



# Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven

 Tekst gepubliceerd op 31 december 2008 |  Tekst laatst bijgewerkt op 11 oktober 2022  
Verordening (EU)

## VERORDENING (EG) nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 16 DECEMBER 2008 inzake levensmiddelenadditieven (\*)

(PB L 354 van 31.XII.2008 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:NL:PDF>), rectific. PB L 105 van 27.IV.2010 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:105:0114:0115:NL:PDF>))

### Wijzigingen:

Voor de lijst van wijzigingen van 2008 tot 2019, klik [hier](#) ([/nl/extranet/document/5079/n#art](http://nl.extranet/document/5079/n#art)).

- [V.C. 2020/268 van 26 februari 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0268&from=NL>) (PB L 56 van 27.II.2020)
- [V.C. 2020/279 van 27 februari 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0279&from=NL>) (PB L 59 van 28.II.2020)
- [V.C. 2020/351 van 28 februari 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0351&from=NL>) (PB L 65 van 4.III.2020)
- [V.C. 2020/355 van 26 februari 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0355&from=NL>) (PB L 67 van 5.III.2020)
- [V.C. 2020/356 van 4 maart 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0356&from=NL>) (PB L 67 van 5.III.2020)
- [V.C. 2020/771 van 11 juni 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0771&from=NL>) (PB L 184 van 12.VI.2020) (1)
- [V.C. 2020/1419 van 7 oktober 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R1419&from=NL>) (PB L 326 van 8.X.2020)
- [V.C. 2020/1819 van 2 december 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R1819&from=NL>) (PB L 406 van 3.XII.2020)
- [V.C. 2021/1156 van 13 juli 2021](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2021.249.01.0087.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2021.249.01.0087.01.NLD)) (PB L 249 van 14.VII.2021) (2)
- [V.C. 2021/1175 van 16 juli 2021](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2021.256.01.0053.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2021.256.01.0053.01.NLD)) (PB L 256 van 19.VII.2021)
- [V.C. 2022/63 van 14 januari 2022](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2022.011.01.0001.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2022.011.01.0001.01.NLD)) (PB L 11 van 18.I.2022) (3)
- [V.C. 2022/141 van 21 januari 2022](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2022.023.01.0022.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2022.023.01.0022.01.NLD)) (PB L 23 van 2.II.2022)
- [V.C. 2022/1023 van 28 juni 2022](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2022.172.01.0005.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2022.172.01.0005.01.NLD)) (PB L 172 van 29.VI.2022)
- [V.C. 2022/1037 van 29 juni 2022](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2022.173.01.0052.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2022.173.01.0052.01.NLD)) (PB L 173 van 30.VI.2022)
- [V.C. 2022/1038 van 29 juni 2022](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2022.173.01.0056.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2022.173.01.0056.01.NLD)) (PB L 173 van 30.VI.2022)
- [V.C. 2022/1923 van 10 oktober 2022](#) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L\\_2022.264.01.0008.01.NLD](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2022.264.01.0008.01.NLD)) (PB L 264 van 11.X.2022)

→ redactionele opmerkingen

(\*) Meer informatie over toevoegsels is te vinden op:

<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/specifieke-toegevoegde-stoffen/levensmiddelenadditieven/toegelaten-additieven>  
(<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/specifieke-toegevoegde-stoffen/levensmiddelenadditieven/toegelaten-additieven>)

<http://www.favv.be/levensmiddelen/additieven> (<http://www.favv.be/levensmiddelen/additieven/>)

Toelatingsaanvragen voor het gebruik van toevoegsels moeten bij de Europese Commissie ingediend worden en een deel van de aanvragen wordt aan EFSA voor risicobeoordeling overgemaakt (zie [verordening \(EG\) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's](#) ([/nl/extranet/document/1937/nl#art](#))). EFSA geeft geen toelatingen, maar stelt enkel risicobeoordelingen voor de Commissie op. Veiligheid is slechts één van de criteria voor toelating (hoewel zeer belangrijk, is veiligheid niet het enige criterium en worden ook andere criteria zoals het risico op misleiding van de consument in de evaluatie opgenomen). De Europese Commissie geeft toelatingen na stemmingen in het permanent comité, waar de vertegenwoordigers van lidstaten mee stemmen.

De aanvraagdossiers en de toelatingen kunnen ook gevonden worden in de Europese Food Additive Database en iedereen kan ook zien of er een aanvraag is, die nog niet in de lijst van toelatingen staat: [https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/) ([https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/)) => additives. Bij invullen van een toevoegsel (op nummer of op naam) en dan aanklikken van de naam van het toevoegsel worden eerst de verleende toelatingen gegeven (Authorisation of the use of this additive in Food Additives) en vervolgens de ingediende aanvragen (Applications for authorisation).

(1) *Betreffende [wijzigingsverordening 2020/771 van 11 juni 2020](#) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32020R0771&from=NL>):*

*Deze verordening treedt in werking op 2 juli 2020.*

*Tot en met 2 januari 2021 mag het levensmiddelenadditief annatto, bixine, norbixine (E 160b) als zodanig in de handel worden gebracht overeenkomstig de voorschriften die vóór 2 juli 2020 van toepassing waren.*

*Tot en met 2 januari 2021 mogen levensmiddelen die annatto, bixine, norbixine (E 160b) bevatten en die zijn geproduceerd en geëtiketteerd overeenkomstig de voorschriften die vóór 2 juli 2020 van toepassing waren, verder in de handel worden gebracht. Na die datum mogen zij in de handel blijven totdat de voorraden zijn uitgeput.*

*(V.C. 2020/771 van 11.VI.2020, art. 3 en art. 4)*

(2) *Het levensmiddelenadditief "steviolglycosiden" (E 960) en levensmiddelen die het bevatten, die tot 18 maanden na de inwerkingtreding van deze verordening zijn geëtiketteerd of in de handel worden gebracht en die aan de voorschriften van deze verordening voldoen, mogen in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn uitgeput.*

*(V.C. 2021/1156 van 13.VII.2021, art. 3)*

(3) *Tot en met 7 augustus 2022 mogen levensmiddelen die zijn geproduceerd overeenkomstig de voorschriften die vóór 7 februari 2022 van toepassing waren, verder in de handel worden gebracht. Na die datum mogen zij in de handel blijven tot de minimumhoudbaarheidsdatum of uiterste consumptiedatum ervan.*

*De Commissie evalueert, na raadpleging van het Europees Geneesmiddelenbureau, binnen drie jaar na de datum van inwerkingtreding van de onderhavige verordening de noodzaak om titaandioxide (E 171) te handhaven op dan wel te schrappen van de in bijlage II, deel B, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen EU-lijst van levensmiddelenadditieven die uitsluitend als kleurstof in geneesmiddelen mogen worden gebruikt.*

*(V.C. 2022/63 van 14.I.2022, art. 2 en 3)*

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie,

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

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

Overwegende hetgeen volgt:

- 1) Het vrije verkeer van veilig en gezond voedsel is een wezenlijk aspect van de interne markt, dat een aanzienlijke bijdrage levert tot de gezondheid en het welzijn van de burgers en hun sociale en economische belangen.
- 2) Bij de uitvoering van het beleid van de Gemeenschap dient een hoog niveau van bescherming van het leven en de gezondheid van de mens te worden gewaarborgd.
- 3) Deze verordening vervangt de bestaande richtlijnen en beschikkingen inzake levensmiddelenadditieven die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, om de doeltreffende werking van de interne markt, maar ook een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en een hoog niveau van consumentenbescherming, met inbegrip van de bescherming van de belangen van de consument, te waarborgen door allesomvattende en gestroomlijnde procedures.
- 4) Deze verordening harmoniseert het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen in de Gemeenschap. Dit omvat het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen overeenkomstig [Richtlijn 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen](#) ([/nl/extranet/document/317/nl#art](#)) (3) en het gebruik van bepaalde

levensmiddelenkleurstoffen voor het aanbrengen van het keurmerk op vlees en voor het versieren of stempelen van eieren. Voorts harmoniseert deze verordening het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen om de veiligheid en kwaliteit ervan te waarborgen en de opslag en het gebruik ervan te vergemakkelijken. Hiervoor bestond nog geen regelgeving op communautair niveau.

5) Levensmiddelenadditieven zijn stoffen die op zichzelf gewoonlijk niet als levensmiddelen worden geconsumeerd, maar doelbewust aan levensmiddelen worden toegevoegd voor de in deze verordening omschreven technologische doeleinden, zoals de conservering van levensmiddelen. Alle levensmiddelenadditieven moeten onder deze verordening vallen, en derhalve moet de lijst van functionele klassen geactualiseerd worden in het licht van de wetenschappelijke vooruitgang en de technologische ontwikkeling. Wanneer stoffen worden gebruikt om aroma en/of smaak te geven of voor voedingsdoeleinden, bijvoorbeeld zoutvervangers, vitaminen of mineralen, dienen zij echter niet als levensmiddelenadditieven te worden beschouwd. Als levensmiddel beschouwde stoffen die voor technologische doeleinden kunnen worden gebruikt, zoals natriumchloride en als kleurstof gebruikte saffraan, en voedingsenzymen mogen evenmin binnen het toepassingsgebied van deze verordening vallen. Uit levensmiddelen en ander natuurlijk uitgangsmateriaal verkregen preparaten, waarmee beoogd wordt een technologisch effect in het eindproduct te bereiken en die bereid worden door selectieve extractie van bestanddelen (d.w.z. de kleurstoffen en niet de aromatische of voedingsbestanddelen), zijn additieven in de zin van deze verordening. Voedingsenzymen ten slotte vallen onder Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen ([/nl/extranet/document/1938/nl#art](#)) (4), waarbij deze verordening dus niet van toepassing is.

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

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

8) Levensmiddelenadditieven moeten aan de goedgekeurde specificaties voldoen, die de nodige informatie bevatten om het levensmiddelenadditief en de oorsprong ervan adequaat te identificeren, alsook een omschrijving van de aanvaardbare zuiverheidscriteria. De specificaties die eerder voor levensmiddelenadditieven zijn vastgesteld bij Richtlijn 95/31/EG van de Commissie van 5 juli 1995 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor zoetstoffen die in levensmiddelen (5) mogen worden gebruikt, Richtlijn 95/45/EG van de Commissie van 26 juli 1995 houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen (6) mogen worden gebruikt en Richtlijn 96/77/EG van de Commissie van 2 december 1996 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (7) moeten worden gehandhaafd totdat de desbetreffende additieven in de bijlagen bij deze verordening zijn opgenomen. Dan moeten de specificaties voor die additieven in een verordening worden vastgesteld. Die specificaties moeten rechtstreeks betrekking hebben op de additieven die in de communautaire lijsten in de bijlagen bij deze verordening zijn opgenomen. Gezien de complexiteit en de inhoud van die specificaties mogen zij echter niet als dusdanig op de communautaire lijsten worden opgenomen, maar moeten zij duidelijkheidshalve in een of meer afzonderlijke verordeningen worden vastgesteld.

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

10) Met het oog op harmonisering moeten de risicobeoordeling en de goedkeuring van levensmiddelenadditieven plaatsvinden volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ([/nl/extranet/document/1937/nl#art](#)) (8).

11) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ([/nl/extranet/document/829/nl#art](#)) (9) moet de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (hierna "de Autoriteit" genoemd) worden geraadpleegd over aangelegenheden die van invloed kunnen zijn op de volksgezondheid.

12) Een levensmiddelenadditief dat binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders ([/nl/extranet/document/888/nl#art](#)) (10) valt, moet overeenkomstig die verordening alsook bij de onderhavige verordening worden toegelaten.

