Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►B VERORDENING (EG) Nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 16 december 2008

inzake levensmiddelenadditieven

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►M1	Verordening (EU) nr. 238/2010 van de Commissie van 22 maart 2010	L 75	17	23.3.2010
►M2	Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie van 11 november 2011	L 295	1	12.11.2011
►M3	Verordening (EU) nr. 1130/2011 van de Commissie van 11 november 2011	L 295	178	12.11.2011
►M4	Verordening (EU) nr. 1131/2011 van de Commissie van 11 november 2011	L 295	205	12.11.2011
►M5	Verordening (EU) nr. 380/2012 van de Commissie van 3 mei 2012	L 119	14	4.5.2012
►M6	Verordening (EU) nr. 470/2012 van de Commissie van 4 juni 2012	L 144	16	5.6.2012
►M7	Verordening (EU) nr. 471/2012 van de Commissie van 4 juni 2012	L 144	19	5.6.2012
►M8	Verordening (EU) nr. 472/2012 van de Commissie van 4 juni 2012	L 144	22	5.6.2012
►M9	Verordening (EU) nr. 570/2012 van de Commissie van 28 juni 2012	L 169	43	29.6.2012
►M10	Verordening (EU) nr. 583/2012 van de Commissie van 2 juli 2012	L 173	8	3.7.2012
►M11	Verordening (EU) nr. 675/2012 van de Commissie van 23 juli 2012	L 196	52	24.7.2012
►M12	Verordening (EU) nr. 1049/2012 van de Commissie van 8 november 2012	L 310	41	9.11.2012
►M13	Verordening (EU) nr. 1057/2012 van de Commissie van 12 november 2012	L 313	11	13.11.2012

Gerectificeerd bij:

►C1 Rectificatie PB L 105 van 27.4.2010, blz. 114 (1333/2008)

▼B

VERORDENING (EG) Nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 16 december 2008

inzake levensmiddelenadditieven

(Voor de EER relevante tekst)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 95,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ([1]),

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ([2]),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Het vrije verkeer van veilig en gezond voedsel is een wezenlijk aspect van de interne markt, dat een aanzienlijke bijdrage levert tot de gezondheid en het welzijn van de burgers en hun sociale en economische belangen.

(2) Bij de uitvoering van het beleid van de Gemeenschap dient een hoog niveau van bescherming van het leven en de gezondheid van de mens te worden gewaarborgd.

(3) Deze verordening vervangt de bestaande richtlijnen en beschikkingen inzake levensmiddelenadditieven die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, om de doeltreffende werking van de interne markt, maar ook een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en een hoog niveau van consumentenbescherming, met inbegrip van de bescherming van de belangen van de consument, te waarborgen door allesomvattende en gestroomlijnde procedures.

(4) Deze verordening harmoniseert het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen in de Gemeenschap. Dit omvat het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen overeenkomstig Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen ([3]) en het gebruik van bepaalde levensmiddelenkleurstoffen voor het aanbrengen van het keurmerk op vlees en voor het versieren of stempelen van eieren. Voorts harmoniseert deze verordening het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen om de veiligheid en kwaliteit ervan te waarborgen en de opslag en het gebruik ervan te vergemakkelijken. Hiervoor bestond nog geen regelgeving op communautair niveau.

([1]) PB C 168 van 20.7.2007, blz. 34.

([2]) Advies van het Europees Parlement van 10 juli 2007 (PB C 175 E van 10.7.2008, blz. 142), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 10 maart 2008 (PB C 111 E van 6.5.2008, blz. 10), standpunt van het Europees Parlement van 8 juli 2008 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van 18 november 2008.

([3]) PB L 186 van 30.6.1989, blz. 27.

▼B

(5) Levensmiddelenadditieven zijn stoffen die op zichzelf gewoonlijk niet als levensmiddelen worden geconsumeerd, maar doelbewust aan levensmiddelen worden toegevoegd voor de in deze verordening omschreven technologische doeleinden, zoals de conservering van levensmiddelen. Alle levensmiddelenadditieven moeten onder deze verordening vallen, en derhalve moet de lijst van functionele klassen geactualiseerd worden in het licht van de wetenschappelijke vooruitgang en de technologische ontwikkeling. Wanneer stoffen worden gebruikt om aroma en/of smaak te geven of voor voedingsdoeleinden, bijvoorbeeld zoutvervangers, vitaminen of mineralen, dienen zij echter niet als levensmiddelenadditieven te worden beschouwd. Als levensmiddel beschouwde stoffen die voor technologische doeleinden kunnen worden gebruikt, zoals natriumchloride en als kleurstof gebruikte saffraan, en voedingsenzymen mogen evenmin binnen het toepassingsgebied van deze verordening vallen. Uit levensmiddelen en ander natuurlijk uitgangsmateriaal verkregen preparaten, waarmee beoogd wordt een technologisch effect in het eindproduct te bereiken en die bereid worden door selectieve extractie van bestanddelen (d.w.z. de kleurstoffen en niet de aromatische of voedingsbestanddelen), zijn additieven in de zin van deze verordening. Voedingsenzymen ten slotte vallen onder Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen ([1]), waarbij deze verordening dus niet van toepassing is.

(6) Stoffen die op zichzelf niet als levensmiddel worden geconsumeerd, maar doelbewust bij de verwerking van levensmiddelen worden gebruikt, en die slechts als residu in het eindproduct achterblijven en geen technologisch effect op het eindproduct hebben (technische hulpstoffen), mogen niet onder deze verordening vallen.

(7) Levensmiddelenadditieven mogen slechts worden goedgekeurd en gebruikt indien zij aan de criteria van deze verordening voldoen. Het gebruik van levensmiddelenadditieven moet veilig zijn, moet om technologische redenen noodzakelijk zijn, mag de consument niet misleiden en moet een voordeel hebben voor de consument. Misleiding van de consument omvat, maar blijft niet beperkt tot aspecten die verband houden met de aard, de versheid, de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten, de natuurlijkheid van een product of het productieproces, of de voedingskwaliteit ervan, met inbegrip van de hoeveelheid groenten en fruit die het bevat. Bij de goedkeuring van levensmiddelenadditieven moeten ook andere relevante factoren in aanmerking worden genomen, waaronder maatschappelijke, economische, traditionele, ethische en milieufactoren, het voorzorgsbeginsel en de uitvoerbaarheid van controles. In verband met het gebruik en het maximumniveau van een levensmiddelenadditief moeten de inname van het levensmiddelenadditief uit andere bronnen en de blootstelling aan het levensmiddelenadditief van speciale groepen consumenten (bv. consumenten met een allergie) in aanmerking worden genomen.

(8) Levensmiddelenadditieven moeten aan de goedgekeurde specificaties voldoen, die de nodige informatie bevatten om het levensmiddelenadditief en de oorsprong ervan adequaat te identificeren, alsook een omschrijving van de aanvaardbare zuiverheidscriteria. De specificaties die eerder voor levensmiddelenadditieven zijn vastgesteld bij Richtlijn 95/31/EG van de Commissie van 5 juli 1995 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor

([1]) Zie bladzijde 7 van dit Publicatieblad.

▼B

zoetstoffen die in levensmiddelen ([1]) mogen worden gebruikt, Richtlijn 95/45/EG van de Commissie van 26 juli 1995 houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen ([2]) mogen worden gebruikt en Richtlijn 96/77/EG van de Commissie van 2 december 1996 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen ([3]) moeten worden gehandhaafd totdat de desbetreffende additieven in de bijlagen bij deze verordening zijn opgenomen. Dan moeten de specificaties voor die additieven in een verordening worden vastgesteld. Die specificaties moeten rechtstreeks betrekking hebben op de additieven die in de communautaire lijsten in de bijlagen bij deze verordening zijn opgenomen. Gezien de complexiteit en de inhoud van die specificaties mogen zij echter niet als dusdanig op de communautaire lijsten worden opgenomen, maar moeten zij duidelijkheidshalve in een of meer afzonderlijke verordeningen worden vastgesteld.

(9) Sommige levensmiddelenadditieven mogen specifiek voor bepaalde toegestane oenologische procedés en behandelingen worden gebruikt. Deze levensmiddelenadditieven moeten overeenkomstig deze verordening en de specifieke bepalingen van de desbetreffende communautaire wetgeving worden gebruikt.

(10) Met het oog op harmonisering moeten de risicobeoordeling en de goedkeuring van levensmiddelenadditieven plaatsvinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ([4]).

(11) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ([5]) moet de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna „de Autoriteit" genoemd) worden geraadpleegd over aangelegenheden die van invloed kunnen zijn op de volksgezondheid.

(12) Een levensmiddelenadditief dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders ([6]) valt, moet overeenkomstig die verordening alsook bij de onderhavige verordening worden toegelaten.

([1]) PB L 178 van 28.7.1995, blz. 1.
([2]) PB L 226 van 22.9.1995, blz. 1.
([3]) PB L 339 van 30.12.1996, blz. 1.
([4]) Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.
([5]) PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.
([6]) PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.

▼B

(13) Een levensmiddelenadditief dat reeds overeenkomstig deze verordening is goedgekeurd en dat wordt bereid volgens productiemethoden of met gebruikmaking van uitgangsmaterialen die sterk verschillen van die welke in het kader van de risicobeoordeling van de Autoriteit zijn beoordeeld of verschillen van die welke onder de vastgestelde specificaties vallen, moet aan een beoordeling door de Autoriteit worden onderworpen. Sterk verschillend zou onder meer kunnen inhouden dat van een productiemethode waarbij het product uit planten wordt verkregen, is overgestapt op productie door gisting met behulp van een micro-organisme of door genetische modificatie van het oorspronkelijke micro-organisme, of dat er iets is veranderd in de uitgangsmaterialen of de deeltjesgrootte, met inbegrip van de gebruikmaking van nanotechnologie.

(14) Levensmiddelenadditieven moeten een punt van voortdurende aandacht zijn en moeten opnieuw worden beoordeeld telkens wanneer wijzigingen in de gebruiksomstandigheden en nieuwe wetenschappelijke gegevens daartoe aanleiding geven. Waar nodig dient de Commissie zich in overleg met de lidstaten te beraden over passende maatregelen.

(15) Lidstaten die het verbod van 1 januari 1992 op het gebruik van bepaalde additieven in bepaalde levensmiddelen die als traditionele producten worden beschouwd en die op hun grondgebied worden vervaardigd handhaven, moeten dat kunnen blijven doen. Wat betreft producten zoals „feta” of „salame cacciatore” is deze verordening van toepassing onverminderd strengere voorschriften met betrekking tot het gebruik van bepaalde benamingen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ([1]) en Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ([2]).

(16) Onder voorbehoud van verdere restricties mag een additief, behalve door directe toevoeging, aanwezig zijn in levensmiddelen omdat het afkomstig is van een ingrediënt waarin het additief was toegestaan, mits de hoeveelheid van het additief in het uiteindelijke levensmiddel niet groter is dan als het was toegevoegd met gebruik van het ingrediënt onder correcte technologische omstandigheden en volgens goede productiemethoden.

(17) Voor levensmiddelenadditieven blijven de algemene etiketteringsvoorschriften gelden overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([3]), en, in voorkomend geval, Verordening (EG) nr. 1829/2003 en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders ([4]). Voorts moeten in deze verordening specifieke etiketteringsvoorschriften worden vastgesteld voor levensmiddelenadditieven die als zodanig aan de producent of aan de eindverbruiker worden verkocht.

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1.
([3]) PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.
([4]) PB L 268 van 18.10.2003, blz. 24.

▼B

(18) Uit hoofde van deze verordening toegelaten zoetstoffen mogen worden gebruikt als tafelzoetstoffen die rechtstreeks aan de consument worden verkocht. De fabrikanten van dergelijke producten moeten via passende middelen informatie beschikbaar stellen aan de consument zodat deze het product op veilige wijze kan gebruiken. Dergelijke informatie kan op een aantal manieren beschikbaar worden gesteld, onder meer op productetiketten, internetwebsites, consumenteninformatielijnen of op het verkooppunt. Met het oog op een uniforme aanpak met betrekking tot de uitvoering van deze vereiste, kan het nodig zijn op communautair niveau richtsnoeren op te stellen.

(19) De voor de tenuitvoerlegging van deze verordening vereiste maatregelen worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ([1]),

(20) In het bijzonder moet de Commissie de bevoegdheid worden gegeven om de bijlagen bij deze verordening te wijzigen en passende overgangsmaatregelen te treffen. Daar het maatregelen van algemene strekking betreft tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door haar aan te vullen met nieuwe niet-essentiële onderdelen, moeten zij worden vastgesteld volgens de in artikel 5 bis van Besluit 1999/468/EG bepaalde regelgevingsprocedure met toetsing.

(21) Om redenen van doeltreffendheid moeten de normale termijnen voor de regelgevingsprocedure met toetsing worden ingekort voor de vaststelling van bepaalde wijzigingen in bijlage II en bijlage III in verband met stoffen die reeds zijn toegelaten krachtens andere communautaire wetgeving en van passende overgangsmaatregelen inzake die stoffen.

(22) Om de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenadditieven op evenredige en doeltreffende wijze te ontwikkelen en aan te passen, is het noodzakelijk gegevens te verzamelen, informatie uit te wisselen en de werkzaamheden tussen de lidstaten te coördineren. Daartoe kan het nuttig zijn onderzoeken uit te voeren naar specifieke kwesties om zo het besluitvormingsproces te vergemakkelijken. De Gemeenschap dient deze onderzoeken in het kader van haar begrotingsprocedure te kunnen financieren. De financiering van dergelijke maatregelen is geregeld in Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ([2]).

(23) De lidstaten moeten officiële controles uitvoeren om deze verordening te handhaven overeenkomstig Verordening (EG) nr. 882/2004.

([1]) PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.
([2]) PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.

▼B

(24) Aangezien de doelstelling van deze verordening, namelijk de vaststelling van een communautaire regeling inzake levensmiddelenadditieven, niet voldoende door de lidstaten kan worden verwezenlijkt en derhalve vanwege de eenheid van de markt en een hoog niveau van consumentenbescherming beter door de Gemeenschap kan worden verwezenlijkt, kan de Gemeenschap overeenkomstig het in artikel 5 van het Verdrag neergelegde subsidiariteitsbeginsel maatregelen nemen. Overeenkomstig het in dat artikel neergelegde evenredigheidsbeginsel gaat deze verordening niet verder dan hetgeen nodig is om deze doelstelling te bereiken.

(25) Na de vaststelling van deze verordening moet de Commissie, bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, alle bestaande goedkeuringen controleren op andere criteria dan veiligheid, zoals inname, technologische noodzaak en mogelijke misleiding van de consument. Alle levensmiddelenadditieven die in de Gemeenschap toegelaten moeten blijven, moeten worden ondergebracht in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III bij deze verordening. Bijlage III bij deze verordening moet worden aangevuld met de overige levensmiddelenadditieven die in levensmiddelenadditieven en in voedingsenzymen en draagstoffen voor voedingsstoffen worden gebruikt en met de gebruiksvoorwaarden, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's]. Om in een passende overgangsperiode te voorzien, mogen de bepalingen van bijlage III, met uitzondering van de bepalingen betreffende draagstoffen voor levensmiddelenadditieven en levensmiddelenadditieven in aroma's, niet vóór 1 januari 2011 van toepassing zijn.

(26) Tot de toekomstige communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven zijn opgesteld, dient te worden voorzien in een vereenvoudigde procedure om de huidige lijsten van levensmiddelenadditieven in de bestaande richtlijnen te actualiseren.

(27) Onverminderd de resultaten van de in overweging 25 genoemde controle moet de Commissie uiterlijk een jaar na de vaststelling van deze verordening een beoordelingsprogramma opzetten in het kader waarvan de Autoriteit de veiligheid van de reeds door de Gemeenschap goedgekeurde levensmiddelenadditieven opnieuw beoordeelt. In het kader van dat programma moet worden vastgesteld volgens welke behoeften en prioriteiten de goedgekeurde levensmiddelenadditieven moeten worden onderzocht.

(28) Bij deze verordening worden de volgende besluiten ingetrokken en vervangen: Richtlijn van de Raad van 23 oktober 1962 betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren ([1]), Richtlijn 65/66/EEG van de Raad van 26 januari 1965 houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren ([2]), Richtlijn 78/663/EEG van

([1]) PB 115 van 11.11.1962, blz. 2645/62.
([2]) PB 22 van 9.2.1965, blz. 373.

▼B

de Raad van 25 juli 1978 tot vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor emulgatoren, stabilisatoren, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan ([1]), Richtlijn 78/664/EEG van de Raad van 25 juli 1978 betreffende de vaststelling van de bijzondere zuiverheidseisen voor de oxydatie tegengaande stoffen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan ([2]), Eerste Richtlijn 81/712/EEG van de Commissie van 28 juli 1981 betreffende de vaststelling van gemeenschappelijke analysemethoden voor de controle van zuiverheidseisen voor bepaalde levensmiddelenadditieven ([3]), Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt ([4]), Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ([5]), Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ([6]), Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen ([7]), alsmede Beschikking nr. 292/97/EG van het Europees Parlement en de Raad van 19 december 1996 betreffende de handhaving van nationale wetgeving die het gebruik van bepaalde additieven bij de vervaardiging van bepaalde specifieke levensmiddelen verbiedt ([8]) en Beschikking 2002/247/EG van de Commissie van 27 maart 2002 tot opschorting van het in de handel brengen en de invoer van geleiproducten die het levensmiddelenadditief E 425 konjac bevatten ([9]). Een aantal bepalingen van bovengenoemde besluiten moet echter gedurende een overgangsperiode van kracht blijven totdat de communautaire lijsten in de bijlagen bij deze verordening zijn vastgesteld,

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ONDERWERP, TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

Artikel 1

Toepassingsgebied

Deze verordening stelt voorschriften voor in levensmiddelen gebruikte levensmiddelenadditieven vast om de doeltreffende werking van de interne markt, maar ook een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en een hoog niveau van de consumentenbescherming te waarborgen, inclusief de bescherming van de consumentbelangen en eerlijke praktijken in de levensmiddelenhandel, in voorkomend geval rekening houdend met de bescherming van het milieu.

Hiertoe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

a) communautaire lijsten van goedgekeurde levensmiddelenadditieven, opgenomen in bijlage II en bijlage III;

([1]) PB L 223 van 14.8.1978, blz. 7.
([2]) PB L 223 van 14.8.1978, blz. 30.
([3]) PB L 257 van 10.9.1981, blz. 1.
([4]) PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27.
([5]) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3.
([6]) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.
([7]) PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1.
([8]) PB L 48 van 19.2.1997, blz. 13.
([9]) PB L 84 van 28.3.2002, blz. 69.

▼B

b) de gebruiksvoorwaarden voor levensmiddelenadditieven in levensmiddelen, waaronder in levensmiddelenadditieven, en in voedingsenzymen zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 1332/2008 [inzake voedingsenzymen] en voor voedingssmaakstoffen die vallen onder Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen ([1]);

c) voorschriften voor de etikettering van als zodanig verkochte levensmiddelenadditieven.

Artikel 2

Werkingssfeer

1. Deze verordening is van toepassing op levensmiddelenadditieven.

2. Deze verordening is niet van toepassing op de volgende stoffen, tenzij deze als levensmiddelenadditieven worden gebruikt:

a) technische hulpstoffen;

b) stoffen die voor de bescherming van planten en plantaardige producten worden gebruikt overeenkomstig de communautaire fytosanitaire voorschriften;

c) stoffen die als voedingsstoffen aan levensmiddelen worden toegevoegd;

d) stoffen die voor de behandeling van voor menselijke consumptie bestemd water worden gebruikt en binnen het toepassingsgebied van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water vallen ([2]);

e) aroma's die onder Verordening (EG) nr. 1334/2008 [inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen] vallen.

3. Deze verordening is met ingang van de datum van goedkeuring van een communautaire lijst van voedselenzymen overeenkomstig artikel 17 van desbetreffende verordening niet van toepassing op enzymen die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1332/2008 [inzake voedingsenzymen] vallen.

4. Deze verordening is van toepassing onverminderd specifieke communautaire bepalingen inzake het gebruik van levensmiddelenadditieven:

a) in specifieke levensmiddelen;

b) voor andere dan de in deze verordening bedoelde doeleinden.

Artikel 3

Definities

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en nr. 1829/2003.

([1]) Zie bladzijde 34 van dit Publicatieblad.
([2]) PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

▼B

2. Voorts gelden voor de toepassing van deze verordening de volgende definities:

a) „levensmiddelenadditief”: elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden;

   Als levensmiddelenadditieven worden echter niet beschouwd:

   i) monosachariden, disachariden of oligosachariden en levensmiddelen die deze stoffen bevatten en die om hun zoetkracht worden gebruikt;

   ii) levensmiddelen, gedroogd of in geconcentreerde vorm, waaronder aroma's, die wegens hun aromatische, smaakgevende of voedingseigenschappen en, in tweede instantie, wegens de kleurende eigenschappen, voor de vervaardiging van samengestelde levensmiddelen worden gebruikt;

   iii) stoffen die in bedekkings- of omhullingsmaterialen worden gebruikt maar geen deel uitmaken van levensmiddelen en niet bestemd zijn om samen met deze levensmiddelen te worden geconsumeerd;

   iv) producten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of kweeperen of een mengsel daarvan („vloeibare pectine”);

   v) kauwgombasis;

   vi) witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuur of base, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;

   vii) ammoniumchloride;

   viii) bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithydrolysaten en hun zouten, melkeiwit en gluten;

   ix) aminozuren en zouten daarvan die geen technologische functie hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteïne en cystine en zouten daarvan;

   x) caseïnaten en caseïne;

   xi) inuline;

b) „technische hulpstof”: elke stof die:

   i) op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd;

   ii) bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedselingrediënten bewust wordt gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden; en tevens

   iii) kan leiden tot de onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, mits deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect op het eindproduct hebben;

▼B

c) „functionele klasse”: een van de categorieën in bijlage I, op basis van de technologische functie die een levensmiddelenadditief vervult in het levensmiddel;

d) „onverwerkt levensmiddel”: een levensmiddel dat geen behandeling heeft ondergaan die een ingrijpende wijziging veroorzaakt in de oorspronkelijke staat van het levensmiddel, waarbij de volgende behandelingen worden geacht geen ingrijpende wijziging te veroorzaken: verdelen, breken, hakken, uitbenen, fijnhakken, villen, schillen, pellen, malen, snijden, schoonmaken, opmaken, diepvriezen, invriezen, koelen, doppen, verpakken en uitpakken;

e) „levensmiddel zonder toegevoegde suikers”: een levensmiddel zonder:

i) toegevoegde monosachariden of disachariden;

ii) toegevoegde levensmiddelen die monosachariden of disachariden bevatten en die om hun zoetkracht worden gebruikt;

f) „levensmiddel met verminderde verbrandingswaarde”: een levensmiddel waarvan de verbrandingswaarde met ten minste 30 % is verminderd ten opzichte van het oorspronkelijke levensmiddel of een soortgelijk product;

g) „tafelzoetstof”: bereiding van toegelaten zoetstoffen die eventueel andere levensmiddelenadditieven en/of voedselingrediënten kan bevatten en die bestemd is om als vervangingsmiddel voor suikers aan de eindverbruiker te worden verkocht;

h) „quantum satis”: er is geen numerieke maximumhoeveelheid vastgesteld en de stoffen worden gebruikt overeenkomstig goede productiemethoden, in hoeveelheden die niet groter zijn dan voor het beoogde doel nodig is en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.

HOOFDSTUK II

COMMUNAUTAIRE LIJSTEN VAN GOEDGEKEURDE LEVENSMIDDELENADDITIEVEN

Artikel 4

Communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven

1. Alleen levensmiddelenadditieven die in de communautaire lijst in bijlage II zijn opgenomen, mogen als zodanig in de handel gebracht en in levensmiddelen gebruikt worden, mits zij voldoen aan de in de lijst gestelde voorwaarden.

2. Alleen levensmiddelenadditieven die in de communautaire lijst in bijlage III zijn opgenomen, mogen onder de daarin gespecificeerde gebruiksvoorwaarden in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma’s worden gebruikt.

3. De lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II wordt opgesteld op basis van de categorieën levensmiddelen waaraan zij mogen worden toegevoegd.

4. De lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage III wordt opgesteld op basis van de levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma’s en voedingsstoffen of categorieën daarvan waaraan zij mogen worden toegevoegd.

5. Levensmiddelenadditieven moeten voldoen aan de specificaties als bedoeld in artikel 14.

▼B

Artikel 5

Verbod op levensmiddelenadditieven en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen

Niemand mag een levensmiddelenadditief of een levensmiddel dat een dergelijk additief bevat, in de handel brengen, indien het gebruik van het levensmiddelenadditief niet aan deze verordening voldoet.

Artikel 6

Algemene voorwaarden voor de opneming in de communautaire lijsten en het gebruik van levensmiddelenadditieven

1. Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III worden opgenomen indien het aan de volgende voorwaarden voldoet en, waar dat relevant is, andere ter zake dienende factoren in aanmerking neemt, waaronder milieufactoren:

a) het levert volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens bij de voorgestelde hoeveelheden geen gevaar voor de gezondheid van de consument op;

b) er is een aanvaardbare technische behoefte waarin niet met andere economisch en technisch bruikbare methoden kan worden voorzien en tevens;

c) het gebruik ervan brengt de consument niet in misleiding.

