum satis* (1) |
| Е 403 | Амониев алгинат | *quantum satis* (1) |
| Е 404 | Калциев алгинат | *quantum satis* (1) |
| Е 406 | Агар | *quantum satis* (1) |
| Е 407 | Карагенан | *quantum satis* (1) |
| Е 407a | Преработени „eucheuma“ водорасли | *quantum satis* (1) |
| Е 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* (1) (2) |
| Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* (1) (2) |
| Е 413 | Трагакант | *quantum satis* (1) |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* (1) |
| Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* (1) (2) |
| Е 417 | Гума тара | *quantum satis* (1) (2) |
| Е 418 | Гума джелан | *quantum satis* (1) |
| Е 422 | Глицерол | *quantum satis* |
| ▼**M53** Е 425 | Коняк<br>i) Коняк гума<br>ii) Коняк глюкоманан | 10 g/kg, поединично или в комбинация (1) (2) (3) |
| ▼**M89** Е 426 | Соева хемицелулоза | *quantum satis* |
| ▼**M2** Е 440 | Пектини | *quantum satis* (1) |
| Е 460 | Целулоза | *quantum satis* |
| Е 461 | Метил целулоза | *quantum satis* |
| Е 462 | Етил целулоза | *quantum satis* |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование | Специфично максимално количество |
|---|---|---|
| Е 463 | Хидроксипропил целулоза | *quantum satis* |
| Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | *quantum satis* |
| Е 465 | Етил метил целулоза | *quantum satis* |
| ▼**M35** Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* |
| ▼**M2** Е 469 | Ензимно хидролизирана карбоксиметил целулоза | *quantum satis* |
| Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 472b | Естери на млечната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 472d | Естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 472e | Естери на моно- и диацетилна винена киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 472f | Смесени естери на оцетната и винената киселини с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* |
| Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* |
| Е 503 | Амониеви карбонати | *quantum satis* |
| Е 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* |
| Е 507 | Солна киселина | *quantum satis* |
| Е 508 | Калиев хлорид | *quantum satis* |
| Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* |
| Е 511 | Магнезиев хлорид | *quantum satis* |
| Е 513 | Сярна киселина | *quantum satis* |
| Е 514 | Натриеви сулфати | *quantum satis* |
| Е 515 | Калиеви сулфати | *quantum satis* |
| Е 516 | Калциев сулфат | *quantum satis* |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование | Специфично максимално количество |
|---|---|---|
| Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* |
| Е 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* |
| Е 526 | Калциев хидроскид | *quantum satis* |
| Е 527 | Амониев хидроксид | *quantum satis* |
| Е 528 | Магнезиев хидроксид | *quantum satis* |
| Е 529 | Калциев оксид | *quantum satis* |
| Е 530 | Магнезиев оксид | *quantum satis* |
| Е 570 | Мастни киселини | *quantum satis* |
| Е 574 | Глюконова киселина | *quantum satis* |
| Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* |
| Е 576 | Натриев глюконат | *quantum satis* |
| Е 577 | Калиев глюконат | *quantum satis* |
| Е 578 | Калциев глюконат | *quantum satis* |
| Е 640 | Глицин и натриевата му сол | *quantum satis* |
| Е 920 | L-цистеин | *quantum satis* |
| Е 938 | Аргон | *quantum satis* |
| Е 939 | Хелий | *quantum satis* |
| Е 941 | Азот | *quantum satis* |
| Е 942 | Азотист оксид | *quantum satis* |
| Е 948 | Кислород | *quantum satis* |
| Е 949 | Водород | *quantum satis* |
| Е 1103 | Инвертаза | *quantum satis* |
| Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* |
| Е 1404 | Окислено нишесте | *quantum satis* |
| Е 1410 | Мононишестен фосфат | *quantum satis* |
| Е 1412 | Динишестен фосфат | *quantum satis* |
| Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | *quantum satis* |
| Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | *quantum satis* |
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте | *quantum satis* |
| Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | *quantum satis* |

▼**M2**

| Е-номер | Наименование | Специфично максимално количество |
|---|---|---|
| Е 1440 | Хидроксипропил нишесте | *quantum satis* |
| Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат | *quantum satis* |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | *quantum satis* |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | *quantum satis* |
| Е 620 | Глутаминова киселина | 10 g/kg, поединично или в комбинация, изразено като глутаминова киселина |
| Е 621 | Мононатриев глутамат | |
| Е 622 | Монокалиев глутамат | |
| Е 623 | Калциев диглутамат | |
| Е 624 | Моноамониев глутамат | |
| Е 625 | Магнезиев диглутамат | |
| Е 626 | Гуанилова киселина | 500 mg/kg, поединично или в комбинация, изразено като гуанилова киселина |
| Е 627 | Динатриев гуанилат | |
| Е 628 | Дикалиев гуанилат | |
| Е 629 | Калциев гуанилат | |
| Е 630 | Инозинова киселина | |
| Е 631 | Динатриев инозинат | |
| Е 632 | Дикалиев инозинат | |
| Е 633 | Калциев инозинат | |
| Е 634 | Калциеви 5’-рибонуклеотиди | |
| Е 635 | Динатриеви 5’-рибонуклеотиди | |
| Е 420 | Сорбитоли | Quantum satis (за цел, различна от подсладяване) |
| Е 421 | Манитол | |
| Е 953 | Изомалт | |
| Е 965 | Малтитоли | |
| Е 966 | Лактитол | |
| Е 967 | Ксилитол | |
| Е 968 | Еритритол | |

([1]) Не може да се използва при желирани бонбони в мини капсули (mini-cups).
([2]) Не може да се използва за производство на дехидратирани храни, предназначени да се рехидратират при поглъщане.
([3]) Не може да се използва при желирани бонбони.
►**M20** ([4]) Срок на прилагане: от 6 февруари 2013 г. ◄

▼M2

2. **Група II Оцветители в храни, разрешени при „quantum satis“**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 101 | Рибофлавини |
| Е 140 | Хлорофили, хлорофилини |
| Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини |
| Е 150a | Карамел обикновен |
| Е 150b | Карамел (основен сулфит) |
| Е 150c | Карамел (амониев) |
| Е 150d | Карамел (амониев сулфит) |
| Е 153 | Растителен въглен |
| Е 160a | Каротини |
| Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин |
| Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин |
| Е 163 | Антоцианини |
| Е 170 | Калциев карбонат |
| Е 171 | Титанов диоксид |
| Е 172 | Железни оксиди и хидроксиди |

3. **Група III Оцветители в храни с комбинирани максимални количества**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 100 | Куркумин |
| Е 102 | Тартразин |
| ▼M6 ——— | |
| ▼M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин |
| ▼M2 Е 122 | Азорубин, кармоизин |
| ▼M6 ——— | |
| ▼M2 Е 129 | Алура червено AC |
| Е 131 | Патент синьо V |
| Е 132 | Индиготин, индигокармин |
| Е 133 | Брилянтно синьо FCF |
| Е 142 | Зелено S |
| ▼M35 Е 151 | Брилянтно черно PN |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 155 | Кафяво HT |
| Е 160e | Бета-апо-8′-каротенал (C 30) |
| Е 161b | Лутеин |

4. **Група IV Полиоли**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 420 | Сорбитоли |
| Е 421 | Манитол |
| Е 953 | Изомалт |
| Е 965 | Малтитоли |
| Е 966 | Лактитол |
| Е 967 | Ксилитол |
| Е 968 | Еритритол |

5. **Други добавки, изискванията за които могат да се определят комбинирано**

▼M76

а) Е 200 – 202: Сорбинова киселина — калиев сорбат (SA)

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 200 | Сорбинова киселина |
| Е 202 | Калиев сорбат |

▼M2

б) Е 210 – 213: Бензоена киселина — бензоати (BA)

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 210 | Бензоена киселина |
| Е 211 | Натриев бензоат |
| Е 212 | Калиев бензоат |
| Е 213 | Калциев бензоат |

в) Е 200 – 213: Сорбинова киселина — сорбати; Бензоена киселина — бензоати (SA + BA)

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 200 | Сорбинова киселина |
| Е 202 | Калиев сорбат |

▼M76

| | |
|---|---|
| ——— | |

▼M2

| | |
|---|---|
| Е 210 | Бензоена киселина |

▼M2

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 211 | Натриев бензоат |
| Е 212 | Калиев бензоат |
| Е 213 | Калциев бензоат |

г) Е 200 – 219: Сорбинова киселина — сорбати; Бензоена киселина — бензоати; p-хидроксибензоати (SA + BA + PHB)

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 200 | Сорбинова киселина |
| Е 202 | Калиев сорбат |

▼M76

_____

▼M2

| | |
|---|---|
| Е 210 | Бензоена киселина |
| Е 211 | Натриев бензоат |
| Е 212 | Калиев бензоат |
| Е 213 | Калциев бензоат |
| Е 214 | Етилов p-хидроксибензоат |
| Е 215 | Натриев етил p-хидроксибензоат |
| Е 218 | Метилов p-хидроксибензоат |
| Е 219 | Натриев метил p-хидроксибензоат |

▼M76

д) Е 200 – 202; 214 – 219: Сорбинова киселина — калиев сорбат; p-хидроксибензоати (SA + PHB)

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 200 | Сорбинова киселина |
| Е 202 | Калиев сорбат |
| Е 214 | Етилов p-хидроксибензоат |
| Е 215 | Натриев етил p-хидроксибензоат |
| Е 218 | Метил p-хидроксибензоат |
| Е 219 | Натриев метил p-хидроксибензоат |

▼M2

е) Е 214 – 219: p-хидроксибензоати (PHB)

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 214 | Етилов p-хидроксибензоат |
| Е 215 | Натриев етил p-хидроксибензоат |
| Е 218 | Метил p-хидроксибензоат |
| Е 219 | Натриев метил p-хидроксибензоат |

▼**M2**

ж) Е 220 – 228: Серен диоксид — сулфити

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 220 | Серен диоксид |
| Е 221 | Натриев сулфит |
| Е 222 | Натриев хидроген сулфит |
| Е 223 | Натриев метабисулфит |
| Е 224 | Калиев метабисулфит |
| Е 226 | Калциев сулфит |
| Е 227 | Калциев хидроген сулфит |
| Е 228 | Калиев хидроген сулфит |

з) Е 249 – 250: Нитрити

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 249 | Калиев нитрит |
| Е 250 | Натриев нитрит |

и) Е 251 – 252: Нитрати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 251 | Натриев нитрат |
| Е 252 | Калиев нитрат |

й) Е 280 – 283: Пропионова киселина — пропионати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 280 | Пропионова киселина |
| Е 281 | Натриев пропионат |
| Е 282 | Калциев пропионат |
| Е 283 | Калиев пропионат |

▼**M82**

к) Е 310 — 320: Пропил галат, ТБХК и БХА

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 310 | Пропил галат |
| Е 319 | Третичен бутил-хидроквинон (ТБХК) |
| Е 320 | Бутил хидроксианизол (БХА) |

▼**M2**

л) Е 338 – 341, Е 343 и Е 450 - 452: Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати

▼**M38**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 338 | Фосфорна киселина |
| Е 339 | Натриеви фосфати |
| Е 340 | Калиеви фосфати |
| Е 341 | Калциеви фосфати |
| Е 343 | Магнезиеви фосфати |
| Е 450 | Дифосфати ([1]) |
| Е 451 | Трифосфати |
| Е 452 | Полифосфати |

([1]) Е 450 (ix) не е включено.

▼**M2**

м) Е 355 – 357: Адипинова киселина — адипати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 355 | Адипинова киселина |
| Е 356 | Натриев адипат |
| Е 357 | Калиев адипат |

н) Е 432 – 436: Полисорбати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 432 | Полиоксиетилен сорбитан монолаурат (полисорбат 20) |
| Е 433 | Полиоксиетилен сорбитан моноолеат (полисорбат 80) |
| Е 434 | Полиоксиетилен сорбитан монопалмитат (полисорбат 40) |
| Е 435 | Полиоксиетилен сорбитан моностеарат (полисорбат 60) |
| Е 436 | Полиоксиетилен сорбитан тристеарат (полисорбат 65) |

о) Е 473 – 474: Естери на мастни киселини и захароза, захароглицериди

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 473 | Естери на мастни киселини и захароза |
| Е 474 | Захароглицериди |

п) Е 481 – 482: Стеароил-2-лактилати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 481 | Натриев стеароил-2-лактилат |
| Е 482 | Калциев стеароил-2-лактилат |

▼M2

р) Е 491 – 495: Сорбитанови естери

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 491 | Сорбитан моностеарат |
| Е 492 | Сорбитан тристеарат |
| Е 493 | Сорбитан монолаурат |
| Е 494 | Сорбитан моноолеат |
| Е 495 | Сорбитан монопалмитат |

с) Е 520 – 523: Алуминиеви сулфати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 520 | Алуминиев сулфат |
| Е 521 | Алуминиевонатриев сулфат |
| Е 522 | Алуминиевокалиев сулфат |
| Е 523 | Алуминиевоамониев сулфат |

▼M7

т.1.) Е 551 – 559: Силициев диоксид — силикати ([1])

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 551 | Силициев диоксид |
| Е 552 | Калциев силикат |
| Е 553a | Магнезиев силикат |
| Е 553b | Талк |
| Е 554 | Натриево-алуминиев силикат |
| Е 555 | Калиево-алуминиев силикат |
| Е 556 | Калциево-алуминиев силикат |
| Е 559 | Алуминиев силикат (каолин) |

т.2.) Е 551 – 553: Силициев диоксид — силикати ([2])

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 551 | Силициев диоксид |
| Е 552 | Калциев силикат |
| Е 553a | Магнезиев силикат |
| Е 553b | Талк |

▼M2

у) Е 620 – 625: Глутаминова киселина — глутамати

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 620 | Глутаминова киселина |
| Е 621 | Мононатриев глутамат |

([1]) прилага се до 31 януари 2014 г.
([2]) прилага се от 1 февруари 2014 г.

▼**M2**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 622 | Монокалиев глутамат |
| Е 623 | Калциев диглутамат |
| Е 624 | Моноамониев глутамат |
| Е 625 | Магнезиев диглутамат |

ф) Е 626 – 635: Рибонуклеотиди

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 626 | Гуанилова киселина |
| Е 627 | Динатриев гуанилат |
| Е 628 | Дикалиев гуанилат |
| Е 629 | Калциев гуанилат |
| Е 630 | Инозинова киселина |
| Е 631 | Динатриев инозинат |
| Е 632 | Дикалиев инозинат |
| Е 633 | Калциев инозинат |
| Е 634 | Калциеви 5’-рибонуклеотиди |
| Е 635 | Динатриеви 5’-рибонуклеотиди |

ЧАСТ Г

**КАТЕГОРИИ ХРАНИ**

| Номер | Наименование |
|---|---|
| **0.** | **Всички категории храни** |
| **01.** | **Млечни продукти и техните аналози** |
| 01.1 | Неароматизирано пастьоризирано и стерилизирано (включително чрез UHT) мляко |
| 01.2 | Неароматизирани ферментирали млечни продукти, включително натурална неароматизирана мътеница (с изключение на стерилизирана мътеница), без топлинна обработка след ферментацията |
| 01.3 | Неароматизирани ферментирали млечни продукти, преминали топлинна обработка след ферментацията |
| 01.4 | Ароматизирани ферментирали млечни продукти, включително продукти, преминали топлинна обработка |
| 01.5 | Дехидратирано мляко съгласно определението от Директива 2001/114/ЕО |
| 01.6 | Сметана и сметана на прах |
| 01.6.1 | Неароматизирана пастьоризирана сметана (с изключение на сметани с намалено съдържание на мазнини) |

▼M2

| Номер | Наименование |
|---|---|
| 01.6.2 | Неароматизирани сметанови продукти, ферментирали с използване на жива закваска, и продукти заместители със съдържание на мазнини под 20 % |
| 01.6.3 | Други сметани |
| 01.7 | Сирене и продукти от сирене |
| 01.7.1 | Неузрели сирена, с изключение на продуктите, попадащи в категория 16 |
| 01.7.2 | Узрели сирена |
| 01.7.3 | Ядлива кора на сирене |
| 01.7.4 | Суроватъчни сирена |
| 01.7.5 | Топени сирена |
| 01.7.6 | Продукти от сирене (с изключение на продуктите, попадащи в категория 16) |
| 01.8 | Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки |
| ▼M65 | |
| 01.9 | Казеинати за хранителни цели |
| ▼M2 | |
| **02.** | **Мазнини и масла, както и емулсии на мазнини и масла** |
| 02.1 | Мазнини и масла, практически без съдържание на вода (с изключение на дехидратирани млечни мазнини) |
| 02.2 | Емулсии на мазнини и масла, предимно от типа „вода в масло“ |
| 02.2.1 | Масло, концентрирано масло и течно масло, както и дехидратирани млечни мазнини) |
| 02.2.2 | Други емулсии на мазнини и масла, включително продукти за мазане, съгласно определението от Регламент (ЕО) № 1234/2007, както и течни емулсии |
| 02.3 | Растителни мазнини в аерозоли за намасляване на съдове |
| **03.** | **Лед за ядене** |
| **04.** | **Плодове и зеленчуци** |
| 04.1 | Непреработени плодове и зеленчуци |
| 04.1.1 | Цели пресни плодове и зеленчуци |
| 04.1.2 | Белени, нарязани и наситнени плодове и зеленчуци |
| 04.1.3 | Замразени плодове и зеленчуци |
| 04.2 | Преработени плодове и зеленчуци |
| 04.2.1 | Сушени плодове и зеленчуци |
| 04.2.2 | Плодове и зеленчуци в оцет, мазнина или саламура |
| 04.2.3 | Плодове и зеленчуци, консервирани в консервени кутии или стъклен амбалаж |
| 04.2.4 | Продукти от плодове и зеленчуци, с изключение на продуктите, обхванати от 5.4 |
| 04.2.4.1 | Продукти от плодове и зеленчуци, с изключение на компоти |

▼**M2**

| Номер | Наименование |
|---|---|
| 04.2.4.2 | Компоти, с изключение на продуктите, обхванати от категория 16 |
| 04.2.5 | Конфитюри, желета и мармалади и сходни продукти |
| 04.2.5.1 | Конфитюри и желета екстра качество съгласно определението от Директива 2001/113/ЕО |
| 04.2.5.2 | Конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени съгласно определението от Директива 2001/113/ЕО |
| 04.2.5.3 | Други сходни плодови или зеленчукови пасти за мазане |
| 04.2.5.4 | Масла от ядки и пасти за мазане от ядки |
| 04.2.6 | Продукти от преработени картофи |
| **05.** | **Сладкарски изделия** |
| 05.1 | Какаови и шоколадови продукти, обхванати от Директива 2000/36/ЕО |
| 05.2 | Други сладкарски изделия, включително сладки дражета за освежаване на дъха |
| 05.3 | Дъвки |
| 05.4 | Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4 |
| **06.** | **Зърнени храни и зърнени продукти** |
| 06.1 | Зърно, цяло, натрошено или на люспи |
| 06.2 | Брашна и други млени продукти и нишестета |
| 06.2.1 | Брашна |
| 06.2.2 | Нишестета |
| 06.3 | Зърнени закуски |
| 06.4 | Макаронени изделия |
| 06.4.1 | Пресни макаронени изделия |
| 06.4.2 | Сухи макаронени изделия |
| 06.4.3 | Пресни предварително сварени макаронени изделия |
| 06.4.4 | Картофени *gnocchi* |
| 06.4.5 | Пълнежи за пълнени макаронени изделия (ravioli и други подобни) |
| 06.5 | Фиде |
| 06.6 | Течливи теста |
| 06.7 | Предварително сварени или преработени зърнени храни |
| **07.** | **Печива** |
| 07.1 | Хляб и хлебчета |
| 07.1.1 | Хляб, приготвен единствено от следните съставки: пшеничено брашно, вода, мая или подкваса, готварска сол |

▼M2

| Номер | Наименование |
|---|---|
| 07.1.2 | Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| 07.2 | Фини печива |
| ▼M42 | |
| 08. | **Месо** |
| 08.1 | Непреработено месо, различно от ►C1 месни заготовки ◄, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004 |
| 08.2 | ►C1 Месни заготовки ◄, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004 |
| 08.3 | Месни продукти |
| 08.3.1 | Месни продукти, непреминали термична обработка |
| 08.3.2 | Месни продукти, преминали термична обработка |
| 08.3.3 | Обвивки, покрития и декорации за меса |
| 08.3.4 | Традиционно консервирани месни продукти, за които се прилагат специални разпоредби относно нитритите и нитратите |
| 08.3.4.1 | Традиционни продукти, консервирани чрез потапяне (месни продукти, консервирани чрез потапяне в консервиращ разтвор, съдържащ нитрити и/или нитрати, сол и други съставки) |
| 08.3.4.2 | Традиционни продукти, консервирани на сухо (процесът на сухо консервиране включва прилагане на консервираща смес, съдържаща нитрити и/или нитрати, сол и други съставки, на сухо по повърхността на месото, след което следва период на стабилизиране/зреене). |
| 08.3.4.3 | Други традиционно консервирани продукти (използване на комбинация от потапяне с цел консервиране и консервиране на сухо, или случаи, при които нитритът и/или нитратът е включен в съставния продукт или когато консервиращият разтвор се инжектира в продукта преди варенето му). |
| ▼M2 | |
| **09.** | **Риба и продукти от рибарството** |
| 09.1 | Непреработена риба и непреработени продукти от рибарството |
| 09.1.1 | Непреработена риба |
| 09.1.2 | Непреработени мекотели и ракообразни |
| 09.2 | Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни |
| 09.3 | Рибен хайвер |
| **10.** | **Яйца и яйчни продукти** |
| 10.1 | Непреработени яйца |
| 10.2 | Преработени яйца и яйчни продукти |
| **11.** | **Захари, сиропи, мед и трапезни подсладители** |
| 11.1 | Захари и сиропи съгласно определенията от Директива 2001/111/ЕО |
| 11.2 | Други захари и сиропи |
| 11.3 | Пчелен мед съгласно определението от Директива 2001/110/ЕО |

▼M2

| Номер | Наименование |
|---|---|
| 11.4 | Трапезни подсладители |
| 11.4.1 | Трапезни подсладители в течна форма |
| 11.4.2 | Трапезни подсладители под формата на прах |
| 11.4.3 | Трапезни подсладители на таблетки |
| **12.** | **Соли, подправки, супи, сосове, салати и протеинови продукти** |
| 12.1 | Сол и заместители на солта |
| 12.1.1 | Сол |
| 12.1.2 | Заместители на солта |
| 12.2 | Ароматни треви, подправки, смеси за подправяне |
| 12.2.1 | Ароматни треви и подправки |
| 12.2.2 | Смеси за подправяне и продукти за подправяне |
| ▼M60 12.3 | Оцети и разредена оцетна киселина (разредена с вода до 4—30 обемни процента) |
| ▼M2 12.4 | Горчица |
| 12.5 | Супи и бульони |
| 12.6 | Сосове |
| 12.7 | Салати и солени пасти за мазане на сандвичи |
| 12.8 | Мая и продукти от мая |
| 12.9 | Протеинови продукти, с изключение на продуктите, обхванати от категория 1.8 |
| **13.** | **Храни, предназначени за специфична хранителна употреба, съгласно определението от Директива 2009/39/ЕО** |
| 13.1 | Храни за кърмачета и малки деца |
| 13.1.1 | Храни за кърмачета съгласно определението от Директива 2006/141/ЕО на Комисията ([1]) |
| 13.1.2 | Преходни храни съгласно определението от Директива 2006/141/ЕО |
| 13.1.3 | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 2006/125/ЕО на Комисията ([2]) |
| 13.1.4 | Други храни за малки деца |
| 13.1.5 | Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО на Комисията ([3]) и специални храни за кърмачета |
| 13.1.5.1 | Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и специални храни за кърмачета |
| 13.1.5.2 | Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО |
| 13.2 | Диетични храни за специални медицински цели съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО (с изключение на продуктите от категория 13.1.5) |

▼**M2**

| Номер | Наименование |
|---|---|
| 13.3 | Диетични храни за хранителни режими за регулиране на телесното тегло, предназначени да заместят целия целодневен хранителен прием или единично хранене (целия дневен порцион или част от него) |
| 13.4 | Храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен, съгласно определението от Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията ([4]) |
| **14.** | **Напитки** |
| 14.1 | Безалкохолни напитки |
| 14.1.1 | Вода, включително натурална минерална вода, съгласно определението от Директива 2009/54/ЕО, изворна вода и всички други видове бутилирана или пакетирана вода |
| 14.1.2 | Сокове от плодове съгласно определението от Директива 2001/112/ЕО, и сокове от зеленчуци |
| 14.1.3 | Нектари от плодове съгласно определението от Директива 2001/112/ЕО, нектари от зеленчуци и сходни продукти |
| 14.1.4 | Ароматизирани напитки |
| 14.1.5 | Кафе, чай, билкови и плодови отвари, цикория; екстракти от чай, билкови и плодови отвари и от цикория; чаени, растителни, плодови и зърнени продукти за отвари, както и смеси и инстантни смеси от тези продукти |
| 14.1.5.1 | Кафе, екстракти от кафе |
| 14.1.5.2 | Други |
| 14.2 | Алкохолни напитки, включително техни еквиваленти без съдържание на алкохол или с нискоалкохолно съдържание |
| 14.2.1 | Пиво и малцови напитки |
| 14.2.2 | Вино и други продукти съгласно определението от Регламент (ЕО) № 1234/2007 и техни еквиваленти без съдържание на алкохол |
| 14.2.3 | Ябълково и крушово вино |
| 14.2.4 | Плодови вина и made wine |
| 14.2.5 | Медовина |
| 14.2.6 | Спиртни напитки съгласно определението от Регламент (ЕО) № 110/2008 |
| 14.2.7 | Ароматизирани продукти на винена основа съгласно определението от Регламент (ЕИО) № 1601/91 |
| 14.2.7.1 | Ароматизирани вина |
| 14.2.7.2 | Ароматизирани напитки на винена основа |
| 14.2.7.3 | Ароматизирани коктейли от лозаро-винарски продукти |
| 14.2.8 | Други алкохолни напитки, включително смеси от алкохолни напитки и безалкохолни напитки и спиртни напитки с алкохолно съдържание по-малко от 15 % |
| **15.** | **Готови за консумация соленки и снаксове** |
| 15.1 | Снаксове на картофена, зърнена, брашнена или нишестена основа |
| 15.2 | Обработени ядки |

▼M2

| Номер | Наименование |
|---|---|
| **16.** | **Десерти, с изключение на продуктите, обхванати в категории 1, 3 и 4** |
| ▼M83 | |
| **17.** | **Хранителни добавки съгласно определението от Директива 2002/46/ЕО** |
| 17.1 | Хранителни добавки, предлагани в твърдо състояние, с изключение на хранителните добавки за кърмачета и малки деца |
| 17.2 | Хранителни добавки, предлагани в течно състояние, с изключение на хранителните добавки за кърмачета и малки деца |
| ▼M2 | |
| **18.** | **Преработени храни, необхванати от категории 1—17, с изключение на храните за кърмачета и малки деца** |

([1]) OB L 401, 30.12.2006 г., стр. 1.
([2]) OB L 339, 6.12.2006 г., стр. 16.
([3]) OB L 91, 7.4.1999 г., стр. 29.
([4]) OB L 16, 21.1.2009 г., стр. 3.