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

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

15) Lidstaten die het verbod van 1 januari 1992 op het gebruik van bepaalde additieven in bepaalde levensmiddelen die als traditionele producten worden beschouwd en die op hun grondgebied worden vervaardigd handhaven, moeten dat kunnen blijven doen. Wat betreft producten zoals "feta" of "salame cacciatore" is deze verordening van toepassing onverminderd strengere voorschriften met betrekking tot het gebruik van bepaalde benamingen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ([/nl/extranet/document/478/nl#art](#)) (11) en Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ([/nl/extranet/document/486/nl#art](#)) (12).

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

17) Voor levensmiddelenadditieven blijven de algemene etiketteringsvoorschriften gelden overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)) (13), en, in voorkomend geval, Verordening (EG) nr. 1829/2003 ([/nl/extranet/document/888/nl#art](#)) en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders ([/nl/extranet/document/339/nl#art](#)) (14). Voorts moeten in deze verordening specifieke etiketteringsvoorschriften worden vastgesteld voor levensmiddelenadditieven die als zodanig aan de producent of aan de eindverbruiker worden verkocht.

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

19) De voor de tenuitvoerlegging van deze verordening vereiste maatregelen worden vastgesteld overeenkomstig [Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden](#) ([/nl/extranet/document/321/nl#art](#)) (15),

20) In het bijzonder moet de Commissie de bevoegdheid worden gegeven om de bijlagen bij deze verordening te wijzigen en passende overgangsmaatregelen te treffen. Daar het maatregelen van algemene strekking betreft tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening, onder meer door haar aan te vullen met nieuwe niet-essentiële onderdelen, moeten zij worden vastgesteld volgens de in artikel 5 bis van [Besluit 1999/468/EG](#) ([/nl/extranet/document/321/nl#art](#)) bepaalde regelgevingsprocedure met toetsing.

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

22) Om de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenadditieven op evenredige en doeltreffende wijze te ontwikkelen en aan te passen, is het noodzakelijk gegevens te verzamelen, informatie uit te wisselen en de werkzaamheden tussen de lidstaten te coördineren. Daartoe kan het nuttig zijn onderzoeken uit te voeren naar specifieke kwesties om zo het besluitvormingsproces te vergemakkelijken. De Gemeenschap dient deze onderzoeken in het kader van haar begrotingsprocedure te kunnen financieren. De financiering van dergelijke maatregelen is geregeld in [Verordening \(EG\) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn](#) ([/nl/extranet/document/909/nl#art](#)) (16).

23) De lidstaten moeten officiële controles uitvoeren om deze verordening te handhaven overeenkomstig [Verordening \(EG\) nr. 882/2004](#) ([/nl/extranet/document/909/nl#art](#)).

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

25) Na de vaststelling van deze verordening moet de Commissie, bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, alle bestaande goedkeuringen controleren op andere criteria dan veiligheid, zoals inname, technologische noodzaak en mogelijke misleiding van de consument. Alle levensmiddelenadditieven die in de Gemeenschap toegelaten moeten blijven, moeten worden ondergebracht in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III bij deze verordening. Bijlage III bij deze verordening moet worden aangevuld met de overige levensmiddelenadditieven die in levensmiddelenadditieven en in voedingsenzymen en draagstoffen voor voedingsstoffen worden gebruikt en met de gebruiksvoorwaarden, overeenkomstig [Verordening \(EG\) nr. 1331/2008](#) ([/nl/extranet/document/1937/nl#art](#)) (tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's). Om in een passende overgangperiode te voorzien, mogen de bepalingen van bijlage III, met uitzondering van de bepalingen betreffende draagstoffen voor levensmiddelenadditieven en levensmiddelenadditieven in aroma's, niet vóór 1 januari 2011 van toepassing zijn.

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

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

28) Bij deze verordening worden de volgende besluiten ingetrokken en vervangen: Richtlijn van de Raad van 23 oktober 1962 betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren (17), Richtlijn 65/66/EEG van de Raad van 26 januari 1965 houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren (18), Richtlijn 78/663/EEG van de Raad van 25 juli 1978 tot vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor emulgatoren, stabilisatoren, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan (19), Richtlijn 78/664/EEG van de Raad van 25 juli 1978 betreffende de vaststelling van de bijzondere zuiverheidseisen voor de oxydatie tegengaannde stoffen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan (20), Eerste Richtlijn 81/712/EEG van de Commissie van 28 juli 1981 betreffende de vaststelling van gemeenschappelijke analysemethoden voor de controle van zuiverheidseisen voor bepaalde levensmiddelenadditieven (21), Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt (22), Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (23), Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (24), Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (25), alsmede Beschikking nr. 292/97/EG van het Europees Parlement en de Raad van 19 december 1996 betreffende de handhaving van nationale wetgeving die het gebruik van bepaalde additieven bij de vervaardiging van bepaalde specifieke levensmiddelen verbiedt (26) en Beschikking 2002/247/EG van de Commissie van 27 maart 2002 tot opschorting van het in de handel brengen en de invoer van geleiproducten die het levensmiddelenadditief E 425 konjac bevatten (27). Een aantal bepalingen van bovengenoemde besluiten moet echter gedurende een overgangperiode van kracht blijven totdat de communautaire lijsten in de bijlagen bij deze verordening zijn vastgesteld,

## HOOFDSTUK I

### ONDERWERP, TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

#### Art. 1. Toepassingsgebied

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

Hiertoe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

a) communautaire lijsten van goedgekeurde levensmiddelenadditieven, opgenomen in [bijlage II](#) en [bijlage III](#);

b) de gebruiksvoorwaarden voor levensmiddelenadditieven in levensmiddelen, waaronder in levensmiddelenadditieven, en in voedingsenzymen zoals bepaald in [Verordening \(EG\) nr. 1332/2008](#) (/nl/extranet/document/1938/nl#art) (inzake voedingsenzymen) en voor voedingssmaakstoffen die vallen onder [Verordening \(EG\) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen](#) (/nl/extranet/document/1940/nl#art) (28);

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

## Art. 2. Werkingsfeer

1. Deze verordening is van toepassing op levensmiddelenadditieven.

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

a) technische hulpstoffen;

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

c) stoffen die als voedingsstoffen aan levensmiddelen worden toegevoegd;

d) stoffen die voor de behandeling van voor menselijke consumptie bestemd water worden gebruikt en binnen het toepassingsgebied van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water vallen (29);

e) aroma's die onder [Verordening \(EG\) nr. 1334/2008](#) (/nl/extranet/document/1940/nl#art) (inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen) vallen.

3. Deze verordening is met ingang van de datum van goedkeuring van een communautaire lijst van voedselenzymen overeenkomstig artikel 17 van desbetreffende verordening niet van toepassing op enzymen die binnen het toepassingsgebied van [Verordening \(EG\) nr. 1332/2008](#) (/nl/extranet/document/1938/nl#art) (inzake voedingsenzymen) vallen.

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

a) in specifieke levensmiddelen;

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

## Art. 3. Definities

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) [nr. 178/2002](#) (/nl/extranet/document/829/nl#art) en [nr. 1829/2003](#) (/nl/extranet/document/888/nl#art).

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

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

Als levensmiddelenadditieven worden echter niet beschouwd:

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

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

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

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

v) kauwgombasis;

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

vii) ammoniumchloride;

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

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

x) caseïnat en caseïne;

xi) inuline;

b) "*technische hulpstof*": elke stof die:

i) op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd;

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

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

c) "*functionele klasse*": een van de categorieën in [bijlage I](#), op basis van de technologische functie die een levensmiddelenadditief vervult in het levensmiddel;

- d) *"onverwerkt levensmiddel"*: een levensmiddel dat geen behandeling heeft ondergaan die een ingrijpende wijziging veroorzaakt in de oorspronkelijke staat van het levensmiddel, waarbij de volgende behandelingen worden geacht geen ingrijpende wijziging te veroorzaken: verdelen, breken, hakken, uitbenen, fijnhakken, villen, schillen, pellen, malen, snijden, schoonmaken, opmaken, diepvriezen, invriezen, koelen, doppen, verpakken en uitpakken;
- e) *"levensmiddel zonder toegevoegde suikers"*: een levensmiddel zonder:
- i) toegevoegde monosachariden of disachariden;
  - ii) toegevoegde levensmiddelen die monosachariden of disachariden bevatten en die om hun zoetkracht worden gebruikt;
- f) *"levensmiddel met verminderde verbrandingswaarde"*: een levensmiddel waarvan de verbrandingswaarde met ten minste 30 % is verminderd ten opzichte van het oorspronkelijke levensmiddel of een soortgelijk product;
- g) *"tafelzoetstof"*: bereiding van toegelaten zoetstoffen die eventueel andere levensmiddelenadditieven en/of voedsel ingrediënten kan bevatten en die bestemd is om als vervangingsmiddel voor suikers aan de eindverbruiker te worden verkocht;
- h) *"quantum satis"*: er is geen numerieke maximumhoeveelheid vastgesteld en de stoffen worden gebruikt overeenkomstig goede productiemethoden, in hoeveelheden die niet groter zijn dan voor het beoogde doel nodig is en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.

## HOOFDSTUK II

## COMMUNAUTAIRE LIJSTEN VAN GOEDGEKEURDE LEVENSMIDDELENADDITIEVEN

**Art. 4. Communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven**

1. Alleen levensmiddelenadditieven die in de communautaire lijst in [bijlage II](#) zijn opgenomen, mogen als zodanig in de handel gebracht en in levensmiddelen gebruikt worden, mits zij voldoen aan de in de lijst gestelde voorwaarden.
2. Alleen levensmiddelenadditieven die in de communautaire lijst in [bijlage III](#) zijn opgenomen, mogen onder de daarin gespecificeerde gebruiksvoorwaarden in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's worden gebruikt.
3. De lijst van levensmiddelenadditieven in [bijlage II](#) wordt opgesteld op basis van de categorieën levensmiddelen waaraan zij mogen worden toegevoegd.
4. De lijst van levensmiddelenadditieven in [bijlage III](#) wordt opgesteld op basis van de levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen of categorieën daarvan waaraan zij mogen worden toegevoegd.
5. Levensmiddelenadditieven moeten voldoen aan de specificaties als bedoeld in artikel 14.

**Art. 5. Verbod op levensmiddelenadditieven en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen**

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

**Art. 6. Algemene voorwaarden voor de opneming in de communautaire lijsten en het gebruik van levensmiddelenadditieven**

1. Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijsten in de bijlagen [II](#) en [III](#) worden opgenomen indien het aan de volgende voorwaarden voldoet en, waar dat relevant is, andere ter zake dienende factoren in aanmerking neemt, waaronder milieufactoren:
  - a) het levert volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens bij de voorgestelde hoeveelheden geen gevaar voor de gezondheid van de consument op;
  - b) er is een aanvaardbare technische behoefte waarin niet met andere economisch en technisch bruikbare methoden kan worden voorzien en tevens;
  - c) het gebruik ervan brengt de consument niet in misleiding.
2. Om in de communautaire lijsten in de bijlagen [II](#) en [III](#) te worden opgenomen, moet een levensmiddelenadditief voordelen voor de consument hebben en dus aan een of meer van de volgende doeleinden beantwoorden:
  - a) instandhouding van de voedingskwaliteit van het levensmiddel;
  - b) levering van de benodigde ingrediënten of bestanddelen van levensmiddelen die voor groepen consumenten met speciale dieetbehoeften worden vervaardigd;
  - c) verhoging van de houdbaarheid of stabiliteit van een levensmiddel of verbetering van de organoleptische eigenschappen, mits dit de aard, substantie of kwaliteit van het levensmiddel niet zodanig verandert dat de consument daardoor kan worden misleid;
  - d) vergemakkelijking van het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen, met inbegrip van levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's, mits het levensmiddelenadditief niet wordt gebruikt om de gevolgen van het gebruik van ongedeelte grondstoffen of van ongewenste (en ook onhygiënische) methoden tijdens een van deze activiteiten te verhullen.
3. In afwijking van lid 2, onder a), mag een levensmiddelenadditief dat de voedingskwaliteit van een levensmiddel vermindert, in de communautaire lijst in [bijlage II](#) worden opgenomen mits:
  - a) het levensmiddel geen wezenlijk onderdeel van een normaal voedingspatroon vormt; of
  - b) het levensmiddelenadditief nodig is voor de vervaardiging van levensmiddelen voor groepen consumenten met speciale dieetbehoeften.

