

**RICHTLIJN 94/36/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN VAN DE RAAD**

van 30 juni 1994

**inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt**

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,

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>(1)</sup>, inzonderheid op artikel 3, lid 2,

Gezien het voorstel van de Commissie <sup>(2)</sup>,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité <sup>(3)</sup>,

Volgens de procedure van artikel 189 B van het Verdrag <sup>(4)</sup>,

Overwegende dat de verschillen tussen de nationale wettelijke voorschriften betreffende de voorwaarden van het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen het vrije verkeer van levensmiddelen belemmeren; dat deze verschillen voorwaarden voor oneerlijke mededinging kunnen scheppen;

Overwegende dat regelgeving op het gebied van levensmiddelenadditieven en de gebruiksvoorwaarden er in de eerste plaats op moet zijn gericht de consument te beschermen en voor te lichten;

Overwegende dat een levensmiddelenadditief slechts dan mag worden gebruikt, indien is bewezen dat het technisch gezien nodig is en dat het gebruik ervan de gezondheid niet schaadt;

Overwegende dat kleurstoffen worden gebruikt om een levensmiddel, waarvan de kleur door verwerking, opslag, verpakking en distributie is aangetast, en waarvan de visuele aanvaardbaarheid daardoor kan zijn verminderd, de oorspronkelijke verschijningsvorm terug te geven;

Overwegende dat kleurstoffen worden gebruikt om levensmiddelen voor het oog aantrekkelijker te maken en om smaken die normaal met een bepaald levensmiddel worden geassocieerd, te helpen herkennen, alsmede om

aan levensmiddelen die anders kleurloos zouden zijn, kleur te geven;

Overwegende dat binnen het toepassingsgebied ook bepaalde kleurstoffen moeten vallen die bestemd zijn voor het aanbrengen van het keurmerk op vlees onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts op grond van de eisen van Richtlijn 91/497/EEG van de Raad <sup>(5)</sup>, met name hoofdstuk XI van bijlage I daarvan;

Overwegende dat alleen de bij deze richtlijn toegestane kleurstoffen mogen worden gebruikt voor de versiering van eieren of voor het stempelen van eieren overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 1274/91 van de Commissie <sup>(6)</sup>;

Overwegende dat kleurstoffen worden gebruikt om reeds in het levensmiddel aanwezige kleuren te versterken;

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

Overwegende dat, gezien de meest recente wetenschappelijke en toxicologische gegevens over deze additieven, een aantal daarvan slechts voor bepaalde levensmiddelen en onder bepaalde gebruiksvoorwaarden dient te worden toegestaan;

Overwegende dat het noodzakelijk is voor het gebruik van additieven in levensmiddelen voor zuigelingen en kleuters strenge regels vast te stellen;

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

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

Overwegende dat deze richtlijn de richtlijn van de Raad van 23 oktober 1962 betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren <sup>(7)</sup> gedeeltelijk vervangt;

<sup>(1)</sup> PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 27. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 94/34/EG (zie bladzijde 1 van dit Publikatieblad).

<sup>(2)</sup> PB nr. C 12 van 18. 1. 1992, blz. 7.

<sup>(3)</sup> PB nr. C 313 van 30. 11. 1992, blz. 1.

<sup>(4)</sup> Advies van het Europees Parlement van 10 maart 1993 (PB nr. C 115 van 26. 4. 1993, blz. 105), bevestigd op 2 december 1993 (PB nr. C 342 van 20. 12. 1993), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 9 maart 1994 (nog niet verschenen in het PB) en besluit van het Europees Parlement van 9 maart 1994 (PB nr. C 91 van 28. 3. 1994, blz. 79).

<sup>(5)</sup> PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 69. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 92/5/EEG (PB nr. L 57 van 2. 3. 1992, blz. 1).

<sup>(6)</sup> Verordening (EEG) nr. 1274/91 van de Commissie van 15 mei 1991 houdende bepalingen ter toepassing van Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren (PB nr. L 121 van 16. 5. 1991, blz. 11). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1259/94 (PB nr. L 137 van 1. 6. 1994, blz. 54).

<sup>(7)</sup> PB nr. 115 van 11. 11. 1962, blz. 2645/62. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 85/7/EEG (PB nr. L 2 van 3. 1. 1985, blz. 22).