▼M2

ЧАСТ Д

**РАЗРЕШЕНИ ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ И УСЛОВИЯ ЗА ТЯХНАТА УПОТРЕБА В КАТЕГОРИИТЕ ХРАНИ**

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M61 | | | | | |
| **0** | **Добавки в храните, разрешени във всички категории храни, с изключение на храните за кърмачета и малки деца, освен когато това е изрично предвидено** | | | | |
| | Е 290 | Въглероден диоксид | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 938 | Аргон | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 939 | Хелий | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 941 | Азот | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 942 | Диазотен оксид | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 948 | Кислород | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 949 | Водород | *quantum satis* | | може да се използва в храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 10 000 | (1) (4) (57) | само храни в изсушена прахообразна форма (т.е. храни, изсушени по време на производствения процес, и техни смеси), с изключение на храните, посочени в част А, таблица 1 от настоящото приложение |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) (57) | само изсушени прахообразни храни (т.е. храни, изсушени по време на производствения процес, и техни смеси), с изключение на храните, посочени в таблица 1 от част А на настоящото приложение<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M61 | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) (57) | само храни в изсушена прахообразна форма (т.е. храни, изсушени по време на производствения процес, и техни смеси), с изключение на храните, посочени в част А, таблица 1 от настоящото приложение |
| | Е 459 | Бета-циклодекстрин | *quantum satis* | | само храни под формата на таблетки и филм таблетки, с изключение на храните, посочени в част А, таблица 1 от настоящото приложение |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | (1) | само храни под формата на таблетки и филм таблетки, с изключение на храните, посочени в таблица 1 от част А на настоящото приложение<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| ▼M61 | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | (1) | само храни под формата на таблетки и филм таблетки, с изключение на храните, посочени в част А, таблица 1 от настоящото приложение |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (57): Прилага се максималното количество, освен ако в точки 01—18 на настоящото приложение е указано друго максимално количество по отношение на отделни храни или категории храни. | | | |
| **01** | **Млечни продукти и техните аналози** | | | | |
| **01.1** | **Неароматизирано пастьоризирано и стерилизирано (включително чрез UHT) мляко** | | | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | 4 000 | | само козе мляко, преминало UHT |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | само стерилизирано мляко и мляко, преминало UHT |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| **01.2** | **Неароматизирани ферментирали млечни продукти, включително натурална неароматизирана мътеница (с изключение на стерилизирана мътеница), без топлинна обработка след ферментацията** | | | | |
| **01.3** | **Неароматизирани ферментирали млечни продукти, преминали топлинна обработка след ферментацията** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само мляко с пресечен белтък |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| **01.4** | **Ароматизирани ферментирали млечни продукти, включително продукти, преминали топлинна обработка** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (74) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | (74) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или без добавена захар |
| ▼M6 | E 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 5 | (61) | |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 5 | (61) | |
| ▼M2 | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | |
| | E 160d | Ликопен | 30 | | |
| ▼M76 | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 300 | (1) (2) | само десерти на млечна основа без топлинна обработка |
| ▼M2 | E 297 | Фумарова киселина | 4 000 | | само плодово ароматизирани десерти |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 3 000 | (1) (4) | |
| | E 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 1 000 | | само плодово ароматизирани десерти |
| | E 363 | Сукцинова киселина | 6 000 | | |
| | E 416 | Гума карая | 6 000 | | |
| | E 427 | Гума касия | 2 500 | | |
| | E 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | | |
| | E 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | | |
| | E 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 2 000 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | | |
| | Е 483 | Стеарил тартарат | 5 000 | | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 5 | | само като овкусител |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 100 | (60) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)a (49) (50) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 961 | Неотам | 32 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (74): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 15 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.5** | **Дехидратирано мляко съгласно определението от Директива 2001/114/ЕО** | | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на неароматизирани продукти |
| | E 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | E 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | E 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* | | |
| ▼M82 | E 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) | само сухо мляко за монетни автомати за напитки |
| ▼M2 | E 322 | Лецитини | *quantum satis* | | |
| | E 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | само частично дехидратирано мляко с по-малко от 28 % сухо вещество |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 500 | (1) (4) | само частично дехидратирано мляко с повече от 28 % сухо вещество |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 500 | (1) (4) | само сухо мляко и сухо обезмаслено мляко |
| | E 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (41) (46) | само сухо мляко за монетни автомати за напитки |
| | E 392 | Екстракти от розмарин | 30 | (46) | само сухо мляко за производство на сладолед |
| | E 407 | Карагенан | *quantum satis* | | |
| | E 500(i) | Натриев хидроген карбонат | *quantum satis* | | |
| | E 501(ii) | Калиев хидроген карбонат | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| **01.6** | **Сметана и сметана на прах** | | | | |
| **01.6.1** | **Неароматизирана пастьоризирана сметана (с изключение на сметани с намалено съдържание на мазнини)** | | | | |
| | Е 401 | Натриев алгинат | *quantum satis* | | |
| | Е 402 | Калиев алгинат | *quantum satis* | | |
| | Е 407 | Карагенан | *quantum satis* | | |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| **01.6.2** | **Неароматизирани сметанови продукти, ферментирали с използване на жива закваска, и продукти заместители със съдържание на мазнини под 20 %** | | | | |
| | Е 406 | Агар | *quantum satis* | | |
| | Е 407 | Карагенан | *quantum satis* | | |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* | | |
| | Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| | Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | | |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 1404 | Окислено нишесте | *quantum satis* | | |
| | Е 1410 | Мононишестен фосфат | *quantum satis* | | |
| | Е 1412 | Динишестен фосфат | *quantum satis* | | |
| | Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | *quantum satis* | | |
| | Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | *quantum satis* | | |
| | Е 1420 | Ацетилирано нишесте | *quantum satis* | | |
| | Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | *quantum satis* | | |
| | Е 1440 | Хидроксипропил нишесте | *quantum satis* | | |
| | Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат | *quantum satis* | | |
| | Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | *quantum satis* | | |
| | Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | *quantum satis* | | |
| **01.6.3** | **Други сметани** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само ароматизирани сметани |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | | само ароматизирани сметани |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M6 | | | | | |
| | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | Само ароматизирани сметани |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 5 | (61) | Само ароматизирани сметани |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 5 | (61) | Само ароматизирани сметани |
| ▼M2 | | | | | |
| | Е 234 | Низин | 10 | | само *clotted cream* |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само стерилизирана, пастьоризирана, преминала UHT сметана и бита сметана |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | само стерилизирана сметана и стерилизирана сметана с намалено съдържание на мазнини |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M6 | | | | | |
| | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **01.7** | **Сирене и продукти от сирене** | | | | |
| **01.7.1** | **Неузрели сирена, с изключение на продуктите, попадащи в категория 16** | | | | |
| ▼M23 | | | | | |
| | Група I | Добавки | | | с изключение на *mozzarella* |
| ▼M2 | | | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само ароматизирани неузрели сирена |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | | само ароматизирани неузрели сирена |
| ▼M76 | | | | | |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 234 | Низин | 10 | | само *mascarpone* |
| | Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | само *mozzarella* |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само *mozzarella* |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | само *mozzarella* |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 000 | (1) (4) | с изключение на *mozzarella* |
| | Е 460(ii) | Целулоза на прах | *quantum satis* | | само настъргана и нарязана на филии *mozzarella* |
| | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | само *mozzarella* |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| **01.7.2** | **Узрели сирена** | | | | |
| | Е 1105 | Лизоцим | *quantum satis* | | |
| ▼M49 ►M81 Е 120 ◄ | | Карминова киселина, кармин | 125 | (83) | само червено мраморно сирене и сирене с червено песто |
| ▼M2 | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само сирене *sage derby* |
| ▼M49 | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само сирене sage derby, сирене със зелено песто, сирене с червено песто, сирене с уасаби и зелено мраморно сирене с ароматни треви |
| ▼M2 | Е 153 | Растителен въглен | *quantum satis* | | само сирене *morbier* |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само узряло оранжево, жълто и кремаво сирене |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M49 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 15 | | само узряло оранжево, жълто и кремаво сирене, сирене с червено песто и сирене със зелено песто |
| ▼M2 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 50 | | само червено сирене *Leicester* |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 35 | | само сирене *mimolette* |
| ▼M49 | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само узряло оранжево, жълто и кремаво сирене и сирене с червено песто |
| ▼M2 | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само червено мраморно сирене |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само сирена, предварително пакетирани, нарязани на филии или парчета; сирена на пластове и сирена с добавени в тях храни |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на узрели продукти |
| ▼M2 | Е 234 | Низин | 12,5 | (29) | |
| ▼M53 | Е 235 | Натамицин | 1 mg/dm$^2$ повърхност (не присъства на дълбочина 5 mm) | | само за външна обработка на ненарязани твърди, полутвърди и полумеки сирена |
| ▼M2 | Е 239 | Хексаметилен тетрамин | 25 mg/kg остатъчно количество, изразено като формалдехид | | само сирене *provolone* |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 150 | (30) | само твърди, полутвърди и полумеки сирена |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |
| | Е 460 | Целулоза на прах | *quantum satis* | | само нарязани на филии и настъргани узрели сирена |
| | Е 500(ii) | Натриев хидроген карбонат | *quantum satis* | | само сирена, получени от естествената ферментация на млякото |
| | Е 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само нарязани на филии или настъргани твърди и полутвърди сирена<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само нарязани на филии или настъргани твърди и полутвърди сирена<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M53 | | _____ | | | |
| ▼M2 | | (29): Това вещество може да присъства естествено в някои сирена вследствие на ферментационните процеси. | | | |
| | | (30): В млякото за сиренето или равностойно количество, ако е добавено след отстраняването на суроватката и добавянето на вода. | | | |
| ▼M44 | | (83): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 3,2 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.7.3** | **Ядлива кора на сирене** | | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M7 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | *quantum satis* | (67) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (62) | |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 30 | | |
| ▼M7 | Е 180 | Литолрубин ВК | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Е 180 | Литолрубин ВК | *quantum satis* | (67) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 20 | | |
| ▼M6 | | (62): Общото количество Е 104 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M53 | | (67): Максимално количество алуминий от съдържащите алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ и Е 180 литолрубин ВК 10 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.7.4** | **Суроватъчни сирена** | | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само сирена, предварително пакетирани, нарязани на филии; сирена на пластове и сирена с добавени в тях храни |
| ▼M2 | E 251 - 252 | Нитрати | 150 | (30) | само мляко за сирене за твърди, полутвърди и полумеки сирена |
| | E 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | |
| | E 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | E 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | E 460(ii) | Целулоза на прах | *quantum satis* | | само настъргано и нарязано на филии сирене |
| | E 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (30): В млякото за сиренето или равностойно количество, ако е добавено след отстраняването на суроватката и добавянето на вода. | | | |
| **01.7.5** | **Топени сирена** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само ароматизирани топени сирена |
| | E 100 | Куркумин | 100 | (33) | само ароматизирани топени сирена |
| | E 102 | Тартразин | 100 | (33) | само ароматизирани топени сирена |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M7 | ►M81 E 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (33) | само ароматизирани преработени сирена<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (33) (66) | само ароматизирани преработени сирена<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 100 | (33) | само ароматизирани топени сирена |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 160e | Бета-апо-8′-каротенал (C30) | 100 | (33) | само ароматизирани топени сирена |
| | Е 161b | Лутеин | 100 | (33) | само ароматизирани топени сирена |
| | Е 160d | Ликопен | 5 | | само ароматизирани топени сирена |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 15 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 234 | Низин | 12,5 | (29) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 427 | Гума касия | 2 500 | | |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (29): Това вещество може да присъства естествено в някои сирена вследствие на ферментационните процеси. | | | |
| ▼M6 | | (33): Максимум поединично или в комбинация с Е 100, Е 102, Е 120, Е 122, Е 160e и Е 161b. | | | |
| ▼M53 | | (66): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 01.7.6 | **Продукти от сирене (с изключение на продуктите, попадащи в категория 16)** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само ароматизирани неузрели продукти |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | | само ароматизирани неузрели продукти |
| | Е 1105 | Лизоцим | *quantum satis* | | само узрели продукти |
| | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 125 | | само продукти от червено мраморно сирене |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 160a | Каротини | *quantum satis* | | само продукти от узряло оранжево, жълто и кремаво сирене |
| | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 15 | | само продукти от узряло оранжево, жълто и кремаво сирене |
| | E 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само продукти от узряло оранжево, жълто и кремаво сирене |
| | E 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само продукти от червено мраморно сирене |
| | E 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | само узрели продукти |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само неузрели продукти; узрели продукти, предварително пакетирани, нарязани на филии; узрели продукти на пластове и узрели продукти с добавени в тях храни |
| | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на узрели продукти |
| ▼M2 | E 234 | Низин | 12,5 | (29) | само узрели и топени продукти |
| ▼M53 | E 235 | Натамицин | 1 mg/dm$^2$ повърхност (не присъства на дълбочина 5 mm) | | само за външна обработка на ненарязани твърди, полутвърди и полумеки продукти |
| ▼M2 | E 251 - 252 | Нитрати | 150 | (30) | само твърди, полутвърди и полумеки узрели продукти |
| | E 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на узрели продукти |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 000 | (1) (4) | само неузрели продукти |
| | E 460 | Целулоза на прах | *quantum satis* | | само настъргани и нарязани на филии узрели продукти и неузрели продукти |
| | E 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* | | само узрели продукти |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | само узрели продукти |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид, калциев силикат, магнезиев силикат, талк | 10 000 | (1) | само нарязани на филии или настъргани твърди и полутвърди продукти<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само нарязани на филии или настъргани твърди и полутвърди продукти<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | само узрели продукти |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (29): Това вещество може да присъства в някои продукти вследствие на ферментационните процеси. | | | |
| | | (30): В млякото за сиренето или равностойно количество, ако е добавено след отстраняването на суроватката и добавянето на вода. | | | |
| 01.8 | **Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само аналози на сирена на основата на протеини |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | *quantum satis* | (1) (2) | само аналози на сирена (само за повърхностна обработка) |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 150 | (30) | само аналози на сирена на млечна основа |
| | Е 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | *quantum satis* | | само аналози на сирена (само за повърхностна обработка) |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само аналози на бита сметана |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | само аналози на топени сирена |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 30 000 | (1) (4) | само сметани на немлечна основа за напитки |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 50 000 | (1) (4) | само сметани на немлечна основа за напитки за монетни автомати |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 5 000 | (1) | само аналози на мляко и сметана |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | само аналози на сметана |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 20 000 | (1) | само сметани на немлечна основа за напитки |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 5 000 | | само аналози на мляко и сметана |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 500 | | само сметани на немлечна основа за напитки |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 1 000 | | само сметани на немлечна основа за напитки |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | само аналози на мляко и сметана |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 3 000 | (1) | само сметани на немлечна основа за напитки |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | само аналози на мляко и сметана; сметани на немлечна основа за напитки |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само нарязани на филии или настъргани аналози на сирена и аналози на преработени сирена; сметана на немлечна основа за напитки<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само нарязани на филии или настъргани аналози на сирена и аналози на преработени сирена; сметана на немлечна основа за напитки<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (30): В млякото за сиренето или равностойно количество, ако е добавено след отстраняването на суроватката и добавянето на вода. | | | |
| ▼M65 | | | | | |
| 01.9 | **Казеинати за хранителни цели** | | | | |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |

▼M65

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 380 | Триамониев цитрат | *quantum satis* | | |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 503 | Амониеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | | |
| | Е 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* | | |
| | Е 526 | Калциев хидроксид | *quantum satis* | | |
| | Е 527 | Амониев хидроксид | *quantum satis* | | |
| | Е 528 | Магнезиев хидроксид | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **02** | **Мазнини и масла, както и емулсии на мазнини и масла** | | | | |
| **02.1** | **Мазнини и масла, практически без съдържание на вода (с изключение на дехидратирани млечни мазнини)** | | | | |
| | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | само мазнини |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само мазнини |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | само мазнини |
| ▼M53 | Е 270 | Млечна киселина | quantum satis | | само с цел варене и/или пържене или за приготвяне на сос грейви, изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | quantum satis | | само с цел варене и/или пържене или за приготвяне на сос грейви, изключение на студено пресовани масла и зехтини |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 307 | Алфа-токоферол | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 307 | Алфа-токоферол | 200 | | само рафинирани зехтини, включително зехтин от маслиново кюспе |
| | Е 308 | Гама токоферол | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 309 | Делта-токоферол | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (41) | само мазнини и масла за професионалното производство на топлинно обработени храни; масла и мазнини за пържене (с изключение и зехтин от маслиново кюспе), свинска мас, рибни масла, говежда, птича и овча лой |
| ▼M2 | Е 321 | Бутил хидрокситолуол (БХТ) | 100 | (41) | само мазнини и масла за професионалното производство на топлинно обработени храни; масла и мазнини за пържене (с изключение на зехтин от маслиново кюспе), свинска мас, рибни масла, говежда, птича и овча лой |
| | Е 322 | Лецитини | 30 000 | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 30 | (41) (46) | само растителни масла (с изключение на студено пресовани масла и зехтини) и мазнини, при които съдържанието на полиненаситени мастни киселини е над 15 % w/w (тегло/тегло) от общата мастна киселина, за употреба в хранителни продукти, които не са преминали топлинна обработка. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 50 | (41) (46) | само рибни масла и масло от водорасли; свинска мас, говежда, птича, овча и свинска мазнина; мазнини и масла за професионално производство на храни, преминали топлинна обработка; масла и мазнини за пържене, с изключение на зехтин и зехтин от маслинено кюспе |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 10 000 | | с изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| ▼M53 | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | quantum satis | | само с цел варене и/или пържене или за приготвяне на сос грейви, изключение на студено пресовани масла и зехтини |
| ▼M2 | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | само масла и мазнини за пържене |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| **02.2** | **Емулсии на мазнини и масла, предимно от типа „вода в масло“** | | | | |
| **02.2.1** | **Масло, концентрирано масло и течно масло, както и дехидратирани млечни мазнини** | | | | |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | с изключение на масло от овче и козе мляко |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | само масло от заквасена сметана |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 000 | (1) (4) | само масло от заквасена сметана |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$ | | | |
| **02.2.2** | **Други емулсии на мазнини и масла, включително продукти за мазане, съгласно определението от Регламент (ЕО) № 1234/2007, както и течни емулсии** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | с изключение на масло с намалено съдържание на мазнини |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | с изключение на масло с намалено съдържание на мазнини |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само мастни емулсии (с изключение на млечно масло) със съдържание на мазнина 60 % или повече |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само мастни емулсии със съдържание на мазнина под 60 % |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (2) | само мазнини за пържене |
| ▼M2 | Е 321 | Бутил хидрокситолуол (БХТ) | 100 | | само мазнини за пържене |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само мазнини за мазане |
| | Е 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) | 100 | | само мазнини за мазане съгласно определението, посочено в член 115 и в приложение XV към Регламент (ЕО) № 1234/2007, със съдържание на мазнини до 41 % |
| ▼M59 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 100 | (41) (46) | само мазнини за мазане със съдържание на мазнина под 80 % |
| ▼M2 | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 3 000 | | |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 10 000 | (1) | само мастни емулсии за пекарски цели |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 10 000 | (1) | само мастни емулсии за пекарски цели |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат | 4 000 | | само мазнини за мазане съгласно определението, посочено в член 115 и в приложение XV към Регламент (ЕО) № 1234/2007, със съдържание на мазнини до 41 % и подобни продукти за мазане със съдържание на мазнини под 10 % |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 10 000 | | само мастни емулсии за пекарски цели |
| | Е 479b | Термичноокислено соево масло с моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | | само мастни емулсии за пържене |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 10 000 | (1) | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 10 000 | (1) | |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 30 000 | (1) | само продукти за намазване на съдове за печене<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 30 000 | (1) | само продукти за намазване на съдове за печене<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | само масла и мазнини за пържене |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 5 | | само като овкусител и само в групи Б и В на мазнините, посочени в приложение XV към Регламент (ЕО) № 1234/2007 |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M59 | | (41): Изразено на основата на мазнина | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 02.3 | **Растителни мазнини в аерозоли за намасляване на съдове** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 30 000 | (1) (4) | само спрейове с емулсии на основата на вода за намазване на съдове за печене |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 50 | (41) (46) | само мазнини и масла за професионално производство на храни, преминали термична обработка |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 30 000 | (1) | само продукти за намазване на съдове за печене<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 30 000 | (1) | само продукти за намазване на съдове за печене<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 943a | Бутан | *quantum satis* | | само спрейове с растителна мазнина за намасляване на съдове (само за професионална употреба) и спрейове с емулсии на основата на вода |
| | Е 943b | Изобутан | *quantum satis* | | само спрейове с растителна мазнина за намасляване на съдове (само за професионална употреба) и спрейове с емулсии на основата на вода |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 944 | Пропан | *quantum satis* | | само спрейове с растителна мазнина за намасляване на съдове (само за професионална употреба) и спрейове с емулсии на основата на вода |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| **03** | **Лед за ядене** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M7 Група II | | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| Група II | | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (75) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 Група III | | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | (25) | |
| Група IV | | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 20 | | |
| | Е 160d | Ликопен | 40 | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 3 000 | | само лед за ядене, на водна основа |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 427 | Гума касия | 2 500 | | |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | (1) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 3 000 | | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 500 | (1) | |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само предварително опаковани вафли, съдържащи сладолед |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 800 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 800 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 320 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 26 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 800 | (11)б (49) (50) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 200 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| ▼M6 | | (25): Количествата от всеки от оцветителите Е 122 и Е 155 не може да превишават 50 mg/kg или mg/l. | | | |
| ▼M2 | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | | (75): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 30 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **04** | **Плодове и зеленчуци** | | | | |
| **04.1** | **Непреработени плодове и зеленчуци** | | | | |
| **04.1.1** | **Цели пресни плодове и зеленчуци** | | | | |
| ▼M25 | E 172 | Железни оксиди и хидроксиди | 6 | | само като подобрители на контраста за маркиране на цитрусови плодове, пъпеши и нарове, за да:<br>— се възпроизведе цялата задължителна съгласно европейското или националното законодателство информация или част от нея<br>и/или<br>— се предоставят на доброволен принцип търговската марка, производственият метод, PLU-кодът, QR-кодът и/или баркодът<br>Период на прилагане:<br>от 24 юни 2013 г. |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 20 | | само повърхностна обработка на небелени пресни цитрусови плодове |
| ▼M2 | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 10 | (3) | само десертно грозде, пресни личи (измерено върху ядливите части) и боровинки (*Vaccinium corymbosum*) |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само сладка царевица във вакуумна опаковка |
| | E 445 | Глицеролови естери на дървесни смоли | 50 | | само повърхностна обработка на цитрусови плодове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M25 | Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | 10 | | само за цитрусови плодове, пъпеши и нарове, за да:<br>— се възпроизведе цялата задължителна съгласно европейското или националното законодателство информация или част от нея<br>и/или<br>— се предоставят на доброволен принцип търговската марка, производственият метод, PLU-кодът, QR-кодът и/или баркодът<br>Период на прилагане:<br>от 24 юни 2013 г. |
| ▼M85 | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на цитрусови плодове, пъпеши, ананаси, банани, папая, манго, авокадо и нар |
| ▼M2 | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | *quantum satis* | (1) | само пресни плодове, повърхностна обработка |
| ▼M16 | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на плодове: цитрусови плодове, пъпеши, ябълки, круши, праскови, ананаси, банани, манго, авокадо и нар и като глазиращ агент за ядкови плодове<br>Период на прилагане по отношение на банани, манго, авокадо и нар:<br>От 25 декември 2012 г. |
| ▼M2 | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само повърхностна обработка на цитрусови плодове, пъпеши, ябълки, круши, праскови и ананаси и като глазиращ агент за ядкови плодове |
| ▼M16 | Е 903 | Карнаубов восък | 200 | | само за повърхностна обработка на плодове: цитрусови плодове, пъпеши, ябълки, круши, праскови, ананаси, нар, манго, авокадо и папая и като глазиращ агент за ядкови плодове<br>Период на прилагане по отношение на нар, манго, авокадо и папая:<br>От 25 декември 2012 г. |

▼M16

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на плодове: цитрусови плодове, пъпеши, ябълки, круши, праскови, ананаси, нар, манго, авокадо и папая и като глазиращ агент за ядкови плодове<br>Период на прилагане по отношение на нар, манго, авокадо и папая:<br>От 25 декември 2012 г. |
| | Е 905 | Микрокристален восък | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка на плодове: пъпеши, папая, манго, авокадо и ананас<br>Период на прилагане за ананас:<br>От 25 декември 2012 г. |
| ▼M45 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 914 | Окислен полиетиленов восък | *quantum satis* | | само повърхностна обработка на цитрусови плодове, пъпеши, папая, манго, авокадо и ананас |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| 04.1.2 | **Белени, нарязани и наситнени плодове и зеленчуци** | | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само белени картофи |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 300 | (3) | само пулп от кромид, чесън и шалот |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 800 | (3) | само пулп от хрян |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | само предварително опаковани, непреработени и белени картофи |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M23 | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| ▼M46 | Е 401 | Натриев алгинат | 2 400 | (82) | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, предназначени за продажба на крайни потребители |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M71 | Е 501 | Калиев карбонат | *quantum satis* | | само предварително опаковани, охладени, непреработени плодове и зеленчуци, готови за консумация, и предварително опаковани, непреработени и белени картофи |
| ▼M2 | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M46 | | (82): Може да бъде използван единствено в комбинация с Е 302 като глазиращи агенти и в максимално количество от 800 mg/kg от Е 302 в крайната храна. | | | |
| ▼M2 **04.1.3** | **Замразени плодове и зеленчуци** | | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само бели зеленчуци, включително гъби и бели варива |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само замразени и дълбоко замразени картофи |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| **04.2** | **Преработени плодове и зеленчуци** | | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **04.2.1** | **Сушени плодове и зеленчуци** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Е 410, Е 412, Е 415, Е 417 не могат да се използват за получаване на дехидратирани храни, предназначени да се рехидрират при поглъщане. |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| ▼M6 | | | | | |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 131 | Патент синьо V | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 133 | Брилянтно синьо FCF | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само сушени плодове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само сушени кокосови орехи |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само бели зеленчуци, преработени, включително варива |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само сушени гъби |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 150 | (3) | само сушен джинджифил |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | само сушени домати |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 400 | (3) | само бели зеленчуци, сушени |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 500 | (3) | само сушени плодове и ядки с черупките, с изключение на сушени ябълки, круши, банани, кайсии, праскови, грозде, сини сливи и смокини |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 600 | (3) | само сушени ябълки и круши |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 1 000 | (3) | само сушени банани |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 2 000 | (3) | само сушени кайсии, праскови, грозде, сини сливи и смокини |
| | Е 907 | Хидрогениран поли-1-децен | 2 000 | | само сушени плодове като глазиращ агент |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M6 | | (34): Максимум поединично или в комбинация с Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133. | | | |
| ▼M2 04.2.2 | **Плодове и зеленчуци в оцет, мазнина или саламура** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| ▼M6 | | | | | |
| | _____ | | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| | Е 129 | Алура червено АС | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 131 | Патент синьо V | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 133 | Брилянтно синьо FCF | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само маслини и продукти на основата на маслини |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само маслини и продукти на основата на маслини |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само маслини и продукти на основата на маслини |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | с изключение на маслини и златно жълти чушки в саламура |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 500 | (3) | само златно жълти чушки в саламура |
| | Е 579 | Феро глюконат | 150 | (56) | само маслини, потъмнени чрез окисление |
| ▼M86 | Е 585 | Феро лактат | 150 | (56) | само гъба *Albatrellus ovinus*, използвана като хранителна съставка в шведски чернодробни пастети, и маслини, потъмнени чрез окисление |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 200 | | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| | Е 951 | Аспартам | 300 | | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 160 | (52) | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| | Е 955 | Сукралоза | 180 | | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 100 | (60) | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 10 | | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 200 | (11)а (49) (50) | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 3 | | само сладко-кисели консерви от плодове и зеленчуци |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| ▼M6 | | (34): Максимум поединично или в комбинация с Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133. | | | |
| ▼M2 | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (56): Изразено като Fe. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **04.2.3** | **Плодове и зеленчуци, консервирани в консервени кутии или стъклен амбалаж** | | | | |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | ►**M81** Е 120 | Е 120 Карминова киселина, кармин ◄ | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 131 | Патент синьо V | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 133 | Брилянтно синьо FCF | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 102 | Тартразин | 100 | | само преработен зрял и зелен грах (консервиран) |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 133 | Брилянтно синьо FCF | 20 | | само преработен зрял и зелен грах (консервиран) |
| | Е 142 | Зелено S | 10 | | само преработен зрял и зелен грах (консервиран) |
| | Е 127 | Еритрозин | 200 | | само коктейлни череши и захаросани череши |
| | Е 127 | Еритрозин | 150 | | само череши *bigareaux* в сироп и в коктейли |
| ▼M53 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само бели зеленчуци, включително варива и преработени гъби |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 250 | (3) | само лимони, консервирани в стъклен амбалаж и нарязани на филии |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само бели череши, консервирани в стъклен амбалаж; сладка царевица във вакуумна опаковка |
| | Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | |
| ▼M20 | Е 261 | Калиеви ацетати | *quantum satis* | | Период на прилагане: от 6 февруари 2013 г. |
| ▼M2 | Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | | |
| | Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | | |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | Е 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | Е 337 | Натриево-калиев тартарат | *quantum satis* | | |
| | Е 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) | 250 | | само варива, бобови растения, гъби и артишок |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* | | само кестени в течност |
| | Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* | | само кестени в течност |
| | Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | | само кестени в течност |
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | |
| | Е 512 | Калаен хлорид | 25 | (55) | само бели аспержи |
| | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| | Е 579 | Феро глюконат | 150 | (56) | само маслини, потъмнени чрез окисление |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M86 | Е 585 | Феро лактат | 150 | (56) | само гъба *Albatrellus ovinus*, използвана като хранителна съставка в шведски чернодробни пастети, и маслини, потъмнени чрез окисление |
| ▼M2 | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 1 000 | (51) | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (52) | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 961 | Неотам | 32 | | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само плодове, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| ▼M6 | | (34): Максимум поединично или в комбинация с Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (55): Изразено като Sn. | | | |
| | | (56): Изразено като Fe. | | | |
| **04.2.4** | **Продукти от плодове и зеленчуци, с изключение на продуктите, обхванати от 5.4** | | | | |
| **04.2.4.1** | **Продукти от плодове и зеленчуци, с изключение на компоти** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само *mostarda di frutta* |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | | само *mostarda di frutta* |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар, с изключение на предназначените за производството на напитки на основата на плодов сок |
| ▼M27 | E 100 | Куркумин | 50 | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | E 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| ▼M27 | E 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M6 | E 104 | Хинолиново жълто | 30 | (61) | Само mostarda di frutta |

▼M6

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 35 | (61) | Само mostarda di frutta |
| ▼M27 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 20 | (61) | Само mostarda di frutta |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 131 | Патент синьо V | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 133 | Брилянтно синьо FCF | 200 | (34) | само консерви от червени плодове |
| | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| ▼M27 | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| | Е 150a | Карамел обикновен | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M27 | Е 153 | Растителен въглен | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| ▼M27 | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| ▼M27 | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| | Е 160e | Бета-апо-8’-каротенал (C 30) | 100 | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само зеленчуци (с изключение на маслини) |
| ▼M27 | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само консерви от червени плодове |
| ▼M27 | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| | Е 171 | Титанов диоксид | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |

▼M27

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 172 | Железни оксиди и хидроксиди | *quantum satis* | | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | плодови и зеленчукови продукти, включително заготовки на основата на водорасли, сосове на плодова основа, аспик, без пюрета, мусове, компоти, салати и други подобни продукти в консервени кутии или в стъклен амбалаж |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само продукти на основата на водорасли, маслини и заготовки на основата на маслини |
| | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | само варено червено цвекло |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само продукти на основата на маслини |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само преработени бели зеленчуци и гъби |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само рехидратирани сушени плодове и личи, mostarda di frutta |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 300 | (3) | само пулп от кромид, чесън и шалот |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 800 | (3) | само пулп от хрян |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 800 | (3) | само желиращ плодов екстракт, течен пектин за продажба на крайния потребител |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 800 | (1) (4) | само плодови продукти |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M27 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 4 000 | (1) (4) | само за глазури на зеленчукови продукти |
| ▼M27 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (46) | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 5 000 | | |
| ▼M12 | Е 432 - 436 | Полисорбати | 500 | (1) | само кокосово мляко<br>Период на прилагане:<br>от 23 юли 2012 г. |
| ▼M2 | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 2 000 | (1) | само *mostarda di frutta* |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само нискоенергийни |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само нискоенергийни |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само нискоенергийни |
| ▼M27 | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 50 | (52) | само аналози на рибен хайвер на основата на водорасли |
| ▼M2 | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (52) | само нискоенергийни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само нискоенергийни |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | само нискоенергийни продукти |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само нискоенергийни |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | само нискоенергийни |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само нискоенергийни продукти |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| ▼M6 | | (34): Максимум поединично или в комбинация с Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133. | | | |
| ▼M27 | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M2 | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M5 | | | | | |
| | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | | | | |
| | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **04.2.4.2** | **Компоти, с изключение на продуктите, обхванати от категория 16** | | | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | само плодови компоти, различни от ябълков компот |
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | само плодови компоти, различни от ябълков компот |
| **04.2.5** | **Конфитюри, желета и мармалади и сходни продукти** | | | | |
| **04.2.5.1** | **Конфитюри и желета екстра качество, съгласно определението от Директива 2001/113/ЕО** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади или такива без добавена захар |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само продукти с ниско съдържание на захар и подобни нискокалорични продукти или продукти без захар, *mermeladas* |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само продукти с ниско съдържание на захар и подобни нискокалорични продукти или продукти без захар, *mermeladas* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само конфитюри, желета и мармалади, приготвени със сулфитирани плодове |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | Е 350 | Натриеви малати | *quantum satis* | | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 1 000 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 1 000 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (51) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | (52) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)б (49) (50) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 500 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 04.2.5.2 | **Конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, съгласно определението от Директива 2001/113/ЕО** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M7 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (31) | с изключение на пюре от кестени<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (31) (66) | с изключение на пюре от кестени<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| | Е 142 | Зелено S | 100 | (31) | с изключение на пюре от кестени |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| | E 160a | Каротини | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| | E 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| | E 160d | Ликопен | 10 | (31) | с изключение на пюре от кестени |
| | E 161b | Лутеин | 100 | (31) | с изключение на пюре от кестени |
| | E 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| | E 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | с изключение на пюре от кестени |
| ▼M76 | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само продукти с ниско съдържание на захар и подобни нискокалорични продукти, продукти за мазане, *mermeladas* |
| ▼M2 | E 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само продукти с ниско съдържание на захар и подобни нискокалорични продукти или продукти без захар, *mermeladas* |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само конфитюри, желета и мармалади, приготвени със сулфитирани плодове |
| | E 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | E 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | |
| | E 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | E 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | |
| | E 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | E 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | Е 350 | Натриеви малати | *quantum satis* | | |
| | Е 400 - 404 | Алгинова киселина - алгинати | 10 000 | (32) | |
| | Е 406 | Агар | 10 000 | (32) | |
| | Е 407 | Карагенан | 10 000 | (32) | |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 10 000 | (32) | |
| | Е 412 | Гума гуар | 10 000 | (32) | |
| | Е 415 | Ксантанова гума | 10 000 | (32) | |
| | Е 418 | Гума джелан | 10 000 | (32) | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 493 | Сорбитан монолаурат | 25 | | само желе-мармалад |
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | |
| | Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | | |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 1 000 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 1 000 | (51) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (52) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 5 | | само плодови желета като овкусител |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)б (49) (50) | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 500 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само нискоенергийни конфитюри, желета и мармалади |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M6 | | (31): Максимум поединично или в комбинация с Е 120, Е 142, Е 160d и Е 161b. | | | |
| ▼M2 | | (32): Максимум поединично или в комбинация с Е 400 - 404, Е 406, Е 407, Е 410, Е 412, Е 415 и Е 418. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M53 | | (66): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 04.2.5.3 | **Други сходни плодови или зеленчукови пасти за мазане** | | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | | | с изключение на *crème de pruneaux* |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | с изключение на *crème de pruneaux* |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (31) | с изключение на *crème de pruneaux* |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 142 | Зелено S | 100 | (31) | с изключение на *crème de pruneaux* |
| | Е 160d | Ликопен | 10 | (31) | с изключение на *crème de pruneaux* |
| | Е 161b | Лутеин | 100 | (31) | с изключение на *crème de pruneaux* |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само продукти за мазане на основата на плодове, *mermeladas* |
| | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 500 | (1) (2) | само *marmelada* |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само продукти за мазане на основата на плодове, *mermeladas* |
| | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само *dulce de membrillo* |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | Е 350 | Натриеви малати | *quantum satis* | | |
| | Е 400 - 404 | Алгинова киселина - алгинати | 10 000 | (32) | |
| | Е 406 | Агар | 10 000 | (32) | |
| | Е 407 | Карагенан | 10 000 | (32) | |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 10 000 | (32) | |
| | Е 412 | Гума гуар | 10 000 | (32) | |
| | Е 415 | Ксантанова гума | 10 000 | (32) | |
| | Е 418 | Гума джелан | 10 000 | (32) | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | | |
| | Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | | |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| ▼M32 | Е 950 | Ацесулфам К | 1 000 | | само нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M48 | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само в нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и в пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M32 | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 500 | (51) | само нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (52) | само нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | само нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M48 | Е 961 | Неотам | 32 | | само в нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и в пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M48