2. Om in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III te worden opgenomen, moet een levensmiddelenadditief voordelen voor de consument hebben en dus aan een of meer van de volgende doeleinden beantwoorden:

a) instandhouding van de voedingskwaliteit van het levensmiddel;

b) levering van de benodigde ingrediënten of bestanddelen van levensmiddelen die voor groepen consumenten met speciale dieetbehoeften worden vervaardigd;

c) verhoging van de houdbaarheid of stabiliteit van een levensmiddel of verbetering van de organoleptische eigenschappen, mits dit de aard, substantie of kwaliteit van het levensmiddel niet zodanig verandert dat de consument daardoor kan worden misleid;

d) vergemakkelijking van het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen, met inbegrip van levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's, mits het levensmiddelenadditief niet wordt gebruikt om de gevolgen van het gebruik van ondeugdelijke grondstoffen of van ongewenste (en ook onhygiënische) methoden tijdens een van deze activiteiten te verhullen.

3. In afwijking van lid 2, onder a), mag een levensmiddelenadditief dat de voedingskwaliteit van een levensmiddel vermindert, in de communautaire lijst in bijlage II worden opgenomen mits:

a) het levensmiddel geen wezenlijk onderdeel van een normaal voedingspatroon vormt; of

b) het levensmiddelenadditief nodig is voor de vervaardiging van levensmiddelen voor groepen consumenten met speciale dieetbehoeften.

▼B

Artikel 7

Specifieke voorwaarden voor zoetstoffen

Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijst in bijlage II in de functionele klasse „zoetstoffen" worden opgenomen indien het, naast een of meer van de in artikel 6, lid 2, vermelde doeleinden, ook aan een of meer van de volgende doeleinden beantwoordt:

a) vervanging van suikers bij de vervaardiging van levensmiddelen met verminderde verbrandingswaarde, niet-cariogene levensmiddelen of levensmiddelen zonder toegevoegde suikers; of

b) vervanging van suikers wanneer dit zorgt voor een langere houdbaarheid van levensmiddelen; of

c) vervaardiging van voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen zoals omschreven in artikel 1, lid 2, onder a), van Richtlijn 89/398/EEG.

Artikel 8

►C1 Specifieke voorwaarden voor kleurstoffen ◄

Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijst in bijlage II in de functionele klasse „kleurstoffen" worden opgenomen indien het, naast een of meer van de in artikel 6, lid 2, vermelde doeleinden, aan een van de volgende doeleinden beantwoordt:

a) een levensmiddel waarvan de kleur door verwerking, opslag, verpakking en distributie is aangetast, waardoor het er minder aanvaardbaar kan uitzien, zijn oorspronkelijke voorkomen teruggeven;

b) levensmiddelen er aantrekkelijker doen uitzien;

c) levensmiddelen die anders kleurloos zouden zijn, kleur geven.

Artikel 9

Functionele klassen van levensmiddelenadditieven

1. Levensmiddelenadditieven kunnen in de bijlagen II en III in een van de functionele klassen in bijlage I worden ingedeeld op basis van hun voornaamste technologische functie.

Dat een levensmiddelenadditief in een functionele klasse wordt ingedeeld, sluit niet uit dat het voor verscheidene functies kan worden gebruikt.

2. Wanneer de wetenschappelijke vooruitgang of de technologische ontwikkeling het vereist, worden de maatregelen tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening betreffende extra functionele klassen die in bijlage I kunnen worden toegevoegd, vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure met toetsing bedoeld in artikel 28, lid 3.

Artikel 10

Inhoud van de communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven

1. Een levensmiddelenadditief dat voldoet aan de voorwaarden van de artikelen 6, 7 en 8 kan volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's] worden opgenomen in:

a) de communautaire lijst in bijlage II bij deze verordening; en/of

▼B

b) de communautaire lijst in bijlage III bij deze verordening.

2. Bij een in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III opgenomen levensmiddelenadditief wordt het volgende vermeld:

a) de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer;

b) de levensmiddelen waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd;

c) de voorwaarden waaronder het levensmiddelenadditief mag worden gebruikt;

d) in voorkomend geval, mogelijke beperkingen op de rechtstreekse verkoop van het levensmiddelenadditief aan de eindgebruiker.

3. De communautaire lijsten in de bijlagen II en III worden gewijzigd volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's].

Artikel 11

Te gebruiken hoeveelheden levensmiddelenadditieven

1. Bij de vaststelling van de gebruiksvoorwaarden als bedoeld in artikel 10, lid 2, onder c):

a) wordt de te gebruiken hoeveelheid vastgesteld op de kleinste hoeveelheid die nodig is om het gewenste effect te bereiken;

b) wordt de te gebruiken hoeveelheid vastgesteld met inachtneming van:

i) de aanvaardbare dagelijkse inname of een gelijkwaardig gegeven dat voor het levensmiddelenadditief is vastgesteld en de waarschijnlijke dagelijkse inname van het levensmiddelenadditief uit alle voedselbronnen;

ii) indien het levensmiddelenadditief bestemd is om te worden gebruikt in levensmiddelen voor speciale groepen consumenten, de mogelijke dagelijkse inname van het additief door consumenten van die groepen.

2. In voorkomend geval wordt voor een levensmiddelenadditief geen numerieke maximumhoeveelheid vastgesteld („quantum satis"). In dat geval wordt het levensmiddelenadditief gebruikt overeenkomstig het „quantum satis"-beginsel.

3. ►C1 Tenzij anders is vermeld, zijn de maximale hoeveelheden levensmiddelenadditieven in bijlage II van toepassing op levensmiddelen ◄ in de vorm waarop zij in de handel worden gebracht. In afwijking van dit beginsel zijn bij gedroogde en/of geconcentreerde levensmiddelen die gereconstitueerd moeten worden de maximale hoeveelheden levensmiddelenadditieven van toepassing op levensmiddelen die zijn gereconstitueerd volgens de aanwijzingen op het etiket, rekening houdend met de op het etiket aangegeven minimale verdunningsfactor.

4. ►C1 Tenzij anders is vermeld, zijn de maximaal te gebruiken hoeveelheden kleurstoffen in bijlage II van toepassing op ◄ de hoeveelheden kleurgevende bestanddelen in het kleurstofpreparaat.

Artikel 12

Wijzigingen in het productieproces of de uitgangsmaterialen van een levensmiddelenadditief dat reeds in een communautaire lijst is opgenomen

▼C1

Indien zich bij een levenmiddelenadditief dat reeds in een communautaire lijst is opgenomen, een belangrijke wijziging voordoet in de productiemethoden of bij de gebruikte uitgangsmaterialen, dan wel door een verandering van deeltjesomvang bijvoorbeeld ten gevolge van nanotechnologie, dan wordt het levensmiddelenadditief dat volgens die nieuwe productiemethoden of met die nieuwe uitgangsmaterialen wordt vervaardigd, beschouwd als een ander additief, en is een nieuwe opname in de communautaire lijsten of een wijziging in de specificaties vereist alvorens het in de handel mag worden gebracht.

▼B

Artikel 13

Levensmiddelenadditieven die onder de toepassing vallen van Verordening (EG) nr. 1829/2003

1. Een levensmiddelenadditief dat onder Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag conform deze verordening slechts in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III worden opgenomen indien daarvoor goedkeuring is verleend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 1829/2003.

2. Voor voedingsmiddelenadditieven die reeds zijn opgenomen in de communautaire lijst en zijn geproduceerd van een ander uitgangsmateriaal dat binnen de werkingssfeer van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, is geen nieuwe vergunning uit hoofde van deze verordening vereist, zolang het nieuwe uitgangsmateriaal onder een op basis van Verordening (EG) nr. 1829/2003 verleende vergunning valt, en het additief voldoet aan de specificaties die zijn vastgesteld in het kader van deze verordening.

Artikel 14

Specificaties van levensmiddelenadditieven

►C1 De specificaties van levensmiddelenadditieven, wat oorsprong, zuiverheidscriteria en eventuele andere noodzakelijke informatie betreft, worden vastgesteld ◄ wanneer het levensmiddelenadditief voor het eerst in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III wordt opgenomen, volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's].

HOOFDSTUK III

GEBRUIK VAN LEVENSMIDDELENADDITIEVEN IN LEVENSMIDDELEN

Artikel 15

Gebruik van levensmiddelenadditieven in onverwerkte levensmiddelen

Levensmiddelenadditieven mogen niet worden gebruikt in onverwerkte levensmiddelen, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald in bijlage II.

Artikel 16

Gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters

Levensmiddelenadditieven mogen niet worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters als bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG, met inbegrip van dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 17

Gebruik van kleurstoffen voor merktekens

Alleen levensmiddelenkleurstoffen die in bijlage II bij deze verordening zijn opgenomen, mogen worden gebruikt voor het aanbrengen van het keurmerk overeenkomstig Richtlijn 91/497/EEG van de Raad van 29 juli 1991 tot wijziging en codificatie van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees ten einde deze uit te breiden tot

▼B

de productie en het in de handel brengen van vers vlees ([1]) en andere verplichte merktekens op vleesproducten, voor het versieren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ([2]).

Artikel 18

„Carry-over"-beginsel

1. De aanwezigheid van een levensmiddelenadditief is toegestaan:

a) in samengestelde levensmiddelen die niet in bijlage II zijn vermeld, mits het levensmiddelenadditief is toegestaan in een van de ingrediënten van het samengestelde levensmiddel;

b) in een levensmiddel waaraan een levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma is toegevoegd, mits het levensmiddelenadditief:

   i) in het levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma overeenkomstig deze verordening is toegestaan, en tevens

   ii) via het levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma in het levensmiddel terechtgekomen is, en tevens

   iii) geen technologische functie heeft in het eindproduct;

c) in een levensmiddel dat uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel, mits het samengestelde levensmiddel aan deze verordening voldoet.

2. Tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, is lid 1 niet van toepassing op volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, en dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik zoals bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG.

3. Indien een levensmiddelenadditief in een levensmiddelenaroma, levensmiddelenadditief of voedingsenzym wordt toegevoegd aan een levensmiddel en een technologische functie in dat levensmiddel heeft, wordt het beschouwd als een levensmiddelenadditief van dat levensmiddel, en niet als een levensmiddelenadditief van het toegevoegde aroma, levensmiddelenadditief of voedingsenzym, en moet het derhalve voldoen aan de voorwaarden voor het gebruik van dat levensmiddel.

4. Onverminderd lid 1 is de aanwezigheid van een als zoetstof gebruikt levensmiddel toegestaan in samengestelde levensmiddelen zonder toegevoegde suikers, samengestelde levensmiddelen met verminderde verbrandingswaarde, samengestelde dieetvoeding bestemd voor een caloriearm dieet, in niet-cariogene samengestelde levensmiddelen en samengestelde levensmiddelen met een verlengde houdbaarheid, mits de zoetstof in een van de ingrediënten van deze samengestelde levensmiddelen is toegestaan.

Artikel 19

Interpretatiebesluiten

Zo nodig kan volgens de regelgevingsprocedure van artikel 28, lid 2, worden besloten of:

a) een bepaald levensmiddel tot een categorie levensmiddelen in bijlage II behoort; of

([1]) PB L 268 van 24.9.1991, blz. 69.
([2]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55. Gewijzigde versie in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.

▼B

b) een in de bijlagen II en III opgenomen en volgens de „quantum satis”-regel toegestaan levensmiddelenadditief wordt gebruikt overeenkomstig de criteria van artikel 11, lid 2; of

c) een bepaalde stof voldoet aan de definitie van levensmiddelenadditief van artikel 3.

Artikel 20

Traditionele levensmiddelen

De in bijlage IV vermelde lidstaten mogen het gebruik van bepaalde categorieën levensmiddelenadditieven in op hun grondgebied vervaardigde en in die bijlage opgenomen traditionele levensmiddelen blijven verbieden.

HOOFDSTUK IV

ETIKETTERING

Artikel 21

Etikettering van levensmiddelenadditieven die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven die afzonderlijk dan wel gemengd met elkaar en/of met voedselingrediënten worden verkocht, zoals gedefinieerd in artikel 6, lid 4, van Richtlijn 2000/13/EG, mogen alleen in de handel worden gebracht met de etikettering overeenkomstig artikel 22 van deze verordening, die op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht. De informatie wordt in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal gesteld.

2. Op zijn eigen grondgebied mag de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht, overeenkomstig het Verdrag voorschrijven dat de in artikel 22 bedoelde informatie in een of meer door die lidstaat vast te stellen officiële talen wordt vermeld. Dit vormt geen beletsel om deze informatie in verscheidene talen te vermelden.

Artikel 22

Algemene etiketteringsvoorschriften voor levensmiddelenadditieven die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Indien niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of andere voedselingrediënten worden verkocht en/of indien er andere stoffen aan zijn toegevoegd, wordt op de verpakking of de recipiënten ervan de volgende informatie over ieder levensmiddelenadditief vermeld:

a) de in deze verordening vastgestelde naam en/of E-nummer van elk levensmiddelenadditief of een verkoopbenaming die de naam en/of het E-nummer van elk levensmiddelenadditief bevat;

b) de vermelding „voor gebruik in levensmiddelen” of „voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen;

c) zo nodig de bijzondere voorwaarden voor opslag en/of gebruik;

d) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;

▼B

e) een gebruiksaanwijzing indien een behoorlijk gebruik van het levensmiddelenadditief zonder gebruiksaanwijzing onmogelijk is;

f) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;

g) een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke, gemakkelijk te begrijpen informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving na te leven; indien dezelfde kwantitatieve beperking geldt voor een groep van bestanddelen die afzonderlijk of in combinatie worden gebruikt, mag het gecombineerde percentage met één getal worden aangegeven; de kwantitatieve beperking wordt hetzij in getallen uitgedrukt, hetzij door het „quantum satis”-beginsel;

h) de nettohoeveelheid;

i) de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum;

j) in voorkomend geval, informatie over een levensmiddelenadditief of andere stoffen overeenkomstig dit artikel en zoals vermeld in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG wat betreft de vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen.

2. Indien levensmiddelenadditieven gemengd met elkaar en/of met andere voedselingrediënten verkocht worden, wordt op de verpakking of de recipiënten van de levensmiddelenadditieven een lijst van alle bestanddelen in aflopende volgorde van het aandeel ervan in het totaalgewicht vermeld.

3. Indien stoffen (met inbegrip van levensmiddelenadditieven of andere voedselingrediënten) worden toegevoegd aan levensmiddelenadditieven om het opslaan, verkopen, standaardiseren, verdunnen of oplossen ervan te vergemakkelijken, worden al die stoffen op de verpakking of de recipiënten van de levensmiddelenadditieven opgesomd in aflopende volgorde van het aandeel ervan in het totaalgewicht.

4. In afwijking van de leden 1, 2 en 3, hoeft de in lid 1, onder e) tot en met g), en de leden 2 en 3, genoemde informatie alleen in de vóór of bij levering te verstrekken documenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding „niet voor de verkoop in de detailhandel” op een goed zichtbare plaats van de verpakking of de recipiënt van het desbetreffende product voorkomt.

5. In afwijking van de leden 1, 2 en 3 hoeft, wanneer de levensmiddelenadditieven in tankwagens worden geleverd, alle informatie alleen te worden vermeld in de bij levering te verstrekken begeleidende documenten betreffende de partij.

Artikel 23

Etikettering van levensmiddelenadditieven die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort ([1]) te identificeren en Verordening (EG) nr. 1829/2003, mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven die afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of met andere voedselingrediënten slechts in de handel worden gebracht indien de verpakking de volgende informatie bevat:

a) de in deze verordening vastgestelde naam en het E-nummer van elk levensmiddelenadditief of een verkoopbenaming die de naam en het E-nummer van elk levensmiddelenadditief bevat;

([1]) PB L 186 van 30.6.1989, blz. 21.

▼B

b) de vermelding „voor gebruik in levensmiddelen” of „voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen.

2. In afwijking van het bepaalde in lid 1, letter a), moet de verkoopbenaming van tafelzoetstoffen de vermelding „tafelzoetstof op basis van …” bevatten, gevolgd door de naam of de namen van de zoetstoffen die voor de samenstelling ervan zijn gebruikt

3. Op de etikettering van tafelzoetstoffen die polyolen en/of aspartaam en/of aspartaam-acesulfaamzout bevatten, worden de volgende waarschuwingen vermeld:

a) polyolen: „overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”;

b) ►C1 aspartaam/aspartaam-acesulfaamzout: ◄ „Bevat een bron van fenylalanine”.

4. De fabrikanten van tafelzoetstoffen moeten via passende middelen de nodige informatie beschikbaar stellen zodat de consument deze op veilige wijze kan gebruiken. Er kunnen richtsnoeren voor de uitvoering van dit lid worden aangenomen overeenkomstig de regelgevingsprocedure met toetsing als bedoeld in artikel 28, lid 3.

5. Op de in de leden 1 tot en met 3 van dit artikel bedoelde informatie is artikel 13, lid 2, van Richtlijn 2000/13/EG van overeenkomstige toepassing.

Artikel 24

Etiketteringsvoorschrift voor voedingsmiddelen die bepaalde levensmiddelenkleurstoffen bevatten

1. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 2000/13/EG dient de etikettering van voedingsmiddelen die bepaalde levensmiddelenkleurstoffen als vermeld in bijlage V bij deze verordening bevatten, ook de in die bijlage vermelde aanvullende gegevens te omvatten.

2. In verband met de in lid 1 van dit artikel bedoelde informatie is artikel 13, lid 2, van Richtlijn 2000/13/EG van overeenkomstige toepassing.

3. Voor zover de wetenschappelijke vooruitgang of de technische ontwikkeling zulks vereisen, wordt bijlage V aangepast door middel van maatregelen die beogen niet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

Artikel 25

Overige etiketteringsvoorschriften

De artikelen 21, 22, 23 en 24 gelden onverminderd meer gedetailleerde of uitgebreidere wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen inzake metrologie of inzake de presentatie, indeling, verpakking en etikettering van gevaarlijke stoffen en preparaten of het vervoer ervan.

▼B

HOOFDSTUK V

PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING

Artikel 26

Informatieverplichting

1. Producenten en gebruikers van een levensmiddelenadditief stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe wetenschappelijke of technische informatie die van invloed zou kunnen zijn op de beoordeling van de veiligheid van het levensmiddelenadditief.

2. Producenten en gebruikers van een levensmiddelenadditief stellen de Commissie op haar verzoek in kennis van het feitelijk gebruik van het levensmiddelenadditief. Die informatie wordt door de Commissie beschikbaar gesteld aan de lidstaten.

Artikel 27

Monitoring van de inname van levensmiddelenadditieven

1. De lidstaten zorgen voor systemen om het verbruik en gebruik van levensmiddelenadditieven op grond van risico's te monitoren, en rapporteren zo vaak als nodig is hun bevindingen aan de Commissie en de Autoriteit.

2. Na raadpleging van de Autoriteit wordt volgens de regelgevingsprocedure van artikel 28, lid 2, een gemeenschappelijke methode voor de verzameling van informatie door de lidstaten over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Gemeenschap vastgesteld.

Artikel 28

Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

4. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4 en lid 5, onder b), en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5 bis, lid 3, onder c), en lid 4, onder b) en e), van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijnen worden vastgesteld op respectievelijk 2 maanden, 2 maanden en 4 maanden.

Artikel 29

Communautaire financiering van geharmoniseerd beleid

De rechtsgrondslag voor de financiering van de maatregelen die uit deze verordening voortvloeien is artikel 66, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 882/2004.

▼B

HOOFDSTUK VI

OVERGANGS — EN SLOTBEPALINGEN

Artikel 30

Opstelling van communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven

1. Levensmiddelenadditieven die overeenkomstig de Richtlijnen 94/35/EG, 94/36/EG en 95/2/EG, zoals gewijzigd op grond van artikel 31 van deze verordening, in levensmiddelen mogen worden gebruikt, alsook de desbetreffende gebruiksvoorwaarden worden opgenomen in bijlage II bij deze verordening nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met de artikelen 6, 7 en 8 daarvan. De maatregelen die het opnemen van dergelijke additieven in bijlage II betreffen en die beogen niet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, worden vastgesteld volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. De controle omvat geen nieuwe risicobeoordeling door de Autoriteit. De controle wordt uiterlijk 20 januari 2011 afgerond.

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in bijlage II opgenomen.

2. ►C1 Levensmiddelenadditieven die in Richtlijn 95/2/EG werden toegelaten voor gebruik in levensmiddelenadditieven,◄ alsook de desbetreffende gebruiksvoorwaarden worden opgenomen in deel 1 van bijlage III bij deze verordening nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met artikel 6 van deze verordening. De maatregelen die het opnemen van dergelijke additieven in bijlage III betreffen en die beogenniet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, worden vastgesteld volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. De controle omvat geen nieuwe risicobeoordeling door de Autoriteit. De controle wordt uiterlijk 20 januari 2011 afgerond.

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in bijlage III opgenomen.

3. ►C1 Levensmiddelenadditieven die in Richtlijn 95/2/EG werden toegelaten voor gebruik in levensmiddelenaroma's,◄ alsook de desbetreffende gebruiksvoorwaarden worden opgenomen in deel 4 van bijlage III bij deze verordening nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met artikel 6 van deze verordening. De maatregelen die het opnemen van dergelijke additieven in bijlage III betreffen en die beogenniet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, worden vastgesteld volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. De controle omvat geen nieuwe risicobeoordeling door de Autoriteit. De controle wordt uiterlijk 20 januari 2011 afgerond.

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in bijlage III opgenomen.

4. De specificaties van de in de leden 1, 2 en 3 van dit artikel bedoelde levensmiddelenadditieven worden overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's] vastgesteld wanneer deze levensmiddelenadditieven overeenkomstig die leden in de bijlagen worden opgenomen.

5. De maatregelen met betrekking tot passende overgangsmaatregelen, bedoeld om niet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, onder meer door aanvulling ervan, worden vastgesteld overeenkomstig de in artikel 28, lid 3, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

▼B

Artikel 31

Overgangsmaatregelen

Totdat de communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven zijn opgesteld als bepaald in artikel 30, worden de bijlagen bij de Richtlijnen 94/35/EG, 94/36/EG en 95/2/EG zo nodig aangevuld met maatregelen, bedoeld om niet-essentiële onderdelen van deze verordeningen te wijzigen, die door de Commissie worden vastgesteld overeenkomstig de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

►C1 Levensmiddelen die vóór 20 januari 2010 in de handel zijn gebracht◄ of geëtiketteerd, en die niet voldoen aan artikel 22, lid 1, onder i), en artikel 22, lid 4, kunnen in de handel worden gebracht tot de datum van hun minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum.

►C1 Levensmiddelen die niet voldoen aan artikel 24,◄ en die voor 20 juli 2010 legaal in de Gemeenschap in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum in de handel worden gebracht.

Artikel 32

Herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven

1. Levensmiddelenadditieven die vóór 20 januari 2009 toegestaan waren, worden onderworpen aan een nieuwe risicobeoordeling, die door de Autoriteit wordt verricht.

2. Na raadpleging van de Autoriteit wordt uiterlijk 20 januari 2010 een beoordelingsprogramma voor deze additieven vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 28, lid 2. Dit beoordelingsprogramma wordt gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 33

Intrekkingen

1. De volgende besluiten worden ingetrokken:

a) Richtlijn van de Raad van 23 oktober 1962 betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren;

b) Richtlijn 65/66/EEG;

c) Richtlijn 78/663/EEG;

d) Richtlijn 78/664/EEG;

e) Richtlijn 81/712/EEG;

f) Richtlijn 89/107/EEG;

g) Richtlijn 94/35/EG;

h) Richtlijn 94/36/EG;

i) Richtlijn 95/2/EG;

j) Beschikking nr. 292/97/EG;

k) Beschikking 2002/247/EG.

2. Verwijzingen naar de ingetrokken verordeningen gelden als verwijzingen naar de onderhavige verordening.

▼B

Artikel 34

Overgangsbepalingen

In afwijking van artikel 33 blijven de volgende bepalingen van toepassing totdat de overdracht uit hoofde van artikel 30, leden 1, 2 en 3, van deze verordening, van levensmiddelenadditieven die reeds in de Richtlijnen 94/35/EG, 94/36/EG en 95/2/EG waren toegestaan, is voltooid:

a) artikel 2, leden 1, 2 en 4, van Richtlijn 94/35/EG en de bijlage bij die richtlijn;

b) artikel 2, leden 1 tot en met 6, 8, 9 en 10 van Richtlijn 94/36/EG en de bijlagen I tot en met V bij die richtlijn;

c) de artikelen 2 en 4 van Richtlijn 95/2/EG en de bijlagen I tot en met VI bij die richtlijn.

In afwijking van punt c) wordt de goedkeuring voor E 1103 invertase en E 1105 lysozym overeenkomstig Richtlijn 95/2/EG ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van de communautaire lijst van voedingsenzymen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EG) nr. 1332/2008 [inzake voedingsenzymen].