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

Overwegende dat, om de consumenten te beschermen, de Gemeenschap het onderzoek moet bevorderen naar de mogelijke (onder andere cumulatieve en synergetische) gevolgen voor de menselijke gezondheid van het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen, met speciale aandacht voor die stoffen waarvan de onschadelijkheid omstreden is,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

#### Artikel 1

1. Deze richtlijn is een bijzondere richtlijn die deel uitmaakt van de algemene richtlijn in de zin van artikel 3 van Richtlijn 89/107/EEG.

2. In deze richtlijn wordt verstaan onder kleurstoffen: stoffen die aan een levensmiddel kleur geven of daaraan kleur teruggeven en die natuurlijke bestanddelen van levensmiddelen en andere natuurlijke bronnen die normaal niet als voedsel worden genuttigd, noch als kenmerkende voedsel ingrediënten worden gebruikt, bevatten.

Preparaten die uit levensmiddelen en ander natuurlijk uitgangsmateriaal verkregen zijn via een fysische en/of chemische behandeling die resulteert in een selectieve extractie van de kleurstof met betrekking tot de aromatische of voedingsbestanddelen, zijn kleurstoffen in de zin van deze richtlijn.

3. De volgende stoffen worden echter niet als „kleurstof” in de zin van deze richtlijn beschouwd:

- levensmiddelen, gedroogd of in geconcentreerde vorm, en smaakstoffen die wegens de aromatische, smaakgevendende of voedingseigenschappen en, in bijkomende orde, wegens de kleurende eigenschappen ervan, zoals bij paprika, kurkuma en saffraan, voor de vervaardiging van samengestelde levensmiddelen worden gebruikt;
- kleurstoffen die voor het kleuren van de niet voor consumptie bestemde oppervlaktelaag van levensmiddelen, zoals niet-eetbare kaaskorsten en niet-eetbare worstvellen, worden gebruikt.

#### Artikel 2

1. Slechts de in bijlage I genoemde stoffen mogen als kleurstoffen in levensmiddelen worden gebruikt.

2. Kleurstoffen mogen slechts in de in de bijlagen III, IV en V vermelde levensmiddelen worden gebruikt onder de in die bijlagen genoemde voorwaarden; kleurstoffen

mogen ook in die levensmiddelen worden gebruikt wanneer zij overeenkomstig Richtlijn 89/398/EEG<sup>(1)</sup> bestemd zijn voor bijzondere voeding.

3. Kleurstoffen mogen slechts in de in bijlage II vermelde levensmiddelen worden gebruikt wanneer daarin uitdrukkelijk in bijlage III, IV of V is voorzien.

4. Kleurstoffen die slechts voor een bepaald gebruik mogen dienen, zijn in bijlage IV vermeld.

5. Kleurstoffen die algemeen in levensmiddelen mogen worden gebruikt, en de gebruiksvoorwaarden daarvan zijn in bijlage V vermeld.

6. De in de bijlagen vermelde maximumconcentraties

— gelden voor gebruiksklare, volgens de gebruiksaanwijzing bereide levensmiddelen;

— betreffen de hoeveelheden werkzame bestanddelen in het kleurpreparaat.

7. De uitdrukking „quantum satis” in de bijlagen bij deze richtlijn betekent dat geen maximumconcentratie is vastgesteld. Kleurstoffen moeten echter overeenkomstig de goede praktijken bij het vervaardigen worden gebruikt in een concentratie die niet hoger is dan noodzakelijk is om het beoogde doel te bereiken, en mits de consument niet wordt misleid.

8. Voor het aanbrengen van het keurmerk overeenkomstig Richtlijn 91/497/EEG of van een ander op vleesproducten vereist merkteken mogen alleen E 155 bruin HT, E 133 briljantblauw FCF of E 129 allurarood AC of een geschikt mengsel van E 133 briljantblauw FCF en E 129 allurarood AC worden gebruikt.

9. Alleen de in bijlage I genoemde kleurstoffen mogen worden gebruikt voor het ter versiering kleuren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 1274/91.

10. Alleen de in bijlage I genoemde kleurstoffen, met uitzondering van E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 en E 180, mogen rechtstreeks aan consumenten worden verkocht.

