

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

**RICHTLIJN 95/2/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN VAN DE RAAD  
van 20 februari 1995  
betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen**

(PB nr. L 61 van 18. 3. 1995, blz. 1)

Gewijzigd bij:

	Publicatieblad		
	nr.	bladzijde	datum
Richtlijn 96/85/EG van het Europees Parlement en de Raad van 19 december 1996	L 86	4	28. 3. 1997
Richtlijn 98/72/EG van het Europees Parlement en de Raad van 15 oktober 1998	L 295	18	4. 11. 1998

Gerectificeerd bij:

C1 Rectificatie, PB nr. L 248 van 14. 10. 1995, blz. 60 (95/2/EG)

**RICHTLIJN 95/2/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN VAN DE RAAD  
van 20 februari 1995  
betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen**

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE  
EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie <sup>(1)</sup>,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité <sup>(2)</sup>,

Overeenkomstig de procedure van artikel 189 B van het Verdrag <sup>(3)</sup>,

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

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

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

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

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

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

<sup>(1)</sup> PB nr. C 206 van 13. 8. 1992, blz. 12, en  
PB nr. C 189 van 13. 7. 1993, blz. 11.

<sup>(2)</sup> PB nr. C 108 van 19. 4. 1993, blz. 26.

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

<sup>(4)</sup> PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 27.

<sup>(5)</sup> PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 27.

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

Overwegende dat, in afwachting van specifieke maatregelen krachtens Richtlijn 91/414/EEG van de Raad van 15 juli 1991 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen <sup>(1)</sup> en krachtens Richtlijn 90/642/EEG van de Raad van 27 november 1990 tot vaststelling van maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen in en op bepaalde produkten van plantaardige oorsprong, met inbegrip van groenten en fruit <sup>(2)</sup>, sommige stoffen van deze categorie voorlopig onder deze richtlijn vallen;

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

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

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

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

Overwegende dat wijzigingen in bestaande zuiverheidseisen voor andere voedingsadditieven dan kleurstoffen en zoetstoffen alsmede nieuwe specificaties voor stoffen waarvoor geen zuiverheidseisen bestaan, zullen worden vastgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 11 van Richtlijn 89/107/EEG;

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

Overwegende dat deze richtlijn in de plaats komt van de Richtlijnen 64/54/EEG <sup>(3)</sup>, 70/357/EEG <sup>(4)</sup>, 74/329/EEG <sup>(5)</sup> en 83/463/EEG <sup>(6)</sup>, die hierbij worden ingetrokken,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

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

<sup>(2)</sup> PB nr. L 350 van 14. 12. 1990, blz. 71.

<sup>(3)</sup> PB nr. 12 van 27. 1. 1964, blz. 161.

<sup>(4)</sup> PB nr. L 157 van 18. 7. 1970, blz. 31.

<sup>(5)</sup> PB nr. L 189 van 12. 7. 1974, blz. 1.

<sup>(6)</sup> PB nr. L 255 van 15. 9. 1983, blz. 1.

*Artikel 1*

95/2/EG

1. Deze richtlijn is een bijzondere richtlijn inzake additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen en maakt deel uit van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van Richtlijn 89/107/EEG. Zij is alleen van toepassing op de in de bijlagen genoemde enzymen.

98/72/EG

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

95/2/EG

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

- a) conserveermiddelen: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door micro-organismen;
- b) antioxidanten: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;
- c) draagstoffen, hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren: stoffen die gebruikt worden om een levensmiddelenadditief op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie daarvan te veranderen (en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen), teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het additief te vergemakkelijken;
- d) voedingszuren: stoffen die de zuurtegraad van levensmiddelen verhogen en/of er een zure smaak aan geven;
- e) zuurteregelaars: stoffen die de zuurte of alkaliteit van levensmiddelen veranderen of regelen;
- f) antiklontermiddelen: stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelendeeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;
- g) antischuimmiddelen: stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;
- h) vulstoffen: stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;
- i) emulgatoren: stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;
- j) smeltzouten: stoffen die de kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten en zodoende een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen bewerkstelligen;
- k) verstevigingsmiddelen: stoffen die de vezels van fruit of groenten stevig of knapperig maken of houden of een wisselwerking met geleermiddelen aangaan om een gel te vormen of te verstevigen;

- l) smaakversterkers: stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken; 95/2/EG
- m) schuimmiddelen: stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;
- n) geleermiddelen: stoffen die een levensmiddel vorm geven door de vorming van een gel;
- o) glansmiddelen (glijmiddelen daaronder begrepen): stoffen die, wanneer zij aangebracht worden op het oppervlak van een levensmiddel, dit een glanzend uiterlijk geven of een beschermende deklaag vormen;
- p) bevochtigingsmiddelen: stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of de oplossing van een poeder in een waterig medium bevorderen;
- q) gemodificeerde zetmelen: stoffen die door een of meer chemische behandelingen worden verkregen uit eetbare zetmelen, die eventueel een fysische behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan, en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;
- r) verpakkingsgassen: gassen die vóór, tijdens of na het in de verpakking brengen van een levensmiddel in die verpakking worden gebracht, met uitzondering van lucht;
- s) drijfgassen: gassen die een levensmiddel uit zijn houder drukken, met uitzondering van lucht;
- t) rijsmiddelen: stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg en beslag vergroten;
- u) complexvormers: stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;
- v) stabilisatoren: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven. Stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven en voorts stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren;
- w) verdikkingsmiddelen: stoffen die de viscositeit van een levensmiddel vergroten.
4. Meelverbetersaars, met uitzondering van emulgatoren, zijn stoffen die aan meel of aan deeg worden toegevoegd om de bakteigenschappen ervan te verbeteren.
5. In deze richtlijn worden niet als levensmiddelenadditieven beschouwd:
- a) stoffen die gebruikt worden voor de behandeling van drinkwater als bedoeld in Richtlijn 80/778/EEG <sup>(7)</sup>;

<sup>(7)</sup> PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/692/EEG (PB nr. L 377 van 31. 12. 1991, blz. 48).

- |   |         |
|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>b) produkten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of een mengsel daarvan („vloeibare pectine”);</li> <li>c) kauwgombasis;</li> <li>d) witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuur of base, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;</li> <li>e) ammoniumchloride;</li> <li>f) bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithhydrolysaten en hun zouten, melkeiwit en gluten;</li> <li>g) aminozuren en hun zouten, die geen functie als voedingsmiddeladditief hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteïne en cystine en hun zouten;</li> <li>h) caseïnaten en caseïne;</li> <li>i) inuline.</li> </ul> | 95/2/EG |
|---|---------|

*Artikel 2*

- |  |          |
|--|----------|
| <p>1. Alleen de in de bijlagen I, III, IV en V opgesomde stoffen mogen voor de in artikel 1, leden 3 en 4, vermelde doeleinden in levensmiddelen worden gebruikt.</p> <p>2. Voor de in artikel 1, leden 3 en 4, vermelde doeleinden mogen de in bijlage I opgesomde stoffen volgens het „quantum satis”-principe worden toegevoegd aan levensmiddelen, met uitzondering van de in bijlage II opgesomde levensmiddelen.</p> | 98/72/EG |
| <p>3. Tenzij anders bepaald, is lid 2 niet van toepassing op:</p> <p>a) — onbewerkte levensmiddelen,</p> <p style="padding-left: 20px;">— honing als omschreven in Richtlijn 74/409/EEG <sup>(1)</sup>,</p> <p style="padding-left: 20px;">— niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong,</p> <p style="padding-left: 20px;">— boter,</p>  | 95/2/EG  |
| <p style="padding-left: 20px;">— gepasteuriseerde en gesteriliseerde (inclusief UHT) melk (inclusief volle, halfvolle en magere melk) en volle gepasteuriseerde room,</p>  | 98/72/EG |
| <p style="padding-left: 20px;">— niet-gearomatiseerde met levende fermenten gefermenteerde melkprodukten,</p>  | 95/2/EG  |

<sup>(1)</sup> PB nr. L 221 van 12. 8. 1974, blz. 10.