**Art. 7. Specifieke voorwaarden voor zoetstoffen**

Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijst in [bijlage II](#) in de functionele klasse “zoetstoffen” worden opgenomen indien het, naast een of meer van de in artikel 6, lid 2, vermelde doeleinden, ook aan een of meer van de volgende doeleinden beantwoordt:

- a) vervanging van suikers bij de vervaardiging van levensmiddelen met verminderde verbrandingswaarde, niet-cariogene levensmiddelen of levensmiddelen zonder toegevoegde suikers; of
- b) vervanging van suikers wanneer dit zorgt voor een langere houdbaarheid van levensmiddelen; of
- c) vervaardiging van voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen zoals omschreven in artikel 1, lid 2, onder a), van [Richtlijn 89/398/EEG](#) ([/nl/extranet/document/317/nl#art](#)).

**Art. 8. Specifieke voorwaarden voor kleurstoffen**

Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijst in [bijlage II](#) in de functionele klasse “kleurstoffen” worden opgenomen indien het, naast een of meer van de in artikel 6, lid 2, vermelde doeleinden, aan een van de volgende doeleinden beantwoordt:

- a) een levensmiddel waarvan de kleur door verwerking, opslag, verpakking en distributie is aangetast, waardoor het er minder aanvaardbaar kan uitzien, zijn oorspronkelijke voorkomen teruggeven;
- b) levensmiddelen er aantrekkelijker doen uitzien;
- c) levensmiddelen die anders kleurloos zouden zijn, kleur geven.

**Art. 9. Functionele klassen van levensmiddelenadditieven**

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

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

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

**Art. 10. Inhoud van de communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven**

1. Een levensmiddelenadditief dat voldoet aan de voorwaarden van de artikelen 6, 7 en 8 kan volgens de procedure van [Verordening \(EG\) nr. 1331/2008](#) ([/nl/extranet/document/1937/nl#art](#)) (tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's) worden opgenomen in:

- a) de communautaire lijst in [bijlage II](#) bij deze verordening; en/of
- b) de communautaire lijst in [bijlage III](#) bij deze verordening.

2. Bij een in de communautaire lijsten in de bijlagen [II](#) en [III](#) opgenomen levensmiddelenadditief wordt het volgende vermeld:

- a) de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer;
- b) de levensmiddelen waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd;
- c) de voorwaarden waaronder het levensmiddelenadditief mag worden gebruikt;
- d) in voorkomend geval, mogelijke beperkingen op de rechtstreekse verkoop van het levensmiddelenadditief aan de eindgebruiker.

3. De communautaire lijsten in de bijlagen [II](#) en [III](#) worden gewijzigd volgens de procedure van [Verordening \(EG\) nr. 1331/2008](#) ([/nl/extranet/document/1937/nl#art](#)) (tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's).

**Art. 11. Te gebruiken hoeveelheden levensmiddelenadditieven**

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

- a) wordt de te gebruiken hoeveelheid vastgesteld op de kleinste hoeveelheid die nodig is om het gewenste effect te bereiken;
- b) wordt de te gebruiken hoeveelheid vastgesteld met inachtneming van:
  - i) de aanvaardbare dagelijkse inname of een gelijkwaardig gegeven dat voor het levensmiddelenadditief is vastgesteld en de waarschijnlijke dagelijkse inname van het levensmiddelenadditief uit alle voedselbronnen;
  - ii) indien het levensmiddelenadditief bestemd is om te worden gebruikt in levensmiddelen voor speciale groepen consumenten, de mogelijke dagelijkse inname van het additief door consumenten van die groepen.

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

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

4. Tenzij anders is vermeld, zijn de maximaal te gebruiken hoeveelheden kleurstoffen in [bijlage II](#) van toepassing op de hoeveelheden kleurgevende bestanddelen in het kleurstofpreparaat.

#### Art. 12. Wijzigingen in het productieproces of de uitgangsmaterialen van een levensmiddelenadditief dat reeds in een communautaire lijst is opgenomen

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

#### Art. 13. Levensmiddelenadditieven die onder de toepassing vallen van [Verordening \(EG\) nr. 1829/2003](#) (/nl/extranet/document/888/nl#art)

1. Een levensmiddelenadditief dat onder [Verordening \(EG\) nr. 1829/2003](#) (/nl/extranet/document/888/nl#art) valt, mag conform deze verordening slechts in de communautaire lijsten in de bijlagen [II](#) en [III](#) worden opgenomen indien daarvoor goedkeuring is verleend overeenkomstig artikel 7 van [Verordening \(EG\) nr. 1829/2003](#) (/nl/extranet/document/888/nl#art).

2. Voor voedingsmiddelenadditieven die reeds zijn opgenomen in de communautaire lijst en zijn geproduceerd van een ander uitgangsmateriaal dat binnen de werkingssfeer van [Verordening \(EG\) nr. 1829/2003](#) (/nl/extranet/document/888/nl#art) valt, is geen nieuwe vergunning uit hoofde van deze verordening vereist, zolang het nieuwe uitgangsmateriaal onder een op basis van [Verordening \(EG\) nr. 1829/2003](#) (/nl/extranet/document/888/nl#art) verleende vergunning valt, en het additief voldoet aan de specificaties die zijn vastgesteld in het kader van deze verordening.

#### Art. 14. Specificaties van levensmiddelenadditieven

De specificaties van levensmiddelenadditieven, wat oorsprong, zuiverheidscriteria en eventuele andere noodzakelijke informatie betreft, worden vastgesteld wanneer het levensmiddelenadditief voor het eerst in de communautaire lijsten in de bijlagen [II](#) en [III](#) wordt opgenomen, volgens de procedure van [Verordening \(EG\) nr. 1331/2008](#) (/nl/extranet/document/1937/nl#art) (tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's).

### HOOFDSTUK III

#### GEBRUIK VAN LEVENSMIDDELENADDITIEVEN IN LEVENSMIDDELEN

#### Art. 15. Gebruik van levensmiddelenadditieven in onverwerkte levensmiddelen

Levensmiddelenadditieven mogen niet worden gebruikt in onverwerkte levensmiddelen, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald in [bijlage II](#).

#### Art. 16. Gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters

Levensmiddelenadditieven mogen niet worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters als bedoeld in [Richtlijn 89/398/EEG](#) (/nl/extranet/document/317/nl#art), met inbegrip van dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald in [bijlage II](#) bij deze verordening.

#### Art. 17. Gebruik van kleurstoffen voor merktekens

Alleen levensmiddelenkleurstoffen die in [bijlage II](#) bij deze verordening zijn opgenomen, mogen worden gebruikt voor het aanbrengen van het keurmerk overeenkomstig Richtlijn 91/497/EEG van de Raad van 29 juli 1991 tot wijziging en codificatie van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees ten einde deze uit te breiden tot de productie en het in de handel brengen van vers vlees (30) en andere verplichte merktekens op vleesproducten, voor het versieren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig [Verordening \(EG\) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong](#) (/nl/extranet/document/954/nl#art) (31).

#### Art. 18. "Carry-over"-beginsel

1. De aanwezigheid van een levensmiddelenadditief is toegestaan:

- a) in samengestelde levensmiddelen die niet in [bijlage II](#) zijn vermeld, mits het levensmiddelenadditief is toegestaan in een van de ingrediënten van het samengestelde levensmiddel;
- b) in een levensmiddel waaraan een levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma is toegevoegd, mits het levensmiddelenadditief:
  - i) in het levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma overeenkomstig deze verordening is toegestaan, en tevens
  - ii) via het levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma in het levensmiddel terechtgekomen is, en tevens
  - iii) geen technologische functie heeft in het eindproduct;
- c) in een levensmiddel dat uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel, mits het samengestelde levensmiddel aan deze verordening voldoet.

2. Tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, is lid 1 niet van toepassing op volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, en dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik zoals bedoeld in [Richtlijn 89/398/EEG](#) (/nl/extranet/document/317/nl#art).



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

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

#### Art. 19. Interpretatiebesluiten

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

- a) een bepaald levensmiddel tot een categorie levensmiddelen in bijlage II behoort; of
- b) een in de bijlagen II en III opgenomen en volgens de "quantum satis"-regel toegestaan levensmiddelenadditief wordt gebruikt overeenkomstig de criteria van artikel 11, lid 2; of
- c) een bepaalde stof voldoet aan de definitie van levensmiddelenadditief van artikel 3.

#### Art. 20. Traditionele levensmiddelen

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

### HOOFDSTUK IV

#### ETIKETTERING

#### Art. 21. Etikettering van levensmiddelenadditieven die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven die afzonderlijk dan wel gemengd met elkaar en/of met voedsel ingrediënten worden verkocht, zoals gedefinieerd in artikel 6, lid 4, van Richtlijn 2000/13/EG ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)), mogen alleen in de handel worden gebracht met de etikettering overeenkomstig artikel 22 van deze verordening, die op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht. De informatie wordt in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal gesteld.

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

#### Art. 22. Algemene etiketteringsvoorschriften voor levensmiddelenadditieven die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

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

- a) de in deze verordening vastgestelde naam en/of E-nummer van elk levensmiddelenadditief of een verkoopbenaming die de naam en/of het E-nummer van elk levensmiddelenadditief bevat;
- b) de vermelding "voor gebruik in levensmiddelen" of "voor levensmiddelen, beperkt gebruik" of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen;
- c) zo nodig de bijzondere voorwaarden voor opslag en/of gebruik;
- d) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;
- e) een gebruiksaanwijzing indien een behoorlijk gebruik van het levensmiddelenadditief zonder gebruiksaanwijzing onmogelijk is;
- f) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;
- g) een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke, gemakkelijk te begrijpen informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving na te leven; indien dezelfde kwantitatieve beperking geldt voor een groep van bestanddelen die afzonderlijk of in combinatie worden gebruikt, mag het gecombineerde percentage met één getal worden aangegeven; de kwantitatieve beperking wordt hetzij in getallen uitgedrukt, hetzij door het "quantum satis"-beginsel;
- h) de nettohoeveelheid;
- i) de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum;
- j) in voorkomend geval, informatie over een levensmiddelenadditief of andere stoffen overeenkomstig dit artikel en zoals vermeld in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)), wat betreft de vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen.

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

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

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

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

#### **Art. 23. Etikettering van levensmiddelenadditieven die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker**

1. Onverminderd [Richtlijn 2000/13/EG](#) ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)), [Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort](#) ([/nl/extranet/document/311/nl#art](#)) (32) te identificeren en [Verordening \(EG\) nr. 1829/2003](#) ([/nl/extranet/document/888/nl#art](#)), mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven die afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of met andere voedsel ingrediënten slechts in de handel worden gebracht indien de verpakking de volgende informatie bevat:

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

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

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

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

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

b) aspartaam/aspartaam-acesulfaamzout: "Bevat een bron van fenylalanine".

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

5. Op de in de leden 1 tot en met 3 van dit artikel bedoelde informatie is artikel 13, lid 2, van [Richtlijn 2000/13/EG](#) ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)) van overeenkomstige toepassing.

#### **Art. 24. Etiketteringsvoorschrift voor voedingsmiddelen die bepaalde levensmiddelenkleurstoffen bevatten**

1. Onverminderd het bepaalde in [Richtlijn 2000/13/EG](#) ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)) dient de etikettering van voedingsmiddelen die bepaalde levensmiddelenkleurstoffen als vermeld in [bijlage V](#) bij deze verordening bevatten, ook de in [die bijlage](#) vermelde aanvullende gegevens te omvatten.