11. In deze richtlijn wordt onder „onverwerkt” 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, geschild, gewassen, gemalen, schoongemaakt, diepgevroren, ingevroren, gekoeld ontkorst of gedopt, verpakt of niet verpakt zijn.

<sup>(1)</sup> PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 27.

*Artikel 3*

Onverminderd andere communautaire bepalingen is de aanwezigheid van een kleurstof in een levensmiddel toegestaan:

- in een niet in bijlage II vermeld samengesteld levensmiddel, voor zover de kleurstof in een van de ingrediënten waaruit het samengestelde levensmiddel bestaat, is toegestaan; of
- indien het levensmiddel uitsluitend voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel is bestemd, met dien verstande dat het samengestelde levensmiddel aan de bepalingen van deze richtlijn moet beantwoorden.

*Artikel 4*

Overeenkomstig de in artikel 5 omschreven procedure kan worden vastgesteld of een bepaald levensmiddel tot een in de bijlagen genoemde levensmiddelen categorie behoort en of een stof een kleurstof is in de zin van artikel 1.

*Artikel 5*

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> ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „Comité” genoemd.
2. De voorzitter leidt de procedure in bij het Comité, 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 zaak. 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 de 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 Com-

missie 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 bij de Raad geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld.

*Artikel 6*

De Lid-Staten voeren binnen drie jaar na de vaststelling van deze richtlijn regelingen in om het innemen en het gebruik van kleurstoffen te volgen; zij brengen van hun bevindingen verslag uit aan de Commissie.

De Commissie brengt binnen vijf jaar na de vaststelling van deze richtlijn bij het Europees Parlement verslag uit over de veranderingen op de markt voor kleurstoffen en over het innemen en het gebruik.

In overeenstemming met de algemene criteria van bijlage II, punt 4, van Richtlijn 89/107/EEG herziert de Commissie binnen een termijn van vijf jaar vanaf de vaststelling van onderhavige richtlijn de in onderhavige richtlijn vermelde gebruiksvoorwaarden en stelt zij in voorkomend geval wijzigingen voor.

*Artikel 7*

De artikelen 1 tot en met 7, artikel 8, lid 1, tweede streepje, en lid 2, en de artikelen 9 tot en met 15 van de richtlijn van de Raad van 23 oktober 1962 inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, vervallen.

Verwijzingen naar de vervallen bepalingen gelden als verwijzingen naar de overeenkomstige bepalingen van de onderhavige richtlijn.

*Artikel 8*

De Commissie start op het moment van inwerkingtreding van deze richtlijn en in samenwerking met het Europees Parlement, de nationale ministeries, de levensmiddelenindustrie, de detailhandel en de consumentenorganisaties een voorlichtingscampagne om de consument in kennis te stellen van de procedures op het gebied van beoordeling en autorisatie van toegestane kleurstoffen en van de betekenis van het stelsel van de E-nummers.

*Artikel 9*

1. De Lid-Staten doen uiterlijk op 31 december 1995 de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om aan deze richtlijn te voldoen, teneinde:

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

- uiterlijk op 31 december 1995 het in de handel brengen en het gebruik van de aan deze richtlijn beantwoordende produkten toe te staan;
- uiterlijk op 30 juni 1996 het in de handel brengen en het gebruik van de niet aan deze richtlijn beantwoordende produkten te verbieden; produkten die op de markt zijn gebracht of zijn geëtiketteerd vóór die datum en die niet voldoen aan deze richtlijn, mogen echter op de markt worden gebracht totdat de voorraden zijn uitgeput.

Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

2. Wanneer de Lid-Staten de in lid 1 bedoelde bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige 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 dag van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

#### *Artikel 11*

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 30 juni 1994.

*Voor het  
Europees Parlement  
De Voorzitter  
E. KLEPSCH*

*Voor de Raad  
De Voorzitter  
A. BALTAS*

## BIJLAGE I

## LIJST VAN TOEGESTANE LEVENSMIDDELENKLEURSTOFFEN

NB: Aluminiumlakken, bereid uit in deze bijlage genoemde kleurstoffen, zijn eveneens toegestaan.