<ul style="list-style-type: none"> <li>— natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 80/777/EEG <sup>(1)</sup>, alsmede bronwater,</li> <li>— koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract,</li> <li>— niet-gearomatiseerde bladthee,</li> <li>— suikers als omschreven in Richtlijn 73/437/EEG <sup>(2)</sup>,</li> </ul>	95/2/EG
<ul style="list-style-type: none"> <li>— droge deegwaren met uitzondering van gluten-vrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag proteïnegehalte, in overeenstemming met Richtlijn 89/398/EEG,</li> </ul>	98/72/EG
<ul style="list-style-type: none"> <li>— niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk).</li> </ul> <p>In deze richtlijn wordt onder „onbewerkt” verstaan dat de levensmiddelen geen behandeling hebben ondergaan welke een ingrijpende wijziging veroorzaakt in de oorspronkelijke staat ervan. Zij mogen echter bij voorbeeld gesneden, verdeeld, uitgebeend, gehakt, gepeld, gewassen, geschild, gemalen, schoongemaakt, diepgevroren of ingevroren, gekoeld, ontkorst of gedopt, verpakt of niet verpakt zijn;</p> <p>b) levensmiddelen voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 89/398/EEG, met inbegrip van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters die niet in goede gezondheid verkeren. Voor deze levensmiddelen gelden de bepalingen van bijlage VI;</p> <p>c) de in bijlage II genoemde levensmiddelen, die alleen de in die bijlage bedoelde additieven en de in bijlage III of bijlage IV bedoelde additieven mogen bevatten, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.</p> <p>4. De in de bijlagen III en IV opgesomde additieven mogen alleen worden gebruikt in de levensmiddelen die aldaar zijn vermeld, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.</p> <p>5. Alleen de in bijlage V opgesomde additieven kunnen voor levensmiddelenadditieven worden gebruikt als draagstoffen c.q. oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.</p> <p>6. Deze richtlijn is eveneens van toepassing op de overeenkomstige levensmiddelen bestemd voor specifieke voeding overeenkomstig Richtlijn 89/398/EEG.</p> <p>7. De in de bijlagen genoemde maximumconcentraties hebben, tenzij anders bepaald, betrekking op levensmiddelen zoals deze in de handel worden gebracht.</p>	95/2/EG

<sup>(1)</sup> PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 356 van 27. 12. 1973, blz. 71.

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

95/2/EG

#### *Artikel 3*

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

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

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

#### *Artikel 4*

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

#### *Artikel 5*

Indien nodig kan overeenkomstig de procedure van artikel 6 worden vastgesteld

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

#### *Artikel 6*

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

<sup>(1)</sup> PB nr. L 291 van 19. 11. 1969, blz. 9.



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

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

4. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het comité.

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

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

#### *Artikel 7*

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

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

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

#### *Artikel 8*

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

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

*Artikel 9*

95/2/EG

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

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

Zij stellen de Commissie hiervan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen wordt in die bepalingen naar deze richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

*Artikel 10*

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

*Artikel 11*

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

## BIJLAGE I

**LEVENS MIDDELEN ADDITIEVEN DIE ALGEMEEN ZIJN TOEGESTAAN VOOR  
GEBRUIK IN NIET IN ARTIKEL 2, LID 3, GENOEMDE LEVENSMIDDELEN**

95/2/EG

*Noten:*

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

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

E-nummer	Naam	95/2/EG
E 326	Kaliumlactaat	
E 327	Calciumlactaat	
E 330	Citroenzuur	
E 331	Natriumcitraten	
	i) Mononatriumcitraat	
	ii) Dinatriumcitraat	
	iii) Trinatriumcitraat	
E 332	Kaliumcitraten	
	i) Monokaliumcitraat	
	ii) Trikaliumcitraat	
E 333	Calciumcitraten	
	i) Monocalciumcitraat	
	ii) Dicalciumcitraat	
	iii) Tricalciumcitraat	
E 334	L(+)-wijnsteenzuur	
E 335	Natriumtartraten	
	i) Mononatriumtartraat	
	ii) Dinatriumtartraat	
E 336	Kaliumtartraten	
	i) Monokaliumtartraat	
	ii) Dikaliumtartraat	
E 337	Natriumkaliumtartraat	
E 350	Natriummalaten	
	i) Natriummalaat	
	ii) Natriumwaterstofmalaat	
E 351	Kaliummalaat	
E 352	Calciummalaten	
	i) Calciummalaat	
	ii) Calciumwaterstofmalaat	
E 354	Calciumtartraat	
E 380	Triammoniumcitraat	
E 400	Alginezuur	
E 401	Natriumalginaat	
E 402	Kaliumalginaat	
E 403	Ammoniumalginaat	
E 404	Calciumalginaat	
E 406	Agar-agar	

E-nummer	Naam	
E 407	Carrageen	95/2/EG
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	96/85/EG
E 410	Johannesbroodpitmeel #	95/2/EG
E 412	Guarpitmeel #	
E 413	Tragacanth	
E 414	Arabische gom	
E 415	Xanthaangom #	
E 417	Taragom #	
E 418	Gellangom	
E 422	Glycerol	
E 440	Pectinen	
	i) Pectine	
	ii) Geamideerde pectine	
E 460	Cellulose	
	i) Microkristallijne cellulose	
	ii) Cellulose in poedervorm	
E 461	Methylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose	
	Natriumcarboxymethylcellulose	
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	98/72/EG
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	95/2/EG
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 mono- en diacetyl-wijnsteenzuur	
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	
E 500	Natriumcarbonaten	
	i) Natriumcarbonaat	
	ii) Natriumwaterstofcarbonaat	
	iii) Natrium sesquicarbonaat	

E-nummer	Naam	95/2/EG
E 501	Kaliumcarbonaten	
	i) Kaliumcarbonaat	
	ii) Kaliumwaterstofcarbonaat	
E 503	Ammoniumcarbonaten	
	i) Ammoniumcarbonaat	
	ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat	
E 504	Magnesiumcarbonaten	
	i) Magnesiumcarbonaat	
	ii) Magnesiumhydroxidecarbonaat (syn.: Magnesiumwaterstofcarbonaat)	
E 507	Zoutzuur	
E 508	Kaliumchloride	
E 509	Calciumchloride	
E 511	Magnesiumchloride	
E 513	Zwavelzuur	
E 514	Natriumsulfaten	
	i) Natriumsulfaat	
	ii) Natriumwaterstofsulfaat	
E 515	Kaliumsulfaten	
	i) Kaliumsulfaat	
	ii) Kaliumwaterstofsulfaat	
E 516	Calciumsulfaat	
E 524	Natriumhydroxide	
E 525	Kaliumhydroxide	
E 526	Calciumhydroxide	
E 527	Ammoniumhydroxide	
E 528	Magnesiumhydroxide	
E 529	Calciumoxide	
E 530	Magnesiumoxide	
E 570	Vetzuren	
E 574	Gluconzuur	
E 575	Glucono-delta-lacton	
E 576	Natriumgluconaat	
E 577	Kaliumgluconaat	
E 578	Calciumgluconaat	
E 640	Glycine en zijn natriumzout	
E 920 <sup>(1)</sup>	L-Cysteïne	98/72/EG
E 938	Argon*	95/2/EG

<sup>(1)</sup> Mag alleen worden gebruikt als meelverbeteraar.