2. In verband met de in lid 1 van dit artikel bedoelde informatie is artikel 13, lid 2, van [Richtlijn 2000/13/EG](#) ([/nl/extranet/document/355/nl#art](#)) van overeenkomstige toepassing.

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

#### **Art. 25. Overige etiketteringsvoorschriften**

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

### HOOFDSTUK V

#### PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING

#### **Art. 26. Informatieverplichting**

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

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

**Art. 27. Monitoring van de inname van levensmiddelenadditieven**

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

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

**Art. 28. Comité**

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

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van [Besluit 1999/468/EG](#) (/nl/extranet/document/321/nl#art) van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van [Besluit 1999/468/EG](#) (/nl/extranet/document/321/nl#art) bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4, en artikel 7 van [Besluit 1999/468/EG](#) (/nl/extranet/document/321/nl#art) van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

4. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4 en lid 5, onder b), en artikel 7 van [Besluit 1999/468/EG](#) (/nl/extranet/document/321/nl#art) van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5 bis, lid 3, onder c), en lid 4, onder b) en e), van [Besluit 1999/468/EG](#) (/nl/extranet/document/321/nl#art) bedoelde termijnen worden vastgesteld op respectievelijk 2 maanden, 2 maanden en 4 maanden.

**Art. 29. Communautaire financiering van geharmoniseerd beleid**

De rechtsgrondslag voor de financiering van de maatregelen die uit deze verordening voortvloeien is artikel 66, lid 1, onder c), van [Verordening \(EG\) nr. 882/2004](#) (/nl/extranet/document/909/nl#art).

## HOOFDSTUK VI

**OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN****Art. 30. Opstelling van communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven**

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

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in [bijlage II](#) opgenomen.

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

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in [bijlage III](#) opgenomen.

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

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in [bijlage III](#) opgenomen.

4. De specificaties van de in de leden 1, 2 en 3 van dit artikel bedoelde levensmiddelenadditieven worden overeenkomstig [Verordening \(EG\) nr. 1331/2008](#) (/nl/extranet/document/1937/nl#art) (tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's) vastgesteld wanneer deze levensmiddelenadditieven overeenkomstig die leden in de bijlagen worden opgenomen.

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

**Art. 31. Overgangsmaatregelen**

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

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

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

**Art. 32. Herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven**

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

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

**Art. 33. Intrekkingen**

1. De volgende besluiten worden ingetrokken:

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

b) Richtlijn 65/66/EEG;

c) Richtlijn 78/663/EEG;

d) Richtlijn 78/664/EEG;

e) Richtlijn 81/712/EEG;

f) Richtlijn 89/107/EEG;

g) Richtlijn 94/35/EG;

h) Richtlijn 94/36/EG;

i) Richtlijn 95/2/EG;

j) Beschikking nr. 292/97/EG;

k) Beschikking 2002/247/EG.

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

**Art. 34. Overgangsbepalingen**

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

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

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

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

In afwijking van punt c) wordt de goedkeuring voor E 1103 invertase en E 1105 lysozym overeenkomstig Richtlijn 95/2/EG ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van de communautaire lijst van voedingsenzymen overeenkomstig artikel 17 van [Verordening \(EG\) nr. 1332/2008](#) ([/nl/extranet/document/1938/nl#art](#)) (inzake voedingsenzymen).

**Art. 35. Inwerkingtreding**

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

Zij is van toepassing met ingang van 20 januari 2010.

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

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

- (1) *PB C 168 van 20.7.2007, blz. 34.*
- (2) *Advies van het Europees Parlement van 10 juli 2007 (PB C 175 E van 10.7.2008, blz. 142), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 10 maart 2008 (PB C 111 E van 6.5.2008, blz. 10), standpunt van het Europees Parlement van 8 juli 2008 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van 18 november 2008.*
- (3) *PB L 186 van 30.6.1989, blz. 27.*
- (4) *Zie bladzijde 7 van dit Publicatieblad.*
- (5) *PB L 178 van 28.7.1995, blz. 1.*
- (6) *PB L 226 van 22.9.1995, blz. 1.*
- (7) *PB L 339 van 30.12.1996, blz. 1.*
- (8) *Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.*
- (9) *PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.*
- (10) *PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1.*
- (11) *PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.*
- (12) *PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1.*
- (13) *PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.*
- (14) *PB L 268 van 18.10.2003, blz. 24.*
- (15) *PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.*
- (16) *PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.*
- (17) *PB 115 van 11.11.1962, blz. 2645/62.*
- (18) *PB 22 van 9.2.1965, blz. 373.*
- (19) *PB L 223 van 14.8.1978, blz. 7.*
- (20) *PB L 223 van 14.8.1978, blz. 30.*
- (21) *PB L 257 van 10.9.1981, blz. 1.*
- (22) *PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27.*
- (23) *PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3.*
- (24) *PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.*
- (25) *PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1.*
- (26) *PB L 48 van 19.2.1997, blz. 13.*
- (27) *PB L 84 van 28.3.2002, blz. 69.*
- (28) *Zie bladzijde 34 van dit Publicatieblad.*
- (29) *PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.*
- (30) *PB L 268 van 24.9.1991, blz. 69.*
- (31) *PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55. Gewijzigde versie in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.*
- (32) *PB L 186 van 30.6.1989, blz. 21.*

(\_)BIJLAGE I

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

1. "zoetstoffen": stoffen die worden gebruikt om levensmiddelen een zoete smaak te geven of in tafelzoetstoffen;
2. "kleurstoffen": stoffen die aan een levensmiddel kleur geven of teruggeven en die natuurlijke bestanddelen van levensmiddelen en andere natuurlijke bronnen bevatten die gewoonlijk noch op zich als levensmiddelen worden geconsumeerd, noch als kenmerkende voedselingrediënten worden gebruikt. Preparaten die uit levensmiddelen en ander eetbaar natuurlijk uitgangsmateriaal zijn verkregen door een fysische en/of chemische behandeling die resulteert in een selectieve extractie van de kleurstof (en niet van de aromatische of voedingsbestanddelen) zijn kleurstoffen in de zin van deze verordening;
3. "conserveermiddelen": stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen door ze te beschermen tegen bederf door micro-organismen en/of tegen de groei van pathogene micro-organismen;

4. "*antioxidanten*": stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen door ze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;
  5. "*draagstoffen*": stoffen die worden gebruikt om een levensmiddelenadditief, een aroma, een voedingsenzym, een voedingsstof en/of een andere stof die voor voedings- of fysiologische doeleinden aan een levensmiddel is toegevoegd, op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie ervan te veranderen (en zonder zelf een technologisch effect uit te oefenen), om de verwerking, de toepassing of het gebruik van de stof te vergemakkelijken;
  6. "*voedingszuren*": stoffen die de zuurgraad van levensmiddelen verhogen en/of levensmiddelen een zure smaak geven;
  7. "*zuurteregelaars*": stoffen die de zuurgraad of alkaliteit van levensmiddelen wijzigen of regelen;
  8. "*antiklontermiddelen*": stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelendeeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;
  9. "*antischuimmiddelen*": stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;
  10. "*vulstoffen*": stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;
  11. "*emulgatoren*": stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;
  12. "*smeltzouten*": stoffen die kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten om een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen te bewerkstelligen;
  13. "*verstevigingsmiddelen*": stoffen die fruit of groente stevig of knapperig maken of houden, of met geleermiddelen reageren om een gel te vormen of te verstevigen;
  14. "*smaakversterkers*": stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken;
  15. "*schuimmiddelen*": stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;
  16. "*geleermiddelen*": stoffen die een levensmiddel vorm geven door een gel te vormen;
  17. "*glansmiddelen*" (met inbegrip van glijmiddelen): stoffen die op het oppervlak van een levensmiddel worden aangebracht om het een glanzend uiterlijk te geven of om een beschermende deklaag te vormen;
  18. "*bevochtigingsmiddelen*": stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of een poeder makkelijker oplosbaar maken in een waterig medium;
  19. "*gemodificeerde zetmelen*": stoffen die door een of meer chemische behandelingen uit eetbare zetmelen worden verkregen, eventueel een fysische behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;
  20. "*verpakkingsgassen*": gassen, met uitzondering van lucht, die vóór, tijdens of na het verpakken van een levensmiddel in de verpakking worden gebracht;
  21. "*drijf-gassen*": gassen, met uitzondering van lucht, die een levensmiddel uit een recipiënt drukken;
  22. "*rijsmiddelen*": stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg of beslag vergroten;
  23. "*complexvormers*": stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;
  24. "*stabilisatoren*": stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven; stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven, stoffen die in een levensmiddel kleur stabiliseren, fixeren of intensifiëren en stoffen die het bindend vermogen van het levensmiddel vergroten, onder meer door de vorming van crosslinks tussen eiwitten waardoor afzonderlijke deeltjes tot een gereconstitueerd levensmiddel worden gebonden.];
- (V.C. 2019/891 van 28.V.2019, bijl. 1)
25. "*verdikkingsmiddelen*": stoffen die de viscositeit van een levensmiddel vergroten;

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

[27 „*contrastverhogers*“: stoffen die, bij aanbrenging op het buitenoppervlak van fruit of groenten na depigmentatie van vooraf bepaalde delen (bv. door laserbehandeling) deze delen helpen onderscheiden van het overblijvende oppervlak door er een kleur aan te geven na een interactie met bepaalde componenten van de opperste laag.]

(V.C. 510/2013 van 3.VI.2013, bijl. 1)

(..)BIJLAGE II]

(V.C. 1129/2011 van 11.XI.2011)

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

→ redactionele opmerkingen:

#### **Overgangsbepalingen**

*Levensmiddelen die niet aan verordening (EG) nr. 1129/2011 van 11 november 2011 voldoen maar voor 1 juni 2013 legaal in de handel zijn gebracht, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum worden verkocht.*

(V.C. 1129/2011 van 11.XI.2011, art. 2)

(..)Deel A

#### 1. Inleiding

Deze EU-lijst omvat:

- [de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer; meer specifiek E-nummers en benamingen die in [Verordening \(EU\) nr. 231/2012 van de Commissie \(nl/extranet/document/2961/nl#art\)](#) (1) zijn opgenomen, mogen als alternatief worden gebruikt, met uitzondering van synoniemen, zo de genoemde levensmiddelenadditieven zijn toegevoegd aan een bepaald levensmiddel;]

(V.C. 2015/647 van 24.IV.2015, bijl. I, I, 1)

- de levensmiddelen waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd;
- de voorwaarden waaronder het levensmiddelenadditief mag worden gebruikt;
- beperkingen op de rechtstreekse verkoop van het levensmiddelenadditief aan de eindverbruiker.

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

1. [Alleen de in deel B opgenomen stoffen, als bedoeld in [Verordening \(EU\) nr. 231/2012 \(nl/extranet/document/2961/nl#art\)](#), mogen als additieven in levensmiddelen worden gebruikt, tenzij meer specifiek voorzien in deel E.]

(V.C. 2015/647 van 24.IV.2015, bijl. I, I, 2)

2. De additieven mogen alleen worden gebruikt in de in deel E van deze bijlage genoemde levensmiddelen, onder de daarbij vermelde voorwaarden.
3. In deel E van deze bijlage zijn de levensmiddelen ingedeeld naar de in deel D van deze bijlage vermelde levensmiddelen categorieën en zijn de additieven gegroepeerd volgens de definities in deel C van deze bijlage.
4. [Uit alle in tabel 1 van deel B opgenomen kleurstoffen bereide aluminiumlakken zijn tot en met 31 juli 2014 toegestaan.

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

(V.C. 380/2012 van 3.V.2012, bijlage A, i)

5. [De kleurstoffen E 123, E 127, E 160b(i), E 160b(ii), E 161 g, E 171, E 173 en E 180 en combinaties daarvan mogen niet rechtstreeks aan de consument worden verkocht.]