EG-nr.	Gebruikelijke benaming	Kleurstofindexnummer (1) of omschrijving
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Chinoline geel	47005
E 110	Zonnegeel FCF, oranjegeel S	15985
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	75470
E 122	Azorubine, karmozijn	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, cochenille rood A	16255
E 127	Erytrosine	45430
E 128	Rood 2G	18050
E 129	Allurarood AC	16035
E 131	Patentblauw V	42051
E 132	Indigotine, indigokarmijn	73015
E 133	Briljantblauw FCF	42090
E 140	Chlorofylen en chlorofylinen: i) chlorofylen ii) chlorofylinen	75810 75815
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen: i) kopercomplexen van chlorofylen ii) kopercomplexen van chlorofylinen	75815
E 142	Groen S	44090
E 150a	Karamel (2)	
E 150b	Alkali-sulfietkaramel	
E 150c	Ammoniakkaramel	
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel	
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN	28440
E 153	Carbo medicinalis vegetabilis	
E 154	Bruin FK	
E 155	Bruin HT	20285

EG-nr.	Gebruikelijke benaming	Kleurstofindexnummer <sup>(1)</sup> of omschrijving
E 160a	Caroteen: i) Gemengd caroteen ii) Beta-caroteen	75130 40800
E 160b	Annatto, bixine, norbixine	75120
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Ethylester of beta-apo-8'-caroteenzuur (C 30)	40825
E 161b	Luteïne	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Bieterood, betanine	
E 163	Anthocyaninen	fysisch bereid uit groente en fruit
E 170	Calciumcarbonaat	77220
E 171	Titaandioxide	77891
E 172	Ijzeroxiden en -hydroxiden	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Zilver	
E 175	Goud	
E 180	Litholrubine BK	

<sup>(1)</sup> De kleurstofindexnummers zijn overgenomen uit de derde editie, 1982, van de Colour Index, delen 1—7, 1315, evenals uit de amendementen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50) en 53-56 (135).

<sup>(2)</sup> De term „karamel” heeft betrekking op produkten van een meer of minder diepbruine kleur, die voor gebruik als kleurstof zijn bestemd. De term heeft geen betrekking op het suikerachtige aromatische produkt dat wordt verkregen door verwarming van suikers en als smaakstof in levensmiddelen (suikergoed, banket, alcoholische dranken) wordt gebruikt.

## BIJLAGE II

LEVENSMIDDELEN DIE GEEN KLEURSTOFFEN MOGEN BEVATTEN, BEHALVE WANNEER  
DAARIN UITDRUKKELIJK IN BIJLAGE III, IV OF V WORDT VOORZIEN

*(De in bijlage II gebruikte aanduidingen laten het „carry over“-beginsel onverlet in gevallen waarin aan producten ingrediënten zijn toegevoegd die op zichzelf wettelijk toegestane kleurstoffen bevatten.)*

1. Onverwerkte levensmiddelen
2. Al het water in flessen of pakken
3. Melk, halfvolle en magere melk, gepasteuriseerd of gesteriliseerd (met inbegrip van UHT-sterilisatie) (niet-gearomatiseerd)
4. Chocolademelk
5. Gefermenteerde melk (niet-gearomatiseerd)
6. Geconserveerde melk als omschreven in Richtlijn 76/118/EEG
7. Karnemelk (niet-gearomatiseerd)
8. Room en roompoeder (niet-gearomatiseerd)
9. Oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong
10. Eieren en eiprodukten als omschreven in Richtlijn 89/437/EEG, artikel 2, punt 1
11. Meel, andere gemalen produkten en zetmeel
12. Brood en soortgelijke produkten
13. Deegwaren en gnocchi
14. Suiker, met inbegrip van alle mono- en disacchariden
15. Tomatenpuree en tomaten in blik en in glas
16. Sauzen op basis van tomaten
17. Vruchtesap en vruchtennectar als omschreven in Richtlijn 75/726/EEG, en groentesap
18. Vruchten en groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddestoelen — in blik, in glas of gedroogd; verwerkt fruit, verwerkte groenten (met inbegrip van aardappelen) en verwerkte paddestoelen
19. Extra jam, extra gelei en kastanjepuree, als omschreven in Richtlijn 79/693/EEG; crème de pruneaux
20. Vis, schaal-, schelp- en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede bereidingen daarvan, bereide maaltijden die deze ingrediënten bevatten niet begrepen
21. Cacaoprodukten en chocoladebestanddelen in chocoladeprodukten als vermeld in Richtlijn 73/241/EEG
22. Gebrande koffie, thee en chicorei; extract van thee en chicorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, evenals mengsels en instantmengsels van deze produkten
23. Zout, zoutsurrogaat, kruiden en kruidenmengsels
24. Wijn en andere produkten als omschreven in Verordening (EEG) nr. 822/87
25. Korn, Kornbrand, gedistilleerde drank en vruchten, vruchten-eau-de-vie, ouzo, grappa, tsikoudia uit Kreta, tsipouro uit Macedonië, tsipouro uit Thessalië, tsipouro uit Tyrnavos, eau de vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau de vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1576/89
26. Sambuca, maraschino en mistra als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1180/91