Artikel 35

Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 20 januari 2010.

Artikel 4, lid 2, is echter met ingang van 1 januari 2011 van toepassing op de delen 2, 3 en 5 van bijlage III en artikel 23, lid 4, is van toepassing met ingang van 20 januari 2011. Artikel 24 is van toepassing met ingang van 20 juli 2010. Artikel 31 is van toepassing met ingang van 20 januari 2009.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼B

BIJLAGE I

Functionele klassen van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen en van levensmiddelenadditieven in levensmiddelenadditieven en voedselenzymen:

1. „zoetstoffen”: stoffen die worden gebruikt om levensmiddelen een zoete smaak te geven of in tafelzoetstoffen;

2. „kleurstoffen”: stoffen die aan een levensmiddel kleur geven of teruggeven en die natuurlijke bestanddelen van levensmiddelen en andere natuurlijke bronnen bevatten die gewoonlijk noch op zich als levensmiddelen worden geconsumeerd, noch als kenmerkende voedselingrediënten worden gebruikt. Preparaten die uit levensmiddelen en ander eetbaar natuurlijk uitgangsmateriaal zijn verkregen door een fysische en/of chemische behandeling die resulteert in een selectieve extractie van de kleurstof (en niet van de aromatische of voedingsbestanddelen) zijn kleurstoffen in de zin van deze verordening;

3. „conserveermiddelen”: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen door ze te beschermen tegen bederf door micro-organismen en/of tegen de groei van pathogene micro-organismen;

4. „antioxidanten”: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen door ze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;

5. „draagstoffen”: stoffen die worden gebruikt om een levensmiddelenadditief, een aroma, een voedingsenzym, een voedingsstof en/of een andere stof die voor voedings- of fysiologische doeleinden aan een levensmiddel is toegevoegd, op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie ervan te veranderen (en zonder zelf een technologisch effect uit te oefenen), om de verwerking, de toepassing of het gebruik van de stof te vergemakkelijken;

6. „voedingszuren”: stoffen die de zuurgraad van levensmiddelen verhogen en/of levensmiddelen een zure smaak geven;

7. „zuurteregelaars”: stoffen die de zuurgraad of alkaliteit van levensmiddelen wijzigen of regelen;

8. „antiklontermiddelen”: stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelendeeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;

9. „antischuimmiddelen”: stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;

10. „vulstoffen”: stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;

11. „emulgatoren”: stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;

12. „smeltzouten”: stoffen die kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten om een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen te bewerkstelligen;

13. „verstevigingsmiddelen”: stoffen die fruit of groente stevig of knapperig maken of houden, of met geleermiddelen reageren om een gel te vormen of te verstevigen;

14. „smaakversterkers”: stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken;

15. „schuimmiddelen”: stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;

▼B

16. „geleermiddelen”: stoffen die een levensmiddel vorm geven door een gel te vormen;

17. „glansmiddelen” (met inbegrip van glijmiddelen): stoffen die op het oppervlak van een levensmiddel worden aangebracht om het een glanzend uiterlijk te geven of om een beschermende deklaag te vormen;

18. „bevochtigingsmiddelen”: stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of een poeder makkelijker oplosbaar maken in een waterig medium;

19. „gemodificeerde zetmelen”: stoffen die door een of meer chemische behandelingen uit eetbare zetmelen worden verkregen, eventueel een fysische behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;

20. „verpakkingsgasssen”: gassen, met uitzondering van lucht, die vóór, tijdens of na het verpakken van een levensmiddel in de verpakking worden gebracht;

21. „drijfgassen”: gassen, met uitzondering van lucht, die een levensmiddel uit een recipiënt drukken;

22. „rijsmiddelen”: stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg of beslag vergroten;

23. „complexvormers”: stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;

24. „stabilisatoren”: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven; stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven, stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren en stoffen die het bindend vermogen van het levensmiddel vergroten, onder meer door de vorming van crosslinks tussen eiwitten waardoor afzonderlijke deeltjes tot een gereconstitueerd levensmiddel worden gebonden;

25. „verdikkingsmiddelen”: stoffen die de viscositeit van een levensmiddel vergroten;

26. „meelverbeteraars”: stoffen, met uitzondering van emulgatoren, die aan meel of deeg worden toegevoegd om de bakeigenschappen ervan te verbeteren.

▼M2

BIJLAGE II

EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en gebruiksvoorwaarden

DEEL A

1. **Inleiding**

Deze EU-lijst omvat:

— de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer,

— de levensmiddelen waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd,

— de voorwaarden waaronder het levensmiddelenadditief mag worden gebruikt,

— beperkingen op de rechtstreekse verkoop van het levensmiddelenadditief aan de eindverbruiker.

2. **Algemene bepalingen betreffende in de lijst opgenomen levensmiddelenadditieven en gebruiksvoorwaarden**

1. Alleen de in deel B opgenomen stoffen mogen als additieven in levensmiddelen worden gebruikt.

2. De additieven mogen alleen worden gebruikt in de in deel E van deze bijlage genoemde levensmiddelen, onder de daarbij vermelde voorwaarden.

3. In deel E van deze bijlage zijn de levensmiddelen ingedeeld naar de in deel D van deze bijlage vermelde levensmiddelencategorieën en zijn de additieven gegroepeerd volgens de definities in deel C van deze bijlage.

▼M5

4. Uit alle in tabel 1 van deel B opgenomen kleurstoffen bereide aluminiumlakken zijn tot en met 31 juli 2014 toegestaan.

Vanaf 1 augustus 2014 zijn slechts uit de in tabel 3 van dit deel A opgenomen kleurstoffen bereide aluminiumlakken toegestaan, en dan nog slechts in die levensmiddelencategorieën waarvoor in deel E expliciet maxima voor aluminium uit lakken worden vermeld.

▼M2

5. De kleurstoffen E 123, E 127, E 160b, E 173 en E 180 mogen niet rechtstreeks aan de consument worden verkocht.

6. De onder de nummers E 407, E 407a en E 440 vermelde stoffen mogen met suikers worden gestandaardiseerd op voorwaarde dat dit samen met hun nummer en aanduiding vermeld wordt.

7. Nitriet met de vermelding „voor gebruik in levensmiddelen” mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

8. Het „carry-over”-beginsel van artikel 18, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 geldt wat alle levensmiddelenadditieven betreft, niet voor de in tabel 1 vermelde levensmiddelen en wat levensmiddelenkleurstoffen betreft, niet voor de in tabel 2 vermelde levensmiddelen.

Tabel 1

Levensmiddelen waarin de aanwezigheid van een additief niet krachtens het „carry-over”-beginsel van artikel 18, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr.1333/2008 mag worden toegestaan

1	Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008
2	Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad [1]
3	Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong

▼M2

4	Boter
5	Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk en niet-gearomatiseerde, gewone gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met een verlaagd vetgehalte)
6	Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan
7	Niet-gearomatiseerde karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk)
8	Natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG van het Europees Parlement en de Raad ([2]), alsmede bronwater en ander water in flessen of pakken
9	Koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract
10	Niet-gearomatiseerde bladthee
11	Suikers als omschreven in Richtlijn 2001/111/EG vande Raad ([3])
12	Droge deegwaren met uitzondering van glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag eiwitgehalte, in overeenstemming met Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad ([4])

([1]) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47.
([2]) PB L 164 van 26.6.2009, blz. 45.
([3]) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53.
([4]) PB L 124 van 20.5.2009, blz. 21.

Tabel 2

Levensmiddelen waarin de aanwezigheid van een levensmiddelenkleurstof niet krachtens het „carry-over”-beginsel van artikel 18, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 mag worden toegestaan

1	Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008
2	Water in flessen of pakken
3	Volle, halfvolle en magere melk, gepasteuriseerd of gesteriliseerd (met inbegrip van UHT-sterilisatie) (niet-gearomatiseerd)
4	Chocolademelk
5	Gefermenteerde melk (niet-gearomatiseerd)
6	Verduurzaamde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG van de Raad ([1]) (niet-gearomatiseerd)
7	Karnemelk (niet-gearomatiseerd)
8	Room en roompoeder (niet-gearomatiseerd)
9	Oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong
10	Gerijpte en ongerijpte kaas (niet-gearomatiseerd)

▼M2

11	Boter van schapen- en geitenmelk
12	Eieren en eiproducten als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004
13	Meel, andere gemalen producten en zetmeel
14	Brood en soortgelijke producten
15	Deegwaren en gnocchi
16	Suiker, met inbegrip van alle mono- en disachariden
17	Tomatenpuree en tomaten in blik en in glas
18	Sauzen op basis van tomaten
19	Vruchtensappen en vruchtennectars als vermeld in Richtlijn 2001/112/EG van de Raad ([2]) en groentesappen en groentedranken
20	Vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddenstoelen — in blik, in glas of gedroogd; verwerkte vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddenstoelen
21	Extra jam of extra confituur, extra gelei en kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG van de Raad ([3]); crème de pruneaux
22	Vis, schaal-, en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede bereidingen daarvan, met uitzondering van bereide maaltijden die deze ingrediënten bevatten
23	Cacaoproducten en chocoladebestanddelen in chocoladeproducten als vermeld in Richtlijn 2000/36/EG ([4])
24	Gebrande koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten- en vruchteninfusies en graanbereidingen voor infusies, mengsels en instantmengsels van deze producten
25	Zout, zoutvervangers, kruiden en kruidenmengsels
26	Wijn en andere producten die onder Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ([5]) vallen, als vermeld in bijlage I, deel XII, bij die verordening
27	Gedistilleerde dranken als omschreven in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad ([6]), eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie en London gin (bijlage II, categorie 16 respectievelijk 22) Sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà als omschreven in bijlage II, categorieën 38, 39 en 43, bij Verordening (EG) nr. 110/2008
28	Sangria, clarea en zurra als vermeld in Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad ([7])
29	Wijnazijn die onder Verordening (EG) nr. 1234/2007 valt, als vermeld in bijlage I, deel XII, bij die verordening
30	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters, als vermeld in Richtlijn 2009/39/EG, met inbegrip van voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen en peuters

▼M2

31	Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG
32	Mout en moutproducten

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

▼M5

Tabel 3

Kleurstoffen die in de vorm van lakken mogen worden gebruikt

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn
E 122	Azorubine, karmozijn
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 127	Erytrosine
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Briljantblauw FCF
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 142	Groen S
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN
E 155	Bruin HT
E 163	Anthocyanen
E 180	Litholrubine BK

▼M2

DEEL B

LIJST VAN ALLE ADDITIEVEN

1. **Kleurstoffen**

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavinen
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn
E 122	Azorubine, karmozijn
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 127	Erytrosine
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Briljantblauw FCF
E 140	Chlorofylen en chlorofylinen
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 142	Groen S
E 150a	Karamel ([1])
E 150b	Alkali-sulfietkaramel
E 150c	Ammoniakkaramel
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN
E 153	Plantaardige koolstof
E 155	Bruin HT
E 160a	Carotenen
E 160b	Annatto, bixine, norbixine
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
E 160d	Lycopeen
E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)
E 161b	Luteïne

▼M2

E-nummer	Naam
E 161g	Canthaxanthine (*)
E 162	Bietenrood, betanine
E 163	Anthocyanen
E 170	Calciumcarbonaat
E 171	Titaandioxide
E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden
E 173	Aluminium
E 174	Zilver
E 175	Goud
E 180	Litholrubine BK

([1]) Met „karamel" worden bedoeld producten van min of meer bruine kleur, bestemd voor kleuring. Deze naam komt niet overeen met het zoete aromatische product dat wordt verkregen door verhitting van suiker en als aroma voor levensmiddelen (bv. suikerwerk, gebak, alcoholhoudende dranken) wordt gebruikt.

(*) Canthaxanthine is niet toegestaan in de levensmiddelencategorieën van de delen D en E. De stof is in lijst B1 opgenomen omdat zij in geneesmiddelen wordt gebruikt overeenkomstig Richtlijn 2009/35/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 109 van 30.4.2009, blz. 10).

2. **Zoetstoffen**

E-nummer	Naam
E 420	Sorbitolen
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfaam-K
E 951	Aspartaam
E 952	Cyclamaten
E 953	Isomalt
E 954	Sacharinen
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatine
E 959	Neohesperidine-DC
▼M4 E 960	Steviolglycosiden
▼M2 E 961	Neotaam
E 962	Aspartaam-acesulfaamzout
▼M12 E 964	Polyglycitolstroop
▼M2 E 965	Maltitolen

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erytritol

3. **Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen**

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaat
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat
E 210	Benzoëzuur ([1])
E 211	Natriumbenzoaat ([1])
E 212	Kaliumbenzoaat ([1])
E 213	Calciumbenzoaat ([1])
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 220	Zwaveldioxide
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumwaterstofsulfiet
E 228	Kaliumwaterstofsulfiet
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 239	Hexamethyleentetramine
E 242	Dimethyldicarbonaat
E 249	Kaliumnitriet

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 250	Natriumnitriet
E 251	Natriumnitraat
E 252	Kaliumnitraat
E 260	Azijnzuur
E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumacetaten
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 280	Propionzuur
E 281	Natriumpropionaat
E 282	Calciumpropionaat
E 283	Kaliumpropionaat
E 284	Boorzuur
E 285	Natriumtetraboraat (borax)
E 290	Koolstofdioxide
E 296	Appelzuur
E 297	Fumaarzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur
E 306	Tocoferolrijk extract
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 310	Propylgallaat
E 311	Octylgallaat
E 312	Dodecylgallaat
E 315	Erythorbinezuur
E 316	Natriumerythorbaat

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 319	tert-Butylhydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
E 332	Kaliumcitraten
E 333	Calciumcitraten
E 334	L(+)-Wijnsteenzuur
E 335	Natriumtartraten
E 336	Kaliumtartraten
E 337	Kaliumnatriumtartraat
E 338	Fosforzuur
E 339	Natriumfosfaten
E 340	Kaliumfosfaten
E 341	Calciumfosfaten
E 343	Magnesiumfosfaten
E 350	Natriummalaten
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten
E 353	Metawijnsteenzuur
E 354	Calciumtartraat
E 355	Adipinezuur
E 356	Natriumadipaat
E 357	Kaliumadipaat
E 363	Barnsteenzuur
E 380	Triammoniumcitraat

▼M2

E-nummer	Naam
E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)
E 392	Extracten van rozemarijn
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 405	Propyleenglycolalginaat
E 406	Agaragar
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier
E 407	Carrageen
E 410	Johannesbroodpitmeel
E 412	Guarpitmeel
E 413	Tragant
E 414	Arabische gom
E 415	Xanthaangom
E 416	Karayagom
E 417	Taragom
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 425	Konjac
E 426	Hemicellulose van soja
E 427	Cassiagom
E 431	Polyoxyethyleen(40)stearaat
E 432	Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)
E 433	Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80)
E 434	Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)
E 435	Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)
E 436	Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65)
E 440	Pectinen

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 442	Ammoniumfosfatiden
E 444	Sucroseacetaatisobutyraat
E 445	Glycerolesters van houthars
E 450	Difosfaten
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten
E 459	Bèta-cyclodextrine
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose, natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom
E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose, vernette cellulosegom
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 473	Sucrose-esters van vetzuren
E 474	Sucroglyceriden
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat
E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren
E 479b	Thermisch geoxideerde sojaolie, na reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylaat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylaat
E 483	Stearyltartraat
E 491	Sorbitaanmonostearaat
E 492	Sorbitaantristearaat
E 493	Sorbitaanmonolauraat
E 494	Sorbitaanmonoöleaat
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat
E 500	Natriumcarbonaten
E 501	Kaliumcarbonaten
E 503	Ammoniumcarbonaten
E 504	Magnesiumcarbonaten
E 507	Zoutzuur
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 512	Tin(II)chloride
E 513	Zwavelzuur
E 514	Natriumsulfaten
E 515	Kaliumsulfaten
E 516	Calciumsulfaat
E 517	Ammoniumsulfaat
E 520	Aluminiumsulfaat
E 521	Aluminiumnatriumsulfaat
E 522	Aluminiumkaliumsulfaat
E 523	Aluminiumammoniumsulfaat
E 524	Natriumhydroxide

▼M2

E-nummer	Naam
E 525	Kaliumhydroxide
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
E 535	Natriumhexacyanoferraat(II)
E 536	Kaliumhexacyanoferraat(II)
E 538	Calciumhexacyanoferraat(II)
E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur
E 551	Siliciumdioxide
E 552	Calciumsilicaat
E 553a	Magnesiumsilicaat
E 553b	Talk
E 554	Natriumaluminiumsilicaat
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat
▼M5	
E 556	Calciumaluminiumsilicaat ([2])
E 558	Bentoniet ([3])
E 559	Aluminiumsilicaat (kaolien) ([2])
▼M2	
E 570	Vetzuren
E 574	Gluconzuur
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 579	IJzer(II)gluconaat
E 585	IJzer(II)lactaat
E 586	4-Hexylresorcinol
E 620	Glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 622	Monokaliumglutamaat
E 623	Calciumdiglutamaat
E 624	Monoammoniumglutamaat
E 625	Magnesiumdiglutamaat
E 626	Guanylzuur
E 627	Natriumguanylaat
E 628	Kaliumguanylaat
E 629	Calciumguanylaat
E 630	Inosinezuur
E 631	Dinatriuminosinaat
E 632	Dikaliuminosinaat
E 633	Calciuminosinaat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotiden
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden
E 640	Glycine en natriumglycinaat
E 650	Zinkacetaat
E 900	Dimethylpolysiloxaan
E 901	Bijenwas, wit en geel
E 902	Candelillawas
E 903	Carnaubawas
E 904	Schellak
E 905	Microkristallijne was
E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen
E 912	Esters van montaanzuur
E 914	Geoxideerde polyethyleenwas
E 920	L-Cysteïne
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stikstof

▼M2

E-nummer	Naam
E 942	Distikstofoxide
E 943a	Butaan
E 943b	Isobutaan
E 944	Propaan
E 948	Zuurstof
E 949	Waterstof
E 999	Quillaja-extract
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalcohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basisch methacrylaatcopolymeer
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel
E 1452	Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat
E 1505	Triëthylcitraat
E 1517	Glyceryldiacetaat (diacetine)
E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)

▼M2

E-nummer	Naam
E 1519	Benzylalcohol
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)
E 1521	Polyethyleenglycol

([1]) Benzoëzuur mag voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.
►M5 ([2]) toegestaan tot en met 31 januari 2014
([3]) toegestaan tot en met 31 mei 2013 ◄

DEEL C

DEFINITIES VAN GROEPEN ADDITIEVEN

1. **Groep I**

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*
E 260	Azijnzuur	*quantum satis*
E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*
E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*
E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*
E 270	Melkzuur	*quantum satis*
E 290	Koolstofdioxide	*quantum satis*
E 296	Appelzuur	*quantum satis*
E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*
E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*
E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*
E 306	Tocoferolrijk extract	*quantum satis*
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*
E 322	Lecithinen	*quantum satis*
E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*
E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*
E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*
E 330	Citroenzuur	*quantum satis*
E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*
E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*

▼**M2**

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	*quantum satis*
E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*
E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*
E 337	Kaliumnatriumtartraat	*quantum satis*
E 350	Natriummalaten	*quantum satis*
E 351	Kaliummalaat	*quantum satis*
E 352	Calciummalaten	*quantum satis*
E 354	Calciumtartraat	*quantum satis*
E 380	Triammoniumcitraat	*quantum satis*
E 400	Alginezuur	*quantum satis* (1)
E 401	Natriumalginaat	*quantum satis* (1)
E 402	Kaliumalginaat	*quantum satis* (1)
E 403	Ammoniumalginaat	*quantum satis* (1)
E 404	Calciumalginaat	*quantum satis* (1)
E 406	Agaragar	*quantum satis* (1)
E 407	Carrageen	*quantum satis* (1)
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	*quantum satis* (1)
E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Guarpitmeel	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Tragant	*quantum satis* (1)
E 414	Arabische gom	*quantum satis* (1)
E 415	Xanthaangom	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Taragom	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Gellangom	*quantum satis* (1)
E 422	Glycerol	*quantum satis*
E 425	Konjac i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie (1) (3)
E 440	Pectinen	*quantum satis* (1)
E 460	Cellulose	*quantum satis*
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*

▼**M2**

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*
E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	*quantum satis*
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	*quantum satis*
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	*quantum satis*
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	*quantum satis*
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	*quantum satis*
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur	*quantum satis*
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	*quantum satis*
E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*
E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*
E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*
E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*
E 507	Zoutzuur	*quantum satis*
E 508	Kaliumchloride	*quantum satis*
E 509	Calciumchloride	*quantum satis*
E 511	Magnesiumchloride	*quantum satis*
E 513	Zwavelzuur	*quantum satis*
E 514	Natriumsulfaten	*quantum satis*
E 515	Kaliumsulfaten	*quantum satis*
E 516	Calciumsulfaat	*quantum satis*

▼**M2**

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*
E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*
E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*
E 527	Ammoniumhydroxide	*quantum satis*
E 528	Magnesiumhydroxide	*quantum satis*
E 529	Calciumoxide	*quantum satis*
E 530	Magnesiumoxide	*quantum satis*
E 570	Vetzuren	*quantum satis*
E 574	Gluconzuur	*quantum satis*
E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*
E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*
E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*
E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*
E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*
E 920	L-Cysteïne	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Helium	*quantum satis*
E 941	Stikstof	*quantum satis*
E 942	Distikstofoxide	*quantum satis*
E 948	Zuurstof	*quantum satis*
E 949	Waterstof	*quantum satis*
E 1103	Invertase	*quantum satis*
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*
E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*
E 1410	Monozetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1412	Dizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	*quantum satis*
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	*quantum satis*

▼**M2**

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	*quantum satis*
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	*quantum satis*
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	*quantum satis*
E 620	Glutaminezuur	10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie, uitgedrukt als glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat	
E 622	Monokaliumglutamaat	
E 623	Calciumdiglutamaat	
E 624	Monoammoniumglutamaat	
E 625	Magnesiumdiglutamaat	
E 626	Guanylzuur	500 mg/kg, afzonderlijk of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur
E 627	Natriumguanylaat	
E 628	Kaliumguanylaat	
E 629	Calciumguanylaat	
E 630	Inosinezuur	
E 631	Dinatriuminosinaat	
E 632	Dikaliuminosinaat	
E 633	Calciuminosinaat	
E 634	Calcium-5'-ribonucleotiden	
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden	
E 420	Sorbitolen	*quantum satis* (indien niet als zoetstof gebruikt)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitolen	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erytritol	

([1]) Mag niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups.
([2]) Mag niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.
([3]) Mag niet worden gebruikt in geleiproducten.