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)б (49) (50) | само в нискоенергийни плодови или зеленчукови пасти за мазане и в пасти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 500 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M6 | | (31): Максимум поединично или в комбинация с Е 120, Е 142, Е 160d и Е 161b. | | | |
| ▼M2 | | (32): Максимум поединично или в комбинация с Е 400 - 404, Е 406, Е 407, Е 410, Е 412, Е 415 и Е 418. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 04.2.5.4 | **Масла от ядки и пасти за мазане от ядки** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (41) | само преработени ядки |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1), (4) | само мазнини за мазане, с изключение на млечно масло |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (41) (46) | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$ | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| 04.2.6 | **Продукти от преработени картофи** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | само сушени картофени гранули или люспи |
| ▼M56 | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само сушени картофени гранули и люспи |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само сушени картофени гранули и люспи |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само картофено тесто и предварително изпържени картофени филии |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 400 | (3) | само дехидратирани картофени продукти |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | |
| ▼M82 | | | | | |
| | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 25 | (1) | само дехидратирани картофи |
| ▼M2 | | | | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | включително предварително изпържени замразени и дълбоко замразени картофи |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (46) | само дехидратирани картофени продукти |
| ▼M89 | | | | | |
| | _____ | | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| **05** | **Сладкарски изделия** | | | | |
| **05.1** | **Какаови и шоколадови продукти, обхванати от Директива 2000/36/ЕО** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 170 | Калциев карбонат | 70 000 | (*) | |
| | Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | 5 000 | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | 5 000 | | |
| | Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 422 | Глицерол | *quantum satis* | | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 442 | Амониеви фосфатиди | 10 000 | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат | 5 000 | | |
| | Е 492 | Сорбитан тристеарат | 10 000 | | |
| | Е 500 - 504 | Карбонати | 70 000 | (*) | |
| | Е 524 - 528 | Хидроксиди | 70 000 | (*) | |
| | Е 530 | Магнезиев оксид | 70 000 | (*) | |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 500 | | само като глазиращ агент |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 500 | (52) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 800 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 270 | (60) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 65 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)а (49) (50) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 200 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 20 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | | (*) Е 170, Е 500 - 504, Е 524 - 528 и Е 530: 7 % за суха маса, без мазнини, изразено като калиеви карбонати. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 05.2 | **Други сладкарски изделия, включително сладки дражета за освежаване на дъха** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Веществата, изброени със следните номера: E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 и E 440, не могат да се използват в желирани бонбони в мини капсули — „mini cups“, които за целите на настоящия регламент се определят като желеобразни бонбони с твърда консистенция, съдържащи се в полутвърди миничашки или миникапсули, предназначени за поглъщане с едно движение чрез упражняване на натиск върху миничашката или миникапсулата с цел изстискване на бонбона в устата; E 410, E 412, E 415 E 417 не могат да се използват за производството на дехидратирани храни, предназначени да се рехидратират при поглъщане.<br>E425 не може да се използва при желирани бонбони. |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (72) | Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (25) | с изключение на захаросани плодове и зеленчуци<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (25) (72) | с изключение на захаросани плодове и зеленчуци<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | | само захаросани плодове и зеленчуци<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (72) | само захаросани плодове и зеленчуци<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само продукти без добавена захар |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, сушени плодове, мляко или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само сладкарски изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само глазирани плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 30 | (61) | с изключение на захаросани плодове и зеленчуци; традиционни сладкарски изделия на основата на захаросани ядки или какао, в бадемова или овална форма, които обикновено са по-дълги от 2 cm и се консумират на празнични поводи: сватби, кръщенета и т.н. |
| | Е 104 | Хинолиново жълто | 30 | (61) | само захаросани плодове и зеленчуци |

▼M6

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 104 | Хинолиново жълто | 300 | (61) | само традиционни сладкарски изделия на основата на захаросани ядки или какао, в бадемова или овална форма, които обикновено са по-дълги от 2 cm и се консумират на празнични поводи: сватби, кръщенета и т.н. |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 35 | (61) | с изключение на захаросани плодове и зеленчуци; традиционни сладкарски изделия на основата на захаросани ядки или какао, в бадемова или овална форма, които обикновено са по-дълги от 2 cm и се консумират на празнични поводи: сватби, кръщенета и т.н. |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | само захаросани плодове и зеленчуци |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 50 | (61) | само традиционни сладкарски изделия на основата на захаросани ядки или какао, в бадемова или овална форма, които обикновено са по-дълги от 2 cm и се консумират на празнични поводи: сватби, кръщенета и т.н. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 20 | (61) | с изключение на захаросани плодове и зеленчуци; традиционни сладкарски изделия на основата на захаросани ядки или какао, в бадемова или овална форма, които обикновено са по-дълги от 2 cm и се консумират на празнични поводи: сватби, кръщенета и т.н. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | само захаросани плодове и зеленчуци |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 50 | (61) | само традиционни сладкарски изделия на основата на захаросани ядки или какао, в бадемова или овална форма, които обикновено са по-дълги от 2 cm и се консумират на празнични поводи: сватби, кръщенета и т.н. |
| ▼M2 | E 160d | Ликопен | 30 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Е 173 | Алуминий | *quantum satis* | | само външно покриване на сладкарски изделия за декорация на торти и сладкиши<br>Период на прилагане:<br>до 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 174 | Сребро | *quantum satis* | | само външно покриване на сладкарски изделия |
| | Е 175 | Злато | *quantum satis* | | само външно покриване на сладкарски изделия |
| ▼M76 | Е 200 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати; р-хидроксибензоати | 1 500 | (1) (2) (5) | с изключение на захаросани, глазирани или glacé плодове и зеленчуци |
| | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само захаросани, глазирани или glacé плодове и зеленчуци |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само захаросани, глазирани или glacé плодове, зеленчуци, ангелика и кори от цитрусови плодове |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само сладкарски изделия на основата на глюкозен сироп (само остатък от глюкозния сироп) |
| | Е 297 | Фумарова киселина | 1 000 | | само сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само сладкарски изделия на основата на захар, с изключение на захаросани плодове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 800 | (1) (4) | само захаросани плодове |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 1 500 | | само сладкарски изделия на основата на заха |
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | (1) | само сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 442 | Амониеви фосфатиди | 10 000 | | само сладкарски изделия на основата на какао |
| ▼M10 | Е 445 | Глицеролови естери на дървесни смоли | 320 | | само за печатане върху персонализирани и/или рекламни захарни изделия с твърда глазура<br>Период на прилагане:<br>От 25 юни 2012 г. |
| ▼M2 | Е 459 | Бета-циклодекстрин | *quantum satis* | | само храни във вид на таблети и филм таблети |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | | само сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 2 000 | | само сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат | 5 000 | | само сладкарски изделия на основата на какао |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | само сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | (1) | само сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | само сладкарски изделия на основата на захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 492 | Сорбитан тристеарат | 10 000 | | само сладкарски изделия на основата на какао |
| ▼M7 | Е 520 - 523 | Алуминиеви сулфати | 200 | (1), (38) | само захаросани, глазирани или glacé плодове и зеленчуци<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 520 - 523 | Алуминиеви сулфати | 200 | (1) (38) | само захаросани череши<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | (1) | само за повърхностна обработка<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | (1) | само за повърхностна обработка<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 500 | | само като глазиращ агент |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 905 | Микрокристален восък | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 907 | Хидрогениран поли-1-децен | 2 000 | | само като глазиращ агент за сладкарски изделия на основата на захар |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 500 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 800 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 270 | (60) | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 65 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)a | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 20 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 200 000 | | само нискоенергийни продукти на основата на какао или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 800 000 | | само дъвчащи бонбони без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 990 000 | | само твърди бонбони без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | само нискоенергийни бонбони под формата на таблетки |
| | Е 955 | Сукралоза | 200 | | само нискоенергийни бонбони под формата на таблетки |
| | Е 961 | Неотам | 15 | | само нискоенергийни бонбони под формата на таблетки |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 1 000 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 500 | (51) | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (52) | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 330 | (60) | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)б (49) (50) | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само продукти за мазане на сандвичи на основата на какао, мляко, сушени плодове или мазнини, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 1 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 300 | (52) | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 1 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 150 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 961 | Неотам | 65 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 20 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M53 | Е 961 | Неотам | 3 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар, като овкусител |
| ▼M2 | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)a (49) (50) | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 600 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | само сладкарски изделия без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 500 | (52) | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 1 000 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| ▼M67 | Е 960 | Стевиолови гликозиди | 350 | (60) | само захарни изделия без добавена захар<br>само нискоенергийни твърди сладкарски изделия (бонбони и близалки)<br>само нискоенергийни меки сладкарски изделия (дъвчащи бонбони, плодови гумени бонбони и други захарни изделия/желирани бонбони)<br>само нискоенергиен лакриц<br>само нискоенергийна нуга<br>само нискоенергиен марципан |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)а (49) (50) | само сладкарски изделия без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 2 500 | | само сладки дражета за освежаване на дъха, без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 951 | Аспартам | 6 000 | | само сладки дражета за освежаване на дъха, без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 3 000 | (52) | само сладки дражета за освежаване на дъха, без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 2 400 | | само сладки дражета за освежаване на дъха, без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 400 | | само сладки дражета за освежаване на дъха, без добавена захар |
| ▼M67 | Е 960 | Стевиолови гликозиди | 2 000 | (60) | само сладки дражета за освежаване на дъха, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 200 | | само сладки дражета за освежаване на дъха, без добавена захар |
| | Е 961 | Неотам | 3 | | само сладки дражета за освежаване на дъха и силно ароматизирани пастили за гърло, без добавена захар, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 2 500 | (11)a (49) (50) | само сладки дражета за освежаване, без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 60 | | само сладки дражета за освежаване на дъха без добавена захар |
| ▼M2 | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | само силно ароматизирани пастили за гърло без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 955 | Сукралоза | 1 000 | | само силно ароматизирани пастили за гърло без добавена захар |
| ▼M67 | Е 960 | Стевиолови гликозиди | 670 | (60) | само силно ароматизирани пастили за гърло, ниско-нергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 65 | | само силно ароматизирани пастили за гърло без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 20 | | само силно ароматизирани пастили за гърло без добавена захар |
| ▼M2 | Е 1204 | Пулулан | *quantum satis* | | само сладки дражета дражета за освежаване на дъха под формата на тънки пластинки |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (5): Е 214 – 219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M6 | | (25): Количествата от всеки от оцветителите Е 122 и Е 155 не може да превишават 50 mg/kg или mg/l. | | | |
| ▼M2 | | (38): Изразено като алуминий. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (72): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 70 mg/kg. Чрез дерогация от това изискване максималното количество за дражета е 40 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 05.3. | **Дъвки** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (73) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (25) | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (25) (73) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само продукти без добавена захар |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 30 | (61) | |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 10 | (61) | |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 300 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 297 | Фумарова киселина | 2 000 | | |
| ▼M82 | Е 310 - 321 | Пропил галат, ТБХК и БХА и БХТ | 400 | (1) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | *quantum satis* | (1) (4) | |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (46) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 5 000 | | |
| | Е 416 | Гума карая | 5 000 | | |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 5 000 | (1) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 10 000 | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 2 000 | (1) | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | |
| | Е 551 | Силициев диоксид | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |
| | Е 552 | Калциев силикат | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |
| | Е 553a | Магнезиев силикат | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |
| | Е 553b | Талк | *quantum satis* | | |
| | Е 650 | Цинков ацетат | 1 000 | | |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 100 | | |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 903 | Карнаубов восък | 1 200 | (47) | само като глазиращ агент |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 905 | Микрокристален восък | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |
| | Е 907 | Хидрогениран поли-1-децен | 2 000 | | само като глазиращ агент |
| | Е 927b | Карбамид | 30 000 | | само продукти без добавена захар |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 800 | (12) | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| | Е 951 | Аспартам | 2 500 | (12) | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| ▼M66 | Е 955 | Сукралоза | 1 200 | (12) | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| ▼M2 | Е 959 | Неохесперидин DC | 150 | (12) | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| | Е 957 | Тауматин | 10 | (12) | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| | Е 961 | Неотам | 3 | (12) | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 200 | | само продукти с добавена захар или полиоли, като овкусител |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 2 000 | | само продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 951 | Аспартам | 5 500 | | само продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 1 200 | (52) | само продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 3 000 | | само продукти без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само продукти без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 400 | | само продукти без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 3 300 | (60) | само продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 250 | | само продукти без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 2 000 | (11)а (49) (50) | само продукти без добавена захар |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 200 000 | | само продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 400 | | само продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 1518 | Глицерил триацетат (триацетин) | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M66 | | (12): Ако Е 950, Е 951, Е 955, Е 957, Е 959 и Е 961 се използват в комбинация при дъвки, максималното количество за всяко едно от тях се намалява пропорционално. | | | |
| ▼M6 | | (25): Количествата от всеки от оцветителите Е 122 и Е 155 не може да превишават 50 mg/kg или mg/l. | | | |
| ▼M2 | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| | | (47): Максималното количество се прилага за всички употреби, обхванати от настоящия регламент, включително разпоредбите, посочени в приложение III. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (73): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 300 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.4** | **Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (73) | Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | | само декорации, глазури и сосове, с изключение на пълнежи<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | (73) | само декорации, глазури и сосове, с изключение на пълнежи<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (25) | само пълнежи<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (25) (73) | само пълнежи<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само декорации, глазури и пълнежи без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само сосове |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 50 | (61) | само декорации, глазури и сосове, с изключение на пълнежи |
| | Е 104 | Хинолиново жълто | 50 | (61) | само пълнежи |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 35 | (61) | само декорации, глазури и сосове, с изключение на пълнежи |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 35 | (61) | само пълнежи |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 55 | (61) | само декорации, глазури и сосове, с изключение на пълнежи |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 55 | (61) | само пълнежи |
| ▼M2 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 20 | | само декорации и глазури |
| | Е 160d | Ликопен | 30 | | с изключение на червена глазура за шоколадови изделия, покрити с твърда захар |
| | Е 160d | Ликопен | 200 | | само червена глазура за шоколадови изделия, покрити с твърда захар |
| | Е 173 | Алуминий | *quantum satis* | | само външно покриване на сладкарски изделия за декорация на торти и сладкиши |
| | Е 174 | Сребро | *quantum satis* | | само декорация на шоколадови бонбони |
| | Е 175 | Злато | *quantum satis* | | само декорация на шоколадови бонбони |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само топинги (сиропи за палачинки, ароматизирани сиропи за млечни шейкове и сладолед; подобни продукти) |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати; p-хидроксибензоати | 1 500 | (1) (2) (5) | |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само сладкарски изделия на основата на глюкозен сироп (само остатък от глюкозния сироп) |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 40 | (3) | само топинги (сиропи за палачинки, ароматизирани сиропи за млечни шейкове и сладолед; подобни продукти) |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 100 | (3) | само плодови пълнежи за сладкиши |
| | Е 297 | Фумарова киселина | 1 000 | | |
| | Е 297 | Фумарова киселина | 2 500 | | само пълнежи и топинги за фини печива |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 3 000 | (1) (4) | само топинги (сиропи за палачинки, ароматизирани сиропи за млечни шейкове и сладолед; подобни продукти) |
| | Е 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 2 000 | (1) | само пълнежи и топинги за фини печива |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 100 | (41) (46) | само сосове |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 1 500 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 5 000 | | само пълнежи, топинги и покрития за фини печива и десерти |
| | Е 416 | Гума карая | 5 000 | | само пълнежи, топинги и покрития за фини печива и десерти |
| ▼M30 | Е 423 | Гума арабика, модифицирана с октенил-сукцинилова киселина | 10 000 | само захарни глазури | |
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 427 | Гума касия | 2 500 | | само пълнежи, топинги и покрития за фини печива и десерти |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | (1) | |
| | Е 442 | Амониеви фосфатиди | 10 000 | | само сладкарски изделия на основата на какао |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 2 000 | | |
| | Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат | 5 000 | | само сладкарски изделия на основата на какао |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 30 000 | | само бити топинги за десерти, различни от сметана |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | (1) | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | |
| | Е 492 | Сорбитан тристеарат | 10 000 | | само сладкарски изделия на основата на какао |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 500 | | само като глазиращ агент |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 200 | | като глазиращ агент само за малки фини печива с шоколадово покритие |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращ агент |
| | Е 905 | Микрокристален восък | *quantum satis* | | само за повърхностна обработка |
| | Е 907 | Хидрогениран поли-1-децен | 2 000 | | само като глазиращ агент |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 1 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M53 | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само флакони за пръскане на ароматизирани сметани, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 300 | (52) | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 1 000 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 150 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 961 | Неотам | 65 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M53 | Е 961 | Неотам | 3 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар, като овкусител |
| ▼M2 | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)a (49) (50) | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 20 | | само сладкарски изделия на основата на нишесте, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 500 | (52) | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 1 000 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | само сладкарски изделия без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 330 | (60) | само сладкарски изделия без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)a (49) (50) | само сладкарски изделия без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само сладкарски изделия без добавена захар |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 500 | (52) | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 800 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 50 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 270 | (60) | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 961 | Неотам | 65 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)а (49) (50) | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 20 | | само изделия на основата на какао или сушени плодове, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам - К | 350 | | само сосове |
| | Е 951 | Аспартам | 350 | | само сосове |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 160 | (52) | само сосове |
| | Е 955 | Сукралоза | 450 | | само сосове |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само сосове |
| | Е 961 | Неотам | 12 | | само сосове |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само сосове, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)б (49) (50) | само сосове |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 4 | | само сосове |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (5): Е 214 – 219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M6 | | (25): Количествата от всеки от оцветителите Е 122 и Е 155 не може да превишават 50 mg/kg или mg/l. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (73): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 300 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **06** | **Зърнени храни и зърнени продукти** | | | | |
| **06.1** | **Зърно, цяло, натрошено или на люспи** | | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 30 | (3) | само саго и перлен ечемик |
| | Е 553b | Талк | *quantum satis* | | само ориз |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| **06.2** | **Брашна и други млени продукти и нишестета** | | | | |
| **06.2.1** | **Брашна** | | | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 500 | (1) (4) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | само самонабухващо брашно |
| ▼M38 | Е 450 (ix) | Магнезиев дихидроген дифосфат | 15 000 | (4)(81) | само самонабухващо брашно |
| ▼M2 | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 920 | L-цистеин | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M38 | | (81): общото количество на фосфатите не надхвърля максималното количество за Е 338-452 | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **06.2.2** | **Нишестета** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | с изключение на нишестета в храни за кърмачета и преходни храни и преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| **06.3** | **Зърнени закуски** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само зърнени закуски, различни от екструдирани, набъбнали и/или плодово ароматизирани зърнени закуски |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само зърнени закуски или продукти на основата на зърнени храни, нискоенергийни или без добавена захар |
| | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 200 | (53) | само плодово ароматизирани зърнени закуски |
| | Е 150c | Карамел (амониев) | *quantum satis* | | само екструдирани, набъбнали и/или плодово ароматизирани зърнени закуски |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само екструдирани, набъбнали и/или плодово ароматизирани зърнени закуски |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 25 | | само екструдирани, набъбнали и/или плодово ароматизирани зърнени закуски |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само екструдирани, набъбнали и/или плодово ароматизирани зърнени закуски |
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | 200 | (53) | само плодово ароматизирани зърнени закуски |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 163 | Антоцианини | 200 | (53) | само плодово ароматизирани зърнени закуски |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (13) | само предварително сварени житни култури |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 10 000 | | само зърнени закуски от типа на гранола |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | (1) | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 1 200 | | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 330 | (60) | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)б (49) (50) | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 200 000 | | само зърнени закуски или продукти на основата на зърнени храни, нискоенергийни или без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само зърнени закуски със съдържание на влакнини над 15 % и съдържащи най-малко 20 % трици, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (13): Максимално количество, изразено в мазнина. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (53): Е 120, Е 162 и Е 163 могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| **06.4** | **Макаронени изделия** | | | | |
| **06.4.1** | **Пресни макаронени изделия** | | | | |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| **06.4.2** | **Сухи макаронени изделия** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | само безглутенови и/или предназначени за хипопротеинови диети, в съответствие с Директива 2009/39/ЕО |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **06.4.3** | **Пресни предварително сварени макаронени изделия** | | | | |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| **06.4.4** | **Картофени *gnocchi*** | | | | |
| ▼M53 | Група I | Добавки | | | с изключение на прясно охладени картофени *gnocchi* |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) | |
| ▼M53 | Е 270 | Млечна киселина | quantum satis | | само прясно охладени картофени *gnocchi* |
| | Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | quantum satis | | само прясно охладени картофени *gnocchi* |
| | Е 330 | Лимонена киселина | quantum satis | | само прясно охладени картофени *gnocchi* |
| | Е 334 | Винена киселина (L(+)-) | quantum satis | | само прясно охладени картофени *gnocchi* |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | quantum satis | | само прясно охладени картофени *gnocchi* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **06.4.5** | **Пълнежи за пълнени макаронени изделия (*ravioli* и други подобни)** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | |
| ▼M18 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 250 | (41) (46) | Само в пълнежи за пълнени сухи макаронени изделия<br>Период на прилагане:<br>От 25 декември 2012 г. |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M18 | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M2 **06.5** | **Фиде** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 000 | (1) (4) | |
| ▼M38 | Е 450 ix) | Магнезиев дихидроген дифосфат | 2 000 | (4)(81) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$ | | | |
| ▼M38 | | (81): общото количество на фосфатите не надхвърля максималното количество за E 338-452 | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 06.6 | **Течливи теста** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | | само течливи теста за панир ане |
| ▼M6 | E 104 | Хинолиново жълто | 50 | (61) | |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 35 | (61) | |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 55 | (61) | |
| ▼M2 | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 20 | | само течливи теста за панир ане |
| | E 160d | Ликопен | 30 | | само течливи теста за панир ане |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 12 000 | (1) (4) | |
| ▼M38 | | | | | |
| | Е 450 ix) | Магнезиев дихидроген дифосфат | 12 000 | (4)(81) | |
| ▼M2 | | | | | |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M6 | | | | | |
| | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M38 | | | | | |
| | | (81): общото количество на фосфатите не надхвърля максималното количество за Е 338-452 | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 06.7 | **Предварително сварени или преработени зърнени храни** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M76 | | | | | |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | само *polenta* |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само *semmelknödelteig* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) | само предварително сварени житни култури |
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | само ориз за бързо приготвяне |
| | Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | само ориз за бързо приготвяне |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 4 000 | (2) | само ориз за бързо приготвяне |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| **07** | **Печива** | | | | |
| **07.1** | **Хляб и хлебчета** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | с изключение на продуктите от 7.1.1 и 7.1.2 |
| | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само малцов хляб |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само предварително опакован нарязан хляб и ръжен хляб, частично изпечен, предварително опаковани печива, предназначени за продажба на дребно и нискоенергиен хляб, предназначен за продажба на дребно |
| ▼M64 | Е 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | 3 000 | (1) (6) | само предварително опакован нарязан хляб и ръжен хляб |
| | Е 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | 2 000 | (1) (6) | само нискоенергиен хляб; частично опечен, предварително опакован хляб; предварително опаковани хлебчета, тортили и и „джобове“; предварително опаковани *pølsebrød*, *boller* и *dansk flutes* |

▼M64

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | 1 000 | (1) (6) | само предварително опакован хляб |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | само соден хляб |
| ▼M47 | Е 450 | Дифосфати | 12 000 | (4) | само охладени предварително опаковани теста с мая, използвани като основа за пици, кишове, сладкиши и подобни продукти |
| ▼M38 | Е 450 ix) | Магнезиев дихидроген дифосфат | 15 000 | (4)(81) | само за тесто за пица (замразено или охладено) и „тортиля“ |
| ▼M2 | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 3 000 | (1) | с изключение на продуктите от 7.1.1 и 7.1.2 |
| | Е 483 | Стеарил тартарат | 4 000 | | с изключение на продуктите от 7.1.1 и 7.1.2 |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (6): Пропионовата киселина и нейните соли могат да присъстват в определени ферментирали продукти, получени в резултат от ферментационния процес съгласно добрата производствена практика при производството им. | | | |
| 07.1.1 | **Хляб, приготвен единствено от следните съставки: пшеничено брашно, вода, мая или подкваса, готварска сол** | | | | |
| | Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M20 | Е 261 | Калиеви ацетати | *quantum satis* | | Период на прилагане: от 6 февруари 2013 г. |
| ▼M2 | Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | | |
| | Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | | |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | | |
| | Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 472d | Естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 472e | Естери на моно- и диацетилна винена киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 472f | Смесени естери на оцетната и винената киселини с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| **07.1.2** | **Pain courant francais, Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek** | | | | |
| | E 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | |
| ▼M20 | E 261 | Калиеви ацетати | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*<br>Период на прилагане:<br>от 6 февруари 2013 г. |
| ▼M2 | E 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | E 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 322 | Лецитини | *quantum satis* | | |
| | E 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* |
| | E 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| 07.2 | **Фини печива** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M7 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (25) | Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (25) (76) | Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | |
| | E 160d | Ликопен | 25 | | |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само с водна активност над 0,65 |
| ▼M53 | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само сухи бисквити |
| ▼M2 | E 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | 2 000 | (1) (6) | само предварително опаковани фини печива (включително сладкарски изделия,съдържащи брашно) с водна активност над 0,65 |
| ▼M82 | E 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) | само смеси за кексове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | |
| ▼M38 | Е 450 ix) | Магнезиев дихидроген дифосфат | 15 000 | (4)(81) | |
| ▼M2 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (41) (46) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 2 000 | | |
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 432 - 436 | Полисорбати | 3 000 | (1) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 10 000 | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 10 000 | | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | (1) | |
| | Е 483 | Стеарил тартарат | 4 000 | | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 10 000 | (1) | |
| ▼M7 | Е 541 | Кисел натриево-алуминиев фосфат | 1 000 | (38) | само „scones“ и пандишпани<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 541 | Кисел натриево-алуминиев фосфат | 400 | (38) | пандишпани, произведени от контрастно оцветени парчета, слепени с конфитюр или желе за мазане и покрити с ароматизирана захарна паста (максималните количества се прилагат само за пандишпанената част на печивото)<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращ агент и само за малки фини печива с шоколадово покритие |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращ агент и само за малки фини печива с шоколадово покритие |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 200 | | само като глазиращ агент и само за малки фини печива с шоколадово покритие |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращ агент и само за малки фини печива с шоколадово покритие |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 2 000 | | само фунийки и вафли за сладолед, без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 800 | (52) | само фунийки и вафли за сладолед, без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 800 | | само фунийки и вафли за сладолед, без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само фунийки и вафли за сладолед, без добавена захар |
| | Е 961 | Неотам | 60 | | само фунийки и вафли за сладолед, без добавена захар |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 2 000 | | само *essoblaten* и вафлена хартия |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само *essoblaten* и вафлена хартия |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 800 | (52) | само *essoblaten* и вафлена хартия |
| | Е 955 | Сукралоза | 800 | | само *essoblaten* и вафлена хартия |
| ▼M5 Е 960 | | Стевиол гликозиди | 330 | (60) | само *essoblaten* и вафлена хартия |
| ▼M2 Е 961 | | Неотам | 60 | | само *essoblaten* и вафлена хартия |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 1 000 | (11)б (49) (50) | само *essoblaten* и вафлена хартия |
| ▼M39 Е 969 | | Адвантам | 10 | | само essoblaten и вафлена хартия |
| ▼M75 | _____ | | | | |
| ▼M14 Е 964 | | Полиглицитолов сироп | 300 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M75 | _____ | | | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M53 | | | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (6): Пропионовата киселина и нейните соли могат да присъстват в определени ферментирали продукти, получени в резултат от ферментационния процес съгласно добрата производствена практика при производството им. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M6 | | | | | |
| | | (25): Количествата от всеки от оцветителите Е 122 и Е 155 не може да превишават 50 mg/kg или mg/l. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| | | (38): Изразено като алуминий. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M5 | | | | | |
| | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | | (76): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове на Е 120 ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M38 | | (81): общото количество на фосфатите не надхвърля максималното количество за Е 338-452 | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **08** | **Месо** | | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| **08.1** | **Прясно месо, различно от ►C1 месни заготовки ◄, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004** | | | | |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | *quantum satis* | | само за целите на здравните маркировки |
| | Е 133 | Брилянтно синьо FCF | *quantum satis* | | само за целите на здравните маркировки |
| | Е 155 | Кафяво НТ | *quantum satis* | | само за целите на здравните маркировки |
| ▼M42 | | | | | |
| **08.2** | **►C1 Месни заготовки ◄, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004** | | | | |
| | Е 100 | Куркумин | 20 | | само продукти от вида на колбасите „мергез“ (merguez), *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca* и *chorizo fresco* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M44 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (66) | само *breakfast sausages* с минимално съдържание на житни култури 6 %, *burger meat* с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 % (при тези продукти месото е смляно по такъв начин, че мускулната и мастната тъкан са напълно диспергирани, така че влакнините образуват емулсия с мазнината, откъдето идва и типичният вид на тези продукти), продукти тип merguez, *salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici* и *pljeskavice* |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | 25 | | само *breakfast sausages* с минимално съдържание на житни култури 6 % и *burger meat* с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 %; при тези продукти месото е смялно така, че мускулната и мастна тъкан да са напълно диспергирани, така че влакнините да образуват емулсия с мазнината, откъдето идва и типичният вид на тези продукти |
| ▼M42 | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само *breakfast sausages* с минимално съдържание на житни култури от 6 % и *burger meat* с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 % (при тези продукти месото е смляно така, че мускулната и мастната тъкан да са напълно диспергирани и влакнините да образуват емулсия с мазнината, откъдето идва и типичният вид на тези продукти) продукти от вида на колбасите „мергез“ (merguez), *salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca* и *chorizo fresco* |
| | Е 160c | Паприка екстракт | 10 | | само продукти от вида на колбасите „мергез“ (merguez), *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki* и *kebap* |