E-nummer	Naam	95/2/EG
E 939	Helium*	
E 941	Stikstof*	
E 942	Distikstofoxide*	
E 948	Zuurstof*	
E 1103	Invertase	98/72/EG
E 1200	Polydextrose	95/2/EG
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	98/72/EG

## BIJLAGE II

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

95/2/EG

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie
Cacao en chocoladeprodukten als omschreven in Richtlijn 73/241/EEG <sup>(1)</sup>	E 322 Lecithinen	quantum satis
	E 330 Citroenzuur	0,5 %
	E 334 Wijnsteenzuur	0,5 %
	E 422 Glycerol	quantum satis
	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
	E 170 Calciumcarbonaten	} 7 % op de droge vetvrije stof uitgedrukt als kaliumcarbonaten
	E 500 Natriumcarbonaten	
	E 501 Kaliumcarbonaten	
	E 503 Ammoniumcarbonaten	
	E 504 Magnesiumcarbonaten	
	E 524 Natriumhydroxyde	
	E 525 Kaliumhydroxyde	
	E 526 Calciumhydroxyde	
	E 527 Ammoniumhydroxyde	
	E 528 Magnesiumhydroxyde	
E 530 Magnesiumoxyde	} als glansmiddelen uitsluitend quantum satis	
E 414 Arabische gom		
E 440 Pectinen		
Vruchtesap en -nectar als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG <sup>(2)</sup>	E 300 Ascorbinezuur	quantum satis
Ananassap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 296 Appelzuur	3 g/l
Nectar als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 270 Melkzuur	5 g/l
	E 330 Citroenzuur	5 g/l
Druivesap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 170 Calciumcarbonaten	quantum satis
	E 336 Kaliumtartraten	quantum satis
Vruchtesap als omschreven in Richtlijn 93/77/EEG	E 330 Citroenzuur	3 g/l
Extra jam en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 79/693/EEG <sup>(3)</sup>	E 440 Pectinen	quantum satis
	E 270 Melkzuur	} quantum satis
	E 296 Appelzuur	
	E 300 Ascorbinezuur	
	E 327 Calciumlactaat	
	E 330 Citroenzuur	
	E 331 Natriumcitraten	
	E 333 Calciumcitraten	
E 334 Wijnsteenzuur		

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

<sup>(2)</sup> PB nr. L 244 van 30. 9. 1993, blz. 23.

<sup>(3)</sup> PB nr. L 205 van 13. 8. 1979, blz. 5.



Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie	95/2/EG	
	E 335 Natriumtartraten	quantum satis		
	E 350 Natriummalaten			
	E 471 Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	quantum satis		
Jam, gelei en marmelade als omschreven in Richtlijn 79/683/EEG en dergelijke smeerbare vruchtenprodukten, met inbegrip van produkten met verminderde energie	E 440 Pectinen	quantum satis		
	E 270 Melkzuur	quantum satis		
	E 296 Appelzuur			
	E 300 Ascorbinezuur			
	E 327 Calciumlactaat			
	E 330 Citroenzuur			
	E 331 Natriumcitraten			
	E 333 Calciumcitraten			
	E 334 Wijnsteenzuur			
	E 335 Natriumtartraten			
	E 350 Natriummalaten			
	E 400 Alginezuur			10 g/kg (afzonderlijk of in combinatie)
	E 401 Natriumalginaat			
	E 402 Kaliumalginaat			
	E 403 Ammoniumalginaat			
	E 404 Calciumalginaat			
	E 406 Agar-agar			
	E 407 Carrageen			
	E 410 Johannesbroodpitmeel			
	E 412 Guarpitmeel			
E 415 Xanthaangom				
E 418 Gellangom				
E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis	98/72/EG		
	E 509 Calciumchloride	quantum satis	95/2/EG	
	E 524 Natriumhydroxyde			
Geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 76/118/EEG <sup>(1)</sup>	E 300 Ascorbinezuur	quantum satis		
	E 301 Natriumascorbaat			
	E 304 Vetzuresters van ascorbinezuur			
	E 322 Lecithinen			
	E 331 Natriumcitraten			
	E 332 Kaliumcitraten			
	E 407 Carrageen			
	E 500 ii) Natriumbicarbonaat			
	E 501 ii) Kaliumbicarbonaat			
E 509 Calciumchloride				

<sup>(1)</sup> PB nr. L 24 van 30. 1. 1976, blz. 49.

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie	95/2/EG
Volle gepasteuriseerde room	E 401 Natriumalgiinaat E 402 Kaliumalgiinaat E 407 Carrageen E 466 Natriumcarboxymethylcellulose E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis	98/72/EG
<u>Bevroren of diepgevroren onbewerkte groenten en vruchten: gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en vruchten: voorverpakte onbewerkte en geschilde aardappelen</u> Vruchtencompote Onbewerkte vis, schaal-, schelp- en weekdieren, met inbegrip van bevroren en diepgevroren produkten	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis	95/2/EG –98/72/EG
Snelkookrijst	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 472 Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur	quantum satis	
Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie)	E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur	quantum satis	
	E 306 Tocoferolrijke extracten		
	E 307 Alpha-tocoferol		
	E 308 Gamma-tocoferol		
	E 309 Delta-tocoferol		
	E 322 Lecithine	30 g/l	
E 471 Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	10 g/l		
E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis		

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie	
			95/2/EG
Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie) die specifiek bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus	E 270 Melkzuur	quantum satis	98/72/EG
	E 300 Ascorbinezuur		
	E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur		
	E 306 Tocoferolrijke extracten		
	E 307 Alfa-tocoferol		
	E 308 Gamma-tocoferol		
	E 309 Delta-tocoferol		
	E 322 Lecithinen	30 g/l	
	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	10 g/l	
	E 472 c Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur	quantum satis	
E 330 Citroenzuur			
E 331 Natriumcitraten			
E 332 Kaliumcitraten			
E 333 Calciumcitraten			
Geraffineerde olijfolie, met inbegrip van olie van afvallen van olijven	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l	95/2/EG
Gerijpte kaas	E 170 Calciumcarbonaten E 504 Magnesiumcarbonaten E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis	
Mozzarella- en wei-kaas	E 260 Azijnzuur	quantum satis	98/72/EG
	E 270 Melkzuur	quantum satis	95/2/EG
	E 330 Citroenzuur		
	E 575 Glucono-delta-lacton		
Blik- en glasconserven van vruchten of groenten	E 260 Azijnzuur	quantum satis	
	E 261 Kaliumacetaat		
	E 262 Natriumacetaten		
	E 263 Calciumacetaat		
	E 270 Melkzuur		
	E 296 Appelzuur	quantum satis	98/72/EG
	E 300 Ascorbinezuur	quantum satis	95/2/EG
	E 301 Natriumascorbaat		
	E 302 Calciumascorbaat		
	E 325 Natriumlactaat		

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie	
	E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteen­zuur E 335 Natriumtartraten E 336 Kaliumtartraten E 337 Natriumkaliumtartraat E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton		95/2/EG
Gehakt	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat	quantum satis	98/72/EG
	E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis	95/2/EG
Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis	
Brood, uitsluitend bereid van de volgende bestanddelen: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 304 Vetzuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat	quantum satis      quantum satis	

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie	95/2/EG
	E 327 Calciumlactaat E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 472a Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur E 472d Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur E 472e Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetyl-wijnsteenzuur E 472f Mono- en diglyceriden van vetzuren van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur		
Pain courant français	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 304 Vetzuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis	
Verse deegwaren	E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 322 Lecithinen E 330 Citroenzuur E 334 Wijnsteenzuur E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis	

Levensmiddel	Additief	Maximumconcentratie	95/2/EG
Wijn en mousserende wijn en gedeeltelijk gegiste druivemost	Additieven toegestaan: in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87 <sup>(1)</sup> , (EEG) nr. 4252/88 <sup>(2)</sup> , (EEG) nr. 2332/92 <sup>(3)</sup> en (EEG) nr. 1873/84 <sup>(4)</sup> en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen		
Wijn en mousserende wijn en gedeeltelijk gegiste druivemost	in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	pro memorie	
Bier	E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 330 Citroenzuur E 414 Arabische gom	quantum satis	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat	quantum satis	
Sap en nectar van ananas en passievrucht	E 440 Pectinen	3 g/l	98/72/EG
Gerijpte kaas, gesneden of geraspt	E 170 Calciumcarbonaten E 504 Magnesiumcarbonaten E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton E 460 Cellulose	quantum satis	
Zureroomboter	E 500 Natriumcarbonaten	quantum satis	
<p><sup>(1)</sup> PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.  <sup>(2)</sup> PB nr. L 373 van 31. 12. 1988, blz. 59.  <sup>(3)</sup> PB nr. L 231 van 13. 8. 1992, blz. 1.  <sup>(4)</sup> PB nr. L 176 van 3. 7. 1984, blz. 6.</p>			

## BIJLAGE III

95/2/EG

## ONDER VOORWAARDEN TOEGESTANE CONSERVEERMIDDELEN EN ANTI-OXIDANTEN

## DEEL A

## Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten

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

<sup>(1)</sup> Benzoëzuur mag voorkomen in bepaalde gefermenteerde produkten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.