▼M2

2. **Groep II: in *quantum satis* — hoeveelheid toegestane levensmiddelenkleurstoffen**

E-nummer	Naam
E 101	Riboflavinen
E 140	Chlorofylen, chlorofylinen
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 150a	Karamel
E 150b	Alkali-sulfietkaramel
E 150c	Ammoniakkaramel
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel
E 153	Plantaardige koolstof
E 160a	Carotenen
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
E 162	Bietenrood, betanine
E 163	Anthocyanen
E 170	Calciumcarbonaat
E 171	Titaandioxide
E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden

3. **Groep III: levensmiddelenkleurstoffen met een gecombineerd maximum**

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn
E 122	Azorubine, karmozijn
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Briljantblauw FCF
E 142	Groen S
E 151	Briljantzwart BN, zwart BN

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 155	Bruin HT
E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)
E 161b	Luteïne

4. **Groep IV: polyolen**

E-nummer	Naam
E 420	Sorbitolen
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitolen
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erytritol

5. **Andere additieven die in combinatie mogen worden gereglementeerd**

a) E 200 – E 203: Sorbinezuur — Sorbaten (Sa)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat

b) E 210 – E 213: Benzoëzuur — Benzoaten (Ba)

E-nummer	Naam
E 210	Benzoëzuur
E 211	Natriumbenzoaat
E 212	Kaliumbenzoaat
E 213	Calciumbenzoaat

c) E 200 – E 213: Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten (Sa + Ba)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat

▼**M2**

E-nummer	Naam
E 210	Benzoëzuur
E 211	Natriumbenzoaat
E 212	Kaliumbenzoaat
E 213	Calciumbenzoaat

d) E 200 – E 219: Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten (Sa + Ba + PHB)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat
E 210	Benzoëzuur
E 211	Natriumbenzoaat
E 212	Kaliumbenzoaat
E 213	Calciumbenzoaat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

e) E 200 – E 203, E 214 – E 219: Sorbinezuur — Sorbaten; p-hydroxybenzoaten (Sa + PHB)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

f) E 214 – E 219: p-Hydroxybenzoaten (PHB)

E-nummer	Naam
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

▼**M2**

g) E 220 – E 228: Zwaveldioxide — Sulfieten

E-nummer	Naam
E 220	Zwaveldioxide
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumwaterstofsulfiet
E 228	Kaliumwaterstofsulfiet

h) E 249 – E 250: Nitrieten

E-nummer	Naam
E 249	Kaliumnitriet
E 250	Natriumnitriet

i) E 251 – E 252: Nitraten

E-nummer	Naam
E 251	Natriumnitraat
E 252	Kaliumnitraat

j) E 280 – E 283: Propionzuur – Propionaten

E-nummer	Naam
E 280	Propionzuur
E 281	Natriumpropionaat
E 282	Calciumpropionaat
E 283	Kaliumpropionaat

k) E 310 – E 320: Gallaten, TBHQ en BHA

E-nummer	Naam
E 310	Propylgallaat
E 311	Octylgallaat
E 312	Dodecylgallaat
E 319	tert-Butylhydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)

▼**M2**

l) E 338-341, E 343 en E 450-452: Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten

E-nummer	Naam
E 338	Fosforzuur
E 339	Natriumfosfaten
E 340	Kaliumfosfaten
E 341	Calciumfosfaten
E 343	Magnesiumfosfaten
E 450	Difosfaten
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten

m) E 355 – E 357: Adipinezuur — Adipaten

E-nummer	Naam
E 355	Adipinezuur
E 356	Natriumadipaat
E 357	Kaliumadipaat

n) E 432 – E 436: Polysorbaten

E-nummer	Naam
E 432	Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)
E 433	Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80)
E 434	Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)
E 435	Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)
E 436	Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65)

o) E 473 – E 474: Sucrose-esters van vetzuren, sucroglyceriden

E-nummer	Naam
E 473	Sucrose-esters van vetzuren
E 474	Sucroglyceriden

p) E 481 – E 482: Stearoyl-2-lactylaten

E-nummer	Naam
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylaat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylaat

▼M2

q) E 491 – E 495: Sorbitaanesters

E-nummer	Naam
E 491	Sorbitaanmonostearaat
E 492	Sorbitaantristearaat
E 493	Sorbitaanmonolauraat
E 494	Sorbitaanmonoöleaat
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat

r) E 520 – E 523: Aluminiumsulfaten

E-nummer	Naam
E 520	Aluminiumsulfaat
E 521	Aluminiumnatriumsulfaat
E 522	Aluminiumkaliumsulfaat
E 523	Aluminiumammoniumsulfaat

▼M5

s.1) E 551 – 559: Siliciumdioxide — Silicaten ([1])

E-nummer	Naam
E 551	Siliciumdioxide
E 552	Calciumsilicaat
E 553a	Magnesiumsilicaat
E 553b	Talk
E 554	Natriumaluminiumsilicaat
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat
E 556	Calciumaluminiumsilicaat
E 559	Aluminiumsilicaat (kaolien)

s.2) E 551 – 553: Siliciumdioxide — Silicaten ([2])

E-nummer	Naam
E 551	Siliciumdioxide
E 552	Calciumsilicaat
E 553a	Magnesiumsilicaat
E 553b	Talk

▼M2

t) E 620 – E 625: Glutaminezuur — Glutamaten

E-nummer	Naam
E 620	Glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat

([1]) van toepassing tot en met 31 januari 2014
([2]) van toepassing vanaf 1 februari 2014

▼M2

E-nummer	Naam
E 622	Monokaliumglutamaat
E 623	Calciumdiglutamaat
E 624	Monoammoniumglutamaat
E 625	Magnesiumdiglutamaat

u) E 626 – E 635: Ribonucleotiden

E-nummer	Naam
E 626	Guanylzuur
E 627	Natriumguanylaat
E 628	Kaliumguanylaat
E 629	Calciumguanylaat
E 630	Inosinezuur
E 631	Dinatriuminosinaat
E 632	Dikaliuminosinaat
E 633	Calciuminosinaat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotiden
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden

DEEL D

LEVENSMIDDELENCATEGORIEËN

Nummer	Naam
0.	**Alle categorieën levensmiddelen**
01.	**Zuivelproducten en zuivelanalogen**
01.1	Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk
01.2	Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk), die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan
01.3	Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie een warmtebehandeling hebben ondergaan
01.4	Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan
01.5	Gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG
01.6	Room en roompoeder
01.6.1	Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met verlaagd vetgehalte)

▼M2

Nummer	Naam
01.6.2	Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 %
01.6.3	Andere room
01.7	Kaas en kaasproducten
01.7.1	Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen
01.7.2	Gerijpte kaas
01.7.3	Eetbare kaaskorsten
01.7.4	Weikaas
01.7.5	Smeltkaas
01.7.6	Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen)
01.8	Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers
02.	**Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten**
02.1	Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet)
02.2	Emulsies van oliën en vetten, voornamelijk van het type water in olie
02.2.1	Boter en boterconcentraat, butteroil en watervrij melkvet
02.2.2	Andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en vloeibare emulsies
02.3	Bakspray op basis van plantaardige olie
03.	**Consumptie-ijs**
04.	**Groenten en fruit**
04.1	Onverwerkte groenten en fruit
04.1.1	Verse groenten en fruit, heel
04.1.2	Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt
04.1.3	Bevroren groenten en fruit
04.2	Verwerkte groenten en fruit
04.2.1	Gedroogde groenten en fruit
04.2.2	Groenten en fruit in azijn, olie of pekel
04.2.3	Groente- en fruitconserven in blik of in glas
04.2.4	Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van producten die onder 5.4 vallen
04.2.4.1	Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote

▼M2

Nummer	Naam
04.2.4.2	Compote, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen
04.2.5	Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten
04.2.5.1	Extra jam of extra confituur en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG
04.2.5.2	Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG
04.2.5.3	Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten
04.2.5.4	Notenboter en notenpasta
04.2.6	Verwerkte aardappelproducten
05.	**Snoepgoed**
05.1	Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG
05.2	Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem
05.3	Kauwgom
05.4	Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van fruit
06.	**Granen en graanproducten**
06.1	Granen, heel, gebroken of in vlokken
06.2	Meel, andere gemalen producten en zetmeel
06.2.1	Meel, bloem
06.2.2	Zetmeel
06.3	Ontbijtgranen
06.4	Deegwaren
06.4.1	Verse deegwaren
06.4.2	Droge deegwaren
06.4.3	Voorgekookte deegwaren, vers
06.4.4	Gnocchi van aardappelen
06.4.5	Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten)
06.5	Noedels
06.6	Beslag
06.7	Voorgekookte of verwerkte granen
07.	**Bakkerijproducten**
07.1	Brood en broodjes
07.1.1	Brood, uitsluitend bereid van de volgende ingrediënten: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout

▼M2

Nummer	Naam
07.1.2	Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Banketbakkerswaren
08.	**Vlees**
08.1	Onverwerkt vlees
08.1.1	Onverwerkt vlees, behalve vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004
08.1.2	Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004
08.2	Verwerkt vlees
08.2.1	Niet-warmtebehandeld verwerkt vlees
08.2.2	Warmtebehandeld verwerkt vlees
08.2.3	Darmen, afdeklagen en versieringen voor vlees
08.2.4	Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden
08.2.4.1	Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)
08.2.4.2	Traditioneel vervaardigde drooggezouten producten (bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping)
08.2.4.3	Overige traditioneel vervaardigde gezouten producten (combinatie van zouten in een pekelbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt)
09.	**Vis en visserijproducten**
09.1	Onverwerkte vis en visserijproducten
09.1.1	Onverwerkte vis
09.1.2	Onverwerkte schaal- en weekdieren
09.2	Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren
09.3	Viskuit
10.	**Eieren en eiproducten**
10.1	Onverwerkte eieren
10.2	Verwerkte eieren en eiproducten
11.	**Suikers, stroop, honing en tafelzoetstoffen**
11.1	Suikers en stroop als bedoeld in Richtlijn 2001/111/EG
11.2	Andere suikers en stroop
11.3	Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG

▼M2

Nummer	Naam
11.4	Tafelzoetstoffen
11.4.1	Tafelzoetstoffen in vloeibare vorm
11.4.2	Tafelzoetstoffen in poedervorm
11.4.3	Tafelzoetstoffen in tabletvorm
12.	**Zouten, specerijen, soepen, sauzen, salades en eiwitproducten**
12.1	Zout en zoutvervangers
12.1.1	Zout
12.1.2	Zoutvervangers
12.2	Kruiden, specerijen en kruiderijen
12.2.1	Kruiden en specerijen
12.2.2	Kruiderijen en kruidenmixen
12.3	Azijn
12.4	Mosterd
12.5	Soepen en bouillons
12.6	Sauzen
12.7	Salades en hartige broodsmeersels
12.8	Gist en gistproducten
12.9	Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen
13.	**Voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen als omschreven in Richtlijn 2009/39/EG**
13.1	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
13.1.1	Volledige zuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG van de Commissie ([1])
13.1.2	Opvolgzuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG
13.1.3	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG van de Commissie ([2])
13.1.4	Andere levensmiddelen voor peuters
13.1.5	Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie ([3]) en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen
13.1.5.1	Dieetvoeding voor zuigelingen voor medisch gebruik en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen
13.1.5.2	Dieetvoeding voor baby's en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG
13.2	Dieetvoeding voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG (met uitzondering van producten die onder categorie 13.1.5 vallen)

▼M2

Nummer	Naam
13.3	Dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd (gehele of gedeeltelijke vervanging van de volledige dagelijkse voeding)
13.4	Levensmiddelen voor personen met een glutenintolerantie als omschreven in Verordening (EG) nr. 41/2009 van de Commissie ([4])
14.	**Dranken**
14.1	Niet-alcoholhoudende dranken
14.1.1	Water, inclusief natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG, alsmede bronwater en ander water in flessen of andere verpakkingen
14.1.2	Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen
14.1.3	Vruchtennectars als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG, groentedranken en soortgelijke producten
14.1.4	Gearomatiseerde dranken
14.1.5	Koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten
14.1.5.1	Koffie, koffie-extract
14.1.5.2	Overige
14.2	Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten
14.2.1	Bier en moutdranken
14.2.2	Wijn en andere producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en alcoholarme pendanten
14.2.3	Cider en perencider
14.2.4	Vruchtenwijn en „made wine”
14.2.5	Mede
14.2.6	Gedistilleerde dranken als omschreven in Verordening (EG) nr. 110/2008
14.2.7	Gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91
14.2.7.1	Gearomatiseerde wijnen
14.2.7.2	Gearomatiseerde dranken op basis van wijn
14.2.7.3	Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten
14.2.8	Andere alcoholhoudende dranken, inclusief mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken, en gedistilleerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
15.	**Kant-en-klare hapjes en snacks**
15.1	Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel
15.2	Verwerkte noten

▼**M2**

Nummer	Naam
16.	**Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen**
17.	**Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad** ([5]), **met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters**
17.1	Voedingssupplementen in vaste vorm, waaronder capsules, tabletten en soortgelijke vormen, met uitzondering van kauwtabletten
17.2	Voedingssupplementen in vloeibare vorm
17.3	Voedingssupplementen in de vorm van siroop of kauwtabletten
18.	**Niet onder de categorieën 1 tot en met 17 vallende verwerkte levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters**

([1]) PB L 401 van 30.12.2006, blz. 1.
([2]) PB L 339 van 6.12.2006, blz. 16.
([3]) PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29.
([4]) PB L 16 van 21.1.2009, blz. 3.
([5]) PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

▼M2

DEEL E

TOEGESTANE LEVENSMIDDELENADDITIEVEN EN VOORWAARDEN VOOR HET GEBRUIK IN LEVENSMIDDELENCATEGORIEËN

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
0.	**In alle levensmiddelencategorieën toegestane levensmiddelenadditieven**				
	E 290	Koolstofdioxide	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Helium	*quantum satis*		
	E 941	Stikstof	*quantum satis*		
	E 942	Distikstofoxide	*quantum satis*		
	E 948	Zuurstof	*quantum satis*		
	E 949	Waterstof	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(1) (4) (57)	alleen levensmiddelen in poedervorm (d.w.z. levensmiddelen die tijdens het productieproces gedroogd zijn, en mengsels daarvan), behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1) (57)	alleen levensmiddelen in poedervorm (d.w.z. levensmiddelen die tijdens het productieproces gedroogd zijn, en mengsels daarvan), behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen
	E 459	Bèta-cyclodextrine	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*	(1)	alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(57): Het maximum geldt tenzij in de punten 01 tot en met 18 van deze bijlage een ander maximumgehalte voor afzonderlijke levensmiddelen of levensmiddelencategorieën is vastgesteld.			
01	**Zuivelproducten en zuivelanalogen**				
01.1	**Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk**				
	E 331	Natriumcitraten	4 000		alleen UHT-geitenmelk
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	alleen gesteriliseerde melk en UHT-melk
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
01.2	**Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk), die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan**				
01.3	**Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie een warmtebehandeling hebben ondergaan**				
	Groep I	Additieven			
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen gestremde melk
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
01.4	**Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid			
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	300	(1) (2)	alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan
	E 297	Fumaarzuur	4 000		alleen desserts met vruchtensmaak
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	3 000	(1) (4)	
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	1 000		alleen desserts met vruchtensmaak
	E 363	Barnsteenzuur	6 000		
	E 416	Karayagom	6 000		
	E 427	Cassiagom	2 500		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000		
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	2 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000		
	E 483	Stearyltartraat	5 000		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000		
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	250	(51)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	5		alleen als smaakversterker
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	100	(60)	alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	32		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
		(74): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 15 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			

▼M2

01.5	**Gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve niet-gearomatiseerde producten
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1)	alleen melkpoeder voor automaten

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	alleen gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof
	E 338-452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 500	(1) (4)	alleen gedeeltelijk gedehydrateerde melk met meer dan 28 % vaste stof
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 500	(1) (4)	alleen melkpoeder en mageremelkpoeder
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	alleen melkpoeder voor automaten
	E 392	Extracten van rozemarijn	30	(46)	alleen melkpoeder voor de bereiding van consumptie-ijs
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 500 (ii)	Natriumwaterstofcarbonaat	*quantum satis*		
	E 501 (ii)	Kaliumwaterstofcarbonaat	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
01.6	**Room en roompoeder**				
01.6.1	**Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met verlaagd vetgehalte)**				
	E 401	Natriumalginaat	*quantum satis*		
	E 402	Kaliumalginaat	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
01.6.2	**Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 %**				
	E 406	Agaragar	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 1410	Monozetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1412	Dizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1420	Geacetyleerd zetmeel	*quantum satis*		
	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	*quantum satis*		
	E 1440	Hydroxypropylzetmeel	*quantum satis*		
	E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	*quantum satis*		
	E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	*quantum satis*		
01.6.3	**Andere room**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde room
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		alleen gearomatiseerde room
	E 234	Nisine	10		alleen clotted cream
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen gesteriliseerde room, gepasteuriseerde room, UHT-room en geslagen room
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	alleen gesteriliseerde room en gesteriliseerde room met verlaagd vetgehalte
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
01.7	**Kaas en kaasproducten**				
01.7.1	**Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen**				
	Groep I	Additieven			behalve mozzarella en niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde, ongerijpte kaas
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde ongerijpte kaas
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		alleen gearomatiseerde ongerijpte kaas
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	10		alleen mascarpone
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		alleen mozzarella
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen mozzarella
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen mozzarella
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	behalve mozzarella
	E 460 (ii)	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen geraspte en gesneden mozzarella
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		alleen mozzarella
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
01.7.2	**Gerijpte kaas**				
	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	125		alleen rode gemarmerde kaas
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen Sage Derby-kaas
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen Sage Derby-kaas
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen Morbier-kaas
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	15		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	50		alleen Red Leicester-kaas
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	35		alleen Mimolette-kaas
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen rode gemarmerde kaas
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen voorverpakte, in plakken of stukken gesneden kaas, gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 235	Natamycine	1	(8)	alleen oppervlaktebehandeling van harde, halfharde en halfzachte kaas

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 239	Hexamethyleentetramine	25 mg/kg restgehalte, uitgedrukt als formaldehyd		alleen Provolone-kaas
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(30)	alleen harde, halfharde en halfzachte kaas
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 460	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen gerijpte kaas, gesneden of geraspt
	E 500 (ii)	Natriumwaterstofcarbonaat	*quantum satis*		alleen zuremelkse kaas
	E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen harde en halfharde kaas, gesneden of geraspt
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(8) mg/dm^2 oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm).			
		(29): Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen.			
		(30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water.			
01.7.3	**Eetbare kaaskorsten**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 180	Litholrubine BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		
▼M5		(67): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn, en E 180 Litholrubine BK: 10 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
01.7.4	**Weikaas**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen voorverpakte gesneden kaas, gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(30)	alleen kaasmelk van harde, halfharde en halfzachte kaas
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 460 (ii)	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen geraspte en gesneden kaas
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water.			
01.7.5	**Smeltkaas**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 100	Curcumine	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 102	Tartrazine	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 104	Chinolinegeel	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 161b	Luteïne	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 160d	Lycopeen	5		alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	15		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur – sorbaten	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	
	E 427	Cassiagom	2 500		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(29): Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen.			
		(33): Maximumgehalte voor E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
▼M5		(66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
01.7.6	**Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen)**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde ongerijpte producten
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen gearomatiseerde ongerijpte producten
	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	125		alleen rode gemarmerde producten
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	15		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen rode gemarmerde producten
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen ongerijpte producten, voorverpakte gesneden gerijpte producten, gelaagde gerijpte producten en gerijpte producten met toegevoegde levensmiddelen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 234	Nisine	12,5	(29)	alleen gerijpte en verwerkte producten
	E 235	Natamycine	1 mg/dm^2 oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)		alleen oppervlaktebehandeling van harde, halfharde en halfzachte producten
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(30)	alleen harde, halfharde en halfzachte producten
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	alleen ongerijpte producten
	E 460	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen gesneden of geraspte, gerijpte en ongerijpte producten
	E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen gesneden of geraspte harde en halfharde producten
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(29): Deze stof kan van nature in bepaalde producten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen.			
		(30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
01.8	**Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*	(1) (2)	alleen kaasanalogen (alleen oppervlaktebehandeling)
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen kaasanalogen op basis van eiwit
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(30)	alleen kaasanalogen op basis van zuivelproducten
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	*quantum satis*		alleen kaasanalogen (alleen oppervlaktebehandeling)
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen analogen voor geslagen room
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen smeltkaasanalogen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	30 000	(1) (4)	alleen koffiewitmakers
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	50 000	(1) (4)	alleen koffiewitmakers voor automaten
	E 432 – E 436	Polysorbaten	5 000	(1)	alleen melk- en roomanalogen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	alleen roomanalogen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	20 000	(1)	alleen koffiewitmakers
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	5 000		alleen melk- en roomanalogen
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	500		alleen koffiewitmakers
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	1 000		alleen koffiewitmakers
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		alleen melk- en roomanalogen
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	3 000	(1)	alleen koffiewitmakers
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	alleen melk- en roomanalogen, koffiewitmakers
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen gesneden of geraspte kaasanalogen en smeltkaasanalogen, koffiewitmakers
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water.			
02	**Oliën, vetten en en emulsies van oliën en vetten**				
02.1	**Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet)**				
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen vetten
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen vetten

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen vetten
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 306	Tocoferolrijk extract	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 307	Alfa-tocoferol	200		alleen geraffineerde olijfolie, met inbegrip van olie van afvallen van olijven
	E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA, afzonderlijk of in combinatie	200	(1) (41)	alleen vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen, bakolie en -vet (behalve olie van afvallen van olijven) en reuzel, visolie, runder-, pluimvee en schapenvet
	E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)	100	(41)	alleen vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen, bakolie en -vet (behalve olie van afvallen van olijven) en reuzel, visolie, runder-, pluimvee en schapenvet
	E 322	Lecithinen	30 000		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 392	Extracten van rozemarijn	30	(41) (46)	alleen plantaardige oliën (behalve olie van eerste persing en olijfolie) en vetten waarin het aandeel meervoudig onverzadigde vetzuren hoger is dan 15 % (m/m), voor gebruik in niet-warmtebehandelde levensmiddelen
	E 392	Extracten van rozemarijn	50	(41) (46)	alleen visolie en algenolie, reuzel, runder-, pluimvee-, schapen- en varkensvet, vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen, bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	10 000		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestерd met citroenzuur	*quantum satis*		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		alleen bakolie en -vet
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
02.2	**Emulsies van oliën en vetten, voornamelijk van het type water in olie**				
02.2.1	**Boter en boterconcentraat, butteroil en watervrij melkvet**				
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		behalve boter van schapen- en geitenmelk
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		alleen zureroomboter

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E -452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	alleen zureroomboter
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
02.2.2	**Andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en vloeibare emulsies**				
	Groep I	Additieven			
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		behalve boter met verlaagd vetgehalte
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		behalve boter met verlaagd vetgehalte
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen vetemulsies (behalve boter) met een vetgehalte van 60 % of meer
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen vetemulsies met een vetgehalte van minder dan 60 %
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA, afzonderlijk of in combinatie	200	(1) (2)	alleen bakvet
	E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)	100		alleen bakvet
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen smeerbare vetproducten
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	100		alleen smeerbare vetproducten zoals gedefinieerd in artikel 115 van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en bijlage XV daarbij, met een vetgehalte van maximaal 41 %

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 405	Propyleenglycolalginaat	3 000		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	10 000	(1)	alleen vetemulsies voor bakwerk
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	10 000	(1)	alleen vetemulsies voor bakwerk
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	5 000		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	4 000		alleen smeerbare vetproducten als omschreven in artikel 115 van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en bijlage XV daarbij, met een vetgehalte van maximaal 41 % en soortgelijke producten met een vetegehalte van minder dan 10 %
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	10 000		alleen vetemulsies voor bakwerk
	E 479b	Thermisch geoxideerde sojaolie, na reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren	5 000		alleen vetemulsies voor braden
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	10 000	(1)	
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	10 000	(1)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	30 000	(1)	alleen producten om blik in te vetten
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		alleen bakolie en -vet
	E 959	Neohesperidine-DC	5		alleen als smaakversterker, alleen in de vetgroepen B en C in bijlage XV bij Verordening (EG) nr. 1234/2007
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
02.3	**Bakspray op basis van plantaardige olie**				
	Groep I	Additieven			
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	30 000	(1) (4)	alleen sprays van emulsies op basis van water voor het aanbrengen van een laag op bakblikken
	E 392	Extracten van rozemarijn	50	(41) (46)	alleen vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	30 000	(1)	alleen producten om blik in te vetten
	E 943a	Butaan	*quantum satis*		alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water
	E 943b	Isobutaan	*quantum satis*		alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water
	E 944	Propaan	*quantum satis*		alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
03	**Consumptie-ijs**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150	(25)	
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopeen	40		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	3 000		alleen consumptie-ijs op basis van water
	E 427	Cassiagom	2 500		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	3 000		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	500	(1)	
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen voorverpakte wafels met consumptie-ijs
	E 950	Acesulfaam-K	800		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	800		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 955	Sucralose	320		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	50		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	alleen ijs met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	26		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	800	(11)b (49) (50)	alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	200 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012

▼M2

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.

(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.

(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.

(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).