(V.C. 2022/63 van 14.I.2022, art. 1 + Bijlage, 1), a), inw. 7.II.2022)

6. De onder de nummers E 407, E 407a en E 440 vermelde stoffen mogen met suikers worden gestandaardiseerd op voorwaarde dat dit samen met hun nummer en aanduiding vermeld wordt.
7. Nitriet met de vermelding “voor gebruik in levensmiddelen” mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

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

(1) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

(,)Tabel 1

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

[1	Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008, met uitzondering van vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 ( <a href="#">/nl/extranet/document/954/nl#art</a> ) (V.C. 601/2014 van 4.VI.2014, bijl. 1)
2	Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272267:cs&amp;lang=nl&amp;list=272267:cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/110/EG-&amp;checked">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272267:cs&amp;lang=nl&amp;list=272267:cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/110/EG-&amp;checked</a> ) (1) (→ <a href="#">zie (/nl/extranet/document/52/nl#art)</a> )
3	Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong
4	Boter
5	Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk en niet-gearomatiseerde, gewone gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met een verlaagd vetgehalte)
6	Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan
7	Niet-gearomatiseerde karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk)
8	Natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=497248:cs&amp;lang=nl&amp;list=497248:cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2009/54/EG-&amp;checked">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=497248:cs&amp;lang=nl&amp;list=497248:cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2009/54/EG-&amp;checked</a> ) (2), alsmede bronwater en ander water in flessen of pakken (→ <a href="#">zie (/nl/extranet/document/73/nl#art)</a> )
9	Koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract
10	Niet-gearomatiseerde bladthee
11	Suikers als omschreven in Richtlijn 2001/111/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272268:cs&amp;lang=nl&amp;list=272268:cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/111/EG-&amp;checked">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272268:cs&amp;lang=nl&amp;list=272268:cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/111/EG-&amp;checked</a> ) (3) (→ <a href="#">zie (/nl/extranet/document/53/nl#art)</a> )
12	Droge deegwaren met uitzondering van glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag eiwitgehalte, in overeenstemming met Richtlijn 2009/39/EG ( <a href="#">/nl/extranet/document/317/nl#art</a> ) (4)
[13	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters, als bedoeld in Verordening (EU) nr. 609/2013 ( <a href="#">/nl/extranet/document/3143/nl#art</a> ) (5), met inbegrip van voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen en peuters.] (V.C. 2016/324 van 7.III.2016, bijl. 1)

(1) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47.

(2) PB L 164 van 26.6.2009, blz. 45.

(3) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53.

(4) PB L 124 van 20.5.2009, blz. 21.



(5) Verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 12 juni 2013 inzake voor zuigelingen en peuters bedoelde levensmiddelen, voeding voor medisch gebruik en de dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing, en tot intrekking van Richtlijn 92/52/EEG van de Raad, Richtlijnen 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG en 2006/141/EG van de Commissie, Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad en de Verordeningen (EG) nr. 41/2009 en (EG) nr. 953/2009 (PB L 181 van 29.6.2013, blz. 35).

(\_)Tabel 2

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

1	Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008
2	Water in flessen of pakken
3	Volle, halfvolle en magere melk, gepasteuriseerd of gesteriliseerd (met inbegrip van UHT-sterilisatie) (niet-gearomatiseerd)
4	Chocolademelk
5	Gefermenteerde melk (niet-gearomatiseerd)
6	Verduurzaamde melk als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Result.do?arg0=2001%2F114%2FEG&amp;arg1=&amp;arg2=&amp;titre=titre&amp;chlang=nl&amp;RechType=RECH_mot&amp;idRoot=4&amp;refinec">Richtlijn 2001/114/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Result.do?arg0=2001%2F114%2FEG&amp;arg1=&amp;arg2=&amp;titre=titre&amp;chlang=nl&amp;RechType=RECH_mot&amp;idRoot=4&amp;refinec">http://eur-lex.europa.eu/Result.do?arg0=2001%2F114%2FEG&amp;arg1=&amp;arg2=&amp;titre=titre&amp;chlang=nl&amp;RechType=RECH_mot&amp;idRoot=4&amp;refinec</a> ) (1) (niet-gearomatiseerd) (→ <a href="http://nl.extranet/document/21/nl#art1">zie (/nl/extranet/document/21/nl#art1)</a> )
7	Karnemelk (niet-gearomatiseerd)
8	Room en roompoeder (niet-gearomatiseerd)
9	Oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong
10	Gerijpte en ongerijpte kaas (niet-gearomatiseerd)
11	Boter van schapen- en geitenmelk
12	Eieren en eiprodukten als omschreven in <a href="http://nl.extranet/document/954/nl#art1">Verordening (EG) nr. 853/2004</a> ( <a href="http://nl.extranet/document/954/nl#art1">/nl/extranet/document/954/nl#art1</a> ) (2)
13	Meel, andere gemalen producten en zetmeel
14	Brood en soortgelijke producten
15	Deegwaren en gnocchi
16	Suiker, met inbegrip van alle mono- en disachariden
17	Tomatenpuree en tomaten in blik en in glas
18	Sauzen op basis van tomaten
19	Vruchtensappen en vruchtennectars als vermeld in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=21">Richtlijn 2001/112/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=21">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=21</a> ) (3) en groentesappen en groentedranken (→ <a href="http://nl.extranet/document/78/nl#art1">zie (/nl/extranet/document/78/nl#art1)</a> )
20	Vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddenstoelen – in blik, in glas of gedroogd; verwerkte vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddenstoelen
21	Extra jam of extra confituur, extra gelei en kastanjepasta, als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;hwords=21">Richtlijn 2001/113/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;hwords=21">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;hwords=21</a> ) (4); crème de pruneau (→ <a href="http://nl.extranet/document/62/nl#art1">zie (/nl/extranet/document/62/nl#art1)</a> )

22	Vis, schaal-, en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede bereidingen daarvan, met uitzondering van bereide maaltijden die deze ingrediënten bevatten
23	Cacaoproducten en chocoladebestanddelen in chocoladeproducten als vermeld in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=236973.cs&amp;lang=nl&amp;list=236973.cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2000/36/EG-&amp;checkedtext">Richtlijn 2000/36/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=236973.cs&amp;lang=nl&amp;list=236973.cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2000/36/EG-&amp;checkedtext">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=236973.cs&amp;lang=nl&amp;list=236973.cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2000/36/EG-&amp;checkedtext</a> ) (5) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/97/nl#art</a> ))
24	Gebrande koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten- en vruchteninfusies en graanbereidingen voor infusies, mengsels en instantmengsels van deze producten
25	Zout, zoutvervangers, kruiden en kruidenmengsels
26	Wijn en andere producten die onder <a href="#">Verordening (EG) nr. 1234/2007</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/1977/nl#art</a> ) vallen, als vermeld in bijlage I, deel XII, bij die verordening (6)
27	Gedistilleerde dranken als omschreven in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij <a href="#">Verordening (EG) nr. 110/2008</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/1843/nl#art</a> ) (7), eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie en London gin (bijlage II, categorie 16 respectievelijk 22)  Sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà als omschreven in bijlage II, categorieën 38, 39 en 43, bij <a href="#">Verordening (EG) nr. 110/2008</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/1843/nl#art</a> )
28	Sangria, clarea en zurra als vermeld in <a href="#">Verordening (EEG) nr. 1601/91</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/82/nl#art</a> ) (8)
29	Wijnazijn die onder <a href="#">Verordening (EG) nr. 1234/2007</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/1977/nl#art</a> ) valt, als vermeld in bijlage I, deel XII, bij die verordening
30	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters, als vermeld in <a href="#">Richtlijn 2009/39/EG</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/317/nl#art</a> ), met inbegrip van voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen en peuters
31	Honing als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2001/110/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272267.cs&amp;lang=nl&amp;list=272267.cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/110/EG~&amp;checkedtext">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272267.cs&amp;lang=nl&amp;list=272267.cs.&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/110/EG~&amp;checkedtext</a> ) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/52/nl#art</a> ))
32	Mout en moutproducten

(1) PB L 15 van 17.1.2002, blz. 19.

(2) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

(3) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58.

(4) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 67.

(5) PB L 197 van 3.8.2000, blz. 19.

(6) PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.

(7) PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.

(8) PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1.

(.) [Tabel 3]

(V.C. 380/2012 van 3.V.2012, bijlage A, ii)

#### Kleurstoffen die in de vorm van lakken mogen worden gebruikt

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine

[E 101	Riboflavinen] (V.C. 923/2014 van 25.VIII.2014, bijl. I, 1)
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S
[E 120	Karmijnzuur, karmijn] (V.C. 2018/1472 van 28.IX.2018, art. 1)
E 122	Azorubine, karmozijn
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 127	Erytrosine
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Brijlantblauw FCF
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 142	Groen S
[E 151	Brijlantzwart PN] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, A, 1)
E 155	Bruin HT
E 163	Anthocyanen
E 180	Litholrubine BK"

(\_)Deel B

#### Lijst van alle additieven

##### (\_)1. Kleurstoffen

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavinen
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S

[E 120	Karmijnzuur, karmijn] (V.C. 2018/1472 van 28.IX.2018, art. 1)
E 122	Azorubine, karmozijn
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 127	Erytrosine
E 129	Allururood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Brijantblauw FCF
E 140	Chlorofylen en chlorofylinen
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 142	Groen S
E 150a	Karamel (1)
E 150b	Alkali-sulfietkaramel
E 150c	Ammoniakkaramel
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel
[E 151	Brijantzwart PN] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, A, 2, a)
E 153	Plantaardige koolstof
E 155	Bruin HT
E 160a	Carotenen
[E 160b(i)	Annatto bixine
E 160b(ii)	Annatto norbixine] (V.C. 2020/771 van 11.VI.2020, bijl. I, 1, b, inw. 2.VII.2020)
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
E 160d	Lycopen
E 160 <sup>e</sup>	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)
E 161b	Luteïne
E 161g	Canthaxanthine (2)
E 162	Bietenrood, betanine
E 163	Anthocyanen
E 170	Calciumcarbonaat

[E 171	Titaandioxide (3)] (V.C. 2022/63 van 14.I.2022, art. 1 + Bijlage, 1), b), 1), inw. 7.II.2022)
E 172	Ijzeroxiden en -hydroxiden
E 173	Aluminium
E 174	Zilver
E 175	Goud
E 180	Litholrubine BK

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

(2) Canthaxanthine is niet toegestaan in de levensmiddelen categorieën van de delen D en E. De stof is in lijst B1 opgenomen omdat zij in geneesmiddelen wordt gebruikt  
overeenkomstig Richtlijn 2009/35/EG (<http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=494407:cs&lang=nl&list=494407:cs.&pos=1&page=1&nbl=1&pgs=10&hwords=2009/35/EG~&checktexte=checkbox&visu=#texte>).

(3) Titaandioxide is niet toegestaan in de levensmiddelen categorieën van de delen D en E. De stof is in lijst B1 opgenomen omdat zij in geneesmiddelen wordt gebruikt overeenkomstig Richtlijn 2009/35/EG van het Europees Parlement en de Raad (<http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=494407:cs&lang=nl&list=494407:cs.&pos=1&page=1&nbl=1&pgs=10&hwords=2009/35/EG~&checktexte=checkbox&visu=#texte>) (PB L 109 van 30.4.2009, blz. 10).]