*Opmerkingen*

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

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Gearomatiseerde dranken op wijnbasis met inbegrip van produkten die onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 vallen	200					
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken <sup>(1)</sup>	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruiden-theeconcentraat				600		
Ongefermenteerd druivesap voor religieus gebruik				2 000		
Wijn als bedoeld in Verordening (EEG) nr. 822/87 <sup>(2)</sup> ; alcoholvrije wijn; vruchtenwijn (ook alcoholvrij); „Made wine”; cider en perencider (ook alcoholvrij)	200					
Sød . . . Saft of Sød et . . . Saft	500	200				
Alcoholvrij bier in vaten		200				
Mede	200					
Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumepercent alcohol	200	200		400		
Vullingen voor ravioli en soortgelijke produkten	1 000					
Confituren, gelei, marmelade met laag suikergehalte en vergelijkbare produkten met verlaagde verbrandingswaarde of suikervrij en andere smeerbare produkten op vruchtenbasis, marmeladas		500		1 000		
Geconfijte, uitgekristalliseerde en geglaceerde vruchten en groenten				1 000		
Gedroogde vruchten	1 000					
Fruktgrød en Rote Grütze	1 000	500				
Vruchten- en groentebereidingen met inbegrip van saus op basis van vruchten, met uitzondering van moes, puree, compote, salades en soortgelijke produkten, in glas of blik	1 000					

(1) Dranken of basis van zuivelprodukten vallen hier niet onder.  
(2) PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1.



Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)						95/2/EG
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB	
Groenten in azijn, pekkel of olie (met uitzondering van olijven)				2 000			
Aardappeldeeg en voorgebakken aardappelschijven	2 000						
Gnocchi	1 000						
Polenta	200						
Olijven en olijvenbereidingen	1 000	500		1 000			98/72/EG
Gelatinecoating van vleeswaren (gekookt, gerookt of gedroogd); Pastei					1 000		95/2/EG
Oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren						quantum satis	
Halfverduurzaamde visproducten met inbegrip van producten van viskuit				2 000			
Gezouten, gedroogde vis				200			
Garnalen, gekookt				2 000			
Crangon crangon en Crangon vulgaris, gekookt				6 000			
Voorverpakte, gesneden kaas	1 000						
Ongerijpte kaas	1 000						
Smeltkaas	2 000						
Gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen	1 000						
Desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan				300			
Gestremde melk	1 000						
Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)				5 000			
Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren ei-producten	1 000						
Brood en roggebrood, gesneden en voorverpakt	2 000						
Gedeeltelijk gebakken, voorverpakte bakkerijproducten voor verkoop in de kleinhandel	2 000						
Banketbakkerswaren met een wateractiviteit van meer dan 0,65	2 000						

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)						95/2/EG
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB	
Snacks op basis van granen of aardappelen en gedroogde noten					1 000 (maximaal 300 PHB)		
Beslag	2 000						
Suikerwerk (met uitzondering van chocolade)						1 500 (maximaal 300 PHB)	
Kauwgom				1 500			
Dessertsauzen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke producten)	1 000						
Vetemulsies (met uitzondering van boter) met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000						
Vetemulsies met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000						
Geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000	500		1 000			98/72/EG
Geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000	1 000		2 000			
Niet-geëmulgeerde sauzen				1 000			95/2/EG
Bereide salades				1 500			
Mosterd				1 000			
Pikante sauzen en kruidenbereidingen				1 000			
Vloeibare soep en bouillon (niet in blik)				500			
Aspic	1 000	500					
Vloeibare voedingssupplementen						2 000	
Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen met uitzondering van voeding voor zuigelingen en peuters als bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG <sup>(1)</sup> . Voeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd				1 500			
. . . Mehu en Makeutettu . . . Mehu	500	200					98/72/EG

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

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)						95/2/EG
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB	
Analogen voor vlees, vis, schaaldieren, cefalopoden en kaas op basis van proteïne	2 000						98/72/EG
Dulce de membrillo		1 000					
Marmelada				1 500			
Ostkaka	2 000						
Pasha	1 000						
Semmelknödelteig	2 000						
Kaas en analogen voor kaas (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	quantum satis						
Gekookte rode biet		2 000					
Darmen op basis van collageen met een wateractiviteit van meer dan 0,6	quantum satis						

DEEL B  
**Zwavedioxide en sulfieten**

95/2/EG

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

*Opmerkingen*

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

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO <sub>2</sub>
Burgermeat met een groenten- of graangehalte van minimaal 4 %	450
Breakfast sausage	450
Longaniza fresca en Butifarra fresca	450
Gedroogde gezouten vis behorend tot de familie der Gadidae	200
Schaaldieren en cefalopoden	
— vers, bevroren en diepgevroren	150 <sup>(1)</sup>
— Schaaldieren, familie der penaeidae, solenoceridae en aristeidae	
— tot 80 eenheden	150 <sup>(1)</sup>
— van 80-120 eenheden	200 <sup>(1)</sup>
— boven de 120 eenheden	300 <sup>(1)</sup>
— gekookt	50 <sup>(1)</sup>
Droge koekjes en biscuits	50
Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor babyvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en volledige zuigelingenvoeding)	50
Sago	30
Parelgort	30
<u>Gedehydrateerde aardappelen</u>	400
Snacks op basis van granen en aardappelen	50
Geschilde aardappelen	50

98/72/EG

95/2/EG

98/72/EG

<sup>(1)</sup> In het eetbare gedeelte.

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	95/2/EG
Verwerkte aardappelen (met inbegrip van bevroren en diepgevroren aardappelen)	100	
Aardappeldeeg	100	
Witte groenten, gedroogd	400	
Witte groenten, verwerkt (met inbegrip van bevroren en diepgevroren witte groenten)	50	
Gedroogde gember	150	
Gedroogde tomaten	200	
Pulp van mierikswortel	800	
Pulp van uien, knoflook en sjalotten	300	
Groenten en vruchten in azijn, olie of pekels (behalve olijven en gele paprika's in pekels)	100	
Gele paprika's in pekels	500	
Verwerkte paddestoelen (met inbegrip van bevroren paddestoelen)	50	
Gedroogde paddestoelen	100	
Gedroogde vruchten		
— abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen	2 000	
— bananen	1 000	
— appelen en peren	600	
— andere (inclusief ongepelde noten)	500	
Gedroogde kokosnoot	50	
Geconfijte, uitgekristalliseerde of geglaceerde vruchten, groenten, angelica en schillen van citrusvruchten	100	
Jam, gelei en marmelade als vermeld in Richtlijn 79/693/EEG (met uitzondering van extra jam en extra gelei) en andere dergelijke smeerbare vruchtenproducten met inbegrip van producten met verminderde energie	50	
Jams, jellies en marmelades bereid met met sulfiet behandeld fruit	100	
Taartvulling op basis van vruchten	100	
Smaakmakers op basis van citrusvruchtesap	200	
Geconcentreerd druivesap voor het maken van huiswijn	2 000	
Mostarda di frutta	100	
Gelerende vruchtenextracten, vloeibare pectine voor verkoop aan de consument	800	
Glasconserven van witte zoete kersen, gerehydrateerd gedroogd fruit en lychee's	100	
Glasconserven van gesneden citroen	250	
Suikers als bedoeld in Richtlijn 73/437/EEG, uitgezonderd al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	10	98/72/EG
Al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	20	95/2/EG

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	95/2/EG
Blanke stroop en melasse	70	
Andere suikers	40	
Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke producten)	40	
Sinaasappel-, pompelmoes-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven	50	
Limoen- en citroensap	350	
Concentraten op basis van vruchtesap met ten minste 2,5 % parelgort (barley water)	350	
Andere concentraten op basis van vruchtesap of vruchtenpulp; capilé groselha	250	
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtesap bevatten	20 (alleen wanneer afkomstig uit concentraat)	
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter	50	
Ongegist druivesap voor religieus gebruik	70	
Suikerwerk op basis van glucosestroop	50 (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)	
Bier met inbegrip van alcoholarm en alcoholvrij bier	20	
Bier met een tweede gisting in het vat	50	
Wijn	in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87, 4252/88, 2332/92 en 1873/84 van de Raad en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen;  (pro memorie) in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
Alcoholvrije wijn	200	
Made wine	260	
Cider, perencider, vruchtenwijn, schuimende vruchtenwijn (met inbegrip van alcoholvrije producten)	200	
Mede	200	
Gegiste azijn	170	
Mosterd, uitgezonderd mosterd van Dijon	250	
Mosterd van Dijon	500	