(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(75): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 30 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
04	**Groenten en fruit**				
04.1	**Onverwerkte groenten en fruit**				
04.1.1	**Verse groenten en fruit, heel**				
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	20		alleen oppervlaktebehandeling van ongeschilde verse citrusvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	10	(3)	alleen tafeldruiven, verse lychees (gemeten in de eetbare delen) en blauwe bessen (*Vaccinium corymbosum)*
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen vacuümverpakte suikermais
	E 445	Glycerolesters van houthars	50		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	alleen oppervlaktebehandeling van vers fruit
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 903	Carnaubawas	200		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van meloenen, papaja's, mango's en avocado's
	E 912	Esters van montaanzuur	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, papaja's, mango's, avocado's en ananassen
	E 914	Geoxideerde polyethyleenwas	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, papaja's, mango's, avocado's en ananassen
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
04.1.2	**Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen geschilde aardappelen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	300	(3)	alleen pulp van uien, knoflook en sjalotten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	800	(3)	alleen pulp van mierikswortel
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		alleen voorverpakte, onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
04.1.3	**Bevroren groenten en fruit**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, met inbegrip van paddenstoelen en witte peulvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen bevroren en diepgevroren aardappelen
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
04.2	**Verwerkte groenten en fruit**				
04.2.1	**Gedroogde groenten en fruit**				
	Groep I	Additieven			De stoffen E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 122	Azorubine, karmozijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 129	Allurarood AG	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 131	Patentblauw V	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 133	Briljantblauw FCF	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen gedroogde vruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gedroogde kokosnoot
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, verwerkt, met inbegrip van peulvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen gedroogde paddenstoelen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	150	(3)	alleen gedroogde gember
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen gedroogde tomaten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	400	(3)	alleen witte groenten, gedroogd
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	500	(3)	alleen gedroogde vruchten en noten in de schaal, behalve gedroogde appelen, peren, bananen, abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	600	(3)	alleen gedroogde appelen en peren
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	1 000	(3)	alleen gedroogde bananen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	2 000	(3)	alleen gedroogde abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen	2 000		alleen als glansmiddel voor gedroogde vruchten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(34): Maximum voor E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
04.2.2	**Groenten en fruit in azijn, olie of pekel**				
	Groep I	Additieven			
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 122	Azorubine, karmozijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 129	Allurarood AG	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 131	Patentblauw V	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 133	Briljantblauw FCF	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen groenten (behalve olijven)
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen olijven en olijvenbereidingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen olijven en olijvenbereidingen
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen olijven en olijvenbereidingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	behalve olijven en gele paprika's in pekel

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	500	(3)	alleen gele paprika's in pekel
	E 579	IJzer(II)gluconaat	150	(56)	alleen door oxidatie donker gemaakte olijven
	E 585	IJzer(II)lactaat	150	(56)	alleen door oxidatie donker gemaakte olijven
	E 950	Acesulfaam-K	200		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 951	Aspartaam	300		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	160	(52)	alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 955	Sucralose	180		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	100	(60)	alleen zoetzure groente- en vruchtenconserven
▼M2	E 961	Neotaam	10		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	200	(11)a (49) (50)	alleen zoetzure groente- en fruitconserven
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(34): Maximum voor E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(56): Uitgedrukt als Fe.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
04.2.3	**Groente- en fruitconserven in blik of in glas**				
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 122	Azorubine, karmozijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 129	Allurarood AG	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 131	Patentblauw V	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 133	Briljantblauw FCF	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 102	Tartrazine	100		alleen „processed mushy and garden peas” (in blik)
	E 133	Briljantblauw FCF	20		alleen „processed mushy and garden peas” (in blik)
	E 142	Groen S	10		alleen „processed mushy and garden peas” (in blik)
	E 127	Erytrosine	200		alleen cocktailkersen en gekonfijte kersen
	E 127	Erytrosine	150		alleen bigarreaus op siroop en in vruchtencocktails
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, met inbegrip van peulvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	250	(3)	alleen glasconserven van gesneden citroen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen glasconserven van witte zoete kersen, vacuümverpakte suikermais
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		
	E 337	Kaliumnatriumtartraat	*quantum satis*		
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäce-taat (calciumdinatrium-EDTA)	250		alleen peulvruchten, groenten, paddenstoelen en artisjokken

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		alleen kastanjes in opgietvloeistof
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		alleen kastanjes in opgietvloeistof
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		alleen kastanjes in opgietvloeistof
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 512	Tin(II)chloride	25	(55)	alleen witte asperges
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	E 579	IJzer(II)gluconaat	150	(56)	alleen door oxidatie donker gemaakte olijven
	E 585	IJzer(II)lactaat	150	(56)	alleen door oxidatie donker gemaakte olijven
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	1 000	(51)	alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 961	Neotaam	32		alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(34): Maximum voor E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(55): Uitgedrukt als Sn.			
		(56): Uitgedrukt als Fe.			
04.2.4	**Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van producten die onder 5.4 vallen**				
04.2.4.1	**Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen „mostarda di frutta”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen „mostarda di frutta”

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, behalve als zij bestemd zijn voor de bereiding van dranken op basis van vruchtensap
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 122	Azorubine, karmozijn	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 129	Allurarood AG	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 131	Patentblauw V	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 133	Briljantblauw FCF	200	(34)	alleen conserven van rood fruit
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen groente- en fruitbereidingen met inbegrip van zeewierbereidingen, sauzen op basis van fruit, aspic, met uitzondering van moes, puree, compote, salades en soortgelijke producten, in glas of blik
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen zeewierbereidingen, olijven en olijvenbereidingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen gekookte rode biet
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen olijvenbereidingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen verwerkte witte groenten en paddenstoelen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen gerehydrateerde gedroogde vruchten en lychees, „mostarda di frutta”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	300	(3)	alleen pulp van uien, knoflook en sjalotten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	800	(3)	alleen pulp van mierikswortel
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	800	(3)	alleen gelerende vruchtenextracten, vloeibare pectine voor verkoop aan de eindverbruiker
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	800	(1) (4)	alleen fruitbereidingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	4 000	(1) (4)	alleen glansstoffen voor plantaardige producten
	E 405	Propyleenglycolalginaat	5 000		
▼M10	E 432 – 436	Polysorbaten	500	(1)	alleen kokosmelk Toepassingsperiode: Met ingang van 23 juli 2012
▼M2	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	2 000	(1)	alleen „mostarda di frutta”

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	250	(51)	alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	400		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	alleen bereidingen met gereduceerde energiewaarde
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.

(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.

(34): Maximumgehalte voor E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
04.2.4.2	**Compote, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen**				
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		alleen vruchtencompote met uitzondering van appelcompote
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		alleen vruchtencompote met uitzondering van appelcompote
04.2.5	**Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten**				

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
04.2.5.1	**Extra jam of extra confituur en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met lage energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas”
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met lage energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade bereid met vruchten die met sulfiet zijn behandeld
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalaten	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	1 000		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(51)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	400	(52)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met gereduceerde energiewaarde
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 961	Neotaam	2		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	500 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
04.2.5.2	**Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG**				
	Group IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 104	Chinolinegeel	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 142	Groen S	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 160d	Lycopeen	10	(31)	behalve kastanjepasta
	E 161b	Luteïne	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met verlaagde energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas”
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met lage energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade bereid met vruchten die met sulfiet zijn behandeld
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalaten	*quantum satis*		
	E 400-404	Alginezuur — Alginaten	10 000	(32)	
	E 406	Agaragar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageen	10 000	(32)	
	E 410	Johannesbroodpitmeel	10 000	(32)	
	E 412	Guarpitmeel	10 000	(32)	
	E 415	Xanthaangom	10 000	(32)	
	E 418	Gellangom	10 000	(32)	
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 493	Sorbitaanmonolauraat	25		alleen geleimarmelade

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	1 000	(51)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	400		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	5		alleen vruchtengelei, als smaakversterker
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met gereduceerde energiewaarde
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 961	Neotaam	2		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde, als smaakversterker

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	500 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(31): Maximum voor E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
		(32): Maximum voor E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 en E 418, afzonderlijk of in combinatie.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
04.2.5.3	**Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid			*behalve crème de pruneaux*
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		*behalve crème de pruneaux*
	E 104	Chinolinegeel	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 142	Groen S	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 160d	Lycopeen	10	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 161b	Luteïne	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 200-213	Sorbinezuur — Sorbaten; benzoëzuur —benzoaten	1 000	(1) (2)	andere smeerbare fruitproducten, „mermeladas”
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	alleen „marmelada”
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	andere smeerbare fruitproducten, „mermeladas”
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen „dulce de membrillo”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalaten	*quantum satis*		
	E 400 – E 404	Alginezuur — Alginaten	10 000	(32)	
	E 406	Agaragar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageen	10 000	(32)	
	E 410	Johannesbroodpitmeel	10 000	(32)	
	E 412	Guarpitmeel	10 000	(32)	
	E 415	Xanthaangom	10 000	(32)	
	E 418	Gellangom	10 000	(32)	
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	500	(51)	alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	500 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012

▼M2

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(31): Maximum voor E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
		(32): Maximum voor E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 en E 418, afzonderlijk of in combinatie.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
04.2.5.4	**Notenboter en notenpasta**				
	Groep I	Additieven			
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (41)	alleen verwerkte noten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen smeerbare vetproducten met uitzondering van boter
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
04.2.6	**Verwerkte aardappelproducten**				
	Groep I	Additieven			
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen gedroogde aardappelkorrels en -vlokken
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen aardappeldeeg en voorgebakken aardappelschijven
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	400	(3)	alleen gedehydrateerde aardappelproducten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	25	(1)	alleen gedehydrateerde aardappelen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	met inbegrip van voorgebakken bevroren en diepgevroren aardappelen
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(46)	alleen gedehydrateerde aardappelproducten
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen voorverpakte verwerkte aardappelproducten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
05	**Snoepgoed**				
05.1	**Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG**				
	Groep I	Additieven			alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 170	Calciumcarbonaat	70 000	(*)	
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	5 000		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	5 000		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 422	Glycerol	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 442	Ammoniumfosfatiden	10 000		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	*quantum satis*		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	5 000		
	E 492	Sorbitaantristearaat	10 000		
	E 500 – E 504	Carbonaten	70 000	(*)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 524 – E 528	Hydroxiden	70 000	(*)	
	E 530	Magnesiumoxide	70 000	(*)	
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	500		alleen als glansmiddel
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 950	Acesulfaam-K	500		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calci-umsacharinaat	500	(52)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	800		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	50		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	270	(60)	alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	65		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	200 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 en E 530: 7 % op de droge vetvrije stof, uitgedrukt als kaliumcarbonaten.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2	**05.2**	**Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem**			
	Groep I	Additieven			De onder de nummers E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 en E 440 genoemde stoffen mogen niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups waaronder voor de toepassing van deze verordening wordt verstaan: geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules, die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor het product in de mond komt; de stoffen E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname. E 425 mag niet worden gebruikt in geleiproducten.
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300	(25)	behalve gekonfijte groenten en fruit
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen gekonfijte groenten en fruit
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen boterhampasta op basis van cacao, gedroogde vruchten, melk of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen gekristalliseerde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart
	E 174	Zilver	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van snoepgoed
	E 175	Goud	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van snoepgoed
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten	1 500	(1) (2) (5)	behalve gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten, vruchten, engelwortel en schillen van citrusvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen snoepgoed op basis van glucosestroop (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 297	Fumaarzuur	1 000		alleen suikerwerk
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen suikerwerk, behalve gekonfijte vruchten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	800	(1) (4)	alleen gekonfijte vruchten
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 500		alleen suikerwerk
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen geleiproducten, behalve geleiproducten in minicups
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	alleen suikerwerk
	E 442	Ammoniumfosfatiden	10 000		alleen snoepgoed op basis van cacao
▼M8	E 445	Glycerolesters van houthars	320		alleen voor het bedrukken van gepersonaliseerde en/of promotionele suikergoedproducten met harde afdek-laag Toepassingsperiode: met ingang van 25 juni 2012
▼M2	E 459	Bèta-cyclodextrine	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000		alleen suikerwerk
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	2 000		alleen suikerwerk
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	5 000		alleen snoepgoed op basis van cacao
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		alleen suikerwerk
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000	(1)	alleen suikerwerk
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	alleen suikerwerk
	E 492	Sorbitaantristearaat	10 000		alleen snoepgoed op basis van cacao

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 520 – E 523	Aluminiumsulfaten	200	(1) (38)	alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*	(1)	alleen oppervlaktebehandeling
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	500		alleen als glansmiddel
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen	2 000		alleen als glansmiddel voor: suikerwerk
	E 950	Acesulfaam-K	500		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	500		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	800		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	50		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	270	(60)	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	65		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	200 000		alleen producten op basis van cacao met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
	E 964	Polyglycitolstroop	800 000		alleen kauwsnoepgoed zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
	E 964	Polyglycitolstroop	990 000		alleen hard snoepgoed zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2	E 950	Acesulfaam-K	500		alleen snoepgoed in tabletvorm met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	200		alleen snoepgoed in tabletvorm met verlaagde energetische waarde
	E 961	Neotaam	15		alleen snoepgoed in tabletvorm met verlaagde energetische waarde

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	500	(51)	alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	330	(60)	alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	300	(52)	alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	1 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	150		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	65		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	2		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	600 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2	E 950	Acesulfaam-K	500		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	500	(52)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	1 000		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 957	Thaumatine	50		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	350	(60)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	2 500		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	6 000		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	3 000	(52)	alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	2 400		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	400		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	2 000	(60)	alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	200		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 961	Neotaam	3		alleen microproducten ter verfrissing van de adem en sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	2 500	(11)a (49) (50)	alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	1 000		alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	670	(60)	alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	65		alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		alleen microproducten in filmvorm ter verfrissing van de adem
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(5): E 214 – E219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
		▼M4 (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
		▼M5 (72): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 70 mg/kg. In afwijking van deze regel bedraagt het maximum voor alleen microproducten 40 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2 **05.3**	**Kauwgom**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300	(25)	
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 160d	Lycopeen	300		
	E 200-213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumaarzuur	2 000		
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	5 000		
	E 416	Karayagom	5 000		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	5 000	(1)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	5 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	2 000	(1)	
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	
	E 551	Siliciumdioxide	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 552	Calciumsilicaat	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 553a	Magnesiumsilicaat	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 553b	Talk	*quantum satis*		
	E 650	Zinkacetaat	1 000		
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	100		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	1 200	(47)	alleen als glansmiddel
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen	2 000		alleen als glansmiddel
	E 927b	Carbamide	30 000		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	800	(12)	alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker
	E 951	Aspartaam	2 500	(12)	alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker
	E 959	Neohesperidine-DC	150	(12)	alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker
	E 957	Thaumatine	10	(12)	alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker
	E 961	Neotaam	3	(12)	alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker
	E 950	Acesulfaam-K	2 000		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	5 500		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	1 200	(52)	alleen zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	3 000		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	50		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	400		alleen zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	3 300	(60)	alleen zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	250		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	2 000	(11)a (49) (50)	alleen zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	200 000		alleen zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2	E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(12): Als E 950, E 951, E 957, E 959 en E 961 in combinatie in kauwgom worden gebruikt, worden de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
		(47): Het maximum geldt voor alle gebruiksvormen die onder deze verordening vallen, met inbegrip van de bepalingen in bijlage III.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(73): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 300 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
05.4	**Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van fruit**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300	(25)	alleen vullingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen versieringen, afdeklagen en vullingen zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen sauzen
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		alleen versieringen en afdeklagen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160d	Lycopeen	30		behalve rode suikerlaag om chocolade
	E 160d	Lycopeen	200		alleen rode suikerlaag om chocolade
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart
	E 174	Zilver	*quantum satis*		alleen versiering van chocolade
	E 175	Goud	*quantum satis*		alleen versiering van chocolade
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen dessertsauzen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten)
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen snoepgoed op basis van glucosestroop (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	40	(3)	alleen toppings (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten)
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen taartvulling op basis van fruit
	E 297	Fumaarzuur	1 000		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 297	Fumaarzuur	2 500		alleen vullingen en toppings voor banketbakkerswaren
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	3 000	(1) (4)	alleen toppings (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten)
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	2 000	(1)	alleen vullingen en toppings voor banketbakkerswaren
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(41) (46)	alleen sauzen
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 500		
	E 405	Propyleenglycolalginaat	5 000		alleen vullingen, toppings en afdeklagen voor banketbakkerswaren en desserts
	E 416	Karayagom	5 000		alleen vullingen, toppings en afdeklagen voor banketbakkerswaren en desserts
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen geleiproducten (behalve geleiproducten in minicups)
	E 427	Cassiagom	2 500		alleen vullingen, toppings en afdeklagen voor banketbakkerswaren en desserts
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	
	E 442	Ammoniumfosfatiden	10 000		alleen snoepgoed op basis van cacao
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	2 000		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	5 000		alleen snoepgoed op basis van cacao
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	30 000		alleen geslagen roomanalogen voor desserts
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000	(1)	
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitaantristearaat	10 000		alleen snoepgoed op basis van cacao
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	500		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel voor kleine banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen	2 000		alleen als glansmiddel

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	300	(52)	alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	1 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	150		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	65		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	2		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	500		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	500	(52)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	1 000		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	50		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	330	(60)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	500		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	500	(52)	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	800		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	50		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	270	(60)	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 961	Neotaam	65		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen sauzen
	E 951	Aspartaam	350		alleen sauzen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	160	(52)	alleen sauzen
	E 955	Sucralose	450		alleen sauzen
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen sauzen
	E 961	Neotaam	12		alleen sauzen
	E 961	Neotaam	2		alleen sauzen, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)b (49) (50)	alleen sauzen
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(5): E 214 – E219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(73): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 300 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
06	**Granen en graanproducten**				
06.1	**Granen, heel, gebroken of in vlokken**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	30	(3)	alleen sago en parelgort
	E 553b	Talk	*quantum satis*		alleen rijst
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
06.2	**Meel, andere gemalen producten en zetmeel**				
06.2.1	**Meel, bloem**				
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 500	(1) (4)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen zelfrijzend bakmeel
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 920	L-Cysteïne	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
06.2.2	**Zetmeel**				
	Groep I	Additieven			
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	behalve zetmeel voor zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
06.3	**Ontbijtgranen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen ontbijtgranen, behalve geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen ontbijtgranen of ontbijtproducten op basis van granen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200	(53)	alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 150c	Ammoniakkaramel	*quantum satis*		alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	25		alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 162	Bietenrood, betanine	200	(53)	alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 163	Anthocyanen	200	(53)	alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	alleen voorgekookte granen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	10 000		alleen ontbijtgranen van het granola-type
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfaam-K	1 200		alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	330	(60)	alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	200 000		alleen ontbijtgranen of ontbijtproducten op basis van granen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012
▼M2		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(53): E 120, E 162 en E 163 mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
06.4	**Deegwaren**				
06.4.1	**Verse deegwaren**				
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
06.4.2	**Droge deegwaren**				
	Groep I	Additieven			alleen glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag eiwitgehalte, in overeenstemming met Richtlijn 2009/39/EG
06.4.3	**Voorgekookte deegwaren, vers**				
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
06.4.4	**Gnocchi van aardappelen**				
	Groep I	Additieven			
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1)	
06.4.5	**Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten)**				
	Groep I	Additieven			
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
06.5	**Noedels**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen voorverpakte kant-en-klare oriëntaalse noedels bestemd voor de detailhandel
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
06.6	**Beslag**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen beslag als omhulsel
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		alleen beslag als omhulsel
	E 160d	Lycopeen	30		alleen beslag als omhulsel
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	12 000	(1) (4)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
06.7	**Voorgekookte of verwerkte granen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen polenta
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen „Semmelknödelteig”
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1)	alleen voorgekookte granen
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen voorverpakte kant-en-klare rijst en rijstproducten bestemd voor de detailhandel
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		alleen snelkookrijst
	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*		alleen snelkookrijst
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylaten	4 000	(2)	alleen snelkookrijst
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
07	**Bakkerijproducten**				
07.1	**Brood en broodjes**				
	Groep I	Additieven			behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen „malt bread”
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen voorverpakt gesneden brood en roggebrood, gedeeltelijk gebakken, voorverpakte bakkerijproducten bedoeld voor de detailhandel en brood met verlaagde energetische waarde, bedoeld voor de detailhandel
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	3 000	(1) (6)	alleen voorverpakt gesneden brood en roggebrood
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	2 000	(1) (6)	alleen brood met verlaagde energetische waarde, gedeeltelijk gebakken, voorverpakt brood en voorverpakte broodjes en pita, voorverpakte „pølsebrød”, „boller” en „danske flutes”
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	1 000	(1) (6)	alleen voorverpakt brood
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen „soda bread”
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	3 000	(1)	behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten
	E 483	Stearyltartraat	4 000		behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(6): Propionzuur en zouten daarvan mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede productiemethoden worden toegepast.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
07.1.1	**Brood, uitsluitend bereid van de volgende ingrediënten: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout**				
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*		
	E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	*quantum satis*		
07.1.2	**Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek**				
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
07.2	**Banketbakkerswaren**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200	(25)	
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopeen	25		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen producten met een wateractiviteit van meer dan 0,65
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50		alleen droge koekjes en biscuits
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	2 000	(1) (6)	alleen voorverpakte banketbakkerswaren (met inbegrip van „flour confectionery”) met een wateractiviteit van meer dan 0,65
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1)	alleen cakemixen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	2 000		
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen voorverpakte fijne bakkerijproducten bestemd voor de detailhandel

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 432 – E 436	Polysorbaten	3 000	(1)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	10 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltartraat	4 000		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	10 000	(1)	
	E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur	1 000	(38)	alleen scones en kapselgebak
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 950	Acesulfaam-K	2 000		alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	800	(52)	alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 955	Sucralose	800		alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs
	E 961	Neotaam	60		alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs
	E 950	Acesulfaam-K	2 000		alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	800	(52)	alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 955	Sucralose	800		alleen „Essoblaten” — eetpapier
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	330	(60)	alleen „Essoblaten” — eetpapier
▼M2	E 961	Neotaam	60		alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 951	Aspartaam	1 700		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	1 600	(51)	alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	170	(52)	alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 955	Sucralose	700		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 959	Neohesperidine-DC	150		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 961	Neotaam	55		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)a (49) (50)	alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	300 000		alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012

▼M2

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.

(6): Propionzuur en zouten daarvan mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede productiemethoden worden toegepast.

(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.

(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.

(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).

(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.

(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(76): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
08	**Vlees**				
08.1	**Onverwerkt vlees**				
08.1.1	**Onverwerkt vlees, behalve vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004**				
	E 129	Allurarood AG	*quantum satis*		alleen voor keurmerken
	E 133	Briljantblauw FCF	*quantum satis*		alleen voor keurmerken
	E 155	Bruin HT	*quantum satis*		alleen voor keurmerken
08.1.2	**Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004**				
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100		alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 % en hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd. In deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 129	Allurarood AG	25		alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 % en hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd. In deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 % en hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd. In deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	450	(1) (3)	alleen „breakfast sausages”, hamburgervlees met een groente- en/of graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	450	(1) (3)	alleen „salsicha fresca”, „longaniza fresca”, „butifarra”
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen „breakfast sausages";in dit product is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat dit product zijn kenmerkende uiterlijk geeft
	E 553b	Talk	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van worst
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2-totaal uit alle bronnen; een SO_2-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
08.2	**Verwerkt vlees**				
08.2.1	**Niet-warmtebehandeld verwerkt vlees**				
	Groep I	Additieven			
	E 100	Curcumine	20		alleen worst

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen „pasturmas”
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen „pasturmas”
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	135		alleen „sobrasada”
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100		alleen worst
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200		alleen „chorizo”/„salchichón”
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	*quantum satis*		alleen „pasturmas”
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	250		alleen „chorizo”/„salchichón”
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	200		alleen „sobrasada”
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen worst
	E 160a	Carotenen	20		alleen worst
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	10		alleen worst
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen worst
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten	*quantum satis*	(1) (2)	alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren
	E 235	Natamycine	1	(8)	alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren
	E 249 – E 250	Nitrieten	150	(7)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(7)	
	E 315	Erythorbinezuur	500		alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	E 316	Natriumerythorbaat	500		alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	alleen gedehydrateerd vlees
	E 315	Erythorbinezuur	500	(9)	alleen gezouten producten en verduurzaamde producten
	E 316	Natriumerythorbaat	500	(9)	alleen gezouten producten en verduurzaamde producten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(46)	alleen gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(41) (46)	behalve gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(46)	alleen gedehydrateerd vlees
	E 553b	Talk	*quantum satis*		oppervlaktebehandeling van worst
	E 959	Neohesperidine-DC	5		alleen als smaakversterker
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(8): mg/dm^2 oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm).			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximumgehalte wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M5		(66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
08.2.2	**Warmtebehandeld verwerkt vlees**				
	Groep I	Additieven			behalve „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
	E 100	Curcumine	20		alleen worst, patés en terrines
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100		alleen worst, patés en terrines
	E 129	Allurarood AG	25		alleen „luncheon”-vlees
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen worst, patés en terrines
	E 160a	Carotenen	20		alleen worst, patés en terrines
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	10		alleen worst, patés en terrines
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen worst, patés en terrines
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2)	alleen patés