▼M42

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло | *quantum satis* | | само продукти от вида на колбасите „мергез“ (merguez), *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca* и *chorizo fresco.* |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 450 | (1) (3) | само *breakfast sausages; burger meat* с минимално зеленчуково и/или житно съдържание от 4 % смесено с месото |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 450 | (1) (3) | само *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca* |
| ▼M68 | Е 249 - 250 | Нитрити | 150 | (7) | само *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka* и *tatar wołowy (danie tatarskie)* и *golonka peklowana* |
| ▼M42 | Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| ▼M53 ▼C3 | Е 261 | Калиеви ацетати | quantum satis | | само предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо и месни заготовки, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| ▼M42 | Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |

▼M42

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки от прясно мляно месо ◄ предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |

▼M42

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | само ►C1 предварително опаковани заготовки *gehakt* от прясно мляно месо ◄ и ►C1 месни заготовки ◄, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол |
| ▼M74 | Е 338-452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само *breakfast sausages*: при този продукт месото е смляно така, че мускулната и мастната тъкан да са напълно диспергирани и влакнините да образуват емулсия с мазнината, на което се дължи и характерният вид на този продукт; финландска коледна солена шунка, *burger meat* с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 %, *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk*, *ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása*, *Syrová klobása* и замразени вертикални въртящи се месни шишове от овче, агнешко, телешко и/или говеждо месо, обработено с течни подправки, или от птиче месо, обработено със или без течни подправки и използвано самостоятелно и/или в комбинация с други, както и нарязано на резени и/или смляно и предназначено да бъде опечено от стопански субект в областта на храните, а след това — консумирано от крайния потребител |
| ▼M42 | Е 401 | Натриев алгинат | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* и *souvlaki* |
| | Е 402 | Калиев алгинат | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap gyros* и *souvlaki* |

▼M42

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 403 | Амониев алгинат | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap gyros* и *souvlaki* |
| | Е 404 | Калциев алгинат | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap gyros* и *souvlaki* |
| | Е 407 | Карагенан | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* и *souvlaki* |
| | Е 407a | Преработени „euchema“ водорасли | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap*, *gyros* и *souvlaki* |
| | Е 410 | Гума локуст бийм | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* и *souvlaki* |
| | Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* и *souvlaki* |

▼M42

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 413 | Трагакант | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap*, *gyros* и *souvlaki* |
| | Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* и *souvlaki* |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки от птиче месо ◄, *mici, bifteki, soutzoukaki, kebap, seftalia, ćevapčići* и *pljeskavice* |
| ▼M2 | | | | | |
| | Е 553b | Талк | *quantum satis* | | само повърхностна обработка на колбаси |
| ▼M42 | | | | | |
| | Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани, *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap* и *seftalia* |
| | Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат | *quantum satis* | | само ►C1 заготовки, в които съставките са инжектирани ◄; ►C1 месни заготовки ◄, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани, *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap* и *seftalia* |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M53 | | (7): Максимално количество, което може да бъде добавено по време на производството, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$. | | | |
| | | _____ | | | |
| | | (66): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове от Е 120 ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| **08.3** | **Месни продукти** | | | | |
| **08.3.1** | **Месни продукти, непреминали термична обработка** | | | | |
| ▼M2 | Група I | Добавки | | | |
| | Е 100 | Куркумин | 20 | | само колбаси |
| | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | само пастърми |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само пастърми |
| ▼M6 | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 15 | | само *sobrasada* |

▼**M2**

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼**M84** | Е 120 | Карминова киселина, кармин | 50 | | само следните традиционни осолени свински карантии и специалитети от говеждо месо: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* и *paleron de bœuf à la créole*. Тези продукти се консумират след обезсоляване и готвене. |
| ▼**M7** | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | | само колбаси<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (66) | само колбаси<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼**M2** | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 200 | | само *chorizo /salchichon* |
| ▼**M7** | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | *quantum satis* | | само *пастърми*<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | *quantum satis* | (66) | само *пастърми*<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼**M6** | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 50 | | само *chorizo /salchichon* |
| | ——————— | | | | |
| ▼**M2** | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само колбаси |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 160a | Каротини | 20 | | само колбаси |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | 10 | | само колбаси |
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само колбаси |
| ▼M76 | Е 200 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати; р-хидроксибензоати | *quantum satis* | (1) (2) | само повърхностна обработка на сушени месни продукти |
| ▼M2 | Е 235 | Натамицин | 1 | (8) | само повърхностна обработка на сушено консервирани колбаси |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 150 | (7) | |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 150 | (7) | |
| ▼M53 | ——————— | | | | |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (13) | само дехидратирано месо |
| ▼M2 | Е 315 | Еритрбинова киселина | 500 | (9) | само осолени продукти и консервирани продукти |
| | Е 316 | Натриев еритрбат | 500 | (9) | само осолени продукти и консервирани продукти |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 100 | (46) | само сушени колбаси |
| ▼M26 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 15 | (46) | само за месо със съдържание на мазнини, не по-високо от 10 %, с изключение на сушени колбаси |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 150 | (41) (46) | само за месо със съдържание на мазнини, по-високо от 10 %, с изключение на сушени колбаси |
| ▼M2 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 150 | (46) | само дехидратирано месо |
| | Е 553b | Талк | *quantum satis* | | повърхностна обработка на колбаси |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 5 | | само като овкусител |

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$.

▼M53

(7): Максимално количество, което може да бъде добавено по време на производството, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$.

▼M2

(8): $mg/dm^2$ повърхност, не присъства на дълбочина 5 mm.

(9): Е 315 и Е 316 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество е изразено като еритробинова киселина.

(13): Максимално количество, изразено в мазнина.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M53 | | (66): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове от ►M81 E 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| 08.3.2 | | **Месни продукти, преминали термична обработка** | | | |
| ▼M2 | Група I | Добавки | | | само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| | E 100 | Куркумин | 20 | | само колбаси, пастети и терини |
| ▼M7 | ►M81 E 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | | само колбаси, пастети и терини<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | ►M81 E 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (66) | само колбаси, пастети и терини<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | E 129 | Алура червено AC | 25 | | само *luncheon meat* |
| | E 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само колбаси, пастети и терини |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 160a | Каротини | 20 | | само колбаси, пастети и терини |
| | E 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | 10 | | само колбаси, пастети и терини |
| | E 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само колбаси, пастети и терини |
| ▼M76 | E 200 - 202; 214 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; p-хидроксибензоати | 1 000 | (1) (2) | само пастет |
| | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само аспик |
| | E 200 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; бензоена киселина — бензоати; p-хидроксибензоати | *quantum satis* | (1) (2) | само повърхностна обработка на сушени месни продукти |
| ▼M2 | E 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само аспик |
| ▼M23 | E 235 | Натамицин | 1 | (8) | само повърхностна обработка на сушено консервирани колбаси |
| ▼M41 | E 243 | Етиллауроиларгинат | 160 | | С изключение на емулгирани колбаси, пушени колбаси и пастет от черен дроб |
| ▼M2 | E 249 - 250 | Нитрити | 150 | (7) (59) | с изключение на стерилизирани месни продукти (Fo > 3,00) |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 100 | (7) (58) (59) | само стерилизирани месни продукти (Fo > 3,00) |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| | Е 315 | Еритробинова киселина | 500 | (9) | само осолени месни продукти и консервирани месни продукти |
| | Е 316 | Натриев еритробат | 500 | (9) | само осолени месни продукти и консервирани месни продукти |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (13) | само дехидратирано месо |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| | Е 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) | 250 | | само *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| ▼M26 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 15 | (46) | само за месо със съдържание на мазнини, не по-високо от 10 %, с изключение на сушени колбаси |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 150 | (41) (46) | само за месо със съдържание на мазнини, по-високо от 10 %, с изключение на сушени колбаси |
| ▼M2 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 100 | (46) | само сушени колбаси |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 150 | (46) | само дехидратирано месо |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 427 | Гума касия | 1 500 | | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1), (41) | с изключение на *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 4 000 | (1) | само млени или нарязани на кубчета месни продукти в консервени кутии |
| | Е 553b | Талк | *quantum satis* | | само повърхностна обработка на колбаси |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 5 | | само като овкусител, с изключение на *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M53 | | (7): Максимално количество, което може да бъде добавено по време на производството, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$. | | | |
| ▼M23 | | (8): $mg/dm^2$ повърхност (не присъства на дълбочина 5 mm) | | | |
| ▼M2 | | (9): Е 315 и Е 316 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество е изразено като еритробинова киселина. | | | |
| ▼M53 | | (13): Максимално количество, изразено в мазнина. | | | |
| ▼M2 | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (58): Стойността Fo 3 е равна на 3 минути нагряване при 121 °C (намаляване на бактериалното натоварване на 1 милиард спори на всеки 1 000 консервени кутии до една спора на хиляда консервени кутии). | | | |
| | | (59): Нитратите могат да присъстват в някои месни продукти, преминали термична обработка, в резултат от естественото превръщане на нитритите в нитрати в нискокиселинна среда. | | | |
| ▼M53 | | (66): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| 08.3.3 | | **Обвивки, покрития и декорации за меса** | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на ядливи покрития на пастърми |
| ▼M7 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | | само декорации и покрития, с изключение на годни за консумация покрития на *пастърма*<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | (78) | само декорации и покрития, с изключение на годни за консумация покрития на *пастърма*<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | *quantum satis* | | само годни за консумация обвивки<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | *quantum satis* | (78) | само годни за консумация обвивки<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Е 100 | Куркумин | *quantum satis* | | само ядливи покрития на пастърми |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само ядливи покрития на пастърми |
| ▼M7 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | *quantum satis* | | само годни за консумация покрития на *пастърми*<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | *quantum satis* | (78) | само годни за консумация покрития на *пастърми*<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 20 | | |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 50 | (61) | само декорации и покрития, с изключение на ядливи покрития на пастърми |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 35 | (61) | само декорации и покрития, с изключение на ядливи покрития на пастърми |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 55 | (61) | само декорации и покрития, с изключение на ядливи покрития на пастърми |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 500 | | само декорации и покрития, с изключение на ядливи покрития на пастърми |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (62) | само ядливи обвивки |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 30 | | само ядливи обвивки |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | *quantum satis* | | само обвивки на основата на колаген с водна активност по-висока от 0,6 |
| | Е 200 - 202; 214 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; р-хидроксибензоати | 1 000 | (1) (2) | само желирани покрития на месни продукти (варени, осолени или сушени) |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 4 000 | (1) (4) | само глазури за месо |
| ▼M53 | Е 339 | Натриеви фосфати | 12 600 | (4) (89) | само в естествени обвивки за колбаси |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M34 | | (4): Максималното равнище се изразява в $P_2O_5$. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |

▼M6

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (62): Общото количество Е 104 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M53 | | (78): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 10 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| | | (89): Пренасянето в крайния продукт не трябва да превишава 250 mg/kg. | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| **08.3.4** | **Традиционно консервирани месни продукти, за които се прилагат специални разпоредби относно нитритите и нитратите** | | | | |
| **08.3.4.1** | **Традиционни продукти, консервирани чрез потапяне (месни продукти, консервирани чрез потапяне в консервиращ разтвор, съдържащ нитрити и/или нитрати, сол и други съставки)** | | | | |
| ▼M2 | E 249 - 250 | Нитрити | 175 | (39) | **само *Wiltshire bacon* и подобни продукти**: В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране в течение на 3 до 10 дни. Саламурата, в която се потапят месните продукти, съдържа и микробиологични култури за стартиране на дадени микробиологични процеси. |
| | E 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *Wiltshire bacon* и подобни продукти**: В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране в течение на 3 до 10 дни. Саламурата, в която се потапят месните продукти, съдържа и микробиологични култури за стартиране на дадени микробиологични процеси. |
| | E 249 - 250 | Нитрити | 100 | (39) | **само *Wiltshire ham* и подобни продукти**: В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране в течение на 3 до 10 дни. Саламурата, в която се потапят месните продукти, съдържа и микробиологични култури за стартиране на дадени микробиологични процеси. |
| | E 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *Wiltshire ham* и подобни продукти**: В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране в течение на 3 до 10 дни. Саламурата, в която се потапят месните продукти, съдържа и микробиологични култури за стартиране на дадени микробиологични процеси. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 175 | (39) | **само *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* и подобни продукти**: Потапяне с цел консервиране за 3 до 5 дни. Продуктът не преминава през термична обработка и се отличава с висока водна активност. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* и подобни продукти**: Потапяне с цел консервиране за 3 до 5 дни. Продуктът не преминава през термична обработка и се отличава с висока водна активност. |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 50 | (39) | **само *cured tongue***: Потапяне с цел консервиране за поне 4 дни и предварително сваряване. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 10 | (39) (59) | **само *cured tongue***: Потапяне с цел консервиране за поне 4 дни и предварително сваряване. |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 150 | (7) | **само *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране. Времето за консервиране е между 14 и 21 дни, след което се оставя време за зреене при студено пушене за 4—5 седмици. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 300 | (7) | **само *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: В месото се инжектира консервиращ разтвор, след което се потапя за консервиране. Времето за консервиране е между 14 и 21 дни, след което се оставя време за зреене при студено пушене за 4—5 седмици. |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 150 | (7) | **само *bacon, filet de bacon* и подобни продукти**: Потапяне с цел консервиране за 4 до 5 дни при 5—7 °C, след което се оставя за зреене, обикновено 24—40 часа при 22 °C, евентуално се опушва в течение на 24 часа при 20—25 °C и се съхранява 3—6 седмици при 12—14 °C. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (7) (40) (59) | **само *bacon, filet de bacon* и подобни продукти**: Потапяне с цел консервиране за 4 до 5 дни при 5—7 °C, след което се оставя за зреене, обикновено 24—40 часа при 22 °C, евентуално се опушва в течение на 24 часа при 20—25 °C и се съхранява 3—6 седмици при 12—14 °C. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 50 | (39) | **само *rohschinken, nassgepökelt* и подобни продукти**: Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 2 дни/kg, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) | **само *rohschinken, nassgepökelt* и подобни продукти**: Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 2 дни/kg, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. |
| ▼M53 | | (7): Максимално добавено количество, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$. | | | |
| | | (39): Максимално остатъчно количество, количество на остатъка в края на производствения процес, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$. | | | |
| ▼M2 | | (40): Без добавени нитрити. | | | |
| | | (59): Нитратите могат да присъстват в някои месни продукти, преминали термична обработка, в резултат на естественото превръщане на нитритите в нитрати в нискокиселинна среда. | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| 08.3.4.2 | **Традиционни продукти, консервирани на сухо (процесът на сухо консервиране включва прилагане на консервираща смес, съдържаща нитрити и/или нитрати, сол и други съставки, на сухо по повърхността на месото, след което следва период на стабилизиране/зреене)** | | | | |
| ▼M2 | Е 249 - 250 | Нитрити | 175 | (39) | **само *dry cured bacon* и подобни продукти**: Консервиране на сухо, след което се оставят поне 4 дни за зреене. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *dry cured bacon* и подобни продукти**: Консервиране на сухо, след което се оставят поне 4 дни за зреене. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 100 | (39) | **само *dry cured ham* и подобни продукти**: Консервиране на сухо, след което се оставят поне 4 дни за зреене. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *dry cured ham* и подобни продукти**: Консервиране на сухо, след което се оставят поне 4 дни за зреене. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само jamón curado, paleta curada, lomo embuchado у cecina и подобни продукти**: Консервиране на сухо, съчетано с период за стабилизиране с продължителност най-малко 10 дни и период за зреене с продължителност над 45 дни. |
| ▼M53 | Е 249 - 250 | Нитрити | 100 | (39) | **само *presunto, presunto da pa and paio do lombo* и подобни продукти:** Консервиране на сухо в течение на 10 до 15 дни, следвано от период за стабилизиране с продължителност най-малко 35 до 40 дни и период за зреене с продължителност най-малко 2 месеца; ***jamón curado, paleta curada, lomo embuchado* и *cecina* и подобни продукти:** Консервиране на сухо, съчетано с период за стабилизиране с продължителност най-малко 10 дни и период за зреене с продължителност над 45 дни. |
| ▼M2 | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *presunto, presunto da pa and paio do lombo* и подобни продукти**: Консервиране на сухо в течение на 10 до 15 дни, съчетано с период за стабилизиране с продължителност най-малко 35 до 40 дни и период за зреене с продължителност най-малко два месеца. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (40) (59) | **само *jambon sec, jambon sel sec* и други подобни сушено консервирани продукти**: Консервира се на сухо в течение на 3 дни + 1 ден/kg, след което се оставя 1 седмица период след соленето и период на отлежаване/съзряване между 45 дни и 18 месеца. |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 50 | (39) | **само *rohschinken, trockengepökelt* и подобни продукти**: Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 10—14 дни, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *rohschinken, trockengepökelt* и подобни продукти**: Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 10—14 дни, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. |
| ▼M53 | | (39): Максимално остатъчно количество, количество на остатъка в края на производствения процес, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$. | | | |
| ▼M2 | | (40): Без добавени нитрити. | | | |
| | | (59): Нитратите могат да присъстват в някои месни продукти, преминали термична обработка, в резултат от естественото превръщане на нитритите в нитрати в нискокиселинна среда. | | | |
| ▼M42 | | | | | |
| 08.3.4.3 | **Други традиционно консервирани продукти (използване на комбинация от потапяне с цел консервиране и консервиране на сухо, или случаи, при които нитритът и/или нитратът е включен в съставния продукт или когато консервиращият разтвор се инжектира в продукта преди варенето му)** | | | | |
| ▼M2 | Е 249 - 250 | Нитрити | 50 | (39) | **само *rohschinken, trocken-/nasgepökelt* и подобни продукти**: Потапяне с цел консервиране и консервиране на сухо, използвани в комбинация (без инжектиране на консервиращ разтвор). Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 14—35 дни, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (39) (59) | **само *rohschinken, trocken-/nasgepökelt* и подобни продукти**: Потапяне с цел консервиране и консервиране на сухо, използвани в комбинация (без инжектиране на консервиращ разтвор). Времето за консервиране е в зависимост от формата и теглото на парчетата месо, като средното е приблизително 14—35 дни, след което се оставя време за стабилизиране/зреене. |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 50 | (39) | **само *jellied veal* и *brisket***: Инжектиране на консервиращ разтвор, след което след минимум 2 дни следва варене в кипяща вода в течение на не повече от 3 часа. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 10 | (39) (59) | **само jellied veal и brisket**: Инжектиране на консервиращ разтвор, след което след минимум 2 дни следва варене в кипяща вода в течение на не повече от 3 часа. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 300 | (40) (7) | **само *rohwürste* (*salami* и *kantwurst*)**: Продуктът има период на зреене минимум 4 седмици и се отличава със съотношение вода/протеини под 1,7. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (40) (7) (59) | **само *Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación* и подобни продукти**: Периодът на зреене е поне 30 дни. |
| | Е 249 - 250 | Нитрити | 180 | (7) | **само *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* и подобни продукти**: Сушеният продукт се вари при 70 °C, след което следва 8- до 12-дневен процес на сушене и пушене. Ферментиралият продукт подлежи на 14- до 30-дневен триетапен ферментационен процес, след който следва опушване. |
| | Е 251 - 252 | Нитрати | 250 | (40) (7) (59) | **само *saucissons sec* и подобни продукти**: Суров ферментирал сушен колбас без добавени нитрити. Продуктът ферментира при температури в диапазона 18—22 °C или по-ниска (10—12 °C), след което следва период за отлежаване/съзряване с продължителност минимум 3 седмици. Продуктът има съотношение вода/протеини под 1,7. |

▼M53

(7): Максимално добавено количество, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$.

(39): Максимално остатъчно количество, количество на остатъка в края на производствения процес, изразено като $NaNO_2$ или $NaNO_3$.

▼M2

(40): Без добавени нитрити.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (59): Нитратите могат да присъстват в някои месни продукти, преминали термична обработка, в резултат от естественото превръщане на нитритите в нитрати в нискокиселинна среда. | | | |
| **09** | **Риба и продукти от рибарството** | | | | |
| **09.1** | **Непреработена риба и непреработени продукти от рибарството** | | | | |
| **09.1.1** | **Непреработена риба** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само замразена и дълбоко замразена непреработена риба за цели, различни от подслаждане |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 315 | Еритробинова киселина | 1 500 | (9) | само замразена и дълбоко замразена риба с червена кожа |
| | Е 316 | Натриев еритробат | 1 500 | (9) | само замразена и дълбоко замразена риба с червена кожа |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само замразени и дълбоко замразени рибни филета |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (9): Е 315 и Е 316 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество е изразено като еритробинова киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.1.2** | **Непреработени мекотели и ракообразни** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само замразени и дълбоко замразени непреработени ракообразни, мекотели и главоноги; за цели, различни от подсладяване |
| ▼M53 | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 150 | (3) (10) | само пресни, замразени и дълбоко замразени ракообразни и главоноги; ракообразни от семейства Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae до 80 единици на kg |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) (10) | само ракообразни от семейства Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae между 80 и 120 единици на kg |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 300 | (3) (10) | само ракообразни от семейства Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae над 120 единици на kg |
| ▼M2 | E 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | E 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | E 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | E 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | E 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само замразени и дълбоко замразени мекотели и ракообразни |
| | E 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) | 75 | | само замразени и дълбоко замразени ракообразни |

▼M2

| | Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ▼M53 | | Е 586 | 4-хексилрезорцинол | 2 | (90) | ►C5 само пресни, замразени и дълбоко замразени ракообразни ◄ |
| ▼M2 | | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | | (10): Максимални количества в ядиливите части. | | | |
| ▼M53 | | | (90): Като остатък в месото. | | | |
| ▼M2 | 09.2 | **Преработна риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни** | | | | |
| | | Група I | Добавки | | | |
| | | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | само сурими и подобни продукти и заместители на сьомга |
| ▼M44 | | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | (84) | само сурими и подобни продукти и заместители на сьомга |
| ▼M23 | | Е 100 | Куркумин | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| ▼M2 | | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 102 | Тартразин | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 200 | (63) | само в заместители на сьомга на основата на *Theragra chalcogramma* и *Pollachius virens* |
| ▼M44 | ►M81 E 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (35) (85) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| ▼M2 | E 122 | Азорубин, кармоизин | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 200 | (63) | само в заместители на сьомга на основата на *Theragra chalcogramma* и *Pollachius virens* |
| ▼M2 | E 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | E 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | E 142 | Зелено S | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | E 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M35 | Е 151 | Брилянтно черно PN | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| ▼M2 | Е 153 | Растителен въглен | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 160e | Бета-апо-8′-каротенал (C30) | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 161b | Лутеин | 100 | (35) | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 171 | Титанов двуокис | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 172 | Железни оксиди и хидроксиди | *quantum satis* | | само рибна паста и паста от ракообразни |
| | Е 100 | Куркумин | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | Е 102 | Тартразин | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| ▼M6 | ——————— | | | | |
| ▼M2 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 122 | Азорубин, кармоизин | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | E 129 | Алура червено AC | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| | E 140 | Хлорофили, хлорофилини | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | E 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | E 142 | Зелено S | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| | E 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| ▼M35 | E 151 | Брилянтно черно PN | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| ▼M2 | E 153 | Растителен въглен | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | E 155 | Кафяво HT | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | E 160a | Каротини | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | E 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | E 160e | Бета-апо-8′-каротенал (C30) | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| | E 161b | Лутеин | 250 | (36) | само предварително сварени ракообразни |
| | E 162 | Оцветител от червено цвекло, бетанин | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 163 | Антоцианини | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| | Е 171 | Титанов двуокис | *quantum satis* | | само предварително сварени ракообразни |
| ▼M23 | Е 100 | Куркумин | 100 | (37) | само пушена риба |
| ▼M2 | Е 101 | Рибофлавини | *quantum satis* | | само пушена риба |
| | Е 102 | Тартразин | 100 | (37) | само пушена риба |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (37) | само пушена риба |
| ▼M6 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 141 | Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини | *quantum satis* | | само пушена риба |
| ▼M35 | Е 151 | Брилянтно черно PN | 100 | (37) | само пушена риба |
| ▼M2 | Е 153 | Растителен въглен | *quantum satis* | | само пушена риба |
| | Е 160a | Каротини | *quantum satis* | | само пушена риба |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | само пушена риба |
| | E 160c | Паприка екстракт, капсантин, капсорубин | *quantum satis* | | само пушена риба |
| | E 160e | Бета-апо-8′-каротенал (C30) | 100 | (37) | само пушена риба |
| ▼M53 | E 171 | Титанов диоксид | quantum satis | | само пушена риба |
| | E 172 | Железни оксиди и хидроксиди | quantum satis | | само пушена риба |
| ▼M2 | E 163 | Антоцианини | *quantum satis* | (37) | само пушена риба |
| | E 160d | Ликопен | 10 | | само заместители на сьомга |
| | E 160d | Ликопен | 30 | | рибна паста и паста от ракообразни, предварително сварени ракообразни, сурими, пушена риба |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | Аспик |
| | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 200 | (1) (2) | само осолена, сушена риба |
| | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | само полуконсервирани рибни продукти и продукти от рибарството, включително ракообразни, мекотели, сурими и рибна паста и паста от ракообразни; сварени ракообразни и мекотели |
| | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 6 000 | (1) (2) | само сварени *Crangon crangon* и *Crangon vulgaris* |
| ▼M2 | E 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само сварени ракообразни и мекотели |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M51 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 1 500 | (1) (2) | само сварени скариди в саламура |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) (10) | само сварени ракообразни и главоноги |
| ▼M53 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 135 | (3) (10) | само сварени ракообразни от семейства Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae до 80 единици на kg |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 180 | (3) (10) | само сварени ракообразни от семейства Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae между 80 и 120 единици на kg |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | само сушена, осолена риба от вида *Gadidae* |
| ▼M53 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 270 | (3) (10) | само сварени ракообразни от семейства Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae над 120 единици на kg |
| ▼M2 | Е 251 - 252 | Нитрати | 500 | | само маринована херинга и копърка |
| | Е 315 | Еритробинова киселина | 1 500 | (9) | само консервирани и полуконсервирани рибни продукти |
| | Е 316 | Натриев еритробат | 1 500 | (9) | само консервирани и полуконсервирани рибни продукти |
| ▼M26 | Е 392 | Екстракти от розмарин | 15 | (46) | само за риба и продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни, със съдържание на мазнини, не по-високо от 10 % |