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	95/2/EG
Gelatine	50	
Analogen voor vlees, vis of schaaldieren op basis van proteïne	200	98/72/EG
Gemarineerde noten	50	
Vacuüm verpakte suikermaïs	100	
Gedistilleerde alcoholische dranken met hele peren	50	

## DEEL C

## Andere conserveermiddelen

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 230	Bifenyyl, difenyyl	Oppervlaktebehandeling van citrusvruchten	70 mg/kg	
E 231 E 232	Orthofenyylfenol Natriumorthophenyylphenol	Oppervlaktebehandeling van citrusvruchten	12 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als orthofenyylfenol	98/72/EG
—				
E 234	Nisine <sup>(1)</sup>	Griesmeel-, tapiocapudding en soortgelijke produkten	3 mg/kg	95/2/EG
		Gerijpte kaas en smeltkaas	12,5 mg/kg	
		Clotted cream	10 mg/kg	
		Mascarpone	10 mg/kg	98/72/EG
E 235	Natamycine	Oppervlaktebehandeling van: — harde, halfharde en halfzachte kaas — gedroogde, gepekelde worst	1 mg/dm <sup>2</sup> oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)	95/2/EG
E 239	Hexamethyleentetramine	Provolone-kaas		
E 242	Dimethyldicarbonaat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Alcoholvrije wijn Vloeibare-theeconcentraat	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar	
E 284	Boorzuur	Steureieren (kaviaar)	4 g/kg, uitgedrukt als boorzuur	
E 285	Natriumtetraboraat (borax)			

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

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Indicatief gebruikt gehalte	Restgehalte	95/2/EG
			mg/kg		
E 249	Kaliumnitriet <sup>(1)</sup>	Niet-warmtebehandelde, gepekeldde, gedroogde vleesproducten	150 <sup>(2)</sup>	50 <sup>(3)</sup>	98/72/EG
E 250	Natriumnitriet <sup>(1)</sup>	Andere gepekeldde vleesproducten Vleesproducten in blik Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	150 <sup>(2)</sup>	100 <sup>(3)</sup>	
E 251	Natriumnitraat	Gepekeldde bacon		175 <sup>(3)</sup>	
		Gepekeldde vleesproducten Vleesproducten in blik	300	250 <sup>(4)</sup>	
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		50 <sup>(4)</sup>	
E 252	Kaliumnitraat	Harde, halfharde en halfzachte kaas Kaasanalogen op basis van zuivelproducten		50 <sup>(4)</sup>	95/2/EG
		Gepekeldde haring en sprout		200 <sup>(5)</sup>	98/72/EG
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		50 <sup>(4)</sup>	

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

<sup>(2)</sup> Uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(3)</sup> Restgehalte in het verkooppunt voor de eindverbruiker, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(4)</sup> Uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub>.

<sup>(5)</sup> Restgehalte, inclusief uit nitraat gevormd nitriet, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 280	Propionzuur Natriumpropionaat Calciumpropionaat Kaliumpropionaat <sup>(1)</sup>	Voorverpakt gesneden brood en roggebrood	3 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur	98/72/EG
E 281		Brood met verminderde energie Gedeeltelijk gebakken en voorverpakte bakkerijproducten Voorverpakte banketbakkerswaren (inbegrepen „flour confectionery”) met een wateractiviteit van meer dan 0,65 Voorverpakte rolls, buns en pitta Christmas pudding Voorverpakt brood	2 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur	
E 282				
E 283				
	Voorverpakt pølsebrød, boller en dansk flutes	2 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur		
	Kaas en analogen voor kaas (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	quantum satis		
E 1105	Lysozym	Gerijpte kaas	quantum satis	95/2/EG

<sup>(1)</sup> Propionzuur en zijn zouten mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.



## DEEL D

## Andere antioxidanten

95/2/EG

*Opmerking*

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

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

98/72/EG

## BIJLAGE IV

## ANDERE TOEGESTANE ADDITIEVEN

## Opmerking

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

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie		
E 297	Fumaarzuur	(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79			
		Vullingen en bovenlaag van banketbakkerwaren	2,5 g/kg		
		Suikerwerk	1 g/kg		
		Gelatine-achtige desserts Desserts met vruchtensmaak Droge dessertmixen in poedervorm	4 g/kg		
		Instantpoeders voor dranken op basis van vruchten	1 g/l		
		Oplosprodukten voor de bereiding van gearomatiseerde thee en kruidenthee	1 g/kg	98/72/EG	
		Kauwgom	2 g/kg	95/2/EG	
	In de volgende toepassingen mag de aangegeven maximumconcentratie van fosforzuur en de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, en E 452 afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ):			98/72/EG	
E 338	Fosforzuur	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	0,7 g/l		
		Gesteriliseerde melk en UHT-melk	1 g/l		
		Gekonfijte vruchten Vruchtenbereidingen	0,8 g/kg		
			0,8 g/kg		
E 339	Natriumfosfaten	Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof	1 g/kg		
		i) Mononatriumfosfaat	Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met meer dan 28 % vaste stof	1,5 g/kg	
		ii) Dinatriumfosfaat	Melkpoeder en mageremelkpoeder	2,5 g/kg	
		iii) Trinatriumfosfaat	Gepasteuriseerde en gesteriliseerde room en UHT-room	5 g/kg	
			Geslagen room en analogen op basis van plantaardige vetstoffen	5 g/kg	
			Ongerijpte kaas (met uitzondering van Mozzarella)	2 g/kg	

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	95/2/EG
E 340	Kaliumfosfaten	Smeltkaas en smeltkaasanalogen	20 g/kg	98/72/EG
	i) Monokaliumfosfaat	Vleesproducten	5 g/kg	
	ii) Dikaliumfosfaat	Sportdranken en bereide tafelwaters	0,5 g/l	
	iii) Trikaliumfosfaat	Voedingssupplementen	quantum satis	
		Zout en zoutvervangers	10 g/kg	
		Plant aardige eiwitdranken	20 g/l	
E 341	Calciumfosfaten	Koffiewitmaker	30 g/kg	
	i) Monocalciumfosfaat	Koffiewitmaker voor drankautomaten	50 g/kg	
	ii) Dicalciumfosfaat	Consumptie-ijs	1 g/kg	
	iii) Tricalciumfosfaat	Desserts	3 g/kg	
		Droge dessertmixen in poedervorm	7 g/kg	
E 343	Magnesiumfosfaten	Banketbakkerswaren	20 g/kg	
	i) Monomagnesiumfosfaat	Meel	2,5 g/kg	
	ii) Dimagnesiumfosfaat	Zelfrijzende bloem	20 g/kg	
		Soda bread	20 g/kg	
		Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)	10 g/kg	
E 450	Difosfaten	Sausen	5 g/kg	
	i) Dinatriumdifosfaat	Soep en bouillon	3 g/kg	
	ii) Trinatriumdifosfaat	Oplostheo en oploskruidentheo	2 g/kg	
	iii) Tetranatriumdifosfaat	Cider en perencider	2 g/l	
	v) (SIC! iv)) Tetrakaliumdifosfaat	Kauwgom	quantum satis	
		Gedroogde levensmiddelen in poedervorm	10 g/kg	
	vi) (SIC! v)) Dicalciumdifosfaat	Chocolade- en moutdranken op basis van zuivelproducten	2 g/l	
	vii) (SIC! vi)) Calciumdiwaterstofdifosfaat	Alcoholhoudende dranken, met uitzondering van wijn en bier	1 g/l	
	Ontbijtgraanproducten	5 g/kg		
	Snacks	5 g/kg		
E 451	Trifosfaten	Surimi	1 g/kg	
		Vis- en schaaldierenpasta	5 g/kg	
	i) Pentanatriumtrifosfaat	Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke producten)	3 g/kg	