(V.C. 2022/63 van 14.I.2022, art. 1 + Bijlage, 1), b), 2), inw. 7.II.2022)

## 2. Zoetstoffen

E-nummer	Naam
E 420	Sorbitolen
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfaam-K
E 951	Aspartaam
E 952	Cyclamaten
E 953	Isomalt
E 954	Sacharinen
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatine
E 959	Neohesperidine-DC
[E 960a	Steviolglycosiden uit Stevia] (V.C. 2021/1156 van 13.VII.2021, art. 1, bijlage I, a), 1), inw. 3.VIII.2021)
[E 960c	Enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden] (V.C. 2021/1156 van 13.VII.2021, art. 1, bijlage I, a), 2), inw. 3.VIII.2021)
E 961	Neotaam
E 962	Aspartaam-acesulfaamzout
[E 964	Polyglycitolstroop] (V.C. 1049/2012 van 8.XI.2012, bijlage 1)
E 965	Maltitolen

E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erytritol
[E 969	Advantaam] (V.C. 497/2014 van 14.V.2014, bijl. I, 1)

### 3. Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaat
[E 172	Ijzeroxiden en ijzerhydroxiden] (V.C. 510/2013 van 3.VI.2013, bijl. 2, a)
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
[...]	(V.C. 2018/98 van 22.I.2018, bijl. 1, a)
E 210	Benzoëzuur (1)
E 211	Natriumbenzoaat (1)
E 212	Kaliumbenzoaat (1)
E 213	Calciumbenzoaat (1)
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 220	Zwavedioxide
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumwaterstofsulfiet
E 228	Kaliumwaterstofsulfiet
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 239	Hexamethyleentetramine

E 242	Dimethyldicarbonaat
[E 243	Ethyllauroylarginaat] (V.C. 506/2014 van 15 mei 2014, bijl. I, 1)
[E 246	Glycolipiden] (V.C. 2022/1037 van 29.VI.2022, art. 1 + Bijlage I, a), inw. 20.VII.2022)
E 249	Kaliumnitriet
E 250	Natriumnitriet
E 251	Natriumnitraat
E 252	Kaliumnitraat
E 260	Azijnzuur
[E 261	Kaliumacetaten] (V.C. 25/2013 van 16.1.2012, bijlage 1, A, 1)
E 262	Natriumacetaten
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 280	Propionzuur
E 281	Natriumpropionaat
E 282	Calciumpropionaat
E 283	Kaliumpropionaat
E 284	Boorzuur
E 285	Natriumtetraboraat (borax)
E 290	Koolstofdioxide
E 296	Appelzuur
E 297	Fumaarzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur
E 306	Tocoferolrijk extract
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 310	Propylgallaat
[...]	(V.C. 2018/1481 van 4.X.2018, bijl. 1, a)

[...]	(V.C. 2018/1481 van 4.X.2018, bijl. 1, a)
E 315	Erythorbinezuur
E 316	Natriumerythorbaat
E 319	tert-Butylhydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)
E 322	Lecithinen
[E 322a	Haverlecithine] (V.C. 2022/1023 van 28.VI.2022, art. 1 + Bijlage I, 1), inw. 19.VII.2022)
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
E 332	Kaliumcitraten
E 333	Calciumcitraten
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)
E 335	Natriumtartraten
E 336	Kaliumtartraten
E 337	Kaliumnatriumtartraat
E 338	Fosforzuur
E 339	Natriumfosfaten
E 340	Kaliumfosfaten
E 341	Calciumfosfaten
E 343	Magnesiumfosfaten
E 350	Natriummalaten
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten
E 353	Metawijnsteenzuur
E 354	Calciumtartraat
E 355	Adipinezuur
E 356	Natriumadipaat
E 357	Kaliumadipaat



E 363	Barnsteenzuur
E 380	Triammoniumcitraat
E 385	Calciumdinium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinium-EDTA)
E 392	Extracten van rozemarijn
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 405	Propyleenglycolalginaat
E 406	Agaragar
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier
E 407	Carrageen
E 410	Johannesbroodpitmeel
E 412	Guarpitmeel
E 413	Tragant
E 414	Arabische gom
E 415	Xanthaangom
E 416	Karayagom
E 417	Taragom
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
[E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom] (V.C. 817/2013 van 28.VIII.2013, bijl. I, A, 1)
E 425	Konjac
E 426	Hemicellulose van soja
E 427	Cassiagom
E 431	Polyoxyethyleen(40)stearaat
E 432	Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)
E 433	Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80)
E 434	Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)
E 435	Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)
E 436	Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65)

E 440	Pectinen
E 442	Ammoniumfosfatiden
E 444	Sucroseacetaatisobutyraat
E 445	Glycerolesters van houthars
E 450	Difosfaten
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten
[E 456	Kaliumpolyaspartaat] (V.C. 2017/1399 van 28.VII.2017, bijl. I)
E 459	Bèta-cyclodextrine
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
[E 463a	Licht gesubstitueerde hydroxypropylcellulose (L-HPC)] (V.C. 2018/1461 van 28.IX.2018, bijl. I, 1)
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, A, 2, b)
E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose, vernette cellulosegom
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur
E 472 <sup>e</sup>	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 473	Sucrose-esters van vetzuren
E 474	Sucroglyceriden

E 475	Polyglycerolesters van vetzuren
E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat
E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren
E 479b	Thermisch geoxideerde sojaolie, na reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylaet
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylaet
E 483	Stearyltartraat
E 491	Sorbitaanmonostearaat
E 492	Sorbitaantristearaat
E 493	Sorbitaanmonolauraat
E 494	Sorbitaanmonoöleaat
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat
[E 499	Plantensterolen die rijk zijn aan stigmasterol] (V.C. 739/2013 van 30.VII.2013, bijl. 1)
E 500	Natriumcarbonaten
E 501	Kaliumcarbonaten
E 503	Ammoniumcarbonaten
E 504	Magnesiumcarbonaten
E 507	Zoutzuur
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 512	Tin(II)chloride
E 513	Zwavelzuur
E 514	Natriumsulfaten
E 515	Kaliumsulfaten
E 516	Calciumsulfaat
E 517	Ammoniumsulfaat
E 520	Aluminiumsulfaat
E 521	Aluminiumnatriumsulfaat
E 522	Aluminiumkaliumsulfaat
E 523	Aluminiumammoniumsulfaat
E 524	Natriumhydroxide

E 525	Kaliumhydroxide
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
[E 534	IJzertartraat] (V.C. 2015/1739 van 28.IX.2015, bijl. I, 1)
E 535	Natriumhexacyanoferraat(II)
E 536	Kaliumhexacyanoferraat(II)
E 538	Calciumhexacyanoferraat(II)
E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur
E 551	Siliciumdioxide
E 552	Calciumsilicaat
E 553a	Magnesiumsilicaat
E 553b	Talk
E 554	Natriumaluminiumsilicaat
E 555	Kaliumaluminiumsilicaat
E 570	Vetzuren
E 574	Gluconzuur
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 579	Ijzer(II)gluconaat
E 585	Ijzer(II)lactaat
E 586	4-Hexylresorcinol
E 620	Glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat
E 622	Monokaliumglutamaat
E 623	Calciumdiglutamaat
E 624	Monoammoniumglutamaat
E 625	Magnesiumdiglutamaat

E 626	Guanylzuur
E 627	Natriumguanylaat
E 628	Kaliumguanylaat
E 629	Calciumguanylaat
E 630	Inosinezuur
E 631	Dinatriuminosinaat
E 632	Dikaliuminosinaat
E 633	Calciuminosinaat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotiden
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden
E 640	Glycine en natriumglycinaat
[E 641	L-leucine] (V.C. 2015/649 van 24.IV.2015, bijl. I, 1)
E 650	Zinkacetaat
E 900	Dimethylpolysiloxaan
E 901	Bijenwas, wit en geel
E 902	Candelillawas
E 903	Carnaubawas
E 904	Schellak
E 905	Microkristallijne was
E 907	Gehydrogeneerd poly-1-deceen
[...]	(V.C. 957/2014 van 10.IX.2014, bijl. I, 1)
E 914	Geoxideerde polyethyleenwas
E 920	L-Cysteïne
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stikstof
E 942	Distikstofoxide
E 943a	Butaan
E 943b	Isobutaan
E 944	Propaan
E 948	Zuurstof

E 949	Waterstof
E 999	Quillaja-extract
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalcohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basisch methacrylaatcopolymeer
[E 1206	Neutraal methacrylaatcopolymeer
E 1207	Anionisch methacrylaatcopolymeer] (V.C. 816/2013 van 28.VIII.2013, bijl. 1, 1)
[E 1208	Polyvinylpyrrolidon-vinylacetaatcopolymeer] (V.C. 264/2014 van 14.III.2014, bijl. I, 1)
[E 1209	Polyvinylalcohol-polyethyleenglycol-entcopolymeer] (V.C. 685/2014 van 20.VI.2014, bijl. I, 1)
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel
E 1452	Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat
E 1505	Triethylcitraat
E 1517	Glyceridiacetaat (diacetine)
E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)
E 1519	Benzylalcohol
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)

E 1521	Polyethyleenglycol
--------	--------------------

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

(\_)Deel C

### Definities van groepen additieven

#### 1. Groep I

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 170	Calciumcarbonaat	quantum satis
E 260	Azijnzuur	quantum satis
[E 261	Kaliumacetaten	quantum satis] (V.C. 25/2013 van 16.1.2012, bijlage 1, A, 2)
E 262	Natriumacetaten	quantum satis
E 263	Calciumacetaat	quantum satis
E 270	Melkzuur	quantum satis
E 290	Koolstofdioxide	quantum satis
E 296	Appelzuur	quantum satis
E 300	Ascorbinezuur	quantum satis
E 301	Natriumascorbaat	quantum satis
E 302	Calciumascorbaat	quantum satis
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	quantum satis
E 306	Tocoferolrijk extract	quantum satis
E 307	Alfa-tocoferol	quantum satis
E 308	Gamma-tocoferol	quantum satis
E 309	Delta-tocoferol	quantum satis
E 322	Lecithinen	quantum satis
E 325	Natriumlactaat	quantum satis
E 326	Kaliumlactaat	quantum satis
E 327	Calciumlactaat	quantum satis
E 330	Citroenzuur	quantum satis
E 331	Natriumcitraten	quantum satis

E 332	Kaliumcitraten	quantum satis
E 333	Calciumcitraten	quantum satis
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	quantum satis
E 335	Natriumtartraten	quantum satis
E 336	Kaliumtartraten	quantum satis
E 337	Kaliumnatriumtartraat	quantum satis
E 350	Natriummalaten	quantum satis
E 351	Kaliummalaat	quantum satis
E 352	Calciummalaten	quantum satis
E 354	Calciumtartraat	quantum satis
E 380	Triammoniumcitraat	quantum satis
E 400	Alginezuur	quantum satis (1)
E 401	Natriumalginaat	quantum satis (1)
E 402	Kaliumalginaat	quantum satis (1)
E 403	Ammoniumalginaat	quantum satis (1)
E 404	Calciumalginaat	quantum satis (1)
E 406	Agar-agar	quantum satis (1)
E 407	Carrageen	quantum satis (1)
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	quantum satis (1)
E 410	Johannesbroodpitmeel	quantum satis (1) (2)
E 412	Guarpitmeel	quantum satis (1) (2)
E 413	Tragant	quantum satis (1)
E 414	Arabische gom	quantum satis (1)
E 415	Xanthaangom	quantum satis (1) (2)
E 417	Taragom	quantum satis (1) (2)
E 418	Gellangom	quantum satis (1)
E 422	Glycerol	quantum satis
[E 425	Konjac i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie (1) (2) (3)] (V.C. 2015/647 van 24.IV.2015, bijl. I, II)
[E 426	Hemicellulose van soja	quantum satis] (V.C. 2020/279 van 27.II.2020, bijl. I)
E 440	Pectinen	quantum satis (1)
E 460	Cellulose	quantum satis