▼M26

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 150 | (41) (46) | само за риба и продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни, със съдържание на мазнини, по-високо от 10 % |
| ▼M33 | Е 450 | Дифосфати | 5 000 | (4), (79) | само осолена риба от семейство *Gadidae*, която е предварително осолена чрез инжектиране и/или осоляване в саламура на разтвор от концентрирана морска сол с най-малко 18 % съдържание на сол, след което често е подложена на сухо осоляване<br>Период на прилагане:<br>от 31 декември 2013 година |
| | Е 451 | Трифосфати | 5 000 | (4), (79) | само осолена риба от семейство *Gadidae*, която е предварително осолена чрез инжектиране и/или осоляване в саламура на разтвор от концентрирана морска сол с най-малко 18 % съдържание на сол, след което често е подложена на сухо осоляване<br>Период на прилагане:<br>от 31 декември 2013 година |
| | Е 452 | Полифосфати | 5 000 | (4), (79) | само осолена риба от семейство *Gadidae*, която е предварително осолена чрез инжектиране и/или осоляване в саламура на разтвор от концентрирана морска сол с най-малко 18 % съдържание на сол, след което често е подложена на сухо осоляване<br>Период на прилагане:<br>от 31 декември 2013 година |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 200 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| | Е 951 | Аспартам | 300 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 160 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 955 | Сукралоза | 120 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 30 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| ▼M5 Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| ▼M2 Е 961 | Неотам | 10 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 200 | (11)a | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| ▼M39 Е 969 | Адвантам | 3 | | само сладко-кисели консервирани и полуконсервирани риби и риби, ракообразни и мекотели в маринат |
| ▼M2 Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | само продукти от ракообразни в консервни кутии; сурими и подобни продукти |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | само рибна паста и паста от ракообразни и при преработени замразени и дълбоко замразени мекотели и ракообразни |
| | Е 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) | 75 | | само риба, ракообразни и мекотели, консервирани в консервни кутии или стъклен амбалаж |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M33 | | (4): Максималното равнище се изразява в $P_2O_5$. | | | |
| ▼M2 | | (9): Е 315 и Е 316 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество е изразено като еритрбинова киселина. | | | |
| | | (10): Максимални количества в ядиливите части. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| ▼M23 | | (35): Максимум поединично или за комбинацията Е 100, Е 102, Е 120, Е 122, Е 142, Е 151, Е 160e, Е 161b | | | |
| | | (36): Максимум поединично или за комбинацията Е 100, Е 102, Е 120, Е 122, Е 129, Е 142, Е 151, Е 160e, Е 161b | | | |
| | | (37): Максимум поединично или за комбинацията Е 100, Е 102, Е 120, Е 151, Е 160e | | | |
| ▼M2 | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (63): Общото количество Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M33 | | | | | |
| | | (79): Максимално допустимото количество се прилага за общото количество на E450, E451 и E452, използвани поотделно или заедно. | | | |
| ▼M44 | | | | | |
| | | (84): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 E 120 карминова киселина, кармин ◄ 4 mg/kg. Чрез дерогация от това правило максималното количество само за заместителите на сьомга е 5,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| | | (85): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 E 120 карминова киселина, кармин ◄ 2 mg/kg само за рибната паста. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 09.3 | **Рибен хайвер** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | само преработен рибен хайвер |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| ▼M44 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (86) | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| ▼M6 | E 104 | Хинолиново жълто | 200 | (61) | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 200 | (61) | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| ▼M7 | E 123 | Амарант | 30 | | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер)<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 123 | Амарант | 30 | (68) | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер)<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M6 | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 200 | (61) | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 30 | | с изключение на хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | само полуконсервирани рибни продукти, включително продукти от рибен хайвер |
| ▼M2 | Е 284 | Борна киселина | 4 000 | (54) | само хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| | Е 285 | Натриев тетраборат (боракс) | 4 000 | (54) | само хайвер от есетрови риби (черен хайвер) |
| | Е 315 | Еритробинова киселина | 1 500 | (9) | само консервирани и полуконсервирани рибни продукти |
| | Е 316 | Натриев еритробат | 1 500 | (9) | само консервирани и полуконсервирани рибни продукти |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (9): Е 315 и Е 316 са разрешени поединично или в комбинация, максималното количество е изразено като еритробинова киселина. | | | |
| | | (54): Изразено като борна киселина. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M53 | | (68): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове на Е 123 амарант 10 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от настоящия регламент посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M44 | | (86): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 3 mg/kg. Чрез дерогация от това правило максималното количество само за пастьоризираните продукти е 50 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 10 | **Яйца и яйчни продукти** | | | | |
| 10.1 | **Непреработени яйца** | | | | |
| ▼M7 | Оцветителите за храни, посочени в приложение II, част Б 1 могат да бъдат използвани за декоративно боядисване на яйчни черупки или за поставянето на печати върху яйчни черупки в съответствие с Регламент (ЕО) № 589/2008.<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. | | | | |
| | Оцветителите за храни, посочени в приложение II, част Б 1 могат да бъдат използвани за декоративно боядисване на яйчни черупки или за поставянето на печати върху яйчни черупки в съответствие с Регламент (ЕО) № 589/2008. (77)<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. | | | | |
| | | (77): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове *„quantum satis“*. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 10.2 | **Преработени яйца и яйчни продукти** | | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Оцветителите за храни, посочени в част Б 1 на настоящото приложение, могат да бъдат използвани за декоративно боядисване на яйчни черупки.<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. | | | | |
| | Оцветителите за храни, посочени в част Б 1 на настоящото приложение, могат да бъдат използвани за декоративно боядисване на яйчни черупки (77)<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. | | | | |
| ▼M2 | Група I | Добавки | | | |
| ▼M53 | _____ | | | | |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само дехидрирани и концентрирани, замразени и дълбоко замразени яйчни продукти |
| | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 5 000 | (1) (2) | само яйца в течна форма (белтък, жълтък или цяло яйце) |
| ▼M2 | E 234 | Низин | 6,25 | | само пастьоризирани яйца в течна форма (белтък, жълтък или цяло яйце) |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 10 000 | (1) (4) | само яйца в течна форма (белтък, жълтък или цяло яйце) |
| | E 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (46) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 1 000 | | |
| ▼M7 | Е 520 - 523 | Алуминиеви сулфати | 30 | (1) (38) | само яйчен белтък<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 520 | Алуминиев сулфат | 25 | (38) | само течен яйчен белтък за яйчена пяна<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M13 | Е 553b | Талк | 5 400 | | само върху повърхността на небелени боядисани варени яйца<br>Период на прилагане:<br>от 13 август 2012 г. |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 3 600 | | само върху повърхността на небелени боядисани варени яйца<br>Период на прилагане:<br>от 13 август 2012 г. |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само върху повърхността на небелени варени яйца<br>Период на прилагане:<br>от 13 август 2012 г. |
| ▼M53 | Е 1505 | Триетил цитрат | quantum satis | | само сух яйчен белтък |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (38): Изразено като алуминий. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M7 | | (77): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове *„quantum satis“*. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 **11** | **Захари, сиропи, мед и трапезни подсладители** | | | | |
| **11.1** | **Захари и сиропи съгласно определенията от Директива 2001/111/ЕО** | | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 10 | (3) | само захари, с изключение на глюкозен сироп |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 20 | (3) | само глюкозен сироп, независимо дали е дехидратиран или не |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 10 000 | (4) | само храни в изсушена прахообразна форма |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | (1) | само храни във вид на таблетки и филм таблетки<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | (1) | само храни във вид на таблетки и филм таблетки<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само изсушени прахообразни храни<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | само изсушени прахообразни храни<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$ | | | |
| **11.2** | **Други захари и сиропи** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 40 | (3) | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 70 | (3) | само петмез и меласа |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| **11.3** | **Пчелен мед съгласно определението от Директива 2001/110/ЕО** | | | | |
| **11.4** | **Трапезни подсладители** | | | | |
| **11.4.1** | **Трапезни подсладители в течна форма** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 951 | Аспартам | *quantum satis* | | |
| | E 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | *quantum satis* | | |
| | E 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | *quantum satis* | | |
| | E 955 | Сукралоза | *quantum satis* | | |
| | E 957 | Тауматин | *quantum satis* | | |
| | E 959 | Неохесперидин DC | *quantum satis* | | |
| ▼M5 | E 960 | Стевиол гликозиди | QS | (60) | |
| ▼M2 | E 961 | Неотам | *quantum satis* | | |
| | E 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | *quantum satis* | | |
| ▼M76 | E 200 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати; p-хидроксибензоати | 500 | (1) (2) | само ако водното съдържание е над 75 % |
| ▼M2 | E 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | E 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 407 | Карагенан | *quantum satis* | | |
| | E 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* | | |
| | E 412 | Гума гуар | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 413 | Трагакант | *quantum satis* | | |
| | Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | | |
| | Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | | |
| | Е 418 | Гума джелан | *quantum satis* | | |
| | Е 422 | Глицерол | *quantum satis* | | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| ▼M35 Е 460 (i) | | Микрокристална целулоза, целулозен гел | *quantum satis* | | |
| ▼M2 Е 463 | | Хидроксипропил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 465 | Етил метил целулоза | *quantum satis* | | |
| ▼M35 Е 466 | | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | | |
| ▼M2 Е 500 | | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| | Е 640 | Глицин и натриевата му сол | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 11.4.2 | **Трапезни подсладители под формата на прах** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | *quantum satis* | | |
| | Е 951 | Аспартам | *quantum satis* | | |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | *quantum satis* | | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | *quantum satis* | | |
| | Е 955 | Сукралоза | *quantum satis* | | |
| | Е 957 | Тауматин | *quantum satis* | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | *quantum satis* | | |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | QS | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | *quantum satis* | | |
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | Е 341 | Калциеви фосфати | *quantum satis* | | |
| | Е 407 | Карагенан | *quantum satis* | | |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* | | |
| | Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* | | |
| | Е 413 | Трагакант | *quantum satis* | | |
| | Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | | |
| | Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | | |
| | Е 418 | Гума джелан | *quantum satis* | | |
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| | Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 461 | Метил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 463 | Хидроксипропил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 465 | Етил метил целулоза | *quantum satis* | | |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 468 | Напречно свързана натриева карбокси метил целулоза | 50 000 | | |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | (1) | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| | Е 576 | Натриев глюконат | *quantum satis* | | |
| | Е 577 | Калиев глюконат | *quantum satis* | | |
| | Е 578 | Калциев глюконат | *quantum satis* | | |
| | Е 640 | Глицин и натриевата му сол | *quantum satis* | | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* | | |
| | Е 1521 | Полиетиленгликол | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **11.4.3** | **Трапезни подсладители на таблетки** | | | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| | E 950 | Ацесулфам K | *quantum satis* | | |
| | E 951 | Аспартам | *quantum satis* | | |
| | E 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | *quantum satis* | | |
| | E 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | *quantum satis* | | |
| | E 955 | Сукралоза | *quantum satis* | | |
| | E 957 | Тауматин | *quantum satis* | | |
| | E 959 | Неохесперидин DC | *quantum satis* | | |
| ▼M5 | E 960 | Стевиол гликозиди | QS | (60) | |
| ▼M2 | E 961 | Неотам | *quantum satis* | | |
| | E 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | *quantum satis* | | |
| | E 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | |
| | E 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | E 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | E 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | | |
| | E 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* | | |
| | E 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 440 | Пектини | *quantum satis* | | |
| | Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | | |
| ▼M35 | Е 460 (i) | Микрокристална целулоза, целулозен гел | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | Е 460(ii) | Целулоза на прах | *quantum satis* | | |
| | Е 461 | Метил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 463 | Хидроксипропил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | *quantum satis* | | |
| | Е 465 | Етил метил целулоза | *quantum satis* | | |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | Е 468 | Напречно свързана натриева карбокси метил целулоза | 50 000 | | |
| | Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | | |
| | Е 576 | Натриев глюконат | *quantum satis* | | |
| | Е 577 | Калиев глюконат | *quantum satis* | | |
| | Е 578 | Калциев глюконат | *quantum satis* | | |
| | Е 640 | Глицин и натриевата му сол | *quantum satis* | | |
| ▼M54 | Е 641 | L-левцин | 50 000 | | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | *quantum satis* | | |
| ▼M2 | Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* | | |
| | Е 1201 | Поливинилпиролидон | *quantum satis* | | |
| | Е 1202 | Поливинилполипиролидон | *quantum satis* | | |
| | Е 1521 | Полиетиленгликол | *quantum satis* | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **12** | **Соли, подправки, супи, сосове, салати и протеинови продукти** | | | | |
| **12.1** | **Сол и заместители на солта** | | | | |
| **12.1.1** | **Сол** | | | | |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 10 000 | (1) (4) | |
| | Е 535 - 538 | Фероцианиди | 20 | (1) (57) | |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | Е 511 | Магнезиев хлорид | *quantum satis* | | само морска сол |
| | Е 530 | Магнезиев оксид | *quantum satis* | | |
| ▼M57 Е 534 | Железен тартарат | 110 | (92) | | |
| ▼M7 Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. | |
| Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 10 000 | | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. | |
| Е 554 | Натриево-алуминиев силикат | Остатък 20 mg/kg в сирене | (38) | само за сол, предназначена за третиране на повърхността на зряло сирене, категория храни 01.7.2<br>Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (57): Максималното количество е изразено като безводен калиев фероцианид. | | | |
| ▼M7 | | (38): Изразено като алуминий. | | | |
| ▼M57 | | (92): Изразено в сухо вещество. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 12.1.2 | **Заместители на солта** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 10 000 | (1) (4) | |
| ▼M57 | Е 534 | Железен тартарат | 110 | (92) | |
| ▼M2 | Е 535 - 538 | Фероцианиди | 20 | (1) (57) | |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 20 000 | | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 20 000 | | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 620 - 625 | Глутаминова киселина — глутамати | *quantum satis* | | |
| | Е 626 - 635 | Рибонуклеотиди | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (57): Максималното количество е изразено като безводен калиев фероцианид. | | | |
| ▼M57 | | (92): Изразено в сухо вещество. | | | |
| ▼M2 **12.2** | **Ароматни треви, подправки, смеси за подправяне** | | | | |
| **12.2.1** | **Ароматни треви и подправки** | | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 150 | (3) | само канела (*Cinnamomum ceylanicum)* |
| | Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | | само когато е изсушена |
| | Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | | само когато е изсушена |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| **12.2.2** | **Смеси за подправяне и продукти за подправяне** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | само смеси за подправяне, например къри на прах, тандури<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (70) | само смеси за подправяне, например къри на прах, тандури<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | | само смеси за подправяне, например къри на прах, тандури<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | (70) | само смеси за подправяне, например къри на прах, тандури<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (62) | само смеси за подправяне, например къри на прах, тандури |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 50 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | само смеси за подправяне на основата на цитрусови сокове |
| ▼M82 | Е 310 - 321 | Пропил галат, ТБХК и БХА и БХТ | 200 | (1) (13) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (41) (46) | |
| ▼M7 | Е 551 - 559 | Силициев диоксид — силикати | 30 000 | (1) | само смеси за подправяне<br>Период на прилагане:<br>до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551 - 553 | Силициев диоксид — силикати | 30 000 | (1) | само смеси за подправяне<br>Период на прилагане:<br>от 1 февруари 2014 г. |
| ▼M2 | Е 620 - 625 | Глутаминова киселина — глутамати | *quantum satis* | | |
| | Е 626 - 635 | Рибонуклеотиди | *quantum satis* | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (13): Максимално количество, изразено в мазнина. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M6 | | (62): Общото количество Е 104 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (70): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 120 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M60 | | | | | |
| 12.3 | **Оцети и разредена оцетна киселина (разредена с вода до 4—30 обемни процента)** | | | | |
| ▼M2 | Група I | Добавки | | | |
| | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 170 | (3) | само оцет от ферментация |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| 12.4 | **Горчица** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 50 | (61) | |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 35 | (61) | |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 250 | (3) | с изключение на дижонска горчица |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 500 | (3) | само дижонска горчица |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 100 | (41) (46) | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 350 | | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 320 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 140 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | |
| ▼M62 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 120 | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 12 | | |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)б (49) (50) | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 4 | | |

▼M2

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично.

(11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам.

(41): Изразено на основата на мазнина.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M62 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 12.5 | **Супи и бульони** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 50 | | |
| | Е 160d | Ликопен | 20 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само течни супи и бульони (с изключение на такива в консервени кутии) |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (13) | само дехидратирани супи и бульони |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 3 000 | (1) (4) | |
| | Е 363 | Сукцинова киселина | 5 000 | | |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 50 | (46) | |
| | Е 427 | Гума касия | 2 500 | | само дехидратирани супи и бульони |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | (1) | само супи |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини—захароглицериди | 2 000 | (1) | |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 110 | | само нискоенергийни супи |
| | Е 951 | Аспартам | 110 | | само нискоенергийни супи |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 110 | (52) | само нискоенергийни супи |
| | Е 955 | Сукралоза | 45 | | само нискоенергийни супи |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни супи |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 40 | (60) | само нискоенергийни супи |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 5 | | само нискоенергийни супи |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 110 | (11)б (49) (50) | само нискоенергийни супи |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 2 | | само нискоенергийни супи |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (13): Максимално количество, изразено в мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 12.6 | **Сосове** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на доматени сосове |
| ▼M7 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | | включително туршии, разядки, chutney и picalilli; с изключение на доматени сосове<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |

▼M7

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 500 | (65) | включително туршии, разядки, chutney и picalilli; с изключение на доматени сосове<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| ▼M6 | E 104 | Хинолиново жълто | 20 | (64) | включително туршии, разядки, chutney и picalilli; с изключение на доматени сосове |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 30 | (64) | само в туршии и picalilli |
| ▼M2 | E 160d | Ликопен | 50 | | с изключение на доматени сосове |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само емулгирани сосове със съдържание на мазнини, равно на или по-високо от 60 % |
| | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само емулгирани сосове със съдържание на мазнини под 60 % |
| | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само емулгирани сосове със съдържание на мазнини, равно на или по-високо от 60 %; неемулгирани сосове |
| | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | само емулгирани сосове със съдържание на мазнини под 60 % |
| ▼M2 | E 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само емулгирани сосове със съдържание на мазнини под 60 % |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само емулгирани сосове със съдържание на мазнини равно на или по-високо от 60 % |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (13) | |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 385 | Калциев динатриев етилен диамин тетраацетат (калциев динатриев ЕДТА) | 75 | | само емулгирани сосове |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 100 | (41) (46) | |
| | Е 427 | Гума касия | 2 500 | | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 8 000 | | |
| | Е 416 | Гума карая | 10 000 | | само емулгирани сосове |
| ▼M30 | Е 423 | Гума арабика, модифицирана с октенил-сукцинилова киселина | 10 000 | | |
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 432 - 436 | Полисорбати | 5 000 | (1) | само емулгирани сосове |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 10 000 | (1) | |
| ▼M79 | Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат | 4 000 | | само емулгирани сосове |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | само емулгирани сосове |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 350 | | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 160 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 450 | | |
| ▼M78 | Е 957 | Тауматин | 5 | | само като овкусител |
| ▼M2 | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 120 | (60) | с изключение на сос от соя (ферментирала и неферментирала) |
| | Е 960 | Стевиол гликозиди | 175 | (60) | само сос от соя (ферментирала и неферментирала) |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 12 | | |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)б (49) (50) | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 4 | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (13): Максимално количество, изразено в мазнина. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (64): Общото количество Е 104, Е 110 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (65): Максимално количество алуминий от съдържащи алуминий лакове на ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 10 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 12.7 | **Салати и солени пасти за мазане на сандвичи** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само *Feinkostsalat* |
| | Е 951 | Аспартам | 350 | | само *Feinkostsalat* |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 160 | (52) | само *Feinkostsalat* |
| | Е 955 | Сукралоза | 140 | | само *Feinkostsalat* |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само *Feinkostsalat* |
| | Е 961 | Неотам | 12 | | само *Feinkostsalat* |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)б (49) (50) | само *Feinkostsalat* |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 4 | | само *Feinkostsalat* |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| **12.8** | **Мая и продукти от мая** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | *quantum satis* | | само суха мая и мая за печива |
| **12.9** | **Протеинови продукти, с изключение на продуктите, обхванати от категория 1.8** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | | само аналози на месо и риба на основата на растителни протеини |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | само аналози на месо и риба на основата на растителни протеини |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 20 | (61) | само аналози на месо и риба на основата на растителни протеини |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | само аналози на месо и риба на основата на растителни протеини |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 30 | | само аналози на месо и риба на основата на растителни протеини |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само аналози на месо, риба, ракообразни и главоноги и сирена, на белтъчна основа |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | само аналози на месо, риба, ракообразни и главоноги |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само желатин |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | само зеленчукови протеинови напитки |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 5 | | само зеленчукови протеинови продукти, само като овкусител |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **13** | **Храни, предназначени за специфична хранителна употреба съгласно определението от Директива 2009/39/ЕО** | | | | |
| **13.1** | **Храни за кърмачета и малки деца** | | | | |
| | УВОДНА ЧАСТ, ПРИЛАГА СЕ ЗА ВСИЧКИ ПОДКАТЕГОРИИ | | | | |
| | | Посочените максимални количества на използване се отнасят до храните, готови за консумация, приготвени съгласно инструкцията на производителя. | | | |
| | | Е 307, Е 325, Е 330, Е 331, Е 332, Е 333, Е 338, Е 340, Е 410, Е472c и Е 1450 се използват в съответствие с количествата, определени в приложенията към Директива 2006/141/ЕО. | | | |
| **13.1.1** | **Храни за кърмачета съгласно определението от Директива 2006/141/ЕО** | | | | |
| | | Бележка: За производство на подкиселени млека могат да се използват непатогенни култури, произвеждащи L(+) млечна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само L(+) изомера |
| | Е 304 (i) | L-аскорбил палмитат | 10 | | |
| | Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | 10 | (16) | |
| | Е 307 | Алфа-токоферол | 10 | (16) | |
| | Е 308 | Гама-токоферол | 10 | (16) | |
| | Е 309 | Делта-токоферол | 10 | (16) | |
| | Е 322 | Лецитини | 1 000 | (14) | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | 2 000 | (43) | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | | (43) | |
| | Е 338 | Фосфорна киселина | 1 000 | (4) (44) | |
| | Е 339 | Натриеви фосфати | 1 000 | (4) (15) | |
| | Е 340 | Калиеви фосфати | | (4) (15) | |
| | Е 412 | Гума гуар | 1 000 | | само когато течният продукт съдържа частично хидролизирани протеини |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 4 000 | (14) | |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 7 500 | (14) | само когато се продава под формата на прах |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 9 000 | (14) | само когато се продава под формата на течност, в която продуктите съдържат частично хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | 120 | (14) | само продукти, които съдържат хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$ | | | |
| | | (14): Ако в дадена храна са добавени повече от едно от веществата E 322, E 471, E 472c и E 473, максималното количество, определено за храната по отношение на всяко едно от тези вещества, се намалява съответно според общото наличие на останалите вещества в тази храна. | | | |
| | | (15): E 339 и E 340 са разрешени поединично или в комбинация в съответствие с количествата, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| | | (16): E 306, E 307, E 308 и E 309 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (43): E 331 и E 332 са разрешени поединично или в комбинация в съответствие с количествата, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| | | (44): В съответствие с количествата, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| 13.1.2 | **Преходни храни съгласно определението от Директива 2006/141/ЕО** | | | | |
| | | Бележка: За производство на подкиселени млека могат да се използват непатогенни култури, произвеждащи L(+) млечна киселина. | | | |
| | E 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само L(+) изомера |
| | E 304 (i) | L-аскорбил палмитат | 10 | | |
| | E 306 | Токоферол-обогатен екстракт | 10 | (16) | |
| | E 307 | Алфа-токоферол | 10 | (16) | |
| | E 308 | Гама-токоферол | 10 | (16) | |
| | E 309 | Делта-токоферол | 10 | (16) | |
| | E 322 | Лецитини | 1 000 | (14) | |
| | E 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| | E 331 | Натриеви цитрати | 2 000 | (43) | |
| | E 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | (43) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 | Фосфорна киселина | | (4) (44) | |
| | Е 339 | Натриеви фосфати | 1 000 | (4) (15) | |
| | Е 340 | Калиеви фосфати | | (4) (15) | |
| | Е 407 | Карагенан | 300 | (17) | |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 1 000 | (17) | |
| | Е 412 | Гума гуар | 1 000 | (17) | |
| | Е 440 | Пектини | 5 000 | | само в подкиселени преходни храни |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 4 000 | (14) | |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 7 500 | (14) | само когато се продава под формата на прах |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 9 000 | (14) | само когато се продава под формата на течност, в която продуктите съдържат частично хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | 120 | (14) | само продукти, съдържащи хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$ | | | |
| | | (14): Ако в дадена храна са добавени повече от едно от веществата Е 322, Е 471, Е 472c и Е 473, максималното количество, определено за храната по отношение на всяко едно от тези вещества, се намалява съответно според общото наличие на останалите вещества в тази храна. | | | |
| | | (15): Е 339 и Е 340 са разрешени поединично или в комбинация в съответствие с границите, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| | | (16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (17): Когато едно или повече от веществата Е 407, Е 410 и Е 412 е добавено в дадена храна, максималното количество, установено за тази храна за всяко едно от тези вещества, се намалява със съответната част на другите вещества, взети заедно, така както присъства в храната. | | | |
| | | (43): Е 331 и Е 332 са разрешени поединично или в комбинация в съответствие с границите, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| | | (44): В съответствие с количествата, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| **13.1.3** | **Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 2006/125/ЕО** | | | | |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| ▼M20 | Е 261 | Калиеви ацетати | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH<br>Период на прилагане:<br>от 6 февруари 2013 г. |
| ▼M2 | Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH, само L(+) изомера |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH, само L(+) изомера |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 300 | L-аскорбинова киселина | 200 | (18) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 301 | Натриев L-аскорбат | 200 | (18) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 302 | Калциев L-аскорбат | 200 | (18) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 304 (i) | L-аскорбил палмитат | 100 | (19) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | 100 | (19) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 307 | Алфа-токоферол | 100 | (19) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 308 | Гама-токоферол | 100 | (19) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 309 | Делта-токоферол | 100 | (19) | само храни на зърнена основа, съдържащи мазнини, включително бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 322 | Лецитини | 10 000 | | само бисквити и сухари, храни на зърнена основа, бебешки храни |
| | Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH, само L(+)изомера |
| | Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH, само L(+)изомера |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH, само L(+)изомера |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | 5 000 | (42) | само L(+)изомера; само бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 335 | Натриеви тартарати | 5 000 | (42) | само L(+)изомера; само бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 336 | Калиеви тартарати | 5 000 | (42) | само L(+)изомера; само бисквити и сухари и бебешки храни |
| | Е 338 | Фосфорна киселина | 1 000 | (4) | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | Е 339 | Натриеви фосфати | 1 000 | (4) (20) | само зърнени храни |
| | Е 340 | Калиеви фосфати | 1 000 | (4) (20) | само зърнени храни |
| | Е 341 | Калциеви фосфати | 1 000 | (4) (20) | само зърнени храни |
| | Е 341 | Калциеви фосфати | 1 000 | (4) | само в десерти на плодова основа |
| | Е 354 | Калциев тартарат | 5 000 | (42) | само L(+)изомера; само бисквити и сухари |
| | Е 400 | Алгинова киселина | 500 | (23) | само десерти и пудинги |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 401 | Натриев алгинат | 500 | (23) | само десерти и пудинги |
| | Е 402 | Калиев алгинат | 500 | (23) | само десерти и пудинги |
| | Е 404 | Калциев алгинат | 500 | (23) | само десерти и пудинги |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 10 000 | (21) | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 412 | Гума гуар | 10 000 | (21) | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | 10 000 | (21) | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 415 | Ксантанова гума | 10 000 | (21) | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 440 | Пектин | 10 000 | (21) | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 20 000 | (21) | само безглутенови храни на зърнена основа |
| | Е 412 | Гума гуар | 20 000 | (21) | само безглутенови храни на зърнена основа |
| | Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | 20 000 | (21) | само безглутенови храни на зърнена основа |
| | Е 415 | Ксантанова гума | 20 000 | (21) | само безглутенови храни на зърнена основа |
| | Е 440 | Пектин | 20 000 | (21) | само безглутенови храни на зърнена основа |
| | Е 450 | Дифосфати | 5 000 | (4) (42) | само бисквити и сухари |
| | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | (22) | само бисквити и сухари, храни на зърнена основа, бебешки храни |
| | Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | (22) | само бисквити и сухари, храни на зърнена основа, бебешки храни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 472b | Естери на млечната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | (22) | само бисквити и сухари, храни на зърнена основа, бебешки храни |
| | E 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | (22) | само бисквити и сухари, храни на зърнена основа, бебешки храни |
| | E 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | само като набухвател |
| | E 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | само като набухвател |
| | E 503 | Амониеви карбонати | *quantum satis* | | само като набухвател |
| | E 507 | Солна киселина | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | E 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | E 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | E 526 | Калциев хидроскид | *quantum satis* | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни, само за корекция на pH |
| | E 551 | Силициев диоксид | 2 000 | | само сухи зърнени храни |
| | E 575 | Глюконо-делта-лактон | 5 000 | (42) | само бисквити и сухари |
| | E 920 | L-цистеин | 1 000 | | само бисквити за кърмачета и малки деца |
| | E 1404 | Окислено нишесте | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | E 1410 | Мононишестен фосфат | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | E 1412 | Динишестен фосфат | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 1420 | Ацетилирано нишесте | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | 50 000 | | само преработени храни на зърнена основа и бебешки храни |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | 300 | (18) | само напитки на основата на плодове и зеленчуци, сокове и бебешки храни |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | 300 | (18) | само напитки на основата на плодове и зеленчуци, сокове и бебешки храни |
| | Е 302 | Калциев аскорбат | 300 | (18) | само напитки на основата на плодове и зеленчуци, сокове и бебешки храни |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | само храни на плодова основа с ниско съдържание на захар |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (18): Е 300, Е 301 и Е 302 са разрешени поединично или в комбинация, количествата са изразени като аскорбинова киселина. | | | |
| | | (19): Е 304, Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (20): Е 339, Е 340 и Е 341 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (22): Е 471, Е 472a, Е 472b и Е 472c са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (23): Е 400, Е 401, Е 402 и Е 404 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (42): Като остатък. | | | |
| 13.1.4 | **Други храни за малки деца** | | | | |
| | | Бележка: За производство на подкиселени млека могат да се използват непатогенни култури, произвеждащи L(+) млечна киселина. | | | |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | само L(+)изомера |
| | Е 304 (i) | L-аскорбил палмитат | 100 | (19) | |
| | Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | 100 | (19) | |
| | Е 307 | Алфа-токоферол | 100 | (19) | |
| | Е 308 | Гама-токоферол | 100 | (19) | |
| | Е 309 | Делта-токоферол | 100 | (19) | |
| | Е 322 | Лецитини | 10 000 | (14) | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |
| ▼M23 | Е 331 | Натриеви цитрати | 2 000 | (43) | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | (43) | |
| | Е 338 | Фосфорна киселина | | (1) (4) (44) | |
| ▼M2 | Е 339 | Натриеви фосфати | 1 000 | (1) (4) (15) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 340 | Калиеви фосфати | 1 000 | (1) (4) (15) | |
| | E 407 | Карагенан | 300 | | |
| | E 410 | Гума локуст бийн | 10 000 | (21) | |
| | E 412 | Гума гуар | 10 000 | (21) | |
| | E 414 | Гума арабика (акациева гума) | 10 000 | (21) | |
| | E 415 | Ксантанова гума | 10 000 | (21) | |
| | E 440 | Пектини | 5 000 | (21) | |
| | E 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 4 000 | (14) | |
| | E 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 7 500 | (14) | само когато се продава под формата на прах |
| | E 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 9 000 | (14) | само когато се продава под формата на течност, в която продуктите съдържат частично хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | E 473 | Захарозни естери на мастни киселини | 120 | (14) | само в продукти, съдържащи хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | E 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | E 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | E 503 | Амониеви карбонати | *quantum satis* | | |
| | E 507 | Солна киселина | *quantum satis* | | само за корекция на pH |
| | E 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | | само за корекция на pH |
| | E 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* | | само за корекция на pH |
| | E 1404 | Окислено нишесте | 50 000 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 1410 | Мононишестен фосфат | 50 000 | | |
| | Е 1412 | Динишестен фосфат | 50 000 | | |
| | Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | 50 000 | | |
| | Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | 50 000 | | |
| | Е 1420 | Ацетилирано нишесте | 50 000 | | |
| | Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | 50 000 | | |
| | Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | 50 000 | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (14): Ако в дадена храна са добавени повече от едно от веществата Е 322, Е 471, Е 472c и Е 473, максималното количество, определено за храната по отношение на всяко едно от тези вещества, се намалява съответно според общото наличие на останалите вещества в тази храна. | | | |
| | | (15): Е 339 и Е 340 са разрешени поединично или в комбинация в съответствие с границите, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО, 1999/21/ЕО. | | | |
| | | (16): Е 304, Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| ▼M23 | | (43): Е 331 и Е 332 са разрешени поединично или в комбинация и в съответствие с границите, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО и 1999/21/ЕО | | | |
| | | (44): В съответствие с границите, определени в директиви 2006/141/ЕО, 2006/125/ЕО и 1999/21/ЕО | | | |
| ▼M2 **13.1.5** | **Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО и специални храни за кърмачета** | | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **13.1.5.1** | **Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и специални храни за кърмачета** | | | | |
| | Прилагат се добавките от категории 13.1.1 и 13.1.2. | | | | |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | |
| | Е 304 (i) | L-аскорбил палмитат | 100 | | |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | | |
| | Е 338 | Фосфорна киселина | 1 000 | (1) (4) | само за корекция на pH |
| | Е 339 | Натриеви фосфати | 1 000 | (1) (4) (20) | |
| | Е 340 | Калиеви фосфати | 1 000 | (1) (4) (20) | |
| | Е 341 | Калциеви фосфати | 1 000 | (1) (4) (20) | |
| | Е 401 | Натриев алгинат | 1 000 | | от 4-месечна възраст нататък в специални хранителни продукти с адаптиран състав, който се изисква при метаболитни нарушения и за изцяло сондово хранене |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 200 | | от 12-месечна възраст нататък при специални диети, предназначени за малки деца с непоносимост към краве мляко или с вродени метаболитни нарушения |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 10 000 | | от раждането в продукти за ограничаване на гастро-езофагеалния рефлукс |
| | Е 412 | Гума гуар | 10 000 | | от раждането в продукти с течни храни за кърмачета, съдържащи хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | Е 415 | Ксантанова гума | 1 200 | | от раждането за използване в продукти на основата на аминокиселини или пептиди за използване при пациенти, които имат проблеми с увреждания на стомашно-чревния тракт, белтъчна малабсорбция или вродени нарушения на метаболизма |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 440 | Пектини | 10 000 | | от раждането в продукти, използвани в случай на стомашно-чревни нарушения |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | 10 000 | | от раждането, в продукти, използвани за диетично овладяване на метаболитни нарушения |
| ▼M2 | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | | от раждането в специализирани диети, по-специално тези, при които се избягва приемът на белтъци |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 7 500 | | само когато се продава под формата на прах; от раждането |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 9 000 | | само когато се продава под формата на течност; от раждането |
| | Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | 120 | | само продукти, съдържащи хидролизирани протеини, пептиди и аминокиселини |
| | Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | | само като набухвател |
| | Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | | само като набухвател |
| | Е 507 | Солна киселина | *quantum satis* | | само като набухвател |
| | Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | | само за корекция на pH |
| | Е 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* | | само за корекция на pH |
| | Е 526 | Калциев хидроскид | *quantum satis* | | само за корекция на pH |
| | Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | 20 000 | | само в храни за кърмачета и преходни храни |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (20): Е 339, Е 340 и Е 341 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **13.1.5.2** | **Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО** | | | | |
| ▼M23 | Прилагат се добавките от категория 13.1.2 и 13.1.3, с изключение на Е 270, Е 333, Е 341 | | | | |
| ▼M2 | Е 401 | Натриев алгинат | 1 000 | | от 4-месечна възраст нататък в специални хранителни продукти с адаптиран състав, който се изисква при метаболитни нарушения и за изцяло сондово хранене |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 200 | | от 12-месечна възраст нататък при специални диети, предназначени за малки деца с непоносимост към краве мляко или вродени метаболитни нарушения |
| | Е 410 | Гума локуст бийн | 10 000 | | от раждането в продукти за ограничаване на гастро-езофагеалния рефлукс |
| | Е 412 | Гума гуар | 10 000 | | от раждането, в продукти с течни храни за кърмачета, съдържащи хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини |
| | Е 415 | Ксантанова гума | 1 200 | | от раждането, за използване в продукти на основата на аминокиселини или пептиди за използване при пациенти, които имат проблеми с увреждания на стомашно-чревния тракт, белтъчна малабсорбция или вродени нарушения на метаболизма |
| | Е 440 | Пектини | 10 000 | | от раждането, в продукти, използвани в случай на стомашно-чревни нарушения |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | 10 000 | | от раждането, в продукти, използвани за диетично овладяване на метаболитни нарушения |
| ▼M2 | Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | 5 000 | | от раждането, в специализирани диети, по-специално тези, при които се избягва приемът на белтъци |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 7 500 | | само когато се продава под формата на прах; от раждането |
| | Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | 9 000 | | само когато се продава под формата на течност; от раждането |
| | Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | 120 | | само продукти, съдържащи хидролизирани протеини, пептиди и аминокиселини |
| | Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | 20 000 | | |
| **13.2** | **Диетични храни за специални медицински цели съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО (с изключение на продуктите от категория 13.1.5)** | | | | |
| | Продуктите в тази категория могат да съдържат и добавки, разрешени за съответстните категории храни. | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M50 Група III | | Оцветители с комбинирани максимални количества | 50 | (88) | |
| ▼M2 Група IV | | Полиоли | *quantum satis* | | |
| ▼M6 Е 104 | | Хинолиново жълто | 10 | (61) | |
| Е 110 | | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | |
| Е 124 | | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | |
| ▼M2 Е 160d | | Ликопен | 30 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 1 200 | | |
| | Е 406 | Агар | *quantum satis* | | само храни във вид на таблетки и филм таблетки |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | (1) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 1 000 | | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 2 000 | (1) | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 450 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 400 | (51) | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 200 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 330 | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 32 | | |
| | Е 962 | Сол от аспартам-ацесулфам | 450 | (11)а (49) (50) | |
| ▼M39 | Е 960 | Адвантам | 10 | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M50 | | (88): Максимално количество за алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 Карминова киселина, кармин ◄: 3 mg/kg само в течни топлинно обработени продукти. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 13.3 | **Диетични храни за хранителни режими за регулиране на телесното тегло, предназначени да заместят целия целодневен хранителен прием или единично хранене (целия дневен порцион или част от него)** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група III | Оцветители с комбиниирани максимални количества | 50 | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 30 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 1 200 | | |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 1 000 | (1) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 1 000 | | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 2 000 | (1) | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 450 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 800 | | |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 400 | (51) | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 240 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 320 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 270 | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 26 | | |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 450 | (11)a (49) (50) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M39 | Е 960 | Адвантам | 8 | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 13.4 | **Храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен, съгласно определението от Регламент (ЕО) № 41/2009** | | | | |
| | При продуктите в тази категория могат да се използват и добавките, разрешени в съответстващите им категории храни. | | | | |
| | Група I | Добавки | | | включително сухи макаронени изделия |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | В допълнение са разрешени всички добавки от еквивалентните продукти, съдържащи глутен. | | | | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| **14** | **Напитки** | | | | |
| **14.1** | **Безалкохолни напитки** | | | | |
| **14.1.1** | **Вода, включително натурална минерална вода, съгласно определението от Директива 2009/54/ЕИО, изворна вода и всички други видове бутилирана или пакетирана вода** | | | | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 500 | (1) (4) | само произведени трапезни води |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (48): Минералните соли, добавени към произведените трапезни води с цел стандартизация, не се класифицират като добавки. | | | |
| **14.1.2** | **Сокове от плодове съгласно определението от Директива 2001/112/ЕО и сокове от зеленчуци** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | само зеленчукови сокове |
| | Е 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | | само гроздов сок |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 500 | (1) (2) | само Sød … saft и sødet … saft |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | само гроздов сок, неферментирал, за обредни цели |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 200 | (1) (2) | само Sød … saft и sødet … saft |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 2 000 | (3) | само концентриран гроздов сок за приготвяне на вино в домашни условия |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само наливен сок от портокал, грейпфрут, ябълка и ананас в заведения за обществено хранене |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 350 | (3) | само сок от лимон и зелен лимон |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 70 | (3) | само гроздов сок, неферментирал, за обредни цели |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | 3 000 | | само сок от ананас |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | 3 000 | | |
| | Е 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* | | само гроздов сок |
| | Е 440 | Пектини | 3 000 | | само сок от ананас и маракуя |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | само сок от ананас и Sød … saft и sødet … saft |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| **14.1.3** | **Нектари от плодове съгласно определението от Директива 2001/112/ЕО, нектари от зеленчуци и сходни продукти** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | само нектари от зеленчуци, Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 250 | (1) (2) | само традиционни шведски плодови сиропи, максималното количество е приложимо, ако са използвани и Е 210 – 213, бензоена киселина — бензоати |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 300 | (1) (2) | само традиционни шведски и финландски плодови сиропи |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 150 | (1) (2) | само традиционни шведски и финландски плодови сиропи |
| | Е 270 | Млечна киселина | 5 000 | | |
| | Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | | само традиционни шведски и финландски плодови сиропи |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | 5 000 | | |
| | Е 440 | Пектини | 3 000 | | само ананас и маракуя |
| ▼M35 | Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | | само традиционни шведски и финландски плодови сиропи от цитруси |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 600 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 80 | (52) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 955 | Сукралоза | 300 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 30 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 100 | (60) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 20 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 6 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | **Ароматизирани напитки** | | | | |
| ▼M58 | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966 и Е 967 не могат да се използват<br>Е 968 не може да се използва, освен когато това е изрично предвидено в тази категория храни |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (74) | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | (25) | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | (25) (74) | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 20 | (61) | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти |

▼M6

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 10 | (61) | с изключение на шоколадово мляко и малцови продукти |
| ▼M2 | E 160d | Ликопен | 12 | | с изключение на разреждащи се напитки |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 250 | (1) (2) | максималното количество е приложимо, ако са използвани и E 210 – 213, бензоена киселина — бензоати |
| | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 300 | (1) (2) | с изключение на напитки на млечна основа |
| ▼M2 | E 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 150 | (1) (2) | с изключение на напитки на млечна основа |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 20 | (3) | само пренос от концентрати в безалкохолни ароматизирани напитки, съдържащи плодов сок |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само безалкохолни ароматизирани напитки, съдържащи най-малко 235 g/l глюкозен сироп |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 350 | (3) | само концентрати на основата на плодов сок, съдържащи не по-малко от 2,5 % ечемик (ечемична отвара) |
| | E 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 250 | (3) | само други концентрати на основата на плодови сокове или раздробени плодове; *capilé, groselha* |
| | E 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | |
| | E 297 | Фумарова киселина | 1 000 | | само инстантни прахове за напитки на плодова основа |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 700 | (1) (4) | |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 500 | (1) (4) | само спортни напитки |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 4 000 | (1) (4) | само спортни напитки, съдържащи суроватъчен протеин |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 20 000 | (1) (4) | само зеленчукови протеинови напитки |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 000 | (1) (4) | само шоколадови и малцови напитки на млечна основа |
| | Е 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 10 000 | (1) | само прахове за домашно приготвяне на напитки |
| | Е 363 | Сукцинова киселина | 3 000 | | само прахове за домашно приготвяне на напитки |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 300 | | |
| ▼M30 | Е 423 | Гума арабика, модифицирана с октенил-сукцинилова киселина | 1 000 | само в енергийни напитки и в напитки, съдържащи сок от плодове | |
| ▼M89 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 444 | Захароза ацетат изобутират | 300 | | само мътни напитки |
| | Е 445 | Глицеролови естери на дървесни смоли | 100 | | само мътни напитки |
| | Е 459 | Бета-циклодекстрин | 500 | | само ароматизирани прахообразни инстантни напитки |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | само напитки на основата на анасон, на млечна основа, какаови или бадемови |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 10 000 | (1) | само прахове за приготвяне на горещи напитки |
| | Е 481 - 482 | Натриеви и калциеви стеароил-2-лактилати | 2 000 | (1) | само прахове за приготвяне на горещи напитки |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 600 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 80 | (52) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | само *gaseosa*, нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 300 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 30 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар, с изключение на ароматизирани напитки на основата на мляко и производни на млякото |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само ароматизирани напитки на основата на мляко и производни на млякото, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 0,5 | | само безалкохолни ароматизирани напитки на водна основа, само като овкусител |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 80 | (60) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 961 | Неотам | 20 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M58 | Е 968 | Еритритол | 16 000 | | Само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар, само като овкусител |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 6 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | Е 999 | Куилая екстракт | 200 | (45) | |

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично.

(4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$.

(11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам.

(49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950).

(50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| | | ▼M6 (25): Количествата от всеки от оцветителите E 122 и E 155 не може да превишават 50 mg/kg или mg/l. | | | |
| | | ▼M2 (45): Изчислено като безводен екстракт. | | | |
| | | ▼M5 (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| | | ▼M6 (61): Общото количество E 104, E 110, E 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| | | ▼M7 (74): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 15 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 **14.1.5** | **Кафе, чай, билкови и плодови отвари, цикория; екстракти от чай, билкови и плодови отвари и от цикория; чаени, растителни, плодови и зърнени продукти за отвари, както и смеси и инстантни смеси от тези продукти** | | | | |
| **14.1.5.1** | **Кафе, екстракти от кафе** | | | | |
| | E 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само кафеени зърна, като глазиращ агент |
| | E 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само кафеени зърна, като глазиращ агент |
| | E 903 | Карнаубов восък | 200 | | само кафеени зърна, като глазиращ агент |
| | E 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само кафеени зърна, като глазиращ агент |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.5.2** | **Други** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | с изключение на неароматизиран чай на листа; включително ароматизирано инстантно кафе; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 и E 968 не могат да се използват в напитки |
| ▼M76 | E 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 600 | (1) (2) | само течни чаени концентрати и течни концентрати на плодови и билкови настойки |
| ▼M2 | E 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | само течен чаен концентрат |
| | E 297 | Фумарова киселина | 1 000 | | само инстантни продукти за приготвяне на ароматизиран чай и билкови отвари |
| | E 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 2 000 | (1) (4) | само напитки на основата на кафе за монетни автомати; инстантен чай и инстантни билкови настойки |
| | E 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 10 000 | (1) | само прахове за домашно приготвяне на напитки |
| | E 363 | Сукцинова киселина | 3 000 | | само прахове за домашно приготвяне на напитки |
| | E 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 1 000 | (1) | само течно кафе в консервени кутии |
| | E 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 10 000 | (1) | само прахове за приготвяне на горещи напитки |
| | E 481 - 482 | Натриев и калциев стеароил-2-лактилат | 2 000 | (1) | само прахове за приготвяне на горещи напитки |
| | E 491 - 495 | Сорбитанови естери | 500 | (1) | само течни чаени концентрати и течни концентрати на плодови и билкови настойки |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M63 | Е 960 | Стевиолови гликозиди | 30 | (60) (93) | само напитки кафе, чай и билкови настойки, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 960 | Стевиолови гликозиди | 30 | (60) (93) | само ароматизирани продукти инстантно кафе и инстантно капучино, нискоенергийни или без добавена захар |
| | Е 960 | Стевиолови гликозиди | 20 | (60) (93) | само напитки на основата на малц и ароматизирани с шоколад/капучино, нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| ▼M63 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| | | (93): Максималното количество се отнася за готови за пиене продукти (напр. в консервни кутии) и за техните смеси и концентрати, приготвени и готови за консумация. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **14.2** | **Алкохолни напитки, включително техни еквиваленти без съдържание на алкохол или с нискоалкохолно съдържание** | | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | **Пиво и малцови напитки** | | | | |
| ▼M40 | Е 150a, b, d | Обикновен карамел, основен сулфит карамел и амониев сулфит карамел | quantum satis | | |
| | Е 150c | Амониев карамел | 6 000 | | |
| | Е 150c | Амониев карамел | 9 500 | | Само „Bière de table/Tafelbier/Table beer“ (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %); кафяв ейл, портър, тъмно силно пиво („stout“) и стар ейл |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 200 | (1) (2) | само безалкохолно пиво; пиво в бурета, съдържащо над 0,5 % добавени ферментиращи захари и/или плодови сокове или концентрати |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | само пиво в бурета, съдържащо над 0,5 % добавени ферментиращи захари и/или плодови сокове или концентрати |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 20 | (3) | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | | само пиво с вторична ферментация в бурето |
| | Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | | |
| | Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | | |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 100 | | |
| | Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| | Е 951 | Аспартам | 600 | | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 80 | (52) | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| | Е 955 | Сукралоза | 250 | | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 10 | | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 70 | (60) | само безалкохолно пиво или пиво с алкохолно съдържание по-малко от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на „Obergäriges Einfachbier“; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 20 | | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)a (49) (50) | само безалкохолно пиво или със съдържание на алкохол не по-голямо от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на Obergäriges Einfachbier; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 6 | | само безалкохолно пиво или пиво с алкохолно съдържание по-малко от 1,2 об. %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (първоначално съдържание на неферментирало пиво по-малко от 6 %), с изключение на „Obergäriges Einfachbier“; пиво с минимална киселинност от 30 милиеквивалента, изразена като NaOH; тъмно пиво от типа „oud bruin“ |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 25 | (52) | само нискоенергийно пиво |
| | Е 951 | Аспартам | 25 | | само нискоенергийно пиво |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 955 | Сукралоза | 10 | | само нискоенергийно пиво |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 10 | | само нискоенергийно пиво |
| | Е 961 | Неотам | 1 | | само нискоенергийно пиво |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 25 | (11)б (49) (50) | само нискоенергийно пиво |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 0,5 | | само нискоенергийно пиво |
| ▼M9 | Е 1105 | Лизозим | *quantum satis* | | само в пиво, което няма да бъде подложено нито на пастьоризация, нито на стерилна филтрация<br>Период на прилагане:<br>От 25 юни 2012 г. |
| ▼M8 | Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* | | само нискоенергийно и нискоалкохолно пиво<br>Период на прилагане:<br>От 25 юни 2012 г. |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 14.2.2 | **Вино и други продукти съгласно определението от Регламент (ЕО) № 1234/2007 и техни еквиваленти без съдържание на алкохол** | | | | |
| | Използването на добавки е разрешено в съответствие с Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета, Решение 2006/232/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията и техните мерки за изпълнение. | | | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | само безалкохолни |
| ▼M11 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 200 | (1) (2) | само безалкохолни<br>Период на прилагане:<br>От 19 юли 2012 г. |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | само безалкохолни |
| | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | само безалкохолни |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| **14.2.3** | **Ябълково и крушово вино** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на *cidre bouché* |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | | с изключение на *cidre bouché* |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 25 | (64) | с изключение на cidre bouché |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (64) | с изключение на cidre bouché |
| ▼M2 | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | с изключение на *cidre bouché* |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | |
| | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 100 | | с изключение на *cidre bouché* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | | с изключение на *cidre bouché* |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 600 | | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 80 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 50 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 20 | | |
| | Е 961 | Неотам | 20 | | |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 6 | | |
| ▼M2 | Е 999 | Куилая екстракт | 200 | (45) | с изключение на *cidre bouché* |

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично.

(4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$.

(11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам.

(49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950).

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| | | (45): Изчислено като безводен екстракт. | | | |
| ▼M6 | | (64): Общото количество Е 104, Е 110 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 14.2.4 | **Плодови вина и *made wine*** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |
| ▼M24 | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | С изключение на *wino owocowe markowe* |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | | С изключение на *wino owocowe markowe* |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 20 | (61) | |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 1 | (61) | |
| ▼M24 | Е 160d | Ликопен | 10 | | С изключение на *wino owocowe markowe* |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 260 | (3) | само *made wine* |
| ▼M24 | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | Само плодови вина, вина с намалено съдържание на алкохол, *wino owocowe markowe*, *wino owocowe wzmocnione*, *wino owocowe aromatyzowane*, *wino z soku winogronowego* и *aromatyzowane wino z soku winogronowego* |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| ▼M24 | Е 353 | Метавинена киселина | 100 | | Само *made wine u wino z soku winogronowego* и *aromatyzowane wino z soku winogronowego* |
| ▼M2 | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | | |
| ▼M24 | Е 1105 | Лизозим | *quantum satis* | | Само *wino z soku winogronowego* и *aromatyzowane wino z soku winogronowego* |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 14.2.5 | **Медовина** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M76 | | | | | |
| | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | |
| ▼M2 | | | | | |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (24) | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| 14.2.6 | **Спиртни напитки съгласно определението от Регламент (ЕО) № 110/2008** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | с изключение на *whisky* или *whiskey*; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 и E 968 не могат да се използват, освен в ликьори |
| ▼M23 | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | с изключение на: спиртни напитки съгласно определението от член 5, параграф 1 и търговски наименования, посочени в параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà |
| ▼M44 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (87) | с изключение на: спиртни напитки съгласно определението от член 5, параграф 1 и търговски наименования, посочени в параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. |
| ▼M23 | E 104 | Хинолин жълто | 180 | (61) | с изключение на: спиртни напитки съгласно определението от член 5, параграф 1 и търговски наименования, посочени в параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. |

▼M23

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/жълто-оранжев S | 100 | (61) | с изключение на: спиртни напитки съгласно определението от член 5, параграф 1 и търговски наименования, посочени в параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. |
| | E 123 | Амарант | 30 | | с изключение на: спиртни напитки съгласно определението от член 5, параграф 1 и търговски наименования, посочени в параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. |
| | E 124 | Понсо 4R, кохинил червено A | 170 | (61) | с изключение на: спиртни напитки съгласно определението от член 5, параграф 1 и търговски наименования, посочени в параграфи 1—14 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. |
| | E 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | с изключение на: плодови спиртни напитки, дестилатни спиртни напитки (предхождани от името на плода), получени чрез накисване и дестилация, Geist (с името на използвания плод или суровина), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. Whisky и whiskey може да съдържа само E 150a. |
| ▼M2 | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | само ликьори |
| | E 174 | Сребро | *quantum satis* | | само ликьори |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 175 | Злато | *quantum satis* | | само ликьори |
| | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само дестилирани алкохолни напитки, съдържащи цели круши |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | с изключение на: whisky и whiskey |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 10 000 | | само емулгирани ликьори |
| | Е 416 | Гума карая | 10 000 | | само ликьори на яйчна основа |
| | Е 445 | Глицеролови естери на дървесни смоли | 100 | | само мътни спиртни напитки |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | с изключение на: whisky и whiskey |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 5 000 | | само емулгирани ликьори |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 8 000 | (1) | само емулгирани ликьори |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| ▼M23 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M44 | | (87): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2.7** | **Ароматизирани продукти на винена основа съгласно определението от Регламент (ЕИО) № 1601/91** | | | | |
| **14.2.7.1** | **Ароматизирани вина** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |
| ▼M53 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 150a-d | Карамели | *quantum satis* | | |
| | Е 100 | Куркумин | 100 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |
| | Е 101 | Рибофлавини | 100 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |
| | Е 102 | Тартразин | 100 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 50 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |
| ▼M53 | _____ | | | | |
| ▼M6 | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 50 | (27) | само *bitter vino* |
| ▼M44 | ►**M81** Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (26) (27) (87) | само *americano, bitter vino* |
| ▼M2 | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 100 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |
| | Е 123 | Амарант | 100 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M6 | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 50 | (26) (27) | само *americano, bitter vino* |
| ▼M53 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | 100 | (27) | само *bitter vino* |
| | Е 123 | Амарант | 30 | | само аперитивни вина |
| ▼M23 | _____ | | | | |
| ▼M53 | _____ | | | | |
| | Е 163 | Антоцианини | quantum satis | | само *americano* |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | |
| ▼M36 | Е 220 - 228 | Серен диоксид и сулфити | 200 | (3) | |
| ▼M2 | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M36 | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, предоставено от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M2 | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| | | (26): При *americano* E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| | | (27): При *amebitter vino* E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество E 104, E 110, E 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M44 | | (87): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 E 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 14.2.7.2 | **Ароматизирани напитки на винена основа** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |
| ▼M53 | _____ | | | | |
| ▼M2 | Е 100 | Куркумин | 100 | (28) | само *bitter soda* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 101 | Рибофлавини | 100 | (28) | само *bitter soda* |
| | Е 102 | Тартразин | 100 | (28) | само *bitter soda* |
| ▼M53 | Е 104 | Хинолиново жълто | 50 | (61) | само *bitter soda* |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 50 | (61) | само *bitter soda* |
| ▼M44 | ►M81 Е 120 | Карминова киселина, кармин ◄ | 100 | (28) (87) | само *bitter soda* |
| ▼M2 | Е 122 | Азорубин, кармоизин | 100 | (28) | само *bitter soda* |
| | Е 123 | Амарант | 100 | (28) | само *bitter soda* |
| ▼M53 | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 50 | (61) | само *bitter soda* |
| ▼M2 | Е 129 | Алура червено АС | 100 | (28) | само *bitter soda* |
| ▼M53 | Е 150a-d | Карамели | quantum satis | | с изключение на *sangria, clarea, zurra* |
| | ———————— | | | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | |
| ▼M36 | Е 220 - 228 | Серен диоксид и сулфити | 200 | (3) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M36 | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, предоставено от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M2 | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| | | (28): При *bitter soda* Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124, Е 129 са разрешени поединично или в комбинация. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M44 | | (87): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 14.2.7.3 | **Ароматизирани коктейли от лозаро-винарски продукти** | | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група I | Добавки | | | Е 420, Е 421, Е 953, Е 965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могат да се използват |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M44 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (87) | |
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 50 | (61) | |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 50 | (61) | |
| | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 50 | (61) | |
| ▼M2 | Е 160d | Ликопен | 10 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | |
| ▼M36 | Е 220 - 228 | Серен диоксид и сулфити | 200 | (3) | |
| ▼M2 | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M36 | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, предоставено от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M2 | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество E 104, E 110, E 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M44 | | (87): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 E 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 14.2.8 | **Други алкохолни напитки, включително смеси от алкохолни напитки и безалкохолни напитки и спиртни напитки с алкохолно съдържание по-малко от 15 %** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 и E 968 не могат да се използват |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| ▼M44 | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (87) | Само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 %, *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* и *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M6 | Е 104 | Хинолиново жълто | 180 | (61) | само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| | Е 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 100 | (61) | само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| ▼M24 | Е 123 | Амарант | 30 | | Само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 %, *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* и *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |
| ▼M6 | Е 124 | Понсо 4R, Кохинил червено А | 170 | (61) | само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| ▼M2 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| | Е 160d | Ликопен | 30 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 200 | (1) (2) | Само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 %, *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* и *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 200 | (1) (2) | само алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| ▼M24 | Е 220 — 228 | Серен диоксид — сулфити | 200 | (3) | Само *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* и *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |
| ▼M17 | Е 220-228 | Серен диоксид — сулфити | 20 | (3) | само в напитки на основата на ферментирала гроздова мъст<br>Период на прилагане:<br>от 25 декември 2012 г. |
| ▼M19 | Е 242 | Диметил дикарбонат | 250 | (24) | Период на прилагане:<br>От 28 декември 2012 г. |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 1 000 | (1) (4) | |
| ▼M24 | Е 353 | Метавинена киселина | 100 | | Само *nalewka na winie z soku winogronowego* и *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M17 | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 100 | | само в напитки на основата на ферментирала гроздова мъст<br>Период на прилагане:<br>от 25 декември 2012 г. |
| ▼M2 | Е 444 | Захароза ацетат изобутират | 300 | | само ароматизирани мътни алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| | Е 445 | Глицеролови естери на дървесни смоли | 100 | | само ароматизирани мътни алкохолни напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 8 000 | (1) | само ароматизирани напитки с алкохолно съдържание под 15 % |
| ▼M28 | Е 499 | Богати на стигмастерол растителни стероли | 80 | (80) | Само при готови за замразяване алкохолни коктейли на водна основа |
| | Е 499 | Богати на стигмастерол растителни стероли | 800 | (80) | Само при готови за замразяване алкохолни коктейли на сметанова основа |
| ▼M2 | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 600 | | |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само смеси на алкохолни напитки с безалкохолни напитки |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 80 | (52) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 955 | Сукралоза | 250 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 30 | | |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 150 | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 20 | | |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)a (49) (50) | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 6 | | |
| ▼M24 | Е 1105 | Лизозим | *quantum satis* | | Само *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* и *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| ▼M17 | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| ▼M2 | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (24): Влагано количество, остатъци не се откриват. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M28 | | (80): Изискванията за етикетиране, определени с Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 97, 1.4.2004 г., стр. 44), не се прилагат. | | | |
| ▼M44 | | (87): Максимално количество алуминий с произход от съдържащи алуминий лакове от ►M81 Е 120 карминова киселина, кармин ◄ 1,5 mg/kg. Не се допуска употребата на други съдържащи алуминий лакове. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| **15** | **Готови за консумация соленки и снаксове** | | | | |
| **15.1** | **Снаксове на картофена, зърнена, брашнена или нишестена основа** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (71) | Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | | с изключение на екструдирани или експандирани несладки снаксове<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | (71) | с изключение на екструдирани или експандирани несладки снаксове<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | | само екструдирани или експандирани несладки снаксове<br>Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 200 | (71) | само екструдирани или експандирани несладки снаксове<br>Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | с изключение на екструдирани или експандирани несладки снаксове |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 20 | | само екструдирани или експандирани несладки снаксове |
| | Е 160d | Ликопен | 30 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 202; 214 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; р-хидроксибензоати | 1 000 | (1) (2) (5) | |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само снаксове на зърнена и картофена основа |
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) | само снаксови храни на основата на зърнени храни |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 50 | (41) (46) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 3 000 | | само снаксове на зърнена и картофена основа |
| | Е 416 | Гума карая | 5 000 | | само снаксове на зърнена и картофена основа |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 2 000 | (1) | само снаксове на зърнена основа |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | (1) | само снаксове на зърнена и картофена основа |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращи агенти |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращи агенти |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 200 | | само като глазиращи агенти |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращи агенти |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 500 | | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 200 | | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M78 | Е 957 | Тауматин | 5 | | само като овкусител |
| ▼M2 | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 20 | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 18 | | |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)б (49) (50) | |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 5 | | |
| ▼M2 | | | | | |

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично.

(4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$.

(5): Е 214 – 219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg.

(11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам.

(41): Изразено на основата на мазнина.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M7 | | (71): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 30 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M2 | | | | | |
| 15.2 | **Обработени ядки** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители при *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | | само ядки със солено покритие |
| | Е 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | само ядки със солено покритие |
| | Е 160d | Ликопен | 30 | | |
| ▼M76 | Е 200 - 202; 214 - 219 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; р-хидроксибензоати | 1 000 | (1) (2) (5) | само ядки с покритие |
| ▼M2 | Е 220 - 228 | Серен диоксид — сулфити | 50 | (3) | само мариновани ядки |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M82 | Е 310 - 320 | Пропил галат, ТБХК и БХА | 200 | (1) (13) | |
| ▼M2 | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 5 000 | (1) (4) | |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 200 | (41) (46) | |
| | Е 416 | Гума карая | 10 000 | | само покрития за ядки |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | само като глазиращи агенти |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | само като глазиращи агенти |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 200 | | само като глазиращи агенти |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | само като глазиращи агенти |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 500 | | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | |
| | Е 955 | Сукралоза | 200 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 20 | (60) | |
| ▼M2 | Е 961 | Неотам | 18 | | |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)б (49) (50) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 5 | | |
| ▼M2 | | (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. | | | |
| | | (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. | | | |
| | | (3): Максималните количества са изразени като $SO_2$ и се отнасят до общото количество, налично от всички източници; съдържание на $SO_2$ до 10 mg/kg или 10 mg/l не се счита за налично. | | | |
| | | (4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$. | | | |
| | | (5): Е 214 – 219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg. | | | |
| | | (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. | | | |
| | | (13): Максимално количество, изразено в мазнина. | | | |
| | | (41): Изразено на основата на мазнина | | | |
| | | (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). | | | |
| | | (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. | | | |
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| | | (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M2 | **Десерти, с изключение на продуктите, обхванати в категории 1, 3 и 4** | | | | |



02008R1333 — BG — 19.03.2020 — 042.001 — 298

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група I | Добавки | | | |
| ▼M7 | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (74) | Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | | Период на прилагане:<br>до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 150 | (74) | Период на прилагане:<br>от 1 август 2014 г. |
| ▼M2 | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | само нискоенергийни или без добавена захар |
| ▼M6 | E 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 5 | (61) | |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | |
| ▼M2 | E 160b | Анато, биксин, норбиксин | 10 | | |
| | E 160d | Ликопен | 30 | | |
| ▼M76 | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 1 000 | (1) (2) | само *frugtgrød, rote Grütze* и *Pasha* |
| | E 200 - 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат | 2 000 | (1) (2) | само *ostkaka* |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M76 | Е 200 - 213 | Сорбинова киселина — калиев сорбат; Бензоена киселина — бензоати | 300 | (1) (2) | само десерти на млечна основа без топлинна обработка |
| ▼M2 | Е 210 - 213 | Бензоена киселина — бензоати | 500 | (1) (2) | само *frugtgrød* и *rote Grütze* |
| | Е 234 | Низин | 3 | | само пудинги от грис и тапиока и други подобни продукти |
| | Е 280 - 283 | Пропионова киселина — пропионати | 1 000 | (1) (6) | само *Christmas pudding* |
| | Е 297 | Фумарова киселина | 4 000 | | само гелообразни десерти, плодово ароматизирани десерти, сухи прахообразни смеси за десерти |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 3 000 | (1) (4) | |
| | Е 338 - 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | 7 000 | (1) (4) | сухи прахообразни смеси за десерти |
| | Е 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 1 000 | (1) | сухи прахообразни смеси за десерти |
| | Е 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 6 000 | (1) | само гелообразни десерти |
| | Е 355 - 357 | Адипинова киселина — адипати | 1 000 | (1) | само плодово ароматизирани десерти |
| | Е 363 | Сукцинова киселина | 6 000 | | |
| | Е 416 | Гума карая | 6 000 | | |
| | Е 427 | Гума касия | 2 500 | | само десерти на млечна основа и подобни продукти |
| | Е 432 - 436 | Полисорбати | 3 000 | (1) | |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 473 - 474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | 5 000 | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | 2 000 | | |
| | Е 477 | Пропан-1,2-диол естери на мастни киселини | 5 000 | | |
| | Е 481 - 482 | Стеароил-2-лактилати | 5 000 | (1) | |
| | Е 483 | Стеарил тартарат | 5 000 | | |
| | Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | 5 000 | (1) | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 951 | Аспартам | 1 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 250 | (51) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 100 | (52) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 955 | Сукралоза | 400 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 957 | Тауматин | 5 | | само като овкусител |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M5 | Е 960 | Стевиол гликозиди | 100 | (60) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 961 | Неотам | 32 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M14 | Е 964 | Полиглицитолов сироп | 300 000 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар<br>Период на прилагане:<br>От 29 ноември 2012 г. |
| ▼M39 | Е 969 | Адвантам | 10 | | само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар |
| ▼M2 | | | | | |

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(4): Максималното количество е изразено като $P_2O_5$.