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	95/2/EG	
E 452	Polyfosfaten	ii) Pentakaliumtrifosfaat	Speciaal samengesteld voedsel voor bijzondere voedingsdoeleinden	5 g/kg	98/72/EG
			Glansstoffen voor vlees en plantaardige producten	4 g/kg	
			Suikerwerk	5 g/kg	
		i) Natriumpolyfosfaat	Poedersuiker	10 g/kg	
		ii) Kaliumpolyfosfaat	Noedels	2 g/kg	
		iii) Natriumcalciumpolyfosfaat	Beslag	12 g/kg	
		iv) Calciumpolyfosfaten	Bevroren of diepgevroren filets van onbewerkte vis	5 g/kg	
			Bevroren en diepgevroren onbewerkte en bewerkte weekdieren en schaaldieren	5 g/kg	
			Verwerkte aardappelproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde verwerkte producten) en voorgebakken bevroren en diepgevroren aardappelen	5 g/kg	
			Smeerbare vetstoffen met uitzondering van boter	5 g/kg	
			Zureroomboter	2 g/kg	
			Schaaldierproducten in blik	1 g/kg	
		E 468	Vernet natriumcarboxymethylcellulose	Sprays van emulsies op basis van water voor het aanbrengen van een laag op bakblikken	
Dranken op basis van koffie voor drankautomaten	2 g/l				
Vaste voedingssupplementen	30 g/kg				
E 431	Polyoxyethyleen(40)stearaat	(pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbidding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79		95/2/EG	
E 353	Metawijnsteenzuur	Wijn in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nr. 822/87, (EEG) nr. 4252/88, (EEG) nr. 2332/92 en (EEG) nr. 1873/84 en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen			
		Made wine	100 mg/l		

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 355	Adipinezuur Natriumadipaat Kaliumadipaat	Vullingen en bovenlaag voor banketbakkerswaren	2 g/kg	95/2/EG
E 356		Droge desserts in poedervorm	1 g/kg	
E 357		Gelatineachtige desserts	6 g/kg	
		Desserts met vruchtensmaak	1 g/kg	
		Poeders voor thuisbereiding van dranken	10 g/l uitgedrukt als adipinezuur	
E 363	Barnsteenzuur	Desserts	6 g/kg	
		Soep en bouillon	5 g/kg	
		Poeders voor thuisbereiding van dranken	3 g/l	
E 385	Calciumdinium-ethyleen-diaminetetra-acetaat (Calciumdinium EDTA)	Geëmulgeerde sausen	75 mg/kg	98/72/EG
		Peulvruchten, groenten, paddestoelen en artisjokken, in glas of blik	250 mg/kg	
		Schaal- en weekdieren, in glas of blik	75 mg/kg	
		Vis in glas of blik	75 mg/kg	
		Smeerbare vetstoffen zoals gedefinieerd in de bijlagen B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94 <sup>(1)</sup> met een vetgehalte van maximaal 41 %	100 mg/kg	
		Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75 mg/kg	
E 405	1,2-propyleenglycolalginaat	Vetemulsies	3 g/kg	
		Banketbakkerswaren	2 g/kg	
		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren en desserts	5 g/kg	
		Suikerwerk	1,5 g/kg	
		Consumptie-ijs op basis van water	3 g/kg	
		Snacks op basis van granen of aardappelen	3 g/kg	
		Sausen	8 g/kg	
		Bier	100 mg/l	
		Kauwgom	5 g/kg	
		Fruit- en groentenbereidingen	5 g/kg	
		Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	300 mg/l	
		Geëmulgeerde likeur	10 g/l	
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbepanking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd	1,2 g/kg	

(1) PB L 316 van 9. 12. 1994, blz. 2.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
		Voedingssupplementen	1 g/kg	95/2/EG
		Cider, met uitzondering van cidre bou-ché	100 mg/l	98/72/EG
E 416	Karayagom	Snacks op basis van granen of aardappelen Deklagen om noten Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren Desserts Geëmulgeerde sausen Likeur op basis van eieren Voedingssupplementen Kauwgom	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l quantum satis 5 g/kg	95/2/EG
E 420	Sorbitol	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde dranken en levensmiddelen)  Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en cefalopoden  Likeur	quantum satis   (gebruikt voor andere doeleinden dan als zoetstof)	
	i) Sorbitol			
	ii) Sorbitolstroop			
E 421	Mannitol			
E 953	Isomalt (Isomaltitol)			
E 965	Maltitol			
	i) Maltitol			
	ii) Maltitolstroop			
E 966	Lactitol			
E 967	Xylitol			
E 432	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)	Banketbakkerswaren	3 g/kg	
E 433	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonooleaat (polysorbaat 80)	Vetemulsies voor bakwerk Melk- en roomanalogen	10 g/kg 5 g/kg	
E 434	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)	Consumptieijs Desserts	1 g/kg 3 g/kg	
E 435	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)	Suikerwerk Geëmulgeerde sausen	1 g/kg 5 g/kg	
E 436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaantristearaat (polysorbaat 65)	Soep Kauwgom Voedingssupplementen Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	1 g/kg 5 g/kg quantum satis 1 g/kg alleen of in combinatie	
E 442	Ammoniumfosfatiden	<u>Cacao- en chocoladeproducten als vermeld in Richtlijn 73/241/EEG, met inbegrip van vullingen</u>	10 g/kg	98/72/EG
		<u>Suikerwerk op basis van die producten</u>	10 g/kg	98/72/EG



E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren	10 g/kg	95/2/EG
		Geëmulgeerde likeuren	5 g/l	
		Eiproducten	1 g/kg	
		Koffiewitmakers	0,5 g/kg	
		Kauwgom	5 g/kg	
		Vetemulsies	5 g/kg	
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg	
		Suikerwerk	2 g/kg	
		Desserts	2 g/kg	
		Voedingssupplementen	quantum satis	
	Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg		
	Ontbijtgranen van het Granola-type	10 g/kg		
E 476	Polyglycerol-polyricinoleaat	Smeerbare vetstoffen zoals gedefinieerd in de bijlagen A, B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94 met een vetgehalte van maximaal 41 %	4 g/kg	98/72/EG
		Soortgelijke smeerbare producten met een vetgehalte van minder dan 10 %	4 g/kg	
		Dressings	4 g/kg	
		Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	5 g/kg	95/2/EG
E 477	Propyleenglycolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren	5 g/kg	
		Vetemulsies voor bakwerk	10 g/kg	
		Melk- en roomanalogen	5 g/kg	
		Koffiewitmakers	1 g/kg	
		Consumptieijs	3 g/kg	
		Suikerwerk	5 g/kg	
		Desserts	5 g/kg	
		Geslagen roomanalogen voor desserts	30 g/kg	
Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	1 g/kg			



E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 479b	Thermisch geoxideerde sojaolie verkregen door reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren	Vetemulsies voor braden	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylaats } Calciumstearoyl-2-lactylaats }	Banketbakkerswaren	5 g/kg
E 482		Snelkookrijst	4 g/kg
		Ontbijt-graanprodukten	5 g/kg
		Geëmulgeerde likeur	8 g/l
		Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumeprocent alcohol	8 g/l
		Snacks op basis van granen	2 g/kg
		Kauwgom	2 g/kg
		Vetemulsies	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Koffiewitmakers	3 g/kg
		Snacks op basis van granen of aardappelen	5 g/kg
		Conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees	4 g/kg
		Poeders voor de bereiding van warme dranken	2 g/l
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	2 g/kg
		Brood (behalve het in bijlage II genoemde)	3 g/kg
	Mostarda di frutta	2 g/kg alleen of in combinatie	
E 483	Stearyltartraat	Bakkerswaren (behalve het in bijlage II genoemde brood)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491	Sorbitaanmonostearaat } Sorbitaantristearaat } Sorbitaanmonolauraat } Sorbitaanmonooleaat } Sorbitaanmonopalmitaat }	Banketbakkerswaren	10 g/kg
E 492		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren	5 g/kg
E 493			Geleimarmelade
E 494		Vetemulsies	10 g/kg
E 495		Melk- en roomanalogen	5 g/kg
	Koffiewitmakers	5 g/kg	