E 461	Methylcellulose	quantum satis
E 462	Ethylcellulose	quantum satis
E 463	Hydroxypropylcellulose	quantum satis
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	quantum satis
E 465	Ethylmethylcellulose	quantum satis
[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom	quantum satis] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, A, 3, b)
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	quantum satis
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	quantum satis
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	quantum satis
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	quantum satis
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	quantum satis
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	quantum satis
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	quantum satis
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur	quantum satis
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	quantum satis
E 500	Natriumcarbonaten	quantum satis
E 501	Kaliumcarbonaten	quantum satis
E 503	Ammoniumcarbonaten	quantum satis
E 504	Magnesiumcarbonaten	quantum satis
E 507	Zoutzuur	quantum satis
E 508	Kaliumchloride	quantum satis
E 509	Calciumchloride	quantum satis
E 511	Magnesiumchloride	quantum satis
E 513	Zwavelzuur	quantum satis
E 514	Natriumsulfaten	quantum satis
E 515	Kaliumsulfaten	quantum satis
E 516	Calciumsulfaat	quantum satis
E 524	Natriumhydroxide	quantum satis

E 525	Kaliumhydroxide	quantum satis
E 526	Calciumhydroxide	quantum satis
E 527	Ammoniumhydroxide	quantum satis
E 528	Magnesiumhydroxide	quantum satis
E 529	Calciumoxide	quantum satis
E 530	Magnesiumoxide	quantum satis
E 570	Vetzuren	quantum satis
E 574	Gluconzuur	quantum satis
E 575	Glucono-delta-lacton	quantum satis
E 576	Natriumgluconaat	quantum satis
E 577	Kaliumgluconaat	quantum satis
E 578	Calciumgluconaat	quantum satis
E 640	Glycine en natriumglycinaat	quantum satis
E 920	L-Cysteine	quantum satis
E 938	Argon	quantum satis
E 939	Helium	quantum satis
E 941	Stikstof	quantum satis
E 942	Distikstofoxide	quantum satis
E 948	Zuurstof	quantum satis
E 949	Waterstof	quantum satis
E 1103	Invertase	quantum satis
E 1200	Polydextrose	quantum satis
E 1404	Geoxideerd zetmeel	quantum satis
E 1410	Monozetmeelfosfaat	quantum satis
E 1412	Dizetmeelfosfaat	quantum satis
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	quantum satis
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	quantum satis
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	quantum satis
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	quantum satis
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	quantum satis
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	quantum satis
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	quantum satis
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	quantum satis

E 620	Glutaminezuur	10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie, uitgedrukt als glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat	
E 622	Monokaliumglutamaat	
E 623	Calciumdiglutamaat	
E 624	Monoammoniumglutamaat	
E 625	Magnesiumdiglutamaat	
E 626	Guanylzuur	500 mg/kg, afzonderlijk of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur
E 627	Natriumguanylaar	
E 628	Kaliumguanylaar	
E 629	Calciumguanylaar	
E 630	Inosinezuur	
E 631	Dinatriuminosinaat	
E 632	Dikaliuminosinaat	
E 633	Calciuminosinaat	
E 634	Calcium-5'-ribonucleotiden	
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden	
E 420	Sorbitolen	quantum satis (indien niet als zoetstof gebruikt)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitolen	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erytritol	

(1) Mag niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups.

(2) Mag niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

(3) Mag niet worden gebruikt in geleiproducten.

## 2. Groep II: In "quantum satis"-hoeveelheid toegestane levensmiddelenkleurstoffen

E-nummer	Naam
E 101	Riboflavin
E 140	Chlorofylen, chlorofylinen
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 150a	Karamel

E 150b	Alkali-sulfietkaramel
E 150c	Ammoniakkaramel
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel
E 153	Plantaardige koolstof
E 160a	Carotenen
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
E 162	Bietenrood, betanine
E 163	Anthocyanen
E 170	Calciumcarbonaat
[...]	(V.C. 2022/63 van 14.I.2022, art. 1 + Bijlage, 1), c), inw. 7.II.2022)
E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden

### 3. Groep III: Levensmiddelenkleurstoffen met een gecombineerd maximum

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
[...] (V.C. 232/2012 van 16.III.2012, bijlage 1)	
[...] (V.C. 232/2012 van 16.III.2012, bijlage 1)	
[E 120	Karmijnzuur, karmijn] (V.C. 2018/1472 van 28.IX.2018, art. 1)
E 122	Azorubine, karmozijn
[...] (V.C. 232/2012 van 16.III.2012, bijlage 1)	
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Brijlantblauw FCF
E 142	Groen S
[E 151	Brijlantzwart PN] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, A, 3, a)
E 155	Bruin HT
E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)

E 161b	Luteïne
--------	---------

## 4. Groep IV: Polyolen

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

## 5. Andere additieven die in combinatie mogen worden gereguleerd

## a) [E 200 – E 202: Sorbinezuur – sorbaten (Sa)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat] (V.C. 2018/98 van 22.I.2018, bijl. 1, b, i)

## b) E 210 – E 213: Benzoëzuur – benzoaten (Ba)

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

## c) E 200 – E 213: Sorbinezuur – sorbaten; benzoëzuur – benzoaten (Sa + Ba)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
[...]	(V.C. 2018/98 van 22.I.2018, bijl. 1, b, ii)
E 210	Benzoëzuur

E 211	Natriumbenzoaat
E 212	Kaliumbenzoaat
E 213	Calciumbenzoaat

d) E 200 – E 219: Sorbinezuur – sorbaten; benzoëzuur – benzoaten; p hydroxybenzoaten (Sa + Ba + PHB)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
[...]	(V.C. 2018/98 van 22.I.2018, bijl. 1, b, iii)
E 210	Benzoëzuur
E 211	Natriumbenzoaat
E 212	Kaliumbenzoaat
E 213	Calciumbenzoaat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

e) [E 200 – E 202, E 214 – E 219: Sorbinezuur – kaliumsorbaat; p-hydroxybenzoaten (Sa + PHB)]

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout] (V.C. 2018/98 van 22.I.2018, bijl. 1, b, iv)

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

E-nummer	Naam
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

## g) E 220 – E 228: Zwaveldioxide – sulfieten

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

## h) E 249 –E 250: Nitrieten

E-nummer	Naam
E 249	Kaliumnitriet
E 250	Natriumnitriet

## i) E 251 – E 252: Nitraten

E-nummer	Naam
E 251	Natriumnitraat
E 252	Kaliumnitraat

## j) E 280 – E 283: Propionzuur – propionaten

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

## k) [E 310 – E 320: Propylgallaat, TBHQ en BHA

E-nummer	Naam
E 310	Propylgallaat
E 319	tert-Butylhydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)] (V.C. 2018/1481 van 4.X.2018, bijl. 1, b)

l) E 338 – E 341, E 343 en E 450 – E 452: Fosforzuur – fosfaten – di-, tri- en polyfosfaten

[E-nummer	Naam
E 338	Fosforzuur
E 339	Natriumfosfaten
E 340	Kaliumfosfaten
E 341	Calciumfosfaten
E 343	Magnesiumfosfaten
E 450	Difosfaten (1)
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten

(1) met uitzondering van E 450 (ix).]

(V.C. 298 van 21.III.2014, bijl. I, 1)

m) E 355 – E 357: Adipinezuur – adipaten

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

n) E 432 – E 436: Polysorbaten

E-nummer	Naam
E 432	Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)
E 433	Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80)
E 434	Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)



E 435	Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)
E 436	Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65)

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

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

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

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

q) E 491 – E 495: Sorbitaanesters

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

r) E 520 – E 523: Aluminiumsulfaten

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

[s) E 551 – E 553: Siliciumdioxide – silicaten

E-nummer	Naam
E 551	Siliciumdioxide

E 552	Calciumsilicaat
E 553a	Magnesiumsilicaat
E 553b	Talk] (V.C. 380/2012 van 3.V.2012, bijlage c)

## t) E 620 – E 625: Glutaminezuur – glutamaten

E-nummer	Naam
E 620	Glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat
E 622	Monokaliumglutamaat
E 623	Calciumdiglutamaat
E 624	Monoammoniumglutamaat
E 625	Magnesiumdiglutamaat

## u) E 626 – E 635: Ribonucleotiden

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

## [v) E 960a – E 960c: Steviolglycosiden

E-nummer	Naam
E 960a	Steviolglycosiden uit Stevia
E 960c	Enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden]

(V.C. 2021/1156 van 13.VII.2021, art. 1, bijlage I, b), inw. 3.VIII.2021)

## Levensmiddelen categorieën

Nummer	Naam
<b>0.</b>	<b>Alle categorieën levensmiddelen</b>
<b>01.</b>	<b>Zuivelproducten en zuivelanalogen</b>
01.1	Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk
01.2	Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk), die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan
01.3	Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie een warmtebehandeling hebben ondergaan
01.4	Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan
01.5	Gedehydrateerde melk als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Result.do?arg0=2001%2F114%2FEG&amp;arg1=&amp;arg2=&amp;titre=titre&amp;clang=nl&amp;RechType=RECH_mot&amp;idRoot=4&amp;refinec">Richtlijn 2001/114/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Result.do?arg0=2001%2F114%2FEG&amp;arg1=&amp;arg2=&amp;titre=titre&amp;clang=nl&amp;RechType=RECH_mot&amp;idRoot=4&amp;refinec">http://eur-lex.europa.eu/Result.do?arg0=2001%2F114%2FEG&amp;arg1=&amp;arg2=&amp;titre=titre&amp;clang=nl&amp;RechType=RECH_mot&amp;idRoot=4&amp;refinec</a> ) (→ <a href="http://www.warenwetgeving.be/nl/extranet/document/21/nl#art">zie (nl/extranet/document/21/nl#art)</a> )
01.6	Room en roompoeder
01.6.1	Niet-gearomatiseerde room (met uitzondering van room met verlaagd vetgehalte)
01.6.2	Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 %
01.6.3	Andere room
01.7	Kaas en kaasproducten
01.7.1	Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen
01.7.2	Gerijpte kaas
01.7.3	Eetbare kaaskorsten
01.7.4	Weikaas
01.7.5	Smeltkaas
01.7.6	Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen)
01.8	Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers
[01.9	Voor menselijke voeding bestemde caseïnaten] (V.C. 2016/691 van 4.V.2016, bijl. 1)
<b>02.</b>	<b>Oliën, vetten en vetemulsies</b>
02.1	Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet)
02.2	Emulsies van oliën en vetten, voornamelijk van het type water in olie
02.2.1	Boter en boterconcentraat, butteroil en watervrij melkvet

02.2.2	Andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten als omschreven in <a href="#">Verordening (EG) nr. 1234/2007</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/2026/nl#art</a> ) en vloeibare emulsies
02.3	Bakspray op basis van plantaardige olie
<b>03.</b>	<b>Consumptie-ijs</b>
<b>04.</b>	<b>Groenten en vruchten</b>
04.1	Onverwerkte groenten en vruchten
04.1.1	Verse groenten en vruchten, heel
04.1.2	Groenten en vruchten, geschild, gesneden en geraspt
04.1.3	Bevroren groenten en vruchten
04.2	Verwerkte groenten en vruchten
04.2.1	Gedroogde groenten en vruchten
04.2.2	Groenten en vruchten in azijn, olie of pekel
04.2.3	Groente- en vruchtenconserven in blik of in glas
04.2.4	Groente- en vruchtenbereidingen, met uitzondering van producten die onder 5.4 vallen
04.2.4.1	Groente- en vruchtenbereidingen, met uitzondering van compote
04.2.4.2	Compote, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen
04.2.5	Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten
04.2.5.1	Extra jam of extra confituur en extra gelei, als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2001/113/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;</a> ) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/62/nl#art</a> ))
04.2.5.2	Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2001/113/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272270%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=387186%3Acs%2C272270%3Acs%2C&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;</a> ) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/62/nl#art</a> ))
04.2.5.3	Andere soortgelijke smeerbare groente- en vruchtenproducten
04.2.5.4	Notenboter en notenpasta
04.2.6	Verwerkte aardappelproducten
<b>05.</b>	<b>Snoepgoed</b>
05.1	Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2000/36/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=236973:cs&amp;lang=nl&amp;list=236973:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2000/36/EG-&amp;checktex">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=236973:cs&amp;lang=nl&amp;list=236973:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2000/36/EG-&amp;checktex</a> ) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/97/nl#art</a> ))
05.2	Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem
05.3	Kauwgom
05.4	Versieringen, afdekklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van vruchten
<b>06.</b>	<b>Granen en graanproducten</b>