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen aspic
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen aspic
	E 249 – E 250	Nitrieten	150	(7) (59)	alleen gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00)
	E 249 – E 250	Nitrieten	100	(7) (58) (59)	alleen gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00)
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
	E 315	Erythorbinezuur	500	(9)	alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	E 316	Natriumerythorbaat	500	(9)	alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	behalve „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	250		alleen „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(41) (46)	behalve gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(46)	alleen gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(46)	alleen gedehydrateerd vlees
	E 427	Cassiagom	1 500		
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1) (41)	behalve „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	4 000	(1)	behalve conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees
	E 553b	Talk	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van worst
	E 959	Neohesperidine-DC	5		alleen als smaakversterker, behalve voor „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd.			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
		(58): Een Fo-waarde 3 staat gelijk met verhitting gedurende 3 minuten bij 121 °C (vermindering van de bacteriële verontreiniging van één miljard sporen per 1 000 blikken tot één spore per 1 000 blikken).			
		(59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.			
▼M5		(66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
08.2.3	**Darmen, afdeklagen en versieringen voor vlees**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	*quantum satis*		alleen eetbare darmen
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	*quantum satis*		alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopeen	500		alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 160d	Lycopeen	30		alleen eetbare darmen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*		alleen darmen op basis van collageen met een wateractiviteit van meer dan 0,6
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2)	alleen gelatinecoating van vleeswaren (gekookt, gezouten of gedroogd)
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	4 000	(1) (4)	alleen glansstoffen voor vlees
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
▼M5		(78): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 10 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
08.2.4	**Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden**				
08.2.4.1	**Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)**				
	E 249 – E 250	Nitrieten	175	(39)	**alleen „Wiltshire bacon” en soortgelijke producten**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „Wiltshire bacon" en soortgelijke producten**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen.
	E 249 – E 250	Nitrieten	100	(39)	**alleen „Wiltshire ham" en soortgelijke producten**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „Wiltshire ham" en soortgelijke producten**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen.
	E 249 – E 250	Nitrieten	175	(39)	**alleen „entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)", „toucinho fumado" en soortgelijke producten**: zouten in een pekelbad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)", „toucinho fumado" en soortgelijke producten**: zouten in een pekelbad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit.
	E 249 – E 250	Nitrieten	50	(39)	**alleen „cured tongue"**: in een pekelbad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt.
	E 251 – E 252	Nitraten	10	(39) (59)	**alleen „cured tongue"**: in een pekelbad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt.
	E 249 – E 250	Nitrieten	150	(7)	**alleen „kylmäsavustettu poronliha/kallrokt renkött"**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing, gevolgd door zouten in een pekelbad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 251 – E 252	Nitraten	300	(7)	**alleen „kylmäsavustettu poronliha/kallrokt renkött”**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing, gevolgd door zouten in een pekelbad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken.
	E 249 – E 250	Nitrieten	150	(7)	**alleen „bacon”, „filet de bacon” en soortgelijke producten**: het vlees wordt gedurende vier à vijf dagen bij 5 à 7 °C in een pekelbad gezouten, waarna het gedurende normaliter 24 à 40 uur bij 22 °C rijpt, eventueel gedurende 24 uur bij 20-25 °C gerookt en gedurende drie à zes weken bij 12-14 °C opgeslagen.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(7) (40) (59)	**alleen „bacon”, „filet de bacon” en soortgelijke producten**: het vlees wordt gedurende vier à vijf dagen bij 5 à 7 °C in een pekelbad gezouten, waarna het gedurende normaliter 24 à 40 uur bij 22 °C rijpt, eventueel gedurende 24 uur bij 20-25 °C gerookt en gedurende drie à zes weken bij 12-14 °C opgeslagen.
	E 249 – E 250	Nitrieten	50	(39)	**alleen „Rohschinken, nassgepökelt” en soortgelijke producten**: de pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer twee dagen per kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39)	**alleen „Rohschinken, nassgepökelt” en soortgelijke producten**: de pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer twee dagen per kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
		(7): Maximaal toegevoegde hoeveelheid.			
		(39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces.			
		(40): Zonder toegevoegde nitrieten.			
		(59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
08.2.4.2	**Traditioneel vervaardigde drooggezouten producten (bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping)**				
	E 249 – E 250	Nitrieten	175	(39)	**alleen „dry cured bacon" en soortgelijke producten**: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „dry cured bacon" en soortgelijke producten**: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.
	E 249 – E 250	Nitrieten	100	(39)	**alleen „dry cured ham" en soortgelijke producten**: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „dry cured ham" en soortgelijke producten**: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „jamón curado", paleta curada", „lomo embuchado", „cecina" en soortgelijke producten**: droogzouten met een stabilisatieperiode van ten minste 10 dagen en een rijpingsperiode van ten minste 45 dagen.
	E 249 – E 250	Nitrieten	100	(39)	**alleen „presunto", „presunto da pá" en „paio do lombo" en soortgelijke producten**: droogzouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „presunto", „presunto da pá" en „paio do lombo" en soortgelijke producten**: droogzouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (40) (59)	**alleen „jambon sec", „jambon sel sec" en andere soortgelijke drooggezouten producten**: droogzouten gedurende drie dagen + één dag/kg, gevolgd door een week bewaring na het zouten en een verouderings-/rijpingsperiode van 45 dagen tot 18 maanden.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 249 – E 250	Nitrieten	50	(39)	**alleen „Rohschinken, trockengepökelt" en soortgelijke producten**: de rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „Rohschinken, trockengepökelt" en soortgelijke producten**: de rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
		(39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces.			
		(40): Zonder toegevoegde nitrieten.			
		(59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.			
08.2.4.3	**Overige traditioneel vervaardigde gezouten producten (combinatie van zouten in een pekelbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt)**				
	E 249 – E 250	Nitrieten	50	(39)	**alleen „Rohschinken, trocken-/nassgepökelt" en soortgelijke producten**: combinatie van droogzouten en zouten in een pekelbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(39) (59)	**alleen „Rohschinken, trocken-/nassgepökelt" en soortgelijke producten**: combinatie van droogzouten en zouten in een pekelbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.
	E 249 – E 250	Nitrieten	50	(39)	**alleen „jellied veal and brisket"**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste drie uur.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 251 – E 252	Nitraten	10	(39) (59)	**alleen „jellied veal and brisket”**: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste drie uur.
	E 251 – E 252	Nitraten	300	(40) (7)	**alleen „Rohwürste” („Salami” en „Kantwurst”)**: het product is gedurende ten minste vier weken gerijpt en heeft een water/eiwitverhouding van minder dan 1,7.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(40) (7) (59)	**alleen „salchichón y chorizo tradicionales de larga curación” en soortgelijke producten**: rijping gedurende ten minste 30 dagen.
	E 249 – E 250	Nitrieten	180	(7)	**alleen „vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikáš” en soortgelijke producten**: het gedroogde product wordt gekookt bij 70 °C, waarna het gedurende acht à twaalf dagen wordt gedroogd en gerookt. Gefermenteerd product, onderworpen aan een fermentatieproces van 14-30 dagen in drie fasen, waarna het wordt gerookt.
	E 251 – E 252	Nitraten	250	(40) (7) (59)	**alleen „saucissons secs” en soortgelijke producten**: gedroogde gefermenteerde rauwe worst zonder toevoeging van nitrieten. Het product wordt gefermenteerd bij een temperatuur van 18-22 °C of lager (10-12 °C) en ondergaat vervolgens gedurende ten minste drie weken een verouderings-/rijpingsproces. Het product heeft een water/eiwitverhouding van minder dan 1,7.
		(7): Maximaal toegevoegde hoeveelheid.			
		(39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces.			
		(40): Zonder toegevoegde nitrieten.			
		(59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.			
09	**Vis en visserijproducten**				
09.1	**Onverwerkte vis en visserijproducten**				

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
09.1.1	**Onverwerkte vis**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen bevroren en diepgevroren onverwerkte vis, voor andere doeleinden dan als zoetstof
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 315	Erythorbinezuur	1 500	(9)	alleen bevroren en diepgevroren vis met rode huid
	E 316	Natriumerythorbaat	1 500	(9)	alleen bevroren en diepgevroren vis met rode huid
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen bevroren en diepgevroren visfilets
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
09.1.2	**Onverwerkte schaal- en weekdieren**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen bevroren en diepgevroren onverwerkte schaaldieren, weekdieren en koppotigen, voor andere doeleinden dan als zoetstof
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	150	(3) (10)	alleen verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren en koppotigen, schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tot 80 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3) (10)	alleen schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tussen 80 en 120 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	300	(3) (10)	alleen schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, meer dan 120 eenheden
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen bevroren en diepgevroren weekdieren en schaaldieren
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	75		alleen bevroren en diepgevroren schaaldieren

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 586	4-Hexylresorcinol	2	(42)	alleen in vlees van verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(10): Maximumgehalte in eetbare delen.			
		(42): Als residu.			
09.2	**Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen surimi en soortgelijke producten en zalmimitatie
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen surimi en soortgelijke producten en zalmimitatie
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 102	Tartrazine	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 104	Chinolinegeel	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 142	Groen S	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 151	Briljantzwart BN, zwart BN	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 161b	Luteïne	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 171	Titaandioxide	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 100	Curcumine	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 102	Tartrazine	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 122	Azorubine, karmozijn	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 129	Allurarood AG	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 142	Groen S	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 151	Briljantzwart BN, zwart BN	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 155	Bruin HT	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 161b	Luteïne	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 171	Titaandioxide	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 102	Tartrazine	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 151	Briljantzwart BN, zwart BN	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen gerookte vis
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)	100	(37)	alleen gerookte vis

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 171	Titaandioxide	*quantum satis*		
	E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden	*quantum satis*		
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*	(37)	alleen gerookte vis
	E 160d	Lycopeen	10		alleen zalmimitatie
	E 160d	Lycopeen	30		alleen vis- en schaaldierenpasta, voorgekookte schaaldieren, surimi en gerookte vis
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	aspic
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen gezouten, gedroogde vis
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen halfverduurzaamde vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, surimi en vis- en schaaldierenpasta, gekookte schaal- en weekdieren
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	6 000		alleen *Crangon crangon* en *Crangon vulgaris*, gekookt
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen gekookte schaal- en weekdieren
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren en koppotigen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	135	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families *Penaeidae, Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tot 80 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	180	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tussen 80 en 120 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	*alleen gedroogde gezouten vis behorend tot de familie Gadidae*
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	270	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families *Penaeidae, Solenoceridae* en *Aristaeidae*, meer dan 120 eenheden

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 251 – E 252	Nitraten	500		alleen gepekelde haring en sprot
	E 315	Erythorbinezuur	1 500	(9)	alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten
	E 316	Natriumerythorbaat	1 500	(9)	alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfaam-K	200		alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
	E 951	Aspartaam	300		alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	160		alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
	E 955	Sucralose	120		alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
	E 959	Neohesperidine-DC	30		alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
▼M2	E 961	Neotaam	10		alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	200	(11)a	alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	alleen schaaldierproducten in blik, surimi en soortgelijke producten

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen vis- en schaaldierenpasta en verwerkte, bevroren en diepgevroren weekdieren en schaaldieren
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	75		alleen vis, schaal- en weekdieren in glas of blik
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2.totaal uit alle bronnen; een SO_2.gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			
		(10): Maximumgehalte in eetbare delen.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(35): Maximumgehalte voor E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
		(36): Maximumgehalte voor E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
		(37): Maximumgehalte voor E 102, E 110, E 120, E 124, E 151 en E 160e, afzonderlijk of in combinatie.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			

▼M4

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
09.3	**Viskuit**				
	Groep I	Additieven			alleen verwerkte viskuit
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve steureieren (kaviaar)
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		behalve steureieren (kaviaar)
	E 123	Amarant	30		behalve steureieren (kaviaar)
	E 160d	Lycopeen	30		behalve steureieren (kaviaar)
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen halfverduurzaamde visproducten met inbegrip van producten van viskuit
	E 284	Boorzuur	4 000	(54)	alleen steureieren (kaviaar)
	E 285	Natriumtetraboraat (borax)	4 000	(54)	alleen steureieren (kaviaar)
	E 315	Erythorbinezuur	1 500	(9)	alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten
	E 316	Natriumerythorbaat	1 500	(9)	alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			
		(54): Uitgedrukt als boorzuur.			

▼M5

		(68): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 123 Amarant: 10 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.

▼M2

10	**Eieren en eiproducten**	
10.1	**Onverwerkte eieren**	
	De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 589/2008.	

▼M5

	(77): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: *quantum satis*. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
10.2	**Verwerkte eieren en eiproducten**				
	De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen.				
	Groep I	Additieven			
	E 1505	Triëthylcitraat	*quantum satis*		alleen gedroogd eiwit
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	5 000	(1) (2)	alleen vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)
	E 234	Nisine	6,25		alleen gepasteuriseerd vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(1) (4)	alleen vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(46)	
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	1 000		
	E 520 – E 523	Aluminiumsulfaten	30	(1) (38)	alleen eiwit
▼M11	E 553b	Talk	5 400		uitsluitend op het oppervlak van ongepelde gekleurde gekookte eieren toepassingsperiode: met ingang van 13 augustus 2012
	E 903	Carnaubawas	3 600		uitsluitend op het oppervlak van ongepelde gekleurde gekookte eieren toepassingsperiode: met ingang van 13 augustus 2012
	E 904	Schellak	*quantum satis*		uitsluitend op het oppervlak van ongepelde gekookte eieren toepassingsperiode: met ingang van 13 augustus 2012

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 1505	Triëthylcitraat	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M5		(77): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: „*quantum satis*”. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2 **11**	**Suikers, stroop, honing en tafelzoetstoffen**				
11.1	**Suikers en stroop als bedoeld in Richtlijn 2001/111/EG**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	10	(3)	alleen suikers, behalve glucosestroop
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	20	(3)	alleen glucosestroop, al dan niet gedehydrateerd
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(4)	alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*	(1)	alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
11.2	**Andere suikers en stroop**				
	Groep I	Additieven			
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	40	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	70	(3)	alleen blanke stroop en melasse
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
11.3	**Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG**				
11.4	**Tafelzoetstoffen**				

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
11.4.1	**Tafelzoetstoffen in vloeibare vorm**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartaam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	*quantum satis*		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidine-DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	*quantum satis*		
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten. p-hydroxybenzoaten	500	(1) (2)	alleen bij een watergehalte van meer dan 75 %
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		
	E 413	Tragant	*quantum satis*		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		
	E 418	Gellangom	*quantum satis*		
	E 422	Glycerol	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Microkristallijne cellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
11.4.2	**Tafelzoetstoffen in poedervorm**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartaam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	*quantum satis*		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidine-DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		
	E 341	Calciumfosfaten	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		
	E 413	Tragant	*quantum satis*		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		
	E 418	Gellangom	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*		
	E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*		
	E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*		
	E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1521	Polyethyleenglycol	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
11.4.3	**Tafelzoetstoffen in tabletvorm**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 951	Aspartaam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	*quantum satis*		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidine-DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Microkristallijne cellulose	*quantum satis*		
	E 460 (ii)	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*		
	E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*		
	E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*		
	E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*quantum satis*		
	E 1521	Polyethyleenglycol	*quantum satis*		
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
12	**Zouten, specerijen, soepen, sauzen, salades en eiwitproducten**				
12.1	**Zout en zoutvervangers**				
12.1.1	**Zout**				
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(1) (4)	
	E 535 – E 538	Hexacyanoferraten(II)	20	(1) (57)	
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 511	Magnesiumchloride	*quantum satis*		alleen zeezout
	E 530	Magnesiumoxide	*quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(57) Het maximum wordt uitgedrukt als watervrij kaliumhexacyanoferraat(II).			
▼M5		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
▼M2					
12.1.2	**Zoutvervangers**				
	Groep I	Additieven			
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(1) (4)	
	E 535 – E 538	Hexacyanoferraten(II)	20	(1) (57)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	20 000		
	E 620 – E 625	Glutaminezuur — Glutamaten	*quantum satis*		
	E 626 – E 635	Ribonucleotiden	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(57) Het maximum wordt uitgedrukt als watervrij kaliumhexacyanoferraat(II).			
12.2	**Kruiden, specerijen en kruiderijen**				

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
12.2.1	**Kruiden en specerijen**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	150	(3)	alleen kaneel (*Cinnamomum zeylanicum*)
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		alleen indien gedroogd
	E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*		alleen indien gedroogd
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
12.2.2	**Kruiderijen en kruidenmixen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen kruiderijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen kruiderijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori
	E 160d	Lycopeen	50		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen kruiderijen op basis van citrusvruchtensap
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	30 000	(1)	alleen kruiderijen
	E 620 – E 625	Glutaminezuur — Glutamaten	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 626 – E 635	Ribonucleotiden	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			

▼M5

		(70): Maximum voor aliminium uit alle aluminiumlakken: 120 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			

▼M2

12.3	**Azijn**				
	Groep I	Additieven			
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	170	(3)	alleen gistingsazijn
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
12.4	**Mosterd**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	250	(3)	behalve dijonmosterd
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	500	(3)	alleen dijonmosterd
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	350		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
	E 961	Neotaam	12		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)b (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
12.5	**Soepen en bouillons**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	50		
	E 160d	Lycopeen	20		
	E 200-213	Sorbinezuur — Sorbaten; benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen vloeibare soep en bouillon (niet in blik)
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	alleen gedehydrateerde soep en bouillon
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	3 000	(1) (4)	
	E 363	Barnsteenzuur	5 000		
	E 392	Extracten van rozemarijn	50	(46)	
	E 427	Cassiagom	2 500		alleen gedehydrateerde soep en bouillon
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	alleen soep
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	2 000	(1)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 950	Acesulfaam-K	110		alleen soep met verlaagde energetische waarde
	E 951	Aspartaam	110		alleen soep met verlaagde energetische waarde
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	110	(52)	alleen soep met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	45		alleen soep met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen soep met verlaagde energetische waarde
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	40	(60)	alleen soep met gereduceerde energiewaarde
▼M2	E 961	Neotaam	5		alleen soep met verlaagde energetische waarde
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	110	(11)b (49) (50)	alleen soep met verlaagde energetische waarde
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
12.6	**Sauzen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve sauzen op basis van tomaten
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		inclusief pickles, pikante sauzen, chutney en piccalilly, behalve sauzen op basis van tomaten
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	50		behalve sauzen op basis van tomaten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer, niet-geëmulgeerde sauzen
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	75		alleen geëmulgeerde sauzen
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(41) (46)	
	E 427	Cassiagom	2 500		
	E 405	Propyleenglycolalginaat	8 000		
	E 416	Karayagom	10 000		alleen geëmulgeerde sauzen
	E 426	Hemicellulose van soja	30 000		alleen geëmulgeerde sauzen
	E 432 – E 436	Polysorbaten	5 000	(1)	alleen geëmulgeerde sauzen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden	10 000	(1)	
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	4 000		alleen dressings
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	alleen geëmulgeerde sauzen
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	350		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	120	(60)	met uitzondering van sojasaus (gefermenteerd en niet-gefermenteerd)
	E 960	Steviolglycosiden	175	(60)	alleen sojasaus (gefermenteerd en niet-gefermenteerd)
▼M2	E 961	Neotaam	12		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)b (49) (50)	

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.

(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.

(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).

(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.

(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(65): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
12.7	**Salades en hartige broodsmeersels**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen „Feinkostsalat”
	E 951	Aspartaam	350		alleen „Feinkostsalat”
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	160	(52)	alleen „Feinkostsalat”
	E 955	Sucralose	140		alleen „Feinkostsalat”
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen „Feinkostsalat”
	E 961	Neotaam	12		alleen „Feinkostsalat”
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)b (49) (50)	alleen „Feinkostsalat”
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
12.8	**Gist en gistproducten**				
	Groep I	Additieven			
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*		alleen gedroogde gist en gist voor bakdoeleinden
12.9	**Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten
	E 160d	Lycopeen	30		alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen analogen voor vlees, vis, schaaldieren, koppotigen en kaas op basis van eiwitten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen analogen voor vlees, vis, schaaldieren en koppotigen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gelatine
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen plantaardige eiwitdranken

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 959	Neohesperidine-DC	5		alleen plantaardige eiwitproducten, aleen als smaakversterker
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
13	**Voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen als omschreven in Richtlijn 2009/39/EG**				
13.1	**Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters**				
	INLEIDING, GELDT VOOR ALLE SUBCATEGORIEËN				
		De aangegeven maxima hebben betrekking op levensmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid volgens de voorschriften van de producent.			
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c en E 1450 moeten worden gebruikt overeenkomstig de grenswaarden in de bijlagen bij Richtlijn 2006/141/EG.			
13.1.1	**Volledige zuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG**				
		Opmerking: voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.			
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen de L(+)-vorm
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	10		
	E 306	Tocoferolrijk extract	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocoferol	10	(16)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 309	Delta-tocoferol	10	(16)	
	E 322	Lecithinen	1 000	(14)	
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitraten		(43)	
	E 338	Fosforzuur	1 000	(4) (44)	
	E 339	Natriumfosfaten	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumfosfaten		(4) (15)	
	E 412	Guarpitmeel	1 000		alleen als het vloeibare product gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten bevat
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	4 000	(14)	
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7 500	(14)	alleen producten in poedervorm
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	9 000	(14)	alleen vloeibare producten die gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten
	E 473	Sucrose-esters van vetzuren	120	(14)	alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(14): Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(15): E 339 en E 340 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
		(16): E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(43): E 331 en E 332 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
		(44): Met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
13.1.2	**Opvolgzuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG**				
		Opmerking: voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.			
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen de L(+)-vorm
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	10		
	E 306	Tocoferolrijk extract	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocoferol	10	(16)	
	E 322	Lecithinen	1 000	(14)	
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Fosforzuur		(4) (44)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 339	Natriumfosfaten	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumfosfaten		(4) (15)	
	E 407	Carrageen	300	(17)	
	E 410	Johannesbroodpitmeel	1 000	(17)	
	E 412	Guarpitmeel	1 000	(17)	
	E 440	Pectinen	5 000		alleen aangezuurde opvolgvoeding
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	4 000	(14)	
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7 500	(14)	alleen producten in poedervorm
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	9 000	(14)	alleen vloeibare producten die gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten
	E 473	Sucrose-esters van vetzuren	120	(14)	alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(14): Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel.			
		(15): E 339 en E 340 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
		(16): E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(17): Als meer dan een van de stoffen E 407, E 410 en E 412 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(43): E 331 en E 332 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
		(44): Met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
13.1.3	**Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG**				
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 300	L-Ascorbinezuur	200	(18)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 301	Natrium-L-ascorbaat	200	(18)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 302	Calcium-L-ascorbaat	200	(18)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	100	(19)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 306	Tocoferolrijk extract	100	(19)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 307	Alfa-tocoferol	100	(19)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 308	Gamma-tocoferol	100	(19)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 309	Delta-tocoferol	100	(19)	alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding
	E 322	Lecithinen	10 000		alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	5 000	(42)	alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit en babyvoeding
	E 335	Natriumtartraten	5 000	(42)	alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit en babyvoeding
	E 336	Kaliumtartraten	5 000	(42)	alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit en babyvoeding
	E 338	Fosforzuur	1 000	(4)	alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 339	Natriumfosfaten	1 000	(4) (20)	alleen granen
	E 340	Kaliumfosfaten	1 000	(4) (20)	alleen granen
	E 341	Calciumfosfaten	1 000	(4) (20)	alleen granen
	E 341	Calciumfosfaten	1 000	(4)	alleen vruchtendesserts
	E 354	Calciumtartraat	5 000	(42)	alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit
	E 400	Alginezuur	500	(23)	alleen desserts en pudding
	E 401	Natriumalginaat	500	(23)	alleen desserts en pudding

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 402	Kaliumalginaat	500	(23)	alleen desserts en pudding
	E 404	Calciumalginaat	500	(23)	alleen desserts en pudding
	E 410	Johannesbroodpitmeel	10 000	(21)	alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 412	Guarpitmeel	10 000	(21)	alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 414	Arabische gom	10 000	(21)	alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 415	Xanthaangom	10 000	(21)	alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 440	Pectinen	10 000	(21)	alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 410	Johannesbroodpitmeel	20 000	(21)	alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen
	E 412	Guarpitmeel	20 000	(21)	alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen
	E 414	Arabische gom	20 000	(21)	alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen
	E 415	Xanthaangom	20 000	(21)	alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen
	E 440	Pectine	20 000	(21)	alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen
	E 450	Difosfaten	5 000	(4) (42)	alleen koekjes en beschuit
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	5 000	(22)	alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verester met azijnzuur	5 000	(22)	alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestерd met melkzuur	5 000	(22)	alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestерd met citroenzuur	5 000	(22)	alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 507	Zoutzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 551	Siliciumdioxide	2 000		alleen droge granen
	E 575	Glucono-delta-lacton	5 000	(42)	alleen koekjes en beschuit
	E 920	L-Cysteïne	1 000		alleen koekjes voor zuigelingen en peuters
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1410	Monozetmeelfosfaat	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 1412	Dizetmeelfosfaat	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1420	Geacetyleerd zetmeel	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	50 000		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding
	E 300	Ascorbinezuur	300	(18)	alleen dranken, sappen en babyvoeding op basis van groenten of fruit
	E 301	Natriumascorbaat	300	(18)	alleen dranken, sappen en babyvoeding op basis van groenten of fruit
	E 302	Calciumascorbaat	300	(18)	alleen dranken, sappen en babyvoeding op basis van groenten of fruit
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		alleen suikerarme fruitproducten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(18): E 300, E 301 en E 302 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan, de hoeveelheden worden uitgedrukt als ascorbinezuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(20): E 339, E 340 en E 341 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 en E 440 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(22): E 471, E 472a, E 472b en E 472c zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(23): E 400, E 401, E 402 en E 404 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(42): Als residu.			
13.1.4	**Andere levensmiddelen voor peuters**				
		Opmerking: voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.			
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen de L(+)-vorm
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	100	(19)	
	E 306	Tocoferolrijk extract	100	(19)	
	E 307	Alfa-tocoferol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tocoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tocoferol	100	(19)	
	E 322	Lecithinen	10 000	(14)	
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	2 000		
	E 332	Kaliumcitraten			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338	Fosforzuur		(1) (4)	
	E 339	Natriumfosfaten	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kaliumfosfaten	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carrageen	300		
	E 410	Johannesbroodpitmeel	10 000	(21)	
	E 412	Guarpitmeel	10 000	(21)	
	E 414	Arabische gom	10 000	(21)	
	E 415	Xanthaangom	10 000	(21)	
	E 440	Pectinen	5 000	(21)	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	4 000	(14)	
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7 500	(14)	alleen producten in poedervorm
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	9 000	(14)	alleen vloeibare producten die gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten
	E 473	Sucrose-esters van vetzuren	120	(14)	alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 507	Zoutzuur	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	50 000		
	E 1410	Monozetmeelfosfaat	50 000		
	E 1412	Dizetmeelfosfaat	50 000		
	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	50 000		
	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	50 000		
	E 1420	Geacetyleerd zetmeel	50 000		
	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	50 000		
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	50 000		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(14): Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel.			
		(15): E 339 en E 340 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden.			
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 en E 440 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
13.1.5	**Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen**				