(1) Uitsluitend E 493.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
		Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat	0,5 g/l
		Consumtie-ijs (SIC! Consumptie-ijs)	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Suikerwerk	5 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	10 g/kg <sup>(1)</sup>
		Geëmulgeerde sausen	5 g/kg
		Voedingssupplementen	quantum satis
		Gist voor bakdoeleinden	quantum satis
		Kauwgom	5 g/kg
		Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg
		(pro memorie) Uitsluitend voor E 491, wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr.1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
E 512	Tin(l)chloride	Conserven van witte asperges in blik of in glas	25 mg/kg als Sn
E 520	Aluminiumsulfaat	Eiwit  Gekonfijte, uitgekristalliseerde en geglaaceerde vruchten en groenten	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfaat		200 mg/kg alleen of in combinatie uitgedrukt als aluminium
E 522	Aluminiumkaliumsulfaat		
E 523	Aluminiumammoniumsulfaat		
E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur	Banketbakkerswaren (uitsluitend scones en kapselgebak)	1 g/kg uitgedrukt als aluminium
E 535	Natriumferrocyanide	Zout en zoutvervangers	alleen of in combinatie, 20 mg/kg als watervrij kaliumferrocyanide
E 536	Kaliumferrocyanide		
E 538	Calciumferrocyanide		

<sup>(1)</sup> Uitsluitend E 492.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 551	Siliciumdioxide	Gedroogde levensmiddelen in poedervorm (met inbegrip van suikers) Zout en zoutvervangers Voedingssupplementen Voedingsmiddelen in tablet- of drageevorm <u>Gesneden of geraspte harde, halfharde en smeltkaas</u> <u>Gesneden of geraspte analogen voor harde kaas en smeltkaas</u> Kauwgom Rijst Worst (alleen oppervlaktebehandeling) Kruidenrijen Snoepgoed, met uitzondering van chocolade (alleen oppervlaktebehandeling) Producten om blik in te vetten	10 g/kg	95/2/EG
E 552	i) Magnesiumsilicaat		10 g/kg	
E 553a	ii) Magnesiumtrisilicaat <sup>(1)</sup>		quantum satis	98/72/EG
E 553b	Talk <sup>(1)</sup>		quantum satis	
E 554	Natriumaluminiumsilicaat		10 g/kg	
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat		10 g/kg	
E 556	Calciumaluminiumsilicaat		quantum satis <sup>(2)</sup>	
E 559	Kaolin		30 g/kg	
E 559			quantum satis	
E 579	IJzer(II)gluconaat	Olijven, door oxidatie donker gemaakt	150 mg/kg als Fe	95/2/EG
E 585	IJzer(II)lactaat			
E 620	Glutaminezuur	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde)	10 g/kg alleen of in combinatie	
E 621	Mononatriumglutamaat			
E 622	Monokaliumglutamaat			
E 623	Calciumdiglutamaat	Pikante sausen en kruidenbereidingen	quantum satis	
E 624	Monoammoniumglutamaat			
E 625	Magnesiumdiglutamaat			
E 626	Guanylzuur	Levensmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 2, lid 3, genoemde)	500 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur	
E 627	Natriumguanylaat			
E 628	Kaliumguanylaat			
E 629	Calciumguanylaat			
E 630	Inosinzuur			

<sup>(1)</sup> Vrij van asbest.<sup>(2)</sup> Alleen voor E 553b.

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Dinatriuminosinaat Dikaliuminosinaat Calciuminosinaat Calcium-5'-ribonucleotiden Dinatrium-5'-ribonucleotiden	Pikante sausen en kruidenbereidingen	quantum satis	95/2/EG
E 900	Dimethylpolysiloxaan	Jam, gelei en marmelade als vermeld in Richtlijn 79/693/EEG en soortgelijke smeerbare vruchtenproducten, met inbegrip van producten met verminderde energie  Soep en bouillon Braadolie en braadvet Suikerwerk (behalve chocolade) Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Ananassap Vruchten- en groentenconserven in blik of in glas Kauwgom  (pro memorie) Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbidding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79  Sød ... Saft Beslag  Cider, met uitzondering van cidre bouché	10 mg/kg  10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg  10 mg/l 10 mg/kg  10 mg/kg	98/72/EG
E 901 E 902 E 903 E 904	Bijenwas, wit en geel Candelillawas Carnaubawas Schellak	Als glansmiddel uitsluitend voor: — suikerwerk (met inbegrip van chocolade) — kleine banketbakkerswaren met chocolade-coating — snacks — noten — koffiebonen	quantum satis	95/2/EG
		Voedingssupplementen	quantum satis	
		Verse citrusvruchten, meloenen, appels en peren (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	quantum satis	
		Perziken en ananassen (alleen oppervlaktebehandeling)	quantum satis	98/72/EG

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
				95/2/EG
E 905	Microkristallijne was	Oppervlaktebehandeling van: — snoepgoed met uitzondering van chocolade — kauwgom — meloen, papaya, mango en avocado	quantum satis	98/72/EG
E 912 E 914	Esters van montaanzuur Geoxideerde polyethyleenwas	Verse citrusvruchten, uitsluitend oppervlaktebehandeling	quantum satis	95/2/EG
		Verse meloen, mango, papaya en avocado, ananassen (alleen oppervlaktebehandeling)	quantum satis	98/72/EG
E 927b	Carbamide	Kauwgom zonder toegevoegde suikers	30 g/kg	95/2/EG
E 950 E 951 E 957	Acesulfaam-K Aspartaam Thaumatine	Kauwgom met toegevoegde suikers	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker) <sup>(1)</sup>	
		Gearomatiseerde niet-alcoholische dranken op basis van water Desserts (al dan niet op basis van zuivelproducten)	0,5 mg/l 5 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)	98/72/EG
E 959	Neohesperidine-DC	Kauwgom met toegevoegde suikers	150 mg/kg <sup>(1)</sup>	95/2/EG
		Smeerbare vetstoffen zoals gedefinieerd in de bijlagen B en C bij Verordening (EG) nr. 2991/94	5 mg/kg	98/72/EG
		Vleesproducten Vruchtengelei Plantaardige eiwitten	(uitsluitend als smaakversterker) <sup>(1)</sup>	95/2/EG
E 999	Quillaja-extract	Gearomatiseerde niet-alcoholhoudende dranken op basis van water	200 mg/l berekend als watervrij extract	
		Cider, met uitzondering van cidre bouché	200 mg/l berekend als watervrij extract	98/72/EG
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Voedingssupplementen voor diëetvoeding in tablet- of drageevorm	quantum satis	95/2/EG

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

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie	
E 1505	Triëthylcitraat	Gedroogd eiwit	quantum satis	95/2/EG
E 1518	Glyceroltriacetaat (Triacetin)	Kauwgom	quantum satis	98/72/EG
E 459	Beta-cyclodextrien	Levensmiddelen in tablet- of drageevorm	quantum satis	
E 425	Konjac <sup>(1)</sup> : i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	Levensmiddelen in het algemeen (met uitzondering van de in artikel 2, lid 3, genoemde levensmiddelen)	10 g/kg alleen of in combinatie	

<sup>(1)</sup> Deze stoffen mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

## BIJLAGE V

95/2/EG

## TOEGESTANE DRAAGSTOFFEN EN OPLOSMIDDELEN DIE ALS DRAAGSTOF FUNGEREN

## Opmerking

Niet inbegrepen in deze lijst zijn:

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

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

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



E-nummer	Naam	Beperkt gebruik	95/2/EG
E 509	Calciumchloride		
E 511	Magnesiumchloride		
E 514	Natriumsulfaat		
E 515	Kaliumsulfaat		
E 516	Calciumsulfaat		
E 517	Ammoniumsulfaat		
E 577	Kaliumgluconaat		
E 640	Glycine en zijn natriumzout		
E 1505	Triëthylcitraat		
E 1518	Glyceroltriacetaat (triacetin)		
E 551	Siliciumdioxide	} Emulgatoren en kleurstoffen, maximaal 5 %	
E 552	Calciumsilicaat		
E 553b	Talk	} Kleurstoffen, maximaal 5 %	
E 558	Bentoniet		
E 559	Aluminiumsilicaat (Kaolien)		
E 901	Bijenwas	} Kleurstoffen	
E 1200	Polydextrose		
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	} Zoetstoffen	
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 322	Lecithinen	Glansmiddelen voor fruit	98/72/EG
E 432-436	Polysorbaten		
E 470 a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren		
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren		
E 491-495	Sorbitanen		
E 570	Vetzuren		
E 900	Dimethylpolysiloxaan		
	Polyethyleenglycol 6000	Zoetstoffen	
E 425	Konjac: i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan		
E 459	Beta-cyclodextrien	1 g/kg	
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel		
E 468	Vernet natriumcarboxymethylcellulose	Zoetstoffen	
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose		