- 
27. Sangría, clarea en zurra als genoemd in Verordening (EEG) nr. 1601/91
  28. Wijnazijn
  29. 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
  30. Honing
  31. Mout en moutprodukten
  32. Gerijpte en ongerijpte kaas (niet-gearomatiseerd)
  33. Boter van schape- en geitemelk
-



## BIJLAGE III

## LEVENSMIDDELEN WAARAAN SLECHTS BEPAALDE TOEGESTANE KLEURSTOFFEN MOGEN WORDEN TOEGEVOEGD

Levensmiddel	Toegestane kleurstof	Maximum-concentratie
Malt bread	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis
Bier Cidre bouché	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis
Boter (waaronder boter met verminderd vetgehalte en boterconcentraat)	E 160a Caroteen	quantum satis
Margarine, halvarine, vetemulsies en veten vrij van water	E 160a Caroteen E 100 Curcumine E 160b Annatto, bixine, norbixine	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
Sage-Derby-kaas	E 140 Chlorofylen, en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	quantum satis
Gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas; niet-gearomatiseerde verwerkte kaas	E 160a Caroteen E 160c Paprika-extract	quantum satis
	E 160b Annatto, bixine, norbixine	15 mg/kg
Red-Leicester-kaas	E 160b Annatto, bixine, norbixine	50 mg/kg
Mimolette-kaas	E 160b Annatto, bixine, norbixine	35 mg/kg
Morbier-kaas	E 153 Carbo medicinalis vegetalis	quantum satis
Rode gemarmerde kaas	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 163 Anthocyaninen	125 mg/kg quantum satis
Azijn	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfiet-karamel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis

Levensmiddel	Toegestane kleurstof	Maximum-concentratie
Whisky, whiskey, gedistilleerde drank van granen (andere dan Korn of Kornbrand of eau de vie de seigle marque nationale luxembourgeoise), wijn-eau-de-vie, rum, brandy, Weinbrand, druivendraf, druiven-eau-de-vie (andere dan tsikoudia en tsipouro en eau de vie de marc marque nationale luxembourgeoise), grappa, invecchiata, bagaceira velha, als genoemd in Verordening (EEG) nr. 1576/89	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis
Gearomatiseerde dranken op basis van wijn (met uitzondering van bitter soda) en gearomatiseerde wijnen als genoemd in Verordening (EEG) nr. 1601/91	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis
Americano	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 163 Anthocyaninen	quantum satis
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 102 Tartrazine E 104 Chinoline geel E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 122 Azorubine, karmozijn E 123 Amaranth E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (afzonderlijk of in combinatie)
Bitter soda, bitter vino als genoemd in Verordening (EEG) nr. 1601/91	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 102 Tartrazine E 104 Chinoline geel E 110 Zonnegeel FCF, oranjegeel S E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 122 Azorubine, karmozijn E 123 Amaranth E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A E 129 Allurarood AC	100 mg/l (afzonderlijk of in combinatie)

Levensmiddel	Toegestane kleurstof	Maximum-concentratie
In bepaalde gebieden voortgebrachte likeurwijnen en kwaliteitslikeurwijnen	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	quantum satis
Groenten op azijn, pekelen of olie (met uitzondering van olijven)	E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 140 Chlorofylen en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 160a Caroteen: i) gemengd caroteen ii) beta-caroteen E 162 Bieterood, betanine E 163 Anthocyaninen	quantum satis
Uitgeperste, gepofte ontbijtgranen en/of ontbijtgranen met fruitsmaak	E 150c Ammoniakkaramel E 160a Caroteen E 160b Annatto, bixine, norbixine E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	quantum satis quantum satis 25 mg/kg quantum satis
Ontbijtgranen met fruitsmaak	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 162 Bieterood, betanine E 163 Anthocyaninen	200 mg/kg (afzonderlijk of in combinatie)
Jam, gelei en marmelade als genoemd in Richtlijn 79/693/EEG en andere soortgelijke fruitbereidingen, inclusief producten met een laag caloriegehalte	E 100 Curcumine E 140 Chlorofylen en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 160a Caroteen: i) gemengd caroteen ii) beta-caroteen E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine E 162 Bieterood, betanine E 163 Anthocyaninen	quantum satis