(6): Пропионовата киселина и нейните соли могат да присъстват в определени ферментирали продукти, получени в резултат от ферментационния процес съгласно добрата производствена практика при производството им.

(11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам.

(49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950).

(50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951.

(51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. | | | |
| ▼M5 | | (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. | | | |
| ▼M6 | | (61): Общото количество E 104, E 110, E 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M7 | | (74): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 15 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M89 | | | | | |
| 17 | **Хранителни добавки съгласно определението от Директива 2002/46/ЕО** | | | | |
| | УВОДНА ЧАСТ, ПРИЛАГА СЕ ЗА ВСИЧКИ ПОДКАТЕГОРИИ | | | | |
| | Посочените максимални влагани количества за оцветителите, полиолите и подсладителите и за E 200—213, E 338—452, E 405, E 416, E 432—436, E 459, E 468, E 473—475, E 491—495, E 551—553, E 901—904, E 961, E 1201—1204, E 1505 и E 1521 се отнасят за готовите за консумация хранителни добавки, приготвени съгласно инструкциите за употреба, предоставени от производителя.<br>Коефициентът на разреждане за хранителните добавки, които трябва да бъдат разредени или разтворени, трябва да се посочи заедно с инструкциите за употреба. | | | | |
| ▼M83 | | | | | |
| 17.1 | **Хранителни добавки, предлагани в твърдо състояние, с изключение на хранителните добавки за кърмачета и малки деца** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | E 410, E 412, E 415, E 417 и E 425 не могат да се използват за получаване на дехидратирани хранителни добавки, предназначени да се рехидратират при поглъщане. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 300 | (69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |

▼M83

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| | E 104 | Хинолиново жълто | 35 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 104 | Хинолиново жълто | 35 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г.<br>с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | E 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г.<br>само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 35 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 35 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г.<br>с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г.<br>само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | E 160d | Ликопен | 30 | | |
| | E 200—213 | Сорбинова киселина — сорбати; Бензоена киселина — бензоати | 1 000 | (1) (2) | само хранителни добавки, предлагани в суха форма и съдържащи препарати от витамин A и комбинации на витамини A и D, с изключение на тези във форма, подходяща за дъвчене |
| | E 310—321 | Пропил галати, ТБХК и БХА и БХТ | 400 | (1) | |
| | E 338—452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | *quantum satis* | | |
| | E 392 | Екстракти от розмарин | 400 | (46) | |
| | E 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 1 000 | | |
| | E 416 | Гума карая | *quantum satis* | | |

▼M83

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M89 _____ ▼M83 | | | | | |
| | Е 432—436 | Полисорбати | *quantum satis* | | |
| | Е 459 | Бета-циклодекстрин | *quantum satis* | | само хранителни добавки под формата на таблетки и филм таблетки |
| | Е 468 | Напречно свързана натриева карбокси метил целулоза | 30 000 | | с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 473—474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | *quantum satis* | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 491—495 | Сорбитанови естери | *quantum satis* | (1) | |
| | Е 551—559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551—553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. |
| | Е 900 | Диметилполисилоксан | 10 | (91) | Само хранителни добавки под формата на ефервесцентни таблетки |
| | Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | | |
| | Е 902 | Канделилов восък | *quantum satis* | | |
| | Е 903 | Карнаубов восък | 200 | | |
| | Е 904 | Шеллак | *quantum satis* | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 500 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 2 000 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 951 | Аспартам | 2 000 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 5 500 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |

▼M83

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 500 | (51) | |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 1 250 | (51) | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 500 | (52) | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 1 200 | (52) | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 955 | Сукралоза | 800 | | |
| | Е 955 | Сукралоза | 2 400 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 957 | Тауматин | 400 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 100 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 400 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 960 | Стевиол гликозиди | 670 | (60) | |
| | Е 960 | Стевиол гликозиди | 1 800 | (60) | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 961 | Неотам | 60 | | |
| | Е 961 | Неотам | 185 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само като овкусител, с изключение на хранителните добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само хранителни добавки на основата на витамини и/или минерали, във форма, подходяща за дъвчене, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 500 | (11)а (49) (50) | |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 2 000 | (11)а (49) (50) | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 969 | Адвантам | 20 | | |
| | Е 969 | Адвантам | 55 | | само хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 1201 | Поливинилпиролидон | *quantum satis* | | само хранителни добавки под формата на таблетки и филм таблетки |
| | Е 1202 | Поливинилполипиролидон | *quantum satis* | | само хранителни добавки под формата на таблетки и филм таблетки |
| | Е 1203 | Поливинил алкохол (PVA) | 18 000 | | само хранителни добавки под формата на ампули и таблетки |

▼M83

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 1204 | Пулулан | *quantum satis* | | само хранителни добавки под формата на ампули и таблетки |
| | Е 1205 | Основен метакрилат кополимер | 100 000 | | с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 1206 | Неутрален метакрилат кополимер | 200 000 | | с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 1207 | Анионен метакрилат кополимер | 100 000 | | с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 1208 | Съполимер на винилпиролидон и винилацетат | 100 000 | | с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 1209 | Съполимер на поливинилов алкохол, присаден върху полиетиленгликол | 100 000 | | с изключение на хранителни добавки във форма, подходяща за дъвчене |
| | Е 1505 | Триетил цитрат | 3 500 | | само хранителни добавки под формата на ампули и таблетки |
| | Е 1521 | Полиетиленгликол | 10 000 | | само хранителни добавки под формата на ампули и таблетки |

▼M2

| |
|---|
| (1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация. |
| (2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина. |
| (11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам. |
| (49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950). |
| (50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951. |
| (51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина. |
| (52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид. |
| (46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина. |

▼M5

| |
|---|
| (60): Изразено като еквиваленти на стевиол. |

▼M6

| |
|---|
| (61): Общото количество Е 104, Е 110, Е 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III |

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M7 | | (69): Максимално количество алуминий от всички съдържащи алуминий лакове 150 mg/kg. За целите на член 22, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 посоченото максимално количество се прилага от 1 февруари 2013 г. | | | |
| ▼M53 | | (91): Максималното количество се отнася за разтворената хранителна добавка, която е готова за консумация, когато е разредена в 200 ml вода | | | |
| ▼M83 | | | | | |
| 17.2 | **Хранителни добавки, предлагани в течно състояние, с изключение на хранителните добавки за кърмачета и малки деца** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 юли 2014 г. |
| | Група II | Оцветители *quantum satis* | *quantum satis* | (69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г.<br>само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Група III | Оцветители с комбинирани максимални количества | 100 | | |
| | Група IV | Полиоли | *quantum satis* | | |
| | E 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 104 | Хинолиново жълто | 10 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 110 | Сънсет жълто FCF/Жълто-оранжев S | 10 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61) | Период на прилагане: от 1 януари 2014 г. до 31 юли 2014 г. |
| | E 124 | Понсо 4R, Кохинил червено A | 10 | (61)(69) | Период на прилагане: от 1 август 2014 г. |
| | E 160d | Ликопен | 30 | | |
| | E 200—213 | Сорбинова киселина — сорбати; Бензоена киселина — бензоати | 2 000 | (1) (2) | с изключение на хранителни добавки под формата на сироп |
| | E 310—321 | Пропил галати, ТБХК и БХА и БХТ | 400 | (1) | |

▼M83

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 338—452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати | *quantum satis* | | |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 400 | (46) | |
| | Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | 1 000 | | |
| | Е 416 | Гума карая | *quantum satis* | | |
| ▼M89 ▼M83 | _____ | | | | |
| | Е 432—436 | Полисорбати | *quantum satis* | | |
| | Е 473—474 | Захарозни естери на мастни киселини — захароглицериди | *quantum satis* | (1) | |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | *quantum satis* | | |
| | Е 491—495 | Сорбитанови естери | *quantum satis* | (1) | |
| | Е 551—559 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | Период на прилагане: до 31 януари 2014 г. |
| | Е 551—553 | Силициев диоксид — силикати | *quantum satis* | | Период на прилагане: от 1 февруари 2014 г. |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 350 | | |
| | Е 950 | Ацесулфам К | 2 000 | | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 951 | Аспартам | 600 | | |
| | Е 951 | Аспартам | 5 500 | | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 400 | (51) | |
| | Е 952 | Цикламова киселина и нейните Na и Ca соли | 1 250 | (51) | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 80 | (52) | |
| | Е 954 | Захарин и неговите Na, K и Ca соли | 1 200 | (52) | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 955 | Сукралоза | 240 | | |
| | Е 955 | Сукралоза | 2 400 | | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 957 | Тауматин | 400 | | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 50 | | |
| | Е 959 | Неохесперидин DC | 400 | | само хранителни добавки под формата на сироп |

▼M83

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 960 | Стевиол гликозиди | 200 | (60) | |
| | Е 960 | Стевиол гликозиди | 1 800 | (60) | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 961 | Неотам | 20 | | |
| | Е 961 | Неотам | 185 | | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само като овкусител, с изключение на хранителните добавки под формата на сироп |
| | Е 961 | Неотам | 2 | | само хранителни добавки на основата на витамини и/или минерали, под формата на сироп, като овкусител |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 350 | (11)а (49) (50) | |
| | Е 962 | Сол на аспартам-ацесулфам | 2 000 | (11)а (49) (50) | само хранителни добавки под формата на сироп |
| | Е 969 | Адвантам | 6 | | |
| | Е 969 | Адвантам | 55 | | само хранителни добавки под формата на сироп |

▼M2

(1): Добавките могат да бъдат добавяни поединично или в комбинация.

(2): Максималното количество се отнася за сумата, като количествата са изразени като свободна киселина.

(11): Количествата са изразени като а) еквивалент на ацесулфам К или б) еквивалент на аспартам.

(49): Максималните количества на употреба са получени от максималните количества на употреба за съставните ѝ части — аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950).

(50): Количествата за Е 951 и Е 950 не могат да бъдат превишавани поради използването на сол на аспартам-ацесулфам, било то поединично или в комбинация с Е 950 или Е 951.

(51): Максималните количества на употреба са изразени като свободна киселина.

(52): Максималните количества на употреба са изразени като свободен имид.

(46): Като сбор от карнозол и карнозна киселина.

▼M5

(60): Изразено като еквиваленти на стевиол.

▼M2

| Номер на категорията | Е-номер | Наименование | Максимално ниво (mg/l или mg/kg, както е целесъобразно) | Бележки под линия | Ограничения/изключения |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M6 | | (61): Общото количество E 104, E 110, E 124 и оцветителите в група III не трябва да надхвърлят максимума, предвиден за група III | | | |
| ▼M2 ▼C4 _____ | | | | | |
| ▼M2 **18** | **Преработени храни, необхванати от категории 1—17, с изключение на храните за кърмачета и малки деца** | | | | |
| | Група I | Добавки | | | |

▼M4

*ПРИЛОЖЕНИЕ III*

**Списък на Съюза на добавките в храните, включително носители, одобрени за използване в добавки в храните, ензими в храните, ароматизанти в храните и хранителни вещества, и на условията за тяхната употреба**

*Определения*

1. „Хранителни вещества“ за целите на настоящото приложение означава витамини, минерали и други вещества, добавяни с хранителна цел, както и вещества, добавяни заради физиологични цели, които са обхванати от Регламент (ЕО) № 1925/2006, Директива 2002/46/ЕО, Директива 2009/39/ЕО и Регламент (ЕО) № 953/2009.

2. „Препарат“ за целите на настоящото приложение означава смес, състояща се от една или няколко добавки в храните, ензими в храните и/или хранителни вещества, в която са въведени вещества като добавки в храните и/или други хранителни съставки с цел да се улесни съхранението, продажбата, стандартизацията, разреждането или разтварянето ѝ.

ЧАСТ 1

**Носители в добавки в храните**

| Е-номер на носителя | Наименование на носителя | Максимално количество | Добавки в храните, към които може да бъде добавян носителят |
|---|---|---|---|
| Е 1520 | Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол) | 1 000 mg/kg в крайния хранителен продукт (като пренасяне) [1] | Оцветители, емулгатори и антиоксиданти |
| Е 422 | Глицерол | *quantum satis* | Всички добавки в храните |
| Е 420 | Сорбитол | | |
| Е 421 | Манитол | | |
| Е 953 | Изомалт | | |
| Е 965 | Малтитол | | |
| Е 966 | Лактитол | | |
| Е 967 | Ксилитол | | |
| Е 968 | Еритритол | | |
| Е 400 – Е 404 | Алгинова киселина – алгинати (таблица 7 от част 6) | | |
| Е 405 | Пропан-1,2-диол алгинат | | |
| Е 406 | Агар | | |
| Е 407 | Карагенан | | |
| Е 410 | Гума локуст бийн | | |
| Е 412 | Гума гуар | | |
| Е 413 | Трагакант | | |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | | |
| Е 415 | Ксантанова гума | | |
| Е 440 | Пектини | | |

▼M4

| Е-номер на носителя | Наименование на носителя | Максимално количество | Добавки в храните, към които може да бъде добавян носителят |
|---|---|---|---|
| Е 432 – Е 436 | Полисорбати (таблица 4 от част 6) | *quantum satis* | Антипенители |
| Е 442 | Амониеви фосфатиди | *quantum satis* | Антиоксиданти |
| Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | Всички добавки в храните |
| Е 461 | Метил целулоза | | |
| Е 462 | Етил целулоза | | |
| Е 463 | Хидроксипропил целулоза | | |
| Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | | |
| Е 465 | Етил метил целулоза | | |
| ▼M35 Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | | |
| ▼M4 Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | Оцветители и мастноразтворими антиоксиданти |
| Е 432 – Е 436 | Полисорбати (таблица 4 от част 6) | | |
| Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини | | |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | | |
| Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | | |
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | | |
| Е 472e | Естери на моно- и диацетилна винена киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | | |
| Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | | |
| Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | | |
| Е 491 – Е 495 | Сорбитанови естери (таблица 5 от част 6) | *quantum satis* | Оцветители и антипенители |
| Е 1404 | Окислено нишесте | *quantum satis* | Всички добавки в храните |
| Е 1410 | Мононишестен фосфат | | |
| Е 1412 | Динишестен фосфат | | |
| Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | | |
| Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | | |

▼**M4**

| Е-номер на носителя | Наименование на носителя | Максимално количество | Добавки в храните, към които може да бъде добавян носителят |
|---|---|---|---|
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте | | |
| Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | | |
| Е 1440 | Хидроксипропил нишесте | | |
| Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат | | |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | | |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | | |
| Е 170 | Калциев карбонат | | |
| Е 263 | Калциев ацетат | | |
| Е 331 | Натриеви цитрати | | |
| Е 332 | Калиеви цитрати | | |
| Е 341 | Калциеви фосфати | | |
| Е 501 | Калиеви карбонати | | |
| Е 504 | Магнезиеви карбонати | | |
| Е 508 | Калиев хлорид | | |
| Е 509 | Калциев хлорид | | |
| Е 511 | Магнезиев хлорид | | |
| Е 514 | Натриеви сулфати | | |
| Е 515 | Калиеви сулфати | | |
| Е 516 | Калциев сулфат | | |
| Е 517 | Амониев сулфат | | |
| Е 577 | Калиев глюконат | | |
| Е 640 | Глицин и натриевата му сол | | |
| Е 1505 ([1]) | Триетил цитрат | | |
| Е 1518 ([1]) | Глицерил триацетат (три-ацетин) | | |
| Е 551 | Силициев диоксид | *quantum satis* | Емулгатори и оцветители |
| Е 552 | Калциев силикат | | |
| Е 553b | Талк | 50 mg/kg в препарата от оцветителя | Оцветители |
| Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | Оцветители |
| Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* | Всички добавки в храните |

▼M4

| Е-номер на носителя | Наименование на носителя | Максимално количество | Добавки в храните, към които може да бъде добавян носителят |
|---|---|---|---|
| Е 1201 | Поливинилпиролидон | *quantum satis* | Подсладители |
| Е 1202 | Поливинилполипиролидон | | |
| Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | Глазиращи агенти за плодове |
| Е 432 – Е 436 | Полисорбати | | |
| Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини | | |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | | |
| Е 491 - 495 | Сорбитанови естери | | |
| Е 570 | Мастни киселини | | |
| Е 900 | Диметилполисилоксан | | |
| Е 1521 | Полиетиленов гликол | *quantum satis* | Подсладители |
| Е 425 | Коняк | *quantum satis* | Всички добавки в храните |
| Е 459 | Бета-циклодекстрин | 1 000 mg/kg в крайния хранителен продукт | Всички добавки в храните |
| Е 468 | Напречно свързана натриева карбокси метил целулоза Напречно свързана целулозна гума | *quantum satis* | Подсладители |
| Е 469 | Ензимно хидролизирана карбокси метил целулоза Ензимно хидролизирана целулозна гума | *quantum satis* | Всички добавки в храните |
| Е 555 | Калиевоалуминиев силикат | 90 % спрямо пигмента | В Е 171 титанов диоксид и в Е 172 железни оксиди и хидроксиди |

([1]) Максимално количество от всички източници в храната 3 000 mg/kg (поединично или в комбинация с Е 1505, Е 1517 и Е 1518). При напитките, с изключение на крем-ликьорите, максималното количество на Е 1520 е 1 000 mg/l от всички източници.

ЧАСТ 2

**Добавки в храните, различни от носители в добавки в храните** ([1])

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество | Препарати от добавки в храни, към които може да бъде добавяна добавката в храни |
|---|---|---|---|
| Таблица 1 | | *quantum satis* | Всички препарати от добавки в храните |
| ▼M76 | | | |
| Е 200 – 202 | Сорбинова киселина — калиев сорбат (част 6, таблица 2) | 1 500 mg/kg поединично или в комбинация в препарата и 15 mg/kg в крайния продукт, изразено като свободна киселина | Препарати от оцветители |
| Е 210 | Бензоена киселина | | |
| Е 211 | Натриев бензоат | | |
| Е 212 | Калиев бензоат | | |

▼M4

| | Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество | Препарати от добавки в храни, към които може да бъде добавяна добавката в храни |
|---|---|---|---|---|
| ▼M88 | Е 200 | Сорбинова киселина | 2 500 mg/kg в препарата | Течни препарати от оцветители, предназначени за продажба на крайния потребител за декоративно боядисване на яйчни черупки |
| ▼M4 | Е 220 – Е 228 | Серен диоксид — сулфити (таблица 3 от част 6) | 100 mg/kg в препарата и 2 mg/kg, изразено като $SO_2$, в крайния продукт, съгласно изчисления | Препарати от оцветители (с изключение на Е163 антоцианини, Е 150b карамел (основен сулфит) и Е 150d карамел (амониев сулфит) ([2]) |
| | Е 320 | Бутил хидроксианизол (БХА) | 20 mg/kg поединично или в комбинация (изразено върху мазнина) в препарати, 0,4 mg/kg в крайния продукт (поединично или в комбинация) | Емулгатори, съдържащи мастни киселини |
| | Е 321 | Бутил хидрокситолуол (БХТ) | | |
| | Е 338 | Фосфорна киселина | 40 000 mg/kg поединично или в комбинация в препарата (изразено като $P_2O_5$) | Препарати от оцветителя Е 163 антоцианини |
| | Е 339 | Натриеви фосфати | | |
| | Е 340 | Калиеви фосфати | | |
| | Е 343 | Магнезиеви фосфати | | |
| | Е 450 | Дифосфати | | |
| | Е 451 | Трифосфати | | |
| | Е 341 | Калциеви фосфати | 40 000 mg/kg в препарата (изразено като $P_2O_5$) | Препарати от оцветители и емулгатори |
| | | | 10 000 mg/kg в препарата (изразено като $P_2O_5$) | Препарати от полиоли |
| | | | 10 000 mg/kg в препарата (изразено като $P_2O_5$) | Препарати от Е 412 гума гуар |
| | Е 392 | Екстракти от розмарин | 1 000 mg/kg в препарата, 5 mg/kg в крайния продукт, изразено като сбор от карнозол и карнозна киселина | Препарати от оцветители |
| | Е 416 | Гума карая | 50 000 mg/kg в препарата, 1 mg/kg в крайния продукт | Препарати от оцветители |
| ▼M25 | Е 432—Е 436 | Полисорбати | *quantum satis* | Препарати от оцветители, подобрители на контраста, мастно разтворими антиоксиданти и глазиращи агенти за плодове |
| ▼M4 | Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | *quantum satis* | Препарати от оцветители и мастно разтворими антиоксиданти |
| | Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | *quantum satis* | Препарати от оцветители и мастно разтворими антиоксиданти |

▼M4

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество | Препарати от добавки в храни, към които може да бъде добавяна добавката в храни |
|---|---|---|---|
| Е 476 | Полиглицерол полирицинолеат | 50 000 mg/kg в препарати, 500 mg/kg в крайния хранителен продукт | Като емулгатор в препарати от оцветители, използвани при:<br>суримии рибни продукти от японски тип (Kamaboko) (Е 120 кохинил, карминова киселина, кармини)<br>Месни продукти, рибни пасти и плодови продукти, използвани в ароматизирани млечни продукти и десерти (Е 163 антоцианини, Е 100 куркумин и Е 120 кохинил, карминова киселина, кармини) |
| Е 491 – Е 495 | Сорбитанови естери (таблица 5 от част 6) | *quantum satis* | Препарати от оцветители, антипенители и глазиращи агенти за плодове |
| Е 551 | Силициев диоксид | 50 000 mg/kg в препарати | Сухи прахообразни препарати от оцветители |
| | | 10 000 mg/kg в препарати | Е 508 калиев хлорид и препарати от Е 412 гума гуар |
| Е 551 | Силициев диоксид | 50 000 mg/kg в препарата | Сухи прахообразни препарати от емулгатори |
| Е 552 | Калциев силикат | | |
| Е 551 | Силициев диоксид | 10 000 mg/kg в препарата | Сухи прахообразни препарати от полиоли |
| Е 552 | Калциев силикат | | |
| Е 553a | Магнезиев силикат | | |
| Е 553b | Талк | | |

▼M52

| | | | |
|---|---|---|---|
| Е 551 | Силициев диоксид | 5 000 mg/kg в препарата | Е 1209 съполимер на поливинилов алкохол, присаден върху полиетиленгликол |

▼M55

| | | | |
|---|---|---|---|
| Е 551 | Силициев диоксид | 30 000 mg/kg в препарата | Сухи прахообразни екстракти от розмарин (Е 392) |

▼M72

| | | | |
|---|---|---|---|
| Е 551 | Силициев диоксид | 10 000 mg/kg в препарата | Е 252 Калиев нитрат |

▼M4

| | | | |
|---|---|---|---|
| Е 900 | Диметилполисилоксан | 200 mg/kg в препарата, 0,2 mg/l в крайния хранителен продукт | Препарати от оцветители Е 160a каротини, Е 160b анато, биксин, норбиксин, Е 160c паприка екстракт, капсантин, капсорубин, Е 160d ликопен и Е 160e бета-апо-8'-каротенал |

▼M4

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество | Препарати от добавки в храни, към които може да бъде добавяна добавката в храни |
|---|---|---|---|
| Е 903 | Карнаубов восък | 130 000 mg/kg в препарата, 1 200 mg/kg в крайния продукт от всички източници | Като стабилизатор в препарати от подсладители и/или киселини, предназначени да бъдат използвани в дъвки |
| ▼M70 | | | |
| Е 943a | Бутан | 1 mg/kg в крайния хранителен продукт | Препарати от оцветители от групи II и III, посочени в част B от приложение II (само за професионална употреба) |
| Е 943b | Изобутан | 1 mg/kg в крайния хранителен продукт | Препарати от оцветители от групи II и III, посочени в част B от приложение (само за професионална употреба) |
| Е 944 | Пропан | 1 mg/kg в крайния хранителен продукт | Препарати от оцветители от групи II и III, посочени в част B от приложение (само за професионална употреба) |

▼M4

([1]) С изключение на ензимите, разрешени като добавки в храните.
([2]) Е 163 антоцианини може да съдържа до 100 000 mg/kg сулфити. Е 150b карамел (основен сулфит) и Е 150d карамел (амониев сулфит) могат да съдържат до 2 000 mg/kg в съответствие с критериите за чистота (Директива 2008/128/ЕО).

*Бележка: Общи правила относно условията за употреба на добавките в храните в част 2*

1) Добавките в храните, представени в част 6, таблица 1 от настоящото приложение, които като цяло са разрешени за употреба в храни съгласно общия принцип „*quantum satis*“ и са включени в приложение II, част B (1), група I, са включени като добавки в храните (за цели, различни от тези на носителите) в добавки в храните съгласно общия принцип „*quantum satis*“, освен ако не е посочено друго.

2) За фосфатите и силикатите максимални количества са определени само за препаратите от добавки в храните, но не и за крайния хранителен продукт.

3) За всички други добавки в храните, за които има числена стойност на допустимия дневен прием, максималните количества са определени и за препаратите от добавки в храните, и за крайния хранителен продукт.

4) Нито една добавка в храните не е разрешена заради функцията си като оцветител, подсладител или овкусител.

ЧАСТ 3

**Добавки в храните, включително носители в ензими в храните** ([1])

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| Е 170 | Калциев карбонат | „*quantum satis*“ | „*quantum satis*“ | „*quantum satis*“ | Да |

▼M4

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| Е 200 | Сорбинова киселина | 20 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като свободна киселина) | 20 mg/kg | 10 mg/l | |
| Е 202 | Калиев сорбат | | | | |
| Е 210 | Бензоена киселина | 5 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като свободна киселина)<br>12 000 mg/kg в сирище | 1,7 mg/kg<br>5 mg/kg при сирене, в което е използвано сирище | 0,85 mg/l<br>2,5 mg/l в напитки на основата на суроватка, при които е използвано сирище | |
| Е 211 | Натриев бензоат | | | | |
| Е 214 | Етилов р-хидроксибензоат | 2 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като свободна киселина) | 2 mg/kg | 1 mg/l | |
| Е 215 | Натриев етил р-хидрокси бензоат | | | | |
| Е 218 | Метил р-хидрокси бензоат | | | | |
| Е 219 | Метил р-хидроксибензоат | | | | |
| Е 220 | Серен диоксид | 2 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като $SO_2$)<br>5 000 mg/kg само в ензими в храни за производство на пиво<br>6 000 mg/kg само за ечемична бета-амилаза<br>10 000 mg/kg само за папаин в твърда форма | 2 mg/kg | 2 mg/l | |
| Е 221 | Натриев сулфит | | | | |
| Е 222 | Натриев хидроген сулфит. | | | | |
| Е 223 | Натриев метабисулфит | | | | |
| Е 224 | Калиев метабисулфит | | | | |
| Е 250 | Натриев нитрит | 500 mg/kg | 0,01 mg/kg | Няма приложение | |
| Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| ▼M20 Е 261 | Калиеви ацетати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| ▼M4 Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 281 | Натриев пропионат | *quantum satis* | *quantum satis* | 50 mg/l | |
| Е 290 | Въглероден диоксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |

▼**M4**

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 307 | Алфа-токоферол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 308 | Гама-токоферол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 309 | Делта-токоферол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 334 | Винена киселина (L(+)-) | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 337 | Натриево-калиев тартарат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 350 | Натриеви малати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 338 | Фосфорна киселина | 10 000 mg/kg (изразено като $P_2O_5$) | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 339 | Натриеви фосфати | 50 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като $P_2O_5$) | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 340 | Калиеви фосфати | | | | |
| Е 341 | Калциеви фосфати | | | | |
| Е 343 | Магнезиеви фосфати | | | | |
| Е 351 | Калиев малат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 352 | Калциеви малати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |

▼**M4**

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| Е 354 | Калциев тартарат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 380 | Триамониев цитрат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 400 | Алгинова киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 401 | Натриев алгинат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 402 | Калиев алгинат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 403 | Амониев алгинат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 404 | Калциев алгинат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 406 | Агар | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 407 | Карагенан | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 407a | Преработени „euchema“ водорасли | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 413 | Трагакант | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 417 | Гума тара | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 418 | Гума джелан | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 420 | Сорбитол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 421 | Манитол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 422 | Глицерол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 440 | Пектини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 450 | Дифосфати | 50 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като $P_2O_5$) | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 451 | Трифосфати | | | | |
| Е 452 | Полифосфати | | | | |
| Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 461 | Метил целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 462 | Етил целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 463 | Хидроксипропил целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 465 | Етил метил целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |

▼M4

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M35 | | | | | |
| Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| ▼M4 | | | | | |
| Е 469 | Ензимно хидролизирана карбокси метил целулоза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 472b | Естери на млечната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 472d | Естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 472e | Естери на моно- и диацетилни естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 472f | Смесени естери на оцетната и винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | 50 000 mg/kg | 50 mg/kg | 25 mg/l | Да, само като носител |
| Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да, само Е 501(i) калиев карбонат |

▼**M4**

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| Е 503 | Амониеви карбонати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 507 | Солна киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 508 | Калиев хлорид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 511 | Магнезиев хлорид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 513 | Сярна киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 514 | Натриеви сулфати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да, само Е 514 (i) натриев сулфат |
| Е 515 | Калиеви сулфати | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 516 | Калциев сулфат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 517 | Амониев сулфат | 100 000 mg/kg | 100 mg/kg | 50 mg/l | Да |
| Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 526 | Калциев хидроксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 527 | Амониев хидроксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 528 | Магнезиев хидроксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 529 | Калциев оксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 530 | Магнезиев оксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 551 | Силициев диоксид | 50 000 mg/kg в сухия прахообразен препарат | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 570 | Мастни киселини | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 574 | Глюконова киселина | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 576 | Натриев глюконат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 577 | Калиев глюконат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 578 | Калциев глюконат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |

▼**M4**

| Е-номер на добавената добавка в храни | Наименование на добавената добавка в храни | Максимално количество в препарати от ензими | Максимално количество в крайния хранителен продукт, с изключение на напитки | Максимално количество в напитки | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|---|
| Е 640 | Глицин и натриевата му сол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 920 | L-цистеин | 10 000 mg/kg | 10 mg/kg | 5 mg/l | |
| Е 938 | Аргон | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 939 | Хелий | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 941 | Азот | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 942 | Азотист оксид | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 948 | Кислород | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 949 | Водород | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | |
| Е 965 | Малтитол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 966 | Лактитол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да (само като носител) |
| Е 967 | Ксилитол | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да (само като носител) |
| Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1404 | Окислено нишесте | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1410 | Мононишестен фосфат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1412 | Динишестен фосфат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1440 | Хидроксипропил нишесте | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Да |
| Е 1520 | Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол) | 500 g/kg | (вж. бележката) ([2]) | (вж. бележката) ([2]) | Да, само като носител |

([1]) Включително ензимите, разрешени като добавки в храните.