## BIJLAGE VI

**LEVENSMIDDELENADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN VOEDING VOOR ZUIGELINGEN EN PEUTERS**

95/2/EG

*Opmerkingen*

Zuigelingenvoeding en bijvoedingsmiddelen bij de overgang op voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 414 (acaciagom, Arabische gom) en E 551 (siliciumdioxide) bevatten afkomstig van de toevoeging van preparaten van voedingsstoffen die meer dan 150 g/kg E 414 en 10 g/kg E 551 bevatten, evenals E 421 (mannitol) als dit gebruikt wordt als draagstof voor vitamine B12 (ten minste 1 deel vitamine B12 op 1 000 delen mannitol). De hoeveelheid E 414 in het gebruiksklare product mag niet meer dan 10 mg/kg bedragen.

98/72/EG

Zuigelingenvoeding en bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 301 (natrium-L-ascorbaat) bevatten, gebruikt in een quantum-satisdosis in oppervlaktelagen van preparaten van voedingsstoffen die meervoudig onverzadigde vetzuren bevatten. De hoeveelheid E 301 in het gebruiksklare product mag niet meer dan 75 mg/l bedragen.

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

95/2/EG

## DEEL 1

**LEVENSMIDDELENADDITIEVEN TOEGESTAAN IN VOLLEDIGE ZUIGELINGENVOEDING VOOR GEZONDE ZUIGELINGEN***Opmerkingen*

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.
2. Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472 c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.

98/72/EG

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 270	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm)	quantum satis
E 330	Citroenzuur	quantum satis
E 338	Fosforzuur	Overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	10 mg/l alleen of in combinatie
E 322	Lecithinen	1 g/l
E 471	Mono- en diglyceriden	4 g/l
E 304	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur	10 mg/l
E 331 E 332	Natriumcitraten Kaliumcitraten	2 g/l alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima

95/2/EG

98/72/EG

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie	95/2/EG
E 339	Natriumfosfaten	1 g/l uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	98/72/EG
E 340	Kaliumfosfaten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima	
E 412	Guargom	1 g/l, indien het vloeibaar product gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten bevat en in overeenstemming is met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG	
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	7,5 g/l voor producten in poedervorm 9 g/l voor vloeibare producten, indien de producten gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten en in overeenstemming zijn met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG	
E 473	Sucrose-esters (met vetzuren)	120 mg/l in producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten	

## DEEL 2

**LEVENS MIDDELEN ADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN OPVOLGVOEDING VOOR  
GEZONDE ZUIGELINGEN**

95/2/EG

*Opmerkingen*

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.
2. Als meer dan één van de stoffen E 322, E 471, E 472 c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.
3. Als meer dan een van de stoffen E 407, E 410 en E 412 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het levensmiddel aanwezig zijn.

98/72/EG

95/2/EG

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 270	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm)	quantum satis
E 330	Citroenzuur	quantum satis
E 306	Tocoferolrijke extracten	10 mg/l alleen of in combinatie  Overeenkomstig de in bijlage II bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gamma-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 338	Fosforzuur	
E 440	Pectinen	5 g/l uitsluitend in aangezuurde opvolgvoeding
E 322	Lecithinen	1 g/l
E 471	Mono- en diglyceriden	4 g/l
E 407	Carrageen	0,3 g/l
E 410	Johannesbroodpitmeel	1 g/l
E 412	Guargom	1 g/l
E 304	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur	10 mg/l
E 331	Natriumcitraten	2 g/l
E 332	Kaliumcitraten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 339	Natriumfosfaten	1 g/l uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Kaliumfosfaten	alleen of in combinatie en overeenkomstig de in bijlage I bij Richtlijn 91/321/EEG vastgestelde maxima
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, verestert met citroenzuur	7,5 g/l voor producten in poedervorm 9 g/l voor vloeibare producten, indien de producten gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten en in overeenstemming zijn met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG

98/72/EG

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie	95/2/EG
E 473	Sucrose-esters (met vetzuren)	120 mg/l in producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten	98/72/EG

## DEEL 3

95/2/EG

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

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

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

E-nummer	Naam	Levensmiddelen	Maximumconcentratie	95/2/EG
E 322	Lecithinen	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	10 g/kg	
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	5 g/kg alleen of in combinatie	
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur			
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur			
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur			
E 400	Alginezuur	Desserts Pudding	0,5 g/kg alleen of in combinatie	
E 401	Natriumalginaat			
E 402	Kaliumalginaat			
E 404	Calciumalginaat			
E 410	Johannesbroodpitmeel	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	10 g/kg alleen of in combinatie	
E 412	Guargom	Glutenvrije voeding op basis van granen	20 g/kg alleen of in combinatie	
E 414	Acaciagom (Arabische gom)			
E 415	Xantaangom			
E 440	Pectinen			
E 551	Siliciumdioxide	Droge graanpreparaten	2 g/kg	
E 334	Wijnsteenzuur (*)	Koekjes en beschuit	5g/kg als residu	
E 335	Natriumtartraat (*)			
E 336	Kaliumtartraat (*)			
E 354	Calciumtartraat (*)			
E 450a	Dinatriumdifosfaat			
E 575	Glucono-delta-lacton			
E 1404	Geoxideerd zetmeel	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	50 g/kg	
E 1410	Monozetmeelfosfaat			
E 1412	Dizetmeelfosfaat			
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat			
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat			
E 1420	Geacetyleerd zetmeel			
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat			
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat			
E 333	Calciumcitraten <sup>(1)</sup>	Fruitproducten met laag suikergehalte	quantum satis	98/72/EG
E 341	Tricalciumfosfaten <sup>(1)</sup>	Vruchtendesserts	1 g/kg als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	50 g/kg	

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

<sup>(1)</sup> De opmerking in deel 4 is hierop niet van toepassing.

## DEEL 4

**LEVENS MIDDELEN ADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN VOEDING VOOR  
ZUIGELINGEN EN PEUTERS VOOR SPECIALE MEDISCHE DOELEINDEN**

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

95/2/EG

E-nummer	Naam	Maximum concentratie	Bijzondere voorwaarden
E 401	Natriumalgiinaat	1 g/l	Vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoornissen en voor algemene voeding via de buis
E 405	1,2-Propyleenglycolalgiinaat	200 mg/l	Vanaf twaalf maanden in gespecialiseerde diëten voor peuters die geen koemelk verdragen of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben
E 410	Johannesbroodpitmeel	10 g/l	Vanaf de geboorte in producten ter vermindering van gastro-oesofageale reflux
E 412	Guargom	10 g/l	Vanaf de geboorte voor gebruik in vloeibare zuigelingenvoeding die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevat en in overeenstemming is met de voorwaarden van bijlage IV bij Richtlijn 91/321/EEG, als gewijzigd bij Richtlijn 96/4/EG
E 415	Xanthaangom	1,2 g/l	Vanaf de geboorte voor gebruik in producten op basis van aminozuren of peptiden voor patiënten die problemen met de absorptie van eiwitten, een beschadigd spijsverteringskanaal of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben
E 440	Pectinen	10 g/l	Vanaf de geboorte in producten die worden gebruikt bij stoornissen van de maag- of darmwerking
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l of kg	Vanaf de geboorte in dieetproducten voor de behandeling van stofwisselingsstoornissen
E 471	Mono- en diclyceriden van vetzuren	5 g/l	Vanaf de geboorte in speciale, met name eiwitvrije, dieetproducten
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	20 g/l	Bereidingen voor zuigelingen en opvolgberedingen voor zuigelingen

98/72/EG