Levensmiddel	Toegestane kleurstof	Maximum-concentratie
	E 104 Chinoline geel E 110 Zonnegeel E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A E 142 Groen S E 160d Lycopen E 161b Luteïne	100 mg/kg (afzonderlijk of in combinatie)
Worst, patés en terrines	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 160a Caroteen E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine E 162 Bieterood, betanine	20 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis
„Luncheon”-vlees	E 129 Allurarood	25 mg/kg
Breakfast sausages met een minimumgraangehalte van 6 % Hamburgervlees met een minimumgroenten- en/of -graangehalte van 4 %	E 129 Allurarood AC E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	25 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Chorizo-worst Salchichon	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Zonnegeel FCF E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (eetbare oppervlaktelaag)	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn	quantum satis
Gedroogde aardappelkorrels en -vlokken	E 100 Curcumine	quantum satis
Processed, mushy and garden peas (in blik)	E 102 Tartrazine E 133 Brilliant blauw E 142 Groen S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

## BIJLAGE IV

## SLECHTS VOOR BEPAALD GEBRUIK TOEGESTANE KLEURSTOFFEN

Kleur	Levensmiddel	Maximum-concentratie
E 123 Amaranth	Aperitiefwijn, gedistilleerde dranken waaronder producten met een alcohol-volumegehalte van minder dan 15 %	30 mg/l
	Kuit	30 mg/kg
E 127 Erytrosine	Cocktailkersen, gekonfijte kersen	200 mg/kg
	Bigarreaux op siroop en in vruchtencocktails	150 mg/kg
E 128 Rood 2G	Breakfast sausages met een minimumgraangehalte van 6 %	20 mg/kg
	Hamburgervlees met een minimumgroenten- en/of -graangehalte van 4 %	
E 154 Bruin FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Canthaxantine	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart	quantum satis
E 174 Zilver	Oppervlaktelaag van zoetwaren	quantum satis
	Versiering van chocolade	
	Likeur	
E 175 Goud	Oppervlaktelaag van zoetwaren	quantum satis
	Versiering van chocolade	
	Likeur	
E 180 Litholrubine BK	Eetbare kaaskorst	quantum satis
E 160b Annatto, bixine, norbixine	Margarine, halvarine, vetemulsies en vetten vrij van water	10 mg/kg
	Versieringen en oppervlaktelagen	20 mg/kg
	Bakkerswaren	10 mg/kg
	Consumptie-ijs	20 mg/kg
	Likeur, met inbegrip van gealcoholiseerde dranken met een alcohol-volumegehalte van minder dan 15 %	10 mg/l
	Gearomatiseerde verwerkte kaas	15 mg/kg
	Gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas; niet-gearomatiseerde verwerkte kaas	15 mg/kg

Kleur	Levensmiddel	Maximum-concentratie
	Desserts	10 mg/kg
	„Snacks”: gedroogde, gearomatiseerde hapjes op basis van aardappelen, granen of zetmeel:	
	— geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde hapjes	20 mg/kg
	— andere gearomatiseerde hapjes of gearomatiseerde (hazel)noten	10 mg/kg
	Gerookte vis	10 mg/kg
	Eetbare kaaskorst en eetbare worstdarmen	20 mg/kg
	Red Leicester-kaas	50 mg/kg
	Mimolette-kaas	35 mg/kg
	Uitgeperste, gepofte ontbijtgranen en/of ontbijtgranen met fruitsmaak	25 mg/kg

## BIJLAGE V

KLEURSTOFFEN DIE ZIJN TOEGELATEN IN NIET IN DE BIJLAGEN II EN III VERMELDE  
LEVENS MIDDELEN

## Deel 1

De volgende kleurstoffen mogen in de in deel 2 genoemde levensmiddelen en in alle andere niet in de bijlagen II en III genoemde levensmiddelen ad quantum satis worden gebruikt.