([2]) Максимално количество от всички източници в храната 3 000 mg/kg (поединично или в комбинация с Е 1505, Е 1517 и Е 1518). При напитките, с изключение на крем-ликьорите, максималната концентрация на Е 1520 е 1 000 mg/l от всички източници.

▼M4

*Бележка: Общи правила относно условията за употреба на добавките в храните в част 3*

1) Добавките в храните, представени в част 6, таблица 1 от настоящото приложение, които като цяло са разрешени за употреба в храни съгласно общия принцип „*quantum satis*“ и фигурират в приложение II, част B (1), група I, са включени като добавки в храните в ензими в храните съгласно общия принцип „*quantum satis*“, освен ако не е посочено друго.

2) За фосфатите и силикатите, когато същите са използвани като добавки, максимални количества са определени само за препаратите от ензими в храните, но не и за крайния хранителен продукт.

3) За всички други добавки в храните, за които има числена стойност на допустимия дневен прием, максималните количества са определени и за препаратите от ензими в храните, и за крайния хранителен продукт.

4) Нито една добавка в храните не е разрешена заради функцията си като оцветител, подсладител или овкусител.

ЧАСТ 4

**Добавки в храните, включително носители в ароматизанти в храните**

| Е-номер на добавката | Наименование на добавката | Категории ароматизанти, към които може да бъде добавяна добавката | Максимално количество |
|---|---|---|---|
| Таблица 1 | | Всички ароматизанти | *quantum satis* |
| Е 420 | Сорбитол | Всички ароматизанти | *quantum satis* за цели, различни от подсладане, и не като овкусители |
| Е 421 | Манитол | | |
| Е 953 | Изомалт | | |
| Е 965 | Малтитол | | |
| Е 966 | Лактитол | | |
| Е 967 | Ксилитол | | |
| Е 968 | Еритритол | | |
| ▼M76 | | | |
| Е 200 – 202 | Сорбинова киселина и калиев сорбат (част 6, таблица 2) | Всички ароматизанти | 1 500 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като свободна киселина) в ароматизанти |
| Е 210 | Бензоена киселина | | |
| Е 211 | Натриев бензоат | | |
| Е 212 | Калиев бензоат | | |
| Е 213 | Калциев бензоат | | |
| ▼M82 | | | |
| Е 310 | Пропил галат | Етерични масла | 1 000 mg/kg (пропил галат, ТБХК и БХА, поединично или в комбинация) в етерични масла |
| Е 319 | Третичен бутил-хидроквинон (ТБХК) | | |
| Е 320 | Бутил хидроксианизол (БХА) | Ароматизанти, различни от етерични масла | 100 mg/kg ([1]) (пропил галат)<br>200 mg/kg ([1]) (ТБХК и БХА, поединично или в комбинация) в ароматизанти |
| ▼M4 | | | |
| Е 338 – Е 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати (таблица 6 от част 6) | Всички ароматизанти | 40 000 mg/kg (поединично или в комбинация, изразено като $P_2O_5$) в ароматизанти |

▼M4

| Е-номер на добавката | Наименование на добавката | Категории ароматизанти, към които може да бъде добавяна добавката | Максимално количество |
|---|---|---|---|
| Е 392 | Екстракти от розмарин | Всички ароматизанти | 1 000 mg/kg (изразено като сбор от карнозол и карнозна киселина) в ароматизанти |
| Е 416 | Гума карая | Всички ароматизанти | 50 000 mg/kg в ароматизанти |

▼M53

| | | | |
|---|---|---|---|
| Е 423 | Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 03: Лед за ядене; 07.2: Фини печива; 08.3: Месни продукти, само преработено птиче месо; 09.2: Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни; и в категория 16: Десерти, с изключение на продуктите, обхванати в категории 1, 3 и 4. | 500 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 14.1.4: Ароматизирани напитки, само ароматизирани напитки, несъдържащи сокове от плодове, и в газирани ароматизирани напитки, съдържащи сокове от плодове; и категория 14.2: Алкохолни напитки, включително техните еквиваленти без съдържание на алкохол или с нискоалкохолно съдържание. | 220 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 05.1: Какаови и шоколадови продукти, обхванати от Директива 2000/36/ЕО; 05.2: Други сладкарски изделия, включително сладки дражета за освежаване на дъха; 05.4: Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4; и в категория 06.3: Зърнени закуски | 300 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 01.7.5: Топени сирена. | 120 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 05.3: Дъвки. | 60 mg/kg в крайния хранителен продукт |

▼M53

| Е-номер на добавката | Наименование на добавката | Категории ароматизанти, към които може да бъде добавяна добавката | Максимално количество |
|---|---|---|---|
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 01.8: Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки; 04.2.5: Конфитюри, желета и мармалади и сходни продукти; 04.2.5.4: Масла от ядки и пасти за мазане от ядки; 08.3: Месни продукти; 12.5: Супи и бульони; 14.1.5.2: Други, само инстантно кафе и чай и в готови за консумация ястия на зърнена основа. | 240 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 10.2: Преработени яйца и яйчни продукти. | 140 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категории 14.1.4: Ароматизирани напитки, само негазирани ароматизирани напитки, съдържащи сокове от плодове; 14.1.2: Сокове от плодове съгласно определението в Директива 2001/112/ЕО и сокове от зеленчуци, само сокове от зеленчуци; и в категория 12.6: Сосове, само месни сосове и сладки сосове. | 400 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| | | Ароматизиращи емулсии на масла, употребявани в категория 15: Готови за консумация соленки и снакс-сове. | 440 mg/kg в крайния хранителен продукт |

▼M4

| | | | |
|---|---|---|---|
| Е 425 | Коняк | Всички ароматизанти | *quantum satis* |
| Е 432 – Е 436 | Полисорбати (таблица 4 от част 6) | Всички ароматизанти, с изключение на течни пушилни ароматизанти и ароматизанти на основата на олеорезини от подправки ([2]) | 10 000 mg/kg в ароматизанти |
| | | Храни, съдържащи течни пушилни ароматизанти и ароматизанти на основата на олеорезини от подправки | 1 000 mg/kg в крайния хранителен продукт |
| Е 459 | Бета-циклодекстрин | Капсулирани ароматизанти във: | |
| | | — ароматизирани чайове и ароматизирани инстантни напитки на прах | 500 mg/l в крайния хранителен продукт |

▼M4

| E-номер на добавката | Наименование на добавката | Категории ароматизанти, към които може да бъде добавяна добавката | Максимално количество |
|---|---|---|---|
| | | — ароматизирани снаксове | 1 000 mg/kg в храните, във вида, в който се консумират или в който се реконституират съгласно указанията на производителя |
| ▼M31 | | | |
| E 473 | Захарозни естери на мастни киселини | Ароматизанти за бистри ароматизирани напитки на основата на вода, спадащи към категория 14.1.4 | 15 000 mg/kg в ароматизантите, 30 mg/l в крайния хранителен продукт |
| ▼M4 | | | |
| E 551 | Силициев диоксид | Всички ароматизанти | 50 000 mg/kg в ароматизанти |
| E 900 | Диметилполисилоксан | Всички ароматизанти | 10 mg/kg в ароматизанти |
| E 901 | Пчелен восък | Ароматизанти в безалкохолни ароматизирани напитки | 200 mg/l в ароматизирани напитки |
| E 1505 | Триетил цитрат | Всички ароматизанти | 3 000 mg/kg от всички източници в храните, във вида, в който се консумират или в който се реконституират съгласно указанията на производителя, поединично или в комбинация. При напитките, с изключение на крем-ликьорите, максималното количество на E 1520 е 1 000 mg/l от всички източници |
| E 1517 | Глицерил диацетат (диацетин) | | |
| E 1518 | Глицерил триацетат (триацетин) | | |
| E 1520 | Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол) | | |
| E 1519 | Бензил алкохол | Ароматизанти за: | |
| | | — ликьори, ароматизирани вина, ароматизирани напитки на винена основа и ароматизирани продукти на винена основа, коктейли | 100 mg/l в крайния хранителен продукт |
| | | — захарни изделия, включително шоколади и фини печива | 250 mg/kg от всички източници в храните, във вида, в който се консумират или в който се реконституират съгласно указанията на производителя |

([1]) ►M82 Правило за пропорционалността: когато се използват комбинации от пропил галат, ТБХК и БХА, отделните количества трябва да се намалят пропорционално. ◄

([2]) Олеорезините от подправки се определят като екстракти от подправки, от които екстракционният разтворител е изпарен, след което остава смес от летливото масло и смолист материал от подправката.

ЧАСТ 5

**Добавки в храните в хранителни вещества**

*Раздел А*

— Добавки в храните в хранителни вещества, с изключение на хранителни вещества, предназначени за използване в храните за кърмачета и малки деца, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1:

| E-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| E 170 | Калциев карбонат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |

▼M4

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| Е 260 | Оцетна киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| ▼M20 Е 261 | Калиеви ацетати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| ▼M4 Е 262 | Натриев ацетат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 263 | Калциев ацетат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 270 | Млечна киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 290 | Въглероден диоксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 296 | Ябълчна киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 300 | Аскорбинова киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 301 | Натриев аскорбат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 302 | Калциев аскорбат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 307 | Алфа-токоферол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 308 | Гама-токоферол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 309 | Делта-токоферол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 322 | Лецитини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 325 | Натриев лактат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 326 | Калиев лактат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 327 | Калциев лактат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 331 | Натриеви цитрати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 332 | Калиеви цитрати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 333 | Калциеви цитрати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 334 | Винена киселина (L (+) -) | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 335 | Натриеви тартарати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 336 | Калиеви тартарати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 337 | Натриево-калиев тартарат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |

▼**M4**

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| Е 338 – Е 452 | Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати (таблица 6 от част 6) | 40 000 mg/kg, изразено като $P_2O_5$ в препарата от хранителни вещества | Всички хранителни вещества | |
| Е 350 | Натриеви малати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 351 | Калиев малат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 352 | Калциеви малати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 354 | Калциев тартарат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 380 | Триамониев цитрат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 392 | Екстракти от розмарин | 1 000 mg/kg в препарата от бета-каротин и ликопен, 5 mg/kg в крайния продукт, изразено като сбор от карнозол и карнозна киселина | В препарати от бета-каротин и ликопен | |
| Е 400 – Е 404 | Алгинова киселина – алгинати (таблица 7 от част 6) | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 406 | Агар | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 407 | Карагенан | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 407a | Преработени „euchema“ водорасли | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 410 | Гума локуст бийн | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 412 | Гума гуар | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 413 | Трагакант | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 415 | Ксантанова гума | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 417 | Гума тара | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 418 | Гума джелан | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 420 | Сорбитол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 421 | Манитол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 422 | Глицерол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |

▼M4

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| Е 432 – Е 436 | Полисорбати (таблица 4 от част 6) | *quantum satis* само при препарати от бета-каротин, лутеин, ликопен и витамин Е. При препарати от витамин А и витамин D максималното количество в крайния хранителен продукт е 2 mg/kg | В препарати от бета-каротин, лутеин, ликопен и витамини А, D и Е | Да |
| Е 440 | Пектини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 459 | Бета-циклодекстрин | 100 000 mg/kg в препарати, 1 000 mg/kg в крайния хранителен продукт | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 460 | Целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 461 | Метил целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 462 | Етил целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 463 | Хидроксипропил целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 465 | Етил метил целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| ▼M35 | | | | |
| Е 466 | Натриева карбоксиметил-целулоза, целулозна гума | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| ▼M4 | | | | |
| Е 469 | Ензимно хидролизирана карбокси метил целулоза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 472b | Естери на млечната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 472d | Естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |

▼**M4**

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| Е 472e | Естери на моно- и диацетилни естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 472f | Смесени естери на оцетната и винената киселини с моно- и диглицериди на мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 473 | Захарозни естери на мастни киселини | *quantum satis* | При препарати от бета-каротин, лутеин, ликопен и витамин Е | Да |
| | | 2 mg/kg в крайния хранителен продукт | При препарати от витамин А и витамин D | |
| Е 475 | Полиглицеролови естери на мастни киселини | *quantum satis* | При препарати от бета-каротин, лутеин, ликопен и витамин Е | Да |
| | | 2 mg/kg в крайния хранителен продукт | При препарати от витамин А и витамин D | |
| Е 491 – Е 495 | Сорбитанови естери (таблица 5 от част 6) | *quantum satis* | При препарати от бета-каротин, лутеин, ликопен и витамин Е | Да |
| | | 2 mg/kg в крайния хранителен продукт | При препарати от витамин А и витамин D | |
| Е 500 | Натриеви карбонати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 501 | Калиеви карбонати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 503 | Амониеви карбонати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 504 | Магнезиеви карбонати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 507 | Солна киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 508 | Калиев хлорид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 509 | Калциев хлорид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 511 | Магнезиев хлорид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 513 | Сярна киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 514 | Натриеви сулфати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 515 | Калиеви сулфати | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 516 | Калциев сулфат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 524 | Натриев хидроксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 525 | Калиев хидроксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 526 | Калциев хидроксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |

▼**M4**

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| Е 527 | Амониев хидроксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 528 | Магнезиев хидроксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 529 | Калциев оксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 530 | Магнезиев оксид | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 551,<br>Е 552 | Силициев диоксид<br>Калциев силикат | 50 000 mg/kg в сухи прахообразни препарати (поединично или в комбинация) | При сухи прахообразни препарати от всички хранителни вещества | |
| | | 10 000 mg/kg в препарати (само за Е 551) | В препарати от калиев хлорид, използвани при заместители на солта | |
| Е 554 | Натриевоалуминиев силикат | Максимум 15 000 mg/kg в препарата | В мастноразтворими препарати от витамини | |
| Е 570 | Мастни киселини | *quantum satis* | Всички хранителни вещества, с изключение на хранителни вещества, съдържащи ненаситени мастни киселини | |
| Е 574 | Глюконова киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 575 | Глюконо-делта-лактон | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 576 | Натриев глюконат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 577 | Калиев глюконат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 578 | Калциев глюконат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 640 | Глицин и натриевата му сол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 900 | Диметилполисилоксан | 200 mg/kg в препарата, 0,2 mg/l в крайния хранителен продукт | В препарати от бета-каротин и ликопен | |
| Е 901 | Пчелен восък — бял и жълт | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 938 | Аргон | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 939 | Хелий | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 941 | Азот | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 942 | Азотист окис | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 948 | Кислород | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 949 | Водород | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 953 | Изомалт | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |

▼**M4**

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Може ли да се използва като носител? |
|---|---|---|---|---|
| Е 965 | Малтитол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 966 | Лактитол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 967 | Ксилитол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 968 | Еритритол | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 1103 | Инвертаза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | |
| Е 1200 | Полидекстроза | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1404 | Окислено нишесте | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1410 | Мононишестен фосфат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1412 | Динишестен фосфат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1440 | Хидроксипропил нишесте | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Да |
| Е 1452 | Скорбелен алуминиев октенил сукцинат | 35 000 mg/kg в крайния хранителен продукт | В хранителни добавки съгласно определението от Директива 2002/46/ЕО, поради употребата му в препарати от витамини само за целите на капсулирането | Да |
| Е 1518 | Глицерил триацетат (триацетин) | ([1]) | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |
| Е 1520 ([1]) | Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол) | 1 000 mg/kg в крайния хранителен продукт (като пренасяне) | Всички хранителни вещества | Да, само като носител |

([1]) Максимално количество за Е 1518 и Е 1520 от всички източници в храната 3 000 mg/kg (поединично или в комбинация с Е 1505 и Е 1517). При напитките, с изключение на крем-ликьорите, максималната концентрация на Е 1520 е 1 000 mg/l от всички източници.

▼M4

*Раздел Б*

— Добавки в храните, добавени в хранителни вещества, предназначени за използване в храните за кърмачета и малки деца, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1:

| | Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Категория храни |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M22 | Е 301 | Натриев аскорбат | 100 000 mg/kg в препарат с витамин D и<br>1 mg/l максимален пренос в краен хранителен продукт | Препарати с витамин D | Храни за кърмачета и малки деца според Директива 2006/141/ЕО |
| | | | Общ пренос 75 mg/l | Покрития за препарати от хранителни вещества, съдържащи поли-ненаситени мастни киселини | Храни за кърмачета и малки деца |
| ▼M4 | Е 304 (i) | Аскорбил палмитат | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че макси-малното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1, не се превишава | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 306<br>Е 307<br>Е 308<br>Е 309 | Токоферол-обогатен екстракт<br>Алфа-токоферол<br>Гама-токоферол<br>Делта-токоферол | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава макси-малното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1 | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 322 | Лецитини | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава макси-малното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1 | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 330 | Лимонена киселина | *quantum satis* | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 331 | Натриеви цитрати | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава макси-малното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1, и се спазват условията за употреба, посочени в нея | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |

▼M4

| | Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Категория храни |
|---|---|---|---|---|---|
| | Е 332 | Калиеви цитрати | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1, и се спазват условията за употреба, посочени в нея | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| | Е 333 | Калциеви цитрати | Общ пренос 0,1 mg/kg, изразен като калций и в границите за ниво на калций и съотношение калций—фосфор, определени за категорията храни | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| ▼M21 | Е 341 (iii) | Трикалциев фосфат | Максимално пренасяне 150 mg/kg като $P_2O_5$ и в рамките на граничните стойности за калций, фосфор и за отношението калций:фосфор, както е определено в Директива 2006/141/ЕО. | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и преходни храни според определението в Директива 2006/141/ЕО |
| | | | Спазва се максималното ниво от 1 000 mg/kg, изразено като $P_2O_5$, от всички видове употреба в крайния хранителен продукт, посочен в приложение II, част Д, точка 13.1.3. | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 2006/125/ЕО |
| ▼M4 | Е 401 | Натриев алгинат | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1.3 | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕС |
| | Е 402 | Калиев алгинат | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1 | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕС |

▼M4

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Категория храни |
|---|---|---|---|---|
| Е 404 | Калциев алгинат | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1.3 | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕС |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) | 150 000 mg/kg в препарата от хранителни вещества и 10 mg/kg пренос в крайния продукт | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| Е 415 | Ксантанова гума | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1.3 | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕС |
| Е 421 | Манитол | 1 000пъти повече, отколкото витамин B12,<br>3 mg/kg общ пренос | Като носител за витамин B12 | Храни за кърмачета и малки деца |
| Е 440 | Пектини | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1 | Всички хранителни вещества | Преходни храни и преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕО |
| ▼M35<br>Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза,<br>целулозна гума | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1 | Всички хранителни вещества | Диетични храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца съгласно определението от Директива 1999/21/ЕО |
| ▼M4<br>Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1, и се спазват условията за употреба, посочени в нея | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |

▼**M4**

| Е-номер на добавката в храни | Наименование на добавката в храни | Максимално количество | Хранителни вещества, към които може да бъде добавяна добавката в храни | Категория храни |
|---|---|---|---|---|
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1 | Всички хранителни вещества | Храни за кърмачета и преходни храни за кърмачета и малки деца без здравословни проблеми |
| Е 551 | Силициев диоксид | 10 000 mg/kg в препарати от хранителни вещества | Сухи прахообразни препарати от хранителни вещества | Храни за кърмачета и малки деца |
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1.3 | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕС |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето | Пренос 100 mg/kg | Препарати от витамини | Храни за кърмачета и малки деца |
| | | Пренос 1 000 mg/kg | Препарати от полиненаситени мастни киселини | |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте | За използване в препарати от хранителни вещества, при условие че не се превишава максималното количество в храните, посочени в приложение II, част Д, точка 13.1.3 | Всички хранителни вещества | Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца, съгласно определението от Директива 2006/125/ЕС |

*Бележка: Общи правила относно условията за употреба на добавките в храните в част 5*

1) Добавките в храните, представени в част 6, таблица 1 от настоящото приложение, които като цяло са разрешени за употреба в храни съгласно общия принцип *quantum satis* и фигурират в приложение II, част B (1), група I, са включени като добавки в храните в хранителни вещества съгласно общия принцип *quantum satis*, освен ако не е посочено друго.

2) За фосфатите и силикатите, когато същите са използвани като добавки, максимални количества са определени само за препаратите от хранителни вещества в храните, но не и за крайния хранителен продукт.

3) За всички други добавки в храните, за които има числена стойност на допустимия дневен прием, максималните количества са определени и за препаратите от хранителни вещества в храните, и за крайния хранителен продукт.

4) Нито една добавка в храните не е разрешена заради функцията си като оцветител, подсладител или овкусител.

▼M4

ЧАСТ 6

**Определения на групи добавки в храните за целите на части 1—5**

*Таблица 1*

| | Е № | Наименование |
|---|---|---|
| | Е 170 | Калциев карбонат |
| | Е 260 | Оцетна киселина |
| ▼M20 | | |
| | Е 261 | Калиеви ацетати |
| ▼M4 | | |
| | Е 262 | Натриев ацетат |
| | Е 263 | Калциев ацетат |
| | Е 270 | Млечна киселина |
| | Е 290 | Въглероден диоксид |
| | Е 296 | Ябълчна киселина |
| | Е 300 | Аскорбинова киселина |
| | Е 301 | Натриев аскорбат |
| | Е 302 | Калциев аскорбат |
| | Е 304 | Мастни естери на аскорбиновата киселина |
| | Е 306 | Токоферол-обогатен екстракт |
| | Е 307 | Алфа-токоферол |
| | Е 308 | Гама-токоферол |
| | Е 309 | Делта-токоферол |
| | Е 322 | Лецитини |
| | Е 325 | Натриев лактат |
| | Е 326 | Калиев лактат |
| | Е 327 | Калциев лактат |
| | Е 330 | Лимонена киселина |
| | Е 331 | Натриеви цитрати |
| | Е 332 | Калиеви цитрати |
| | Е 333 | Калциеви цитрати |
| | Е 334 | Винена киселина (L (+) -) |
| | Е 335 | Натриеви тартарати |
| | Е 336 | Калиеви тартарати |
| | Е 337 | Натриево-калиев тартарат |
| | Е 350 | Натриеви малати |
| | Е 351 | Калиев малат |

▼M4

| Е № | Наименование |
|---|---|
| Е 352 | Калциеви малати |
| Е 354 | Калциев тартарат |
| Е 380 | Триамониев цитрат |
| Е 400 | Алгинова киселина |
| Е 401 | Натриев алгинат |
| Е 402 | Калиев алгинат |
| Е 403 | Амониев алгинат |
| Е 404 | Калциев алгинат |
| Е 406 | Агар |
| Е 407 | Карагенан |
| Е 407a | Преработени „euchema“ водорасли |
| Е 410 | Гума локуст бийн |
| Е 412 | Гума гуар |
| Е 413 | Трагакант |
| Е 414 | Гума арабика (акациева гума) |
| Е 415 | Ксантанова гума |
| Е 417 | Гума тара |
| Е 418 | Гума джелан |
| Е 422 | Глицерол |
| Е 440 | Пектини |
| Е 460 | Целулоза |
| Е 461 | Метил целулоза |
| Е 462 | Етил целулоза |
| Е 463 | Хидроксипропил целулоза |
| Е 464 | Хидроксипропил метил целулоза |
| Е 465 | Етил метил целулоза |
| ▼M35 | |
| Е 466 | Натриева карбоксиметилцелулоза, целулозна гума |
| ▼M4 | |
| Е 469 | Ензимно хидролизирана карбоксиметил целулоза, ензимно хидролизирана целулозна гума |
| Е 470a | Натриеви, калиеви и калциеви соли на мастни киселини |
| Е 470b | Магнезиеви соли на мастни киселини |
| Е 471 | Моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472a | Естери на оцетната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |

▼**M4**

| Е № | Наименование |
|---|---|
| Е 472b | Естери на млечната киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472c | Естери на лимонената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472d | Естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472e | Естери на моно- и диацетилни естери на винената киселина с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 472f | Смесени естери на оцетната и винената киселини с моно- и диглицериди на мастни киселини |
| Е 500 | Натриеви карбонати |
| Е 501 | Калиеви карбонати |
| Е 503 | Амониеви карбонати |
| Е 504 | Магнезиеви карбонати |
| Е 507 | Солна киселина |
| Е 508 | Калиев хлорид |
| Е 509 | Калциев хлорид |
| Е 511 | Магнезиев хлорид |
| Е 513 | Сярна киселина |
| Е 514 | Натриеви сулфати |
| Е 515 | Калиеви сулфати |
| Е 516 | Калциев сулфат |
| Е 524 | Натриев хидроксид |
| Е 525 | Калиев хидроксид |
| Е 526 | Калциев хидроксид |
| Е 527 | Амониев хидроксид |
| Е 528 | Магнезиев хидроксид |
| Е 529 | Калциев оксид |
| Е 530 | Магнезиев оксид |
| Е 570 | Мастни киселини |
| Е 574 | Глюконова киселина |
| Е 575 | Глюконо-делта-лактон |
| Е 576 | Натриев глюконат |
| Е 577 | Калиев глюконат |
| Е 578 | Калциев глюконат |
| Е 640 | Глицин и натриевата му сол |
| Е 938 | Аргон |
| Е 939 | Хелий |
| Е 941 | Азот |

▼**M4**

| Е № | Наименование |
|---|---|
| Е 942 | Азотист оксид |
| Е 948 | Кислород |
| Е 949 | Водород |
| Е 1103 | Инвертаза |
| Е 1200 | Полидекстроза |
| Е 1404 | Окислено нишесте |
| Е 1410 | Мононишестен фосфат |
| Е 1412 | Динишестен фосфат |
| Е 1413 | Фосфориран динишестен фосфат |
| Е 1414 | Ацетилиран динишестен фосфат |
| Е 1420 | Ацетилирано нишесте |
| Е 1422 | Ацетилиран динишестен адипат |
| Е 1440 | Хидроксипропил нишесте |
| Е 1442 | Хидроксипропил динишесте фосфат |
| Е 1450 | Натриев октенил сукцинат на нишестето |
| Е 1451 | Ацетилирано окислено нишесте |

▼**M76**

*Таблица 2*

**Сорбинова киселина — калиев сорбат**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 200 | Сорбинова киселина |
| Е 202 | Калиев сорбат |

▼**M4**

*Таблица 3*

**Серен диоксид — сулфити**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 220 | Серен диоксид |
| Е 221 | Натриев сулфит |
| Е 222 | Натриев хидроген сулфит. |
| Е 223 | Натриев метабисулфит |
| Е 224 | Калиев метабисулфит |
| Е 226 | Калциев сулфит |
| Е 227 | Калциев хидроген сулфит |
| Е 228 | Калиев хидроген сулфит |

▼M4

*Таблица 4*

**Полисорбати**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 432 | Полиоксиетилен сорбитан монолаурат (полисорбат 20) |
| Е 433 | Полиоксиетилен сорбитан моноолеат (полисорбат 80) |
| Е 434 | Полиоксиетилен сорбитан монопалмитат (полисорбат 40) |
| Е 435 | Полиоксиетилен сорбитан моностеарат (полисорбат 60) |
| Е 436 | Полиоксиетилен сорбитан тристеарат (полисорбат 65) |

*Таблица 5*

**Сорбитанови естери**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 491 | Сорбитан моностеарат |
| Е 492 | Сорбитан тристеарат |
| Е 493 | Сорбитан монолаурат |
| Е 494 | Сорбитан моноолеат |
| Е 495 | Сорбитан монопалмитат |

*Таблица 6*

**Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 338 | Фосфорна киселина |
| Е 339 | Натриеви фосфати |
| Е 340 | Калиеви фосфати |
| Е 341 | Калциеви фосфати |
| Е 343 | Магнезиеви фосфати |
| Е 450 | Дифосфати |
| Е 451 | Трифосфати |
| Е 452 | Полифосфати |

*Таблица 7*

**Алгинова киселина — алгинати**

| Е-номер | Наименование |
|---|---|
| Е 400 | Алгинова киселина |
| Е 401 | Натриев алгинат |
| Е 402 | Калиев алгинат |
| Е 403 | Амониев алгинат |
| Е 404 | Калциев алгинат |

▼M53

▼B

*ПРИЛОЖЕНИЕ IV*

**Традиционни храни, по отношение на които някои държави-членки могат да продължат да налагат забрана за употреба на някои категории добавки в храните**

| Държава-членка | Храна | Категории добавки в храните, върху които може да продължава да се налага забрана |
|---|---|---|
| Германия | Традиционна немска бира („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“) | Всички освен пропеленти |
| Франция | Традиционен френски хляб | Всички |
| Франция | Традиционни френски консервирани трюфели | Всички |
| Франция | Традиционни френски консервирани охлюви | Всички |
| Франция | Традиционни френски продукти от консервирано гъше и паче месо („в собствен сос“) | Всички |
| Австрия | Традиционно австрийско „Bergkäse“ | Всички освен консерванти |
| Финландия | Традиционно финландско „Mämmi“ | Всички освен консерванти |
| Швеция<br>Финландия | Традиционни шведски и финландски плодови сиропи | Оцветители |
| Дания | Традиционно датско „Kødboller“ | Консерванти и оцветители |
| Дания | Традиционно датско „Leverpostej“ | Консерванти (различни от сорбинова киселина) и оцветители |
| Испания | Традиционно испанско „Lomo embuchado“ | Всички освен консерванти и антиоксиданти |
| Италия | Традиционна италианска „Mortadella“ | Всички освен консерванти, антиоксиданти, регулатори на киселинността, овкусители, стабилизатори и опаковъчни газове |
| Италия | Традиционно италианско „Cotechino e zampone“ | Всички освен консерванти, антиоксиданти, регулатори на киселинността, овкусители, стабилизатори и опаковъчни газове |

▼**B**

*ПРИЛОЖЕНИЕ V*

**Списък на оцветителите за храни, посочени в член 24, за които етикетирането включва допълнителна информация**

| Храни, съдържащи един или повече от следните оцветители за храни: | Информация |
|---|---|
| Сънсет жълто (E 110) (*) | „наименование или E-номер на оцветителя(ите)“: може да има неблагоприятни последици върху дейността и вниманието при децата. |
| Хинолиново жълто (E 104) (*) | |
| Кармоазин (E 122) (*) | |
| Червен алура (E 129) (*) | |
| Тартразин (E 102) (*) | |
| Понсо 4R (E 124) (*) | |

(*) ►**M1** С изключение на:
а) храните, при които оцветителят(ите) е(са) използван(и) за целите на здравна или друга маркировка на месни продукти, за поставяне на печат върху яйца или за декоративно оцветяване на яйца, и
б) напитките със съдържание на алкохол повече от 1,2 обемни процента. ◄