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
13.1.5.1	**Dieetvoeding voor zuigelingen voor medisch gebruik en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen**				
	De additieven van de categorieën 13.1.1 en 13.1.2 zijn toegestaan.				
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	100		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 338	Fosforzuur	1 000	(1) (4)	alleen voor pH-aanpassing
	E 339	Natriumfosfaten	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Kaliumfosfaten	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Calciumfosfaten	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natriumalginaat	1 000		vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoornissen en voor sondevoeding
	E 405	Propyleenglycolalginaat	200		vanaf twaalf maanden in gespecialiseerde diëten voor peuters die geen koemelk verdragen of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben
	E 410	Johannesbroodpitmeel	10 000		vanaf de geboorte in producten ter vermindering van gastro-oesofageale reflux
	E 412	Guarpitmeel	10 000		vanaf de geboorte voor gebruik in vloeibare zuigelingenvoeding die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevat

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 415	Xanthaangom	1 200		vanaf de geboorte voor gebruik in producten op basis van aminozuren of peptiden voor patiënten die problemen met de absorptie van eiwitten, een niet goed functionerend spijsverteringskanaal of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben
	E 440	Pectinen	10 000		vanaf de geboorte in producten die worden gebruikt bij maag-darmstoornissen
	E 466	Carboxymethylcellulose	10 000		vanaf de geboorte in dieetproducten in verband met stofwisselingsstoornissen
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	5 000		vanaf de geboorte in speciale, met name eiwitvrije, dieetproducten
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestерd met citroenzuur	7 500		alleen producten in poedervorm; vanaf de geboorte
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestерd met citroenzuur	9 000		alleen vloeibare producten; vanaf de geboorte
	E 473	Sucrose-esters van vetzuren	120		alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren bevatten
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 507	Zoutzuur	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	20 000		alleen volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(20): E 339, E 340 en E 341 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
13.1.5.2	**Dieetvoeding voor baby's en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG**				
	De additieven van categorie 13.1.3 zijn toegestaan, behalve E 270, E 333 en E 341.				
	E 401	Natriumalginaat	1 000		vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoornissen en voor sondevoeding
	E 405	Propyleenglycolalginaat	200		vanaf twaalf maanden in gespecialiseerde diëten voor peuters die geen koemelk verdragen of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben
	E 410	Johannesbroodpitmeel	10 000		vanaf de geboorte in producten ter vermindering van gastro-oesofageale reflux
	E 412	Guarpitmeel	10 000		vanaf de geboorte voor gebruik in vloeibare zuigelingenvoeding die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevat
	E 415	Xanthaangom	1 200		vanaf de geboorte voor gebruik in producten op basis van aminozuren of peptiden voor patiënten die problemen met de absorptie van eiwitten, een niet goed functionerend spijsverteringskanaal of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben
	E 440	Pectinen	10 000		vanaf de geboorte in producten die worden gebruikt bij maag-darmstoornissen
	E 466	Carboxymethylcellulose	10 000		vanaf de geboorte in dieetproducten in verband met stofwisselingsstoornissen
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	5 000		vanaf de geboorte in speciale, met name eiwitvrije, dieetproducten

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7 500		alleen producten in poedervorm; vanaf de geboorte
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	9 000		alleen vloeibare producten; vanaf de geboorte
	E 473	Sucrose-esters van vetzuren	120		alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren bevatten
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	20 000		
13.2	**Dieetvoeding voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG (met uitzondering van producten die onder categorie 13.1.5 vallen)**				
	In producten van deze categorie mogen ook levensmiddelenadditieven aanwezig zijn die voor de overeenkomstige levensmiddelencategorieën toegestaan zijn.				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	50		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 200		
	E 406	Agaragar	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	5 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	1 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	2 000	(1)	
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfaam-K	450		
	E 951	Aspartaam	1 000		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	400	(51)	
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		
	E 959	Neohesperidine-DC	100		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	330	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	32		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	450	(11)a (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
13.3	**Dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd (gehele of gedeeltelijke vervanging van de volledige dagelijkse voeding)**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	50		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 200		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	5 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	1 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	2 000	(1)	
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfaam-K	450		
	E 951	Aspartaam	800		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	400	(51)	
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neohesperidine-DC	100		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	270	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	26		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	450	(11)a (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
13.4	**Levensmiddelen voor personen met een glutenintolerantie als omschreven in Verordening (EG) nr. 41/2009**				
	In producten van deze categorie mogen ook levensmiddelenadditieven worden gebruikt die voor de overeenkomstige algemene levensmiddelencategorieën toegestaan zijn.				
	Groep I	Additieven			inclusief droge deegwaren
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Bovendien zijn alle additieven in de gluten bevattende overeenkomstige levensmiddelen toegestaan.				
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
14	**Dranken**				
14.1	**Niet-alcoholhoudende dranken**				
14.1.1	**Water, inclusief natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG, alsmede bronwater en ander water in flessen of andere verpakkingen**				
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	500	(1) (4)	alleen bereide tafelwaters
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(48): Minerale zouten die aan bereide tafelwaters worden toegevoegd om deze te standaardiseren, worden niet als additieven ingedeeld.			
14.1.2	**Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen**				
	Groep I	Additieven			alleen groentesappen
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		alleen druivensap
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	500	(1) (2)	alleen „sød …saft” en „sødet …saft”
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen ongegist druivensap voor religieus gebruik
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen „sød …saft” en „sødet …saft”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	2 000	(3)	alleen geconcentreerd druivensap om zelf wijn te maken

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen sinaasappel-, grapefruit-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	350	(3)	alleen limoen- en citroensap
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	70	(3)	alleen ongegist druivensap voor religieus gebruik
	E 296	Appelzuur	3 000		alleen ananassap
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	3 000		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		alleen druivensap
	E 440	Pectinen	3 000		alleen ananas- en passievruchtensap
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		alleen ananassap, „sød …saft" en „sødet …saft"
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
14.1.3	**Vruchtennectars als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG, groentedranken en soortgelijke producten**				
	Groep I	Additieven			alleen groentedranken; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	300	(1) (2)	alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	250	(1) (2)	alleen traditionele Zweedse vruchtensiroop; dit maximum geldt als E 210-213, benzoëzuur – benzoaten, ook gebruikt zijn

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	150	(1) (2)	alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop
	E 270	Melkzuur	5 000		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	5 000		
	E 440	Pectinen	3 000		alleen ananas en passievrucht
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop van citrusvruchten
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	600		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	250	(51)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	300		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	30		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	100	(60)	alleen met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	20		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
14.1.4	**Gearomatiseerde dranken**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve chocolademelk en moutproducten
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100	(25)	behalve chocolademelk en moutproducten
	E 160d	Lycopeen	12		behalve siroopdranken
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	300	(1) (2)	behalve dranken op basis van zuivelproducten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	250	(1) (2)	dit maximum geldt als E 210-213, benzoëzuur – benzoaten, ook gebruikt zijn

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	150	(1) (2)	behalve dranken op basis van zuivelproducten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	20	(3)	alleen wanneer afkomstig uit concentraat in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensap bevatten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	350	(3)	alleen concentraten op basis van vruchtensap met ten minste 2,5 % gerst („barley water”)
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	250	(3)	alleen andere concentraten op basis van vruchtensap of vruchtenpulp; „capilé”, „groselha”
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	
	E 297	Fumaarzuur	1 000		alleen instantpoeders voor dranken op basis van vruchten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	700	(1) (4)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	500	(1) (4)	alleen sportdranken
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	4 000	(1) (4)	alleen wei-eiwit bevattende sportdranken
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen plantaardige eiwitdranken
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	alleen chocolade- en moutdranken op basis van zuivelproducten
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	10 000	(1)	alleen poeders voor thuisbereiding van dranken

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 363	Barnsteenzuur	3 000		alleen poeders voor thuisbereiding van dranken
	E 405	Propyleenglycolalginaat	300		
	E 426	Hemicellulose van soja	5 000		alleen voor de detailhandel bestemde dranken op basis van zuivelproducten
	E 444	Sucroseacetaatisobutyraat	300		alleen niet-transparante dranken
	E 445	Glycerolesters van houthars	100		alleen niet-transparante dranken
	E 459	Bèta-cyclodextrine	500		alleen gearomatiseerde instantpoeders voor dranken
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden	5 000	(1)	alleen dranken op basis van anijs, zuivelproducten, kokos of amandelen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden	10 000	(1)	alleen poeders voor de bereiding van warme dranken
	E 481 – E 482	Natrium- en calciumstearoyl-2-lactylaat	2 000	(1)	alleen poeders voor de bereiding van warme dranken
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	600		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	250	(51)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	alleen „gaseosa” met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	300		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	30		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, behalve gearomatiseerde dranken op basis van melk en daarvan afgeleide producten,
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen gearomatiseerde dranken op basis van melk en daarvan afgeleide producten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 957	Thaumatine	0,5		alleen gearomatiseerde niet-alcoholhoudende dranken op basis van water, uitsluitend als smaakversterker
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	80	(60)	alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	20		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	2		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 999	Quillaja-extract	200	(45)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(45): Berekend als watervrij extract.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(74): Maximum voor aliminium uit alle aluminiumlakken: 15 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2 **14.1.5**	**Koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten**				
14.1.5.1	**Koffie, koffie-extract**				
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor koffiebonen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
14.1.5.2	**Overige**				
	Groep I	Additieven			behalve niet-gearomatiseerde bladthee; inclusief oploskoffie; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet in dranken worden gebruikt
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	600	(1) (2)	alleen vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen vloeibaar theeconcentraat
	E 297	Fumaarzuur	1 000		alleen oplosproducten voor de bereiding van gearomatiseerde thee en kruidenthee
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	alleen dranken op basis van koffie voor automaten, oplosthee en oploskruidenthee
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	10 000	(1)	alleen poeders voor thuisbereiding van dranken
	E 363	Barnsteenzuur	3 000		alleen poeders voor thuisbereiding van dranken
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	1 000	(1)	alleen vloeibare koffie in blik
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	10 000	(1)	alleen poeders voor de bereiding van warme dranken
	E 481 – E 482	Natrium- en calciumstearoyl-2-lactylaat	2 000	(1)	alleen poeders voor de bereiding van warme dranken

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	500	(1)	alleen vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
14.2	**Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten**				
14.2.1	**Bier en moutdranken**				
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen bier
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen alcoholvrij bier, bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	20	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50		alleen bier met een tweede gisting in het vat
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 405	Propyleenglycolalginaat	100		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
	E 951	Aspartaam	600		alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
	E 955	Sucralose	250		alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 959	Neohesperidine-DC	10		alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	70	(60)	alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
▼M2	E 961	Neotaam	20		alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin”
	E 950	Acesulfaam-K	25	(52)	alleen bier met verlaagde energetische waarde
	E 951	Aspartaam	25		alleen bier met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	10		alleen bier met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	10		alleen bier met verlaagde energetische waarde
	E 961	Neotaam	1		alleen bier met verlaagde energetische waarde

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	25	(11)b (49) (50)	alleen bier met verlaagde energetische waarde
▼M7	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		alleen in bier dat niet gepasteuriseerd of steriel gefiltreerd wordt Toepassingsperiode: met ingang van 25 juni 2012
▼M6	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		alleen bier met verlaagde energetische waarde en alcoholarm bier Toepassingsperiode: met ingang van 25 juni 2012
▼M2		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2	**14.2.2**	**Wijn en andere producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en alcoholarme pendanten**			
		Het gebruik van additieven is toegestaan in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, Besluit 2006/232/EG van de Raad, Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie en de bijbehorende uitvoeringsmaatregelen.			
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen alcoholvrij

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
▼M9	E 210 – 213	Benzoëzuur — benzoaten	200	(1) (2)	alleen alcoholvrij Toepassingsperiode: Met ingang van 19 juli 2012
▼M2	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen alcoholvrij
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen alcoholvrij
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
14.2.3	**Cider en perencider**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve „cidre bouché”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve „cidre bouché”
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen „cidre bouché”
	E 200- – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	100		behalve „cidre bouché”
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		behalve „cidre bouché”

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	600		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neohesperidine-DC	20		
	E 961	Neotaam	20		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Quillaja-extract	200	(45)	behalve „cidre bouché”
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
		(45): Berekend als watervrij extract.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
14.2.4	**Vruchtenwijn en „made wine”**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	260	(3)	alleen „made wine”
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen vruchtenwijn en alcoholarme wijn
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metawijnsteenzuur	100		alleen „made wine”
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
14.2.5	**Mede**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(24)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
14.2.6	**Gedistilleerde dranken als omschreven in Verordening (EG) nr. 110/2008**				
	Groep I	Additieven			behalve whisky/whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt, behalve in likeuren
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà
	E 123	Amarant	30		behalve gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		behalve vruchten-eau-de-vie, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà; whisky/whiskey mag alleen E 150a bevatten
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen likeuren
	E 174	Zilver	*quantum satis*		alleen likeuren
	E 175	Goud	*quantum satis*		alleen likeuren
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gedistilleerde alcoholische dranken met hele peren
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	behalve whisky/whiskey
	E 405	Propyleenglycolalginaat	10 000		alleen geëmulgeerde likeuren
	E 416	Karayagom	10 000		alleen likeur op basis van eieren

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 445	Glycerolesters van houthars	100		alleen niet-transparante gedistilleerde dranken
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	behalve whisky/whiskey
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	5 000		alleen geëmulgeerde likeuren
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	8 000	(1)	alleen geëmulgeerde likeuren
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
14.2.7	**Gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91**				
14.2.7.1	**Gearomatiseerde wijnen**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid			behalve americano, bitter vino
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve americano, bitter vino
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		
	E 100	Curcumine	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 101	Riboflavinen	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 102	Tartrazine	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 104	Chinolinegeel	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(27)	alleen bitter vino
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 123	Amarant	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 129	Allurarood AG	100	(27)	alleen bitter vino
	E 123	Amarant	30		alleen aperitiefwijn
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen americano, bitter vino
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden	5 000	(1)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
		(26): In americano zijn E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 en E 124 afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
		(27): In bitter vino zijn E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 en E 129 afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
14.2.7.2	**Gearomatiseerde dranken op basis van wijn**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve bitter soda, sangria, claria, zurra
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve bitter soda, sangria, claria, zurra
	E 100	Curcumine	100	(28)	alleen bitter soda
	E 101	Riboflavinen	100	(28)	alleen bitter soda
	E 102	Tartrazine	100	(28)	alleen bitter soda
	E 104	Chinolinegeel	100	(28)	alleen bitter soda
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(28)	alleen bitter soda
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(28)	alleen bitter soda
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(28)	alleen bitter soda
	E 123	Amarant	100	(28)	alleen bitter soda
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(28)	alleen bitter soda
	E 129	Allurarood AG	100	(28)	alleen bitter soda
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen bitter soda
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
		(28): In bitter soda zijn E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 en E 129 afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
14.2.7.3	**Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
14.2.8	**Andere alcoholhoudende dranken, inclusief mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken, en gedistilleerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %**				
	Groep I	Additieven			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 123	Amarant	30		alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen dranken op basis van wijn

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 444	Sucroseacetaatisobutyraat	300		alleen gearomatiseerde niet-transparante alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 445	Glycerolesters van houthars	100		alleen gearomatiseerde niet-transparante alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	8 000	(1)	alleen gearomatiseerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	600		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	250	(51)	alleen mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidine-DC	30		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	150	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	20		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
15	**Kant-en-klare hapjes en snacks**				
15.1	**Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		behalve geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		behalve geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		alleen geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten. p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen snacks op basis van granen of aardappelen
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1)	alleen snacks op basis van granen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	50	(41) (46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	3 000		alleen snacks op basis van granen of aardappelen
	E 416	Karayagom	5 000		alleen snacks op basis van granen of aardappelen
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	2 000	(1)	alleen snacks op basis van granen
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000	(1)	alleen snacks op basis van granen of aardappelen
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	500		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	18		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)b (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(71): Maximum voor aliminium uit alle aluminiumlakken: 30 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2					
15.2	**Verwerkte noten**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen borrelnoten
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen borrelnoten
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten. p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2) (5)	alleen omhulde noten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gemarineerde noten
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	
	E 416	Karayagom	10 000		alleen omhulling voor noten
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	500		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	18		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)b (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(3): De maxima worden uitgedrukt als SO_2 totaal uit alle bronnen; een SO_2 gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
16	**Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen „frugtgrød”, „Rote Grütze” en „pasha”
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen „ostkaka”
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	300	(1) (2)	alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen „frugtgrød” en „Rote Grütze”
	E 234	Nisine	3		alleen griesmeel- en tapiocapudding en soortgelijke producten
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	1 000	(1) (6)	alleen „Christmas pudding”
	E 297	Fumaarzuur	4 000		alleen gelatineachtige desserts, desserts met vruchtensmaak, droge dessertmixen in poedervorm
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	3 000	(1) (4)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	7 000	(1) (4)	alleen droge dessertmixen in poedervorm
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	1 000	(1)	alleen droge dessertmixen in poedervorm
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	6 000	(1)	alleen gelatineachtige desserts
	E 355 – E 357	Adipinezuur — Adipaten	1 000	(1)	alleen desserts met vruchtensmaak

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 363	Barnsteenzuur	6 000		
	E 416	Karayagom	6 000		
	E 427	Cassiagom	2 500		alleen desserts op basis van zuivelproducten en soortgelijke producten
	E 432 – E 436	Polysorbaten	3 000	(1)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren – sucroglyceriden	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	2 000		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltartraat	5 000		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfaam-K	350		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	250	(51)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 957	Thaumatine	5		alleen als smaakversterker
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	100	(60)	alleen met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers
▼M2	E 961	Neotaam	32		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
▼M12	E 964	Polyglycitolstroop	300 000		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012

▼M2

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.

(6): Propionzuur en zouten daarvan mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede productiemethoden worden toegepast.

(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.

(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).

(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.

(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(74): Maximum voor aliminium uit alle aluminiumlakken: 15 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2 **17**	**Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters**				
17.1	**Voedingssupplementen in vaste vorm, waaronder capsules, tabletten en soortgelijke vormen, met uitzondering van kauwtabletten**				
	Groep I	Additieven			E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen indien verstrekt in vaste vorm, met preparaten van vitamine A of van combinaties van vitamine A en D
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*		
	E 392	Extracten van rozemarijn	400	(46)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 000		
	E 416	Karayagom	*quantum satis*		
	E 426	Hemicellulose van soja	1 500		
	E 432-436	Polysorbaten	*quantum satis*		
	E 459	Bèta-cyclodextrine	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose	30 000		
	E 473-474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*	(1)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
▼M13 E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		alleen voedingssupplementen in de vorm van bruistabletten Toepassingsperiode: Met ingang van 3 december 2012	
▼M2 E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*			
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		
	E 903	Carnaubawas	200		
	E 904	Schellak	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	500		
	E 951	Aspartaam	2 000		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	500	(51)	

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neohesperidine-DC	100		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	670	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	60		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 1203	Polyvinylalcohol (PVA)	18 000		alleen in capsule- of tabletvorm
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		alleen in capsule- of tabletvorm
	E 1205	Basisch methacrylaatcopolymeer	100 000		
	E 1505	Triëthylcitraat	3 500		alleen in capsule- of tabletvorm
	E 1521	Polyethyleenglycol	10 000		alleen in capsule- of tabletvorm
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(69): Maximum voor aliminium uit alle aluminiumlakken: 150 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M13		(79): Het maximumgehalte geldt voor het opgeloste voedingssupplement, klaar voor consumptie, wanneer verdund met 200 ml water.			
▼M2					
17.2	**Voedingssupplementen in vloeibare vorm**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 392	Extracten van rozemarijn	400	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 000		
	E 416	Karayagom	*quantum satis*		
	E 426	Hemicellulose van soja	1 500		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	*quantum satis*		
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren – Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	600		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	400	(51)	
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	200	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	20		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M2					
17.3	**Voedingssupplementen in de vorm van siroop of kauwtabletten**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		alleen vaste voedingssupplementen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen vloeibare voedingssupplementen

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*		
	E 392	Extracten van rozemarijn	400	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 000		
	E 416	Karayagom	*quantum satis*		
	E 426	Hemicellulose van soja	1 500		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	*quantum satis*		
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		
	E 903	Carnaubawas	200		
	E 904	Schellak	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	2 000		

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 951	Aspartaam	5 500		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	1 250	(51)	
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	1 200	(52)	
	E 955	Sucralose	2 400		
	E 957	Thaumatine	400		
	E 959	Neohesperidine-DC	400		
▼M4	E 960	Steviolglycosiden	1 800	(60)	
▼M2	E 961	Neotaam	185		
	E 961	Neotaam	2		alleen voedingssupplementen op basis van vitaminen en/of mineraalelementen, als smaakversterker.
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).			
		(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.			

▼M2

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
▼M4		(60): Uitgedrukt als steviolequivalenten.			
▼M5		(69): Maximum voor aliminium uit alle aluminiumlakken: 150 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing.			
▼M2 **18**	**Niet onder de categorieën 1 tot en met 17 vallende verwerkte levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters**				
	Groep I	Additieven			

▼M3

BIJLAGE III

EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen, levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen goedgekeurde levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, en desbetreffende gebruiksvoorwaarden

Definities

1. Onder „voedingsstoffen" wordt in deze bijlage verstaan: vitaminen, mineralen en andere stoffen die voor voedingsdoeleinden worden toegevoegd, alsook stoffen die voor fysiologische doeleinden worden toegevoegd in de zin van Verordening (EG) nr. 1925/2006, Richtlijn 2002/46/EG, Richtlijn 2009/39/EG en Verordening (EG) nr. 953/2009.

2. Onder „preparaat" wordt in deze bijlage verstaan: een uit een of meer levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en/of voedingsstoffen bestaande bereiding waarin stoffen zoals levensmiddelenadditieven en/of levensmiddeleningrediënten zijn verwerkt om het opslaan, verkopen, normaliseren, verdunnen of oplossen ervan te vergemakkelijken.

DEEL 1

Draagstoffen in levensmiddelenadditieven

E-nummer van de draagstof	Naam van de draagstof	Maximumgehalte	Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel (als carry-over) ([1])	Kleurstoffen, emulgatoren en antioxidanten
E 422	Glycerol	*quantum satis*	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erytritol		
E 400 – E 404	Alginezuur — Alginaten (tabel 7 van deel 6)		
E 405	Propyleenglycolalginaat		
E 406	Agaragar		
E 407	Carrageen		
E 410	Johannesbroodpitmeel		
E 412	Guarpitmeel		
E 413	Tragant		
E 414	Arabische gom		
E 415	Xanthaangom		
E 440	Pectinen		

▼M3

E-nummer van de draagstof	Naam van de draagstof	Maximumgehalte	Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)	*quantum satis*	Antischuimmiddelen
E 442	Ammoniumfosfatiden	*quantum satis*	Antioxidanten
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 461	Methylcellulose		
E 462	Ethylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose, natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom		
E 322	Lecithinen	*quantum satis*	Kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidaten
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)		
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren		
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren		
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur		
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur		
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur		
E 473	Sucrose-esters van vetzuren		
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren		
E 491 – E 495	Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6)	*quantum satis*	Kleurstoffen en antischuimmiddelen
E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 1410	Monozetmeelfosfaat		
E 1412	Dizetmeelfosfaat		
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat		
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat		
E 1420	Geacetyleerd zetmeel		
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat		

▼M3

E-nummer van de draagstof	Naam van de draagstof	Maximumgehalte	Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd
E 1440	Hydroxypropylzetmeel		
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat		
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat		
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel		
E 170	Calciumcarbonaat		
E 263	Calciumacetaat		
E 331	Natriumcitraten		
E 332	Kaliumcitraten		
E 341	Calciumfosfaten		
E 501	Kaliumcarbonaten		
E 504	Magnesiumcarbonaten		
E 508	Kaliumchloride		
E 509	Calciumchloride		
E 511	Magnesiumchloride		
E 514	Natriumsulfaten		
E 515	Kaliumsulfaten		
E 516	Calciumsulfaat		
E 517	Ammoniumsulfaat		
E 577	Kaliumgluconaat		
E 640	Glycine en natriumglycinaat		
E 1505 ([1])	Triëthylcitraat		
E 1518 ([1])	Glyceryltriacetaat (triacetine)		
E 551	Siliciumdioxide	*quantum satis*	Emulgatoren en kleurstoffen
E 552	Calciumsilicaat		
E 553b	Talk	50 mg/kg in het kleurstofpreparaat	Kleurstoffen
E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*	Kleurstoffen
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*	Zoetstoffen
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 322	Lecithinen	*quantum satis*	Glansmiddelen voor fruit
E 432 – E 436	Polysorbaten		

▼M3

E-nummer van de draagstof	Naam van de draagstof	Maximumgehalte	Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren		
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren		
E 491 – E 495	Sorbitaanesters		
E 570	Vetzuren		
E 900	Dimethylpolysiloxaan		
E 1521	Polyethyleenglycol	*quantum satis*	Zoetstoffen
E 425	Konjac	*quantum satis*	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 459	Bèta-cyclodextrine	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose Vernet cellulosegom	*quantum satis*	Zoetstoffen
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose Enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom	*quantum satis*	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat	90 % ten aanzien van het pigment	In E 171 (titaandioxide) en E 172 (ijzeroxiden en -hydroxiden)

([1]) Maximumgehalte uit alle bronnen in levensmiddelen: 3 000 mg/kg (alleen of in combinatie met E 1505, E 1517 en E 1518). Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.