- E 101 i) Riboflavine  
ii) Riboflavine-5'-fosfaat
- E 140 Chlorofylen en chlorofylinen
- E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
- E 150a Karamel
- E 150b Alkali-sulfietkaramel
- E 150c Ammoniakkaramel
- E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel
- E 153 Carbo medicinalis vegetabilis
- E 160a Caroteen
- E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
- E 162 Bieterood, betanine
- E 163 Anthocyaninen
- E 170 Calciumcarbonaat
- E 171 Titaandioxide
- E 172 IJzeroxiden en -hydroxiden

## Deel 2

De volgende kleurstoffen mogen tot de in de tabel aangegeven maximumconcentratie afzonderlijk of in combinatie in de volgende levensmiddelen worden gebruikt. In alcoholvrije gearomatiseerde dranken, consumptie-ijs, desserts, bakkerswaren en zoetwaren mogen echter kleurstoffen worden gebruikt tot de in de passende tabel aangegeven maximum-concentratie, maar met voor elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 een maximum van 50 mg/kg of 50 mg/l.

- E 100 Curcumine
- E 102 Tartrazine
- E 104 Chinoline geel
- E 110 Zonnegeel FCF, oranjegeel S
- E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn
- E 122 Azorubine, karmozijn
- E 124 Ponceau 4R, cochenille rood 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 PN
- E 155 Bruin HT
- E 160d Lycopreen
- E 160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
- E 160f Ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur (C 30)
- E 161b Luteïne

Levensmiddel	Maximum-concentratie
Alcoholvrije gearomatiseerde dranken	100 mg/l
Gekonfijte vruchten en groenten, mostarda di frutta	200 mg/kg
Conserven van rode vruchten	200 mg/kg
Zoetwaren	300 mg/kg
Versieringen en oppervlaktelagen	500 mg/kg
Bakkerswaren, anders dan brood (bij voorbeeld Viennoiserie, biscuits, cake en wafels)	200 mg/kg
Consumptie-ijs	150 mg/kg
Gearomatiseerde verwerkte kaas	100 mg/kg
Desserts met inbegrip van gearomatiseerde melkproducten	150 mg/kg
Sauzen, kruidenrijen (bij voorbeeld kerriepoeder, tandoori), pickles, pikante sauzen, chutney en piccalilli	500 mg/kg



Levensmiddel	Maximum-concentratie
Mosterd	300 mg/kg
Vis- en schaaldierpasta	100 mg/kg
Vorgekookte schaaldieren	250 mg/kg
Zalmimitatie	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Viskuit	300 mg/kg
Gerookte vis	100 mg/kg
„Snacks”: gedroogde, gearomatiseerde hapjes op basis van aardappelen, granen of zetmeel:	
— geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde hapjes	200 mg/kg
— andere gearomatiseerde hapjes of gearomatiseerde (hazel)noten	100 mg/kg
Eetbare kaaskorst en eetbare worstdarmen	quantum satis
Volledige vermageringspreparaten die bedoeld zijn om een maaltijd of dagrantsoen te vervangen	50 mg/kg
Volledige voedselbereidingen en aanvullende voeding die onder medisch toezicht worden gebruikt	50 mg/kg
Vloeibare voedingssupplementen/integratiesubstanties voor diëtproducten	100 mg/l
Vaste voedingssupplementen/integratiesubstanties voor diëtproducten	300 mg/kg
Soepen	50 mg/kg
Vlees- en vissurrogaten op basis van plantaardig proteïne-meel	100 mg/kg
Gedistilleerde dranken (waaronder producten met een alcohol-volumegehalte van minder dan 15%), met uitzondering van die welke worden genoemd in bijlage II of bijlage III	200 mg/l
Gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten, als genoemd in Verordening (EEG) nr. 1601/91, met uitzondering van die welke worden genoemd in bijlage II of bijlage III	200 mg/l
Vruchtenwijn (stil of mousserend) Cider (met uitzondering van cidre bouché) en perenwijn Gearomatiseerde vruchtenwijn, cider en perenwijn	200 mg/l