DEEL 2

Andere levensmiddelenadditieven dan draagstoffen in levensmiddelenadditieven ([1])

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd
Tabel 1		*quantum satis*	Alle preparaten van levensmiddelenadditieven
E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten (tabel 2 van deel 6)	1 500 mg/kg alleen of in combinatie in het preparaat, 15 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als vrij zuur	Kleurstofpreparaten
E 210	Benzoëzuur		
E 211	Natriumbenzoaat		
E 212	Kaliumbenzoaat		
E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten (tabel 3van deel 6)	100 mg/kg in het preparaat en 2 mg/kg uitgedrukt als SO_2 in het eindproduct zoals berekend	Kleurstofpreparaten, behalve E 163 (anthocyanen), E 150b (alkali-sulfietkaramel) en E 150d (sulfiet-ammoniakkaramel) ([2])

▼**M3**

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)	20 mg/kg alleen of in combinatie (uitgedrukt op basis van het vetgehalte) in het preparaat, 0,4 mg/kg in het eindproduct (alleen of in combinatie)	Emulgatoren met vetzuren
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)		
E 338	Fosforzuur	40 000 mg/kg alleen of in combinatie in het preparaat (uitgedrukt als P_2O_5)	Preparaten van de kleurstof E 163 (anthocyanen)
E 339	Natriumfosfaten		
E 340	Kaliumfosfaten		
E 343	Magnesiumfosfaten		
E 450	Difosfaten		
E 451	Trifosfaten		
E 341	Calciumfosfaten	40 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P_2O_5)	Preparaten van kleurstoffen en emulgatoren
		10 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P_2O_5)	Polyolpreparaten
		10 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P_2O_5)	Preparaten van guarpitmeel (E 412)
E 392	Extracten van rozemarijn	1 000 mg/kg in het preparaat, 5 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol	Kleurstofpreparaten
E 416	Karayagom	50 000 mg/kg in het preparaat, 1 mg/kg in het eindproduct	Kleurstofpreparaten
E 432 – E 436	Polysorbaten	*quantum satis*	Preparaten van kleurstoffen, in vet oplosbare antioxidanten en glansmiddelen voor fruit
E 473	Sucrose-esters van vetzuren	*quantum satis*	Preparaten van kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*	Preparaten van kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten
E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	50 000 mg/kg in het preparaat, 500 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Als emulgator in kleurstofpreparaten die worden gebruikt in: Surimi en Japanse visproducten (kamaboko) (E 120 (cochenille, karmijnzuur, karmijn)) Vleesproducten, vispasta's en vruchtenbereidingen gebruikt in gearomatiseerde melkproducten en desserts (E 163 (anthocyanen), E 100 (curcumine) en E 120 (cochenille, karmijnzuur, karmijn))
E 491 – E 495	Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6)	*quantum satis*	Preparaten van kleurstoffen, antischuimmiddelen en glansmiddelen voor fruit

▼M3

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd
E 551	Siliciumdioxide	50 000 mg/kg in het preparaat	Droge kleurstofpreparaten in poedervorm
		10 000 mg/kg in het preparaat	Preparaten van E 508 (kaliumchloride) en E 412 (guarpitmeel)
E 551	Siliciumdioxide	50 000 mg/kg in het preparaat	Droge preparaten van emulgatoren in poedervorm
E 552	Calciumsilicaat		
E 551	Siliciumdioxide	10 000 mg/kg in het preparaat	Droge polyolpreparaten in poedervorm
E 552	Calciumsilicaat		
E 553a	Magnesiumsilicaat		
E 553b	Talk		
E 900	Dimethylpolysiloxaan	200 mg/kg in het preparaat, 0,2 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel	Kleurstofpreparaten van E 160a (carotenen), E 160b (annatto, bixine, norbixine), E 160c (paprika-extract, capsanthine, capsorubine), E 160d (lycopeen) en E 160e (bèta-apo-8'-carotenal)
E 903	Carnaubawas	130 000 mg/kg in het preparaat, 1 200 mg/kg in het eindproduct uit alle bronnen	Als stabilisator in preparaten van zoetstoffen en/of zuren, bedoeld voor gebruik in kauwgom

([1]) Behalve als levensmiddelenadditieven toegestane enzymen.
([2]) E 163 (anthocyanen) mag maximaal 100 000 mg/kg sulfieten bevatten. E 150b (alkalisulfietkaramel) en E 150d (sulfietammoniakkaramel) mogen volgens de zuiverheidseisen (Richtlijn 2008/128/EG) 2 000 mg/kg bevatten.

Opmerking: Algemene voorschriften voor de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in deel 2

1. De in tabel 1 van deel 6 van deze bijlage vermelde levensmiddelenadditieven, die algemeen voor gebruik in levensmiddelen zijn toegestaan volgens het algemene „*quantum satis*"-beginsel en die zijn opgenomen in bijlage II, deel C, punt 1, groep I, zijn hier opgenomen als levensmiddelenadditieven (andere dan voor gebruik als draagstoffen) in levensmiddelenadditieven volgens het algemene „*quantum satis*"-beginsel, tenzij anders vermeld.
2. Voor fosfaten en silicaten zijn maxima vastgesteld die alleen gelden in het levensmiddelenadditiefpreparaat, niet in het uiteindelijke levensmiddel.
3. Voor alle andere levensmiddelenadditieven met een numerieke ADI-waarde zijn de maxima vastgesteld voor het levensmiddelenadditiefpreparaat en het uiteindelijke levensmiddel.
4. Er worden geen levensmiddelenadditieven toegestaan voor hun functie als kleurstof, zoetstof of smaakversterker.

DEEL 3

Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in voedingsenzymen ([1])

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 200	Sorbinezuur	20 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kaliumsorbaat				

▼M3

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 210	Benzoëzuur	5 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) 12 000 mg/kg in stremsel	1,7 mg/kg 5 mg/kg in kaas waarin stremsel is gebruikt	0,85 mg/l 2,5 mg/l in dranken op basis van melkwei waarin stremsel is gebruikt	
E 211	Natriumbenzoaat				
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat	2 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout				
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat				
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout				
E 220	Zwaveldioxide	2 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als SO_2) 5 000 mg/kg alleen in voedingsenzymen voor brouwerijactiviteiten 6 000 mg/kg alleen voor bèta-amylase uit gerst 10 000 mg/kg alleen voor papaïne in vaste vorm	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natriumsulfiet				
E 222	Natriumwaterstofsulfiet				
E 223	Natriumdisulfiet				
E 224	Kaliumdisulfiet				
E 250	Natriumnitriet	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Niet gebruikt	
E 260	Azijnzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Melkzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 281	Natriumpropionaat	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Koolstofdioxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Appelzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 306	Tocoferolrijk extract	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecithinen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 330	Citroenzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 337	Kaliumnatriumtartraat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Natriummalaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 338	Fosforzuur	10 000 mg/kg (uitgedrukt als P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Natriumfosfaten	50 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 340	Kaliumfosfaten				
E 341	Calciumfosfaten				
E 343	Magnesiumfosfaten				
E 351	Kaliummalaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 352	Calciummalaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 354	Calciumtartraat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Triammoniumcitraat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Alginezuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 401	Natriumalginaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 402	Kaliumalginaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 403	Ammoniumalginaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Calciumalginaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja

▼**M3**

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 406	Agaragar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 407	Carrageen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 413	Tragant	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 414	Arabische gom	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 415	Xanthaangom	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 417	Taragom	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 418	Gellangom	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 421	Mannitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 422	Glycerol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 440	Pectinen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 450	Difosfaten	50 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Trifosfaten				
E 452	Polyfosfaten				
E 460	Cellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegom	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 473	Sucrose-esters van vetzuren	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja, alleen als draagstof
E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja, alleen kaliumcarbonaat E 501 (i)
E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 507	Zoutzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 508	Kaliumchloride	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 509	Calciumchloride	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 511	Magnesiumchloride	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 513	Zwavelzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 514	Natriumsulfaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja, alleen natriumsulfaat E 514 (i)
E 515	Kaliumsulfaten	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja

▼M3

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 516	Calciumsulfaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 517	Ammoniumsulfaat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 527	Ammoniumhydroxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 528	Magnesiumhydroxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 529	Calciumoxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 530	Magnesiumoxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Siliciumdioxide	50 000 mg/kg in het droge preparaat in poedervorm	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 570	Vetzuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Gluconzuur	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-Cysteïne	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Helium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Stikstof	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Distikstofoxide	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Zuurstof	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Waterstof	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 966	Lactitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja (alleen als draagstof)
E 967	Xylitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja (alleen als draagstof)
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1410	Monozetmeelfosfaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1412	Dizetmeelfosfaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja

▼M3

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	500 g/kg	(zie voetnoot) (2)	(zie voetnoot) (2)	Ja, alleen als draagstof

(1) Met inbegrip van als levensmiddelenadditieven toegestane enzymen.
(2) Maximumgehalte uit alle bronnen in levensmiddelen: 3 000 mg/kg (alleen of in combinatie met E 1505, E 1517 en E 1518). Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.

Opmerking: Algemene voorschriften voor de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in deel 3

1. De in tabel 1 van deel 6 van deze bijlage vermelde levensmiddelenadditieven, die algemeen voor gebruik in levensmiddelen zijn toegestaan volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel en die zijn opgenomen in bijlage II, deel C, punt 1, groep I, zijn hier opgenomen als levensmiddelenadditieven in voedingsenzymen volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel, tenzij anders vermeld.

2. Voor als additief gebruikte fosfaten en silicaten zijn maxima vastgesteld die alleen gelden in het voedingsenzympreparaat, niet in het uiteindelijke levensmiddel.

3. Voor alle andere levensmiddelenadditieven met een numerieke ADI-waarde zijn de maxima vastgesteld voor het voedingsenzympreparaat en het uiteindelijke levensmiddel.

4. Er worden geen levensmiddelenadditieven toegestaan voor hun functie als kleurstof, zoetstof of smaakversterker.

DEEL 4

Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma’s

E-nummer van het additief	Naam van het additief	Categorieën aroma’s waaraan het additief mag worden toegevoegd	Maximumgehalte
Tabel 1		Alle aroma’s	*quantum satis*
E 420	Sorbitol	Alle aroma’s	*quantum satis* voor andere doeleinden dan om te zoeten, niet als smaakversterker
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erytritol		

▼M3

E-nummer van het additief	Naam van het additief	Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd	Maximumgehalte
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinezuur en sorbaten (tabel 2 van deel 6) Benzoëzuur Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat	Alle aroma's	1 500 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) in aroma's
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Propylgallaat Octylgallaat Dodecylgallaat tert-Butylhydrochinon (TBHQ) Butylhydroxyanisool (BHA)	Etherische oliën	1 000 mg/kg (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) in etherische oliën
		Andere aroma's dan etherische oliën	100 mg/kg ([1]) (gallaten, alleen of in combinatie) 200 mg/kg ([1]) (TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) in aroma's
E 338 – E 452	Fosforzuur - fosfaten - di-, tri- en polyfosfaten (tabel 6 van deel 6)	Alle aroma's	40 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P_2O_5) in aroma's
E 392	Extracten van rozemarijn	Alle aroma's	1 000 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) in aroma's
E 416	Karayagom	Alle aroma's	50 000 mg/kg in aroma's
E 425	Konjac	Alle aroma's	*quantum satis*
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)	Alle aroma's, met uitzondering van vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen ([2])	10 000 mg/kg in aroma's
		Levensmiddelen die vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen bevatten	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
E 459	Bèta-cyclodextrine	Ingekapselde aroma's in:	
		— gearomatiseerde thee en gearomatiseerde instantpoeders voor dranken	500 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel
		— gearomatiseerde snacks	1 000 mg/kg in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant
E 551	Siliciumdioxide	Alle aroma's	50 000 mg/kg in aroma's
E 900	Dimethylpolysiloxaan	Alle aroma's	10 mg/kg in aroma's
E 901	Bijenwas	Aroma's in gearomatiseerde niet-alcoholische dranken	200 mg/l in gearomatiseerde dranken

▼M3

E-nummer van het additief	Naam van het additief	Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd	Maximumgehalte
E 1505	Triëthylcitraat	Alle aroma's	3 000 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; alleen of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.
E 1517	Glyceryldiacetaat (diacetine)		
E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)		
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)		
E 1519	Benzylalcohol	Aroma's voor:	
		— likeuren, gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn, gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten	100 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel
		— suikerwerk, met inbegrip van chocolade, en banketbakkerswaren	250 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant

([1]) Evenredigheidsregel: als combinaties van gallaten, TBHQ en BHA worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig worden verminderd.
([2]) Oleoharsen van specerijen worden gedefinieerd als extracten van specerijen waaruit het extractiemiddel verdampt is, zodat een mengsel van de vluchtige olie en harsachtig materiaal van de specerij overblijft.

DEEL 5

Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen

Afdeling A

— Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen behalve voedingsstoffen bedoeld voor gebruik in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters opgenomen in punt 13.1 van deel E van bijlage II:

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 260	Azijnzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 270	Melkzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 290	Koolstofdioxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 296	Appelzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 306	Tocoferolrijk extract	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 322	Lecithinen	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 330	Citroenzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 337	Kaliumnatriumtartraat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten (tabel 6 van deel 6)	40 000 mg/kg uitgedrukt als P_2O_5 in voedingsstofpreparaten	Alle voedingsstoffen	

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 350	Natriummalaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 351	Kaliummalaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 352	Calciummalaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 354	Calciumtartraat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 380	Triammoniumcitraat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 392	Extracten van rozemarijn	1 000 mg/kg in het preparaat van bèta-caroteen en lycopeen, 5 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol	In preparaten van bèta-caroteen en lycopeen	
E 400 – E 404	Alginezuur — Alginaten (tabel 7 van deel 6)	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 406	Agaragar	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 407	Carrageen	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 413	Tragant	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 414	Arabische gom	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 415	Xanthaangom	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 417	Taragom	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 418	Gellangom	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 421	Mannitol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 422	Glycerol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)	*quantum satis* alleen in preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopeen en vitamine E. In preparaten van vitamine A en D geldt als maximum in het uiteindelijke levensmiddel 2 mg/kg.	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopeen en vitamine A, D en E	Ja
E 440	Pectinen	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 459	Bèta-cyclodextrine	100 000 mg/kg in het preparaat en 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Alle voedingsstoffen	Ja
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegom	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 473	Sucrose-esters van vetzuren	*quantum satis*	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopeen en vitamine E	Ja
		2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van vitamine A en D	
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopeen en vitamine E	Ja
		2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van vitamine A en D	
E 491 – E 495	Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6)	*quantum satis*	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopeen en vitamine E	Ja
		2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van vitamine A en D	
E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 507	Zoutzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 508	Kaliumchloride	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 509	Calciumchloride	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 511	Magnesiumchloride	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 513	Zwavelzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 514	Natriumsulfaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 515	Kaliumsulfaten	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 516	Calciumsulfaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 527	Ammoniumhydroxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 528	Magnesiumhydroxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 529	Calciumoxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 530	Magnesiumoxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 551, E 552	Siliciumdioxide Calciumsilicaat	50 000 mg/kg in het droge preparaat in poedervorm (alleen of in combinatie)	In droge preparaten in poedervorm van alle voedingsstoffen	
		10 000 mg/kg in het preparaat (alleen E 551)	In kaliumchloridepreparaten gebruikt in zoutvervangers	
E 554	Natriumaluminiumsilicaat	15 000 mg/kg in het preparaat	In preparaten van in vet oplosbare vitaminen	
E 570	Vetzuren	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen behalve voedingsstoffen die onverzadigde vetzuren bevatten	
E 574	Gluconzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 900	Dimethylpolysiloxaan	200 mg/kg in het preparaat, 0,2 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van bèta-caroteen en lycopeen	
E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 938	Argon	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 939	Helium	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 941	Stikstof	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 942	Distikstofoxide	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 948	Zuurstof	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 949	Waterstof	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 953	Isomalt	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 965	Maltitol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 966	Lactitol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 967	Xylitol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 968	Erytritol	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 1103	Invertase	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 1410	Monozetmeelfosfaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1412	Dizetmeelfosfaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1452	Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat	35 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG door gebruik in vitaminepreparaten, uitsluitend voor inkapselingsdoeleinden	Ja
E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)	(zie voetnoot) ([1])	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 1520 ([1])	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel (als carry-over)	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof

([1]) Maximumgehalte voor E 1518 en E 1520 uit alle bronnen in levensmiddelen: 3 000 mg/kg (alleen of in combinatie met E 1505 en E 1517). Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.

Afdeling B

— Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen bedoeld voor gebruik in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters opgenomen in punt 13.1 van deel E van bijlage II:

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Levensmiddelencategorie
E 301	Natriumascorbaat	Totale carry-over 75 mg/l	Afdeklagen van voedingsstofpreparaten die meervoudig onverzadigde vetzuren bevatten	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Levensmiddelencategorie
E 304 (i)	Ascorbylpalmitaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocoferolrijk extract Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 322	Lecithinen	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 330	Citroenzuur	*quantum satis*	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 331	Natriumcitraten	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd.	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 332	Kaliumcitraten	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd.	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 333	Calciumcitraten	Totale carry-over 0,1 mg/kg, uitgedrukt als calcium, binnen de voor de levensmiddelencategorie gestelde grenzen qua hoeveelheid calcium en verhouding calcium-fosfor	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Levensmiddelencategorie
E 341 (iii)	Tricalciumfosfaat	Een maximumgehalte van 1 000 mg/kg, uitgedrukt als P_2O_5, uit alle vormen van gebruik in het in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde uiteindelijke levensmiddel moet worden nageleefd (alleen voor E 341 (iii) met een bepaling over een maximumgehalte aan aluminium)	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 401	Natriumalginaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 402	Kaliumalginaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 404	Calciumalginaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 414	Arabische gom	150 000 mg/kg in het voedingsstofpreparaat en 10 mg/kg carry-over in het eindproduct	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 415	Xanthaangom	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 421	Mannitol	1 000-maal meer dan vitamine B12, 3 mg/kg totale carry-over	Als draagstof voor vitamine B12	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Levensmiddelencategorie
E 440	Pectinen	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Opvolgzuigelingenvoeding en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 466	Carboxymethylcellulose, natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd.	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding voor gezonde zuigelingen en peuters
E 551	Siliciumdioxide	10 000 mg/kg in voedingsstofpreparaten	Droge voedingsstofpreparaten in poedervorm	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	100 mg/kg als carry-over	Vitaminepreparaten	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
		1 000 mg/kg als carry-over	Preparaten van meervoudig onverzadigde vetzuren	

▼**M3**

E-nummer van het levensmiddelenadditief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Levensmiddelencategorie
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG

Opmerking: Algemene voorschriften voor de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in deel 5

1. De in tabel 1 van deel 6 van deze bijlage vermelde levensmiddelenadditieven, die algemeen voor gebruik in levensmiddelen zijn toegestaan volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel en die zijn opgenomen in bijlage II, deel C, punt 1, groep I, zijn hier opgenomen als levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel, tenzij anders vermeld.

2. Voor als additief gebruikte fosfaten en silicaten zijn maxima vastgesteld die alleen gelden in het voedingsstofpreparaat, niet in het uiteindelijke levensmiddel.

3. Voor alle andere levensmiddelenadditieven met een numerieke ADI-waarde zijn de maxima vastgesteld voor het voedingsstofpreparaat en het uiteindelijke levensmiddel.

4. Er worden geen levensmiddelenadditieven toegestaan voor hun functie als kleurstof, zoetstof of smaakversterker.

DEEL 6

Definiëring van groepen levensmiddelenadditieven voor de toepassing van de delen 1 tot en met 5

Tabel 1

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaat
E 260	Azijnzuur
E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumacetaten
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 290	Koolstofdioxide
E 296	Appelzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur
E 306	Tocoferolrijk extract

▼**M3**

E-nummer	Naam
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
E 332	Kaliumcitraten
E 333	Calciumcitraten
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)
E 335	Natriumtartraten
E 336	Kaliumtartraten
E 337	Kaliumnatriumtartraat
E 350	Natriummalaten
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten
E 354	Calciumtartraat
E 380	Triammoniumcitraat
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 406	Agaragar
E 407	Carrageen
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier
E 410	Johannesbroodpitmeel
E 412	Guarpitmeel
E 413	Tragant
E 414	Arabische gom

▼**M3**

E-nummer	Naam
E 415	Xanthaangom
E 417	Taragom
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 440	Pectinen
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose, natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydroly-seerde cellulosegom
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 500	Natriumcarbonaten
E 501	Kaliumcarbonaten
E 503	Ammoniumcarbonaten
E 504	Magnesiumcarbonaten
E 507	Zoutzuur
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 513	Zwavelzuur

▼**M3**

E-nummer	Naam
E 514	Natriumsulfaten
E 515	Kaliumsulfaten
E 516	Calciumsulfaat
E 524	Natriumhydroxide
E 525	Kaliumhydroxide
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
E 570	Vetzuren
E 574	Gluconzuur
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 640	Glycine en natriumglycinaat
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stikstof
E 942	Distikstofoxide
E 948	Zuurstof
E 949	Waterstof
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel

▼M3

Tabel 2

Sorbinezuur — Sorbaten

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat

Tabel 3

Zwaveldioxide — Sulfieten

E-nummer	Naam
E 220	Zwaveldioxide
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumwaterstofsulfiet
E 228	Kaliumwaterstofsulfiet

Tabel 4

Polysorbaten

E-nummer	Naam
E 432	Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)
E 433	Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80)
E 434	Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)
E 435	Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)
E 436	Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65)

Tabel 5

Sorbitaanesters

E-nummer	Naam
E 491	Sorbitaanmonostearaat
E 492	Sorbitaantristearaat
E 493	Sorbitaanmonolauraat
E 494	Sorbitaanmonoöleaat
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat

▼**M3**

Tabel 6

Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten

E-nummer	Naam
E 338	Fosforzuur
E 339	Natriumfosfaten
E 340	Kaliumfosfaten
E 341	Calciumfosfaten
E 343	Magnesiumfosfaten
E 450	Difosfaten
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten

Tabel 7

Alginezuur — Alginaten

E-nummer	Naam
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat

▼B

BIJLAGE IV

Traditionele levensmiddelen waarin de lidstaten het gebruik van bepaalde categorieën levensmiddelenadditieven mogen blijven verbieden

Lidstaat	Levensmiddel	Categorieën additieven die verboden mogen blijven
Duitsland	Traditioneel Duits bier („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut”)	Alle, behalve drijfgassen
Frankrijk	Traditioneel Frans brood	Alle
Frankrijk	Traditionele Franse geconserveerde truffels	Alle
Frankrijk	Traditionele Franse geconserveerde slakken	Alle
Frankrijk	Traditionele Franse ganzen- en eenden-vleesconserven („confit”)	Alle
Oostenrijk	Traditionele Oostenrijkse „Bergkäse”	Alle, behalve conserveermiddelen
Finland	Traditionele Finse „mämmi”	Alle, behalve conserveermiddelen
Zweden Finland	Traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop	Kleurstoffen
Denemarken	Traditionele Deense „kødboller”	Conserveermiddelen en kleurstoffen
Denemarken	Traditionele Deense „leverpostej”	Conserveermiddelen (behalve sorbinezuur) en kleurstoffen
Spanje	Traditionele Spaanse „lomo embuchado”	Alle, behalve conserveermiddelen en antioxidanten
Italië	Traditionele Italiaanse mortadella	Alle, behalve conserveermiddelen, antioxidanten, zuurteregelaars, smaakversterkers, stabilisatoren en verpakkingsgassen
Italië	Traditionele Italiaanse „cotechino e zampone”	Alle, behalve conserveermiddelen, antioxidanten, zuurteregelaars, smaakversterkers, stabilisatoren en verpakkingsgassen

▼B

BIJLAGE V

Lijst van ►C1 levensmiddelenkleurstoffen ◄ als bedoeld in artikel 24 waarvoor op de levensmiddeletikettering de volgende ►C1 ——————— ◄ aanvullende gegevens moeten worden verstrekt

Levensmiddelen die een of meer van de volgende ►C1 levensmiddelenkleurstoffen ◄ bevatten	Informatieverstrekking
Zonnegeel (E 110) (*)	„naam of E-nummer van de ►C1 kleurstof(fen) ◄”: kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden.
Chinolinegeel (E 104) (*)	
Carmoisine (E 122) (*)	
Allurarood (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) ►M1 met uitzondering van:
a) voedingsmiddelen waarbij de kleurstof(fen) is/zijn gebruikt voor gezondheids- of andere markeringen op vleesproducten of voor het stempelen of versieren van eierschalen, en
b) dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2 volumeprocent. ◄