06.1	Granen, heel, gebroken of in vlokken
06.2	Meel, andere gemalen producten en zetmeel
06.2.1	Meel
06.2.2	Zetmeel
06.3	Ontbijtgranen
06.4	Deegwaren
06.4.1	Verse deegwaren
06.4.2	Droge deegwaren
06.4.3	Voorgekookte deegwaren, vers
06.4.4	Gnocchi van aardappelen
06.4.5	Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten)
06.5	Noedels
06.6	Beslag
06.7	Voorgekookte of verwerkte granen
<b>07.</b>	<b>Bakkerijproducten</b>
07.1	Brood en broodjes
07.1.1	Brood, uitsluitend bereid van de volgende ingrediënten: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout
07.1.2	Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Banketbakkerswaren
<b>[08.</b>	<b>Vlees</b>
08.1	Vers vlees, met uitzondering van vleesbereidingen als omschreven in <a href="#">Verordening (EG) nr. 853/2004 (/nl/extranet/document/954/nl#art)</a>
08.2	Vleesbereidingen als omschreven in <a href="#">Verordening (EG) nr. 853/2004 (/nl/extranet/document/954/nl#art)</a>
08.3	Vleesproducten
08.3.1	Niet-warmtebehandelde vleesproducten
08.3.2	Warmtebehandelde vleesproducten
08.3.3	Darmen, afdekklagen en versieringen voor vlees
08.3.4	Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden
08.3.4.1	Traditionele in een pekelpad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)
08.3.4.2	Traditioneel vervaardigde drooggezouten producten (bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping)

08.3.4.3	Overige traditioneel vervaardigde gezouten producten (combinatie van zouten in een pekelbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt)]  (V.C. 601/2014 van 4.VI.2014, bijl. 2)
<b>09.</b>	<b>Vis en visserijproducten</b>
09.1	Onverwerkte vis en visserijproducten
09.1.1	Onverwerkte vis
09.1.2	Onverwerkte schaal- en weekdieren
09.2	Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren
09.3	Viskuit
<b>10.</b>	<b>Eieren en eiproducten</b>
10.1	Onverwerkte eieren
10.2	Verwerkte eieren en eiproducten
<b>11.</b>	<b>Suikers, stroop, honing en tafelzoetstoffen</b>
11.1	Suikers en stroop als bedoeld in <u>Richtlijn 2001/111/EG</u> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272268:cs&amp;lang=nl&amp;list=272268:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/111/EG-&amp;checkte">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272268:cs&amp;lang=nl&amp;list=272268:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/111/EG-&amp;checkte</a> ) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="http://nl.extranet/document/53/nl#art">nl/extranet/document/53/nl#art</a> ))
11.2	Andere suikers en stroop
11.3	Honing als omschreven in <u>Richtlijn 2001/110/EG</u> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272267:cs&amp;lang=nl&amp;list=272267:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/110/EG-&amp;checkte">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272267:cs&amp;lang=nl&amp;list=272267:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nbl=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2001/110/EG-&amp;checkte</a> ) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="http://nl.extranet/document/52/nl#art">nl/extranet/document/52/nl#art</a> ))
11.4	Tafelzoetstoffen
11.4.1	Tafelzoetstoffen in vloeibare vorm
11.4.2	Tafelzoetstoffen in poedervorm
11.4.3	Tafelzoetstoffen in tabletvorm
<b>12.</b>	<b>Zouten, specerijen, soepen, sauzen, salades en eiwitproducten</b>
12.1	Zout en zoutvervangers
12.1.1	Zout
12.1.2	Zoutvervangers
12.2	Kruiden, specerijen en kruidenrijen
12.2.1	Kruiden en specerijen
12.2.2	Kruidenrijen en kruidenmixen
[12.3	Azijn en verdund azijnzuur (met water verdund tot 4-30 % in volume)]  (V.C. 2016/263 van 25.II.2016, bijl.)
12.4	Mosterd
12.5	Gebonden en heldere soepen

12.6	Sauzen
12.7	Salades en pikante broodsmeersels
12.8	Gist en gistproducten
12.9	Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen
<b>13.</b>	<b>Voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen als omschreven in Richtlijn 2009/39/EG</b> ( <a href="#">/nl/extranet/document/317/nl#art</a> )
13.1	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
13.1.1	Volledige zuigelingenvoeding als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2006/141/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006%2F1</a> ) (1) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))
13.1.2	Opvolgzuigelingenvoeding als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2006/141/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006%2F1</a> ) (1) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))
13.1.3	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2006/125/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006/125/EG-&amp;checked</a> ) (2) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))
13.1.4	Andere levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
13.1.5	Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in <a href="#">Richtlijn 1999/21/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=330233%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C437923%3Acs%2C330233%3Acs%2C&amp;pos=3&amp;page</a> ) en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))
13.1.5.1	Dieetvoeding voor zuigelingen voor medisch gebruik en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen
13.1.5.2	Dieetvoeding voor baby's en peuters voor medisch gebruik als omschreven in <a href="#">Richtlijn 1999/21/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=330233%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C437923%3Acs%2C330233%3Acs%2C&amp;pos=3&amp;page</a> ) (3) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))
13.2	Dieetvoeding voor medisch gebruik als omschreven in <a href="#">Richtlijn 1999/21/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=330233%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C437923%3Acs%2C330233%3Acs%2C&amp;pos=3&amp;page</a> ) (met uitzondering van producten die onder categorie 13.1.5 vallen) (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))
13.3	Dieetvoeding voor gewichtsbepanking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd (gehele of gedeeltelijke vervanging van de volledige dagelijkse voeding)
13.4	Levensmiddelen voor personen met een glutenintolerantie als omschreven in <a href="#">Verordening (EG) nr. 41/2009</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/1943/nl#art</a> ) (4)
<b>14.</b>	<b>Dranken</b>
14.1	Niet-alcoholhoudende dranken
14.1.1	Water, inclusief natuurlijk mineraalwater als omschreven in <a href="#">Richtlijn 2009/54/EG</a> ( <a href="#">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=497248:cs&amp;lang=nl&amp;list=497248:cs_&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2009/54/EG-&amp;checked</a> ) alsmede bronwater en ander water in flessen of pakken (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/73/nl#art</a> ))

14.1.2	Vruchtensappen als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=2">Richtlijn 2001/112/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=2">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=2</a> ) en groentesappen (→ <a href="http://nl.extranet/document/78/nl#art">zie (/nl/extranet/document/78/nl#art)</a> )
14.1.3	Vruchtennectars als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=2">Richtlijn 2001/112/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=2">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=272269:cs&amp;lang=nl&amp;list=516265:cs_499675:cs_272269:cs_&amp;pos=3&amp;page=1&amp;nbl=3&amp;pgs=10&amp;hwords=2</a> ) groentedranken en soortgelijke producten (→ <a href="http://nl.extranet/document/78/nl#art">zie (/nl/extranet/document/78/nl#art)</a> )
14.1.4	Gearomatiseerde dranken
14.1.5	Koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten
14.1.5.1	Koffie, koffie-extract
14.1.5.2	Overige
14.2	Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten
14.2.1	Bier en moutdranken
14.2.2	Wijn en andere producten als omschreven in <a href="http://nl.extranet/document/1977/nl#art">Verordening (EG) nr. 1234/2007</a> ( <a href="http://nl.extranet/document/1977/nl#art">/nl/extranet/document/1977/nl#art</a> ) en alcoholarme pendanten
14.2.3	Cider en perencider
14.2.4	Vruchtenwijn en "made wine"
14.2.5	Mede
14.2.6	Gedistilleerde dranken als omschreven in <a href="http://nl.extranet/document/1843/nl#art">Verordening (EG) nr. 110/2008</a> ( <a href="http://nl.extranet/document/1843/nl#art">/nl/extranet/document/1843/nl#art</a> )
14.2.7	Gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in <a href="http://nl.extranet/document/82/nl#art">Verordening (EEG) nr. 1601/91</a> ( <a href="http://nl.extranet/document/82/nl#art">/nl/extranet/document/82/nl#art</a> )
14.2.7.1	Gearomatiseerde wijnen
14.2.7.2	Gearomatiseerde dranken op basis van wijn
14.2.7.3	Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten
14.2.8	Andere alcoholhoudende dranken, inclusief mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken, en gedistilleerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
<b>15.</b>	<b>Kant-en-klare hapjes en snacks</b>
15.1	Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel
15.2	Verwerkte noten
<b>16.</b>	<b>Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen</b>
[17.	<b>Voedingssupplementen als omschreven in <a href="http://nl.extranet/document/2923/nl#art">Richtlijn 2002/46/EG</a></b> ( <a href="http://nl.extranet/document/2923/nl#art">/nl/extranet/document/2923/nl#art</a> )
17.1	Voedingssupplementen in vaste vorm, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters
17.2	Voedingssupplementen in vloeibare vorm, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters] (V.C. 2018/1497 van 8.X.2018, bijl. 1)



18.	Niet onder de categorieën 1 tot en met 17 vallende verwerkte levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
-----	--

(1) PB L 401 van 30.12.2006, blz. 1.

(2) PB L 339 van 6.12.2006, blz. 16.

(3) PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29.

(4) PB L 16 van 21.1.2009, blz. 3.

(5) PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

(..)Deel E

**TOEGESTANE LEVENSMIDDELENADDITIEVEN EN VOORWAARDEN** [\(/nl/extranet/document/2933/nl#art\)](/nl/extranet/document/2933/nl#art)

**VOOR HET GEBRUIK IN LEVENSMIDDELENCATEGORIEËN** [\(/nl/extranet/document/2933/nl#art\)](/nl/extranet/document/2933/nl#art)

(..) [BIJLAGE III]

(V.C. 1130/2011 van 11.XI.2011, art. 1)

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

→ redactionele opmerking:

**Overgangsmatregelen**

*Preparaten die niet voldoen aan deel 2, deel 3 en/of deel 5, afdeling A, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, zoals gewijzigd bij verordening 1130/2011 van 11 november 2011, mogen nog gedurende een periode van vierentwintig maanden vanaf de datum van inwerkingtreding van deze verordening in de handel worden gebracht overeenkomstig de nationale bepalingen. Levensmiddelen die dergelijke preparaten bevatten en binnen die periode op wettige wijze in de handel zijn gebracht, mogen tot uitputting van de voorraad worden verkocht.*

*Preparaten die niet voldoen aan de delen 1 en 4 van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, zoals gewijzigd bij verordening 1130/2011 van 11 november 2011, mogen nog tot en met 31 mei 2013 in de handel worden gebracht overeenkomstig de bepalingen van de bijlagen I tot en met VI van Richtlijn 95/2/EG. Levensmiddelen die dergelijke preparaten bevatten en binnen die periode op wettige wijze in de handel zijn gebracht, mogen tot uitputting van de voorraad worden verkocht.*

(V.C. 1130/2011 van 11.XI.2011, art. 2)

**Definities**

1. Onder "voedingsstoffen" wordt in deze bijlage verstaan: vitamines, mineralen en andere stoffen die voor voedingsdoeleinden worden toegevoegd, alsook stoffen die voor fysiologische doeleinden worden toegevoegd in de zin van [Verordening \(EG\) nr. 1925/2006](/nl/extranet/document/1085/nl#art) [\(/nl/extranet/document/1085/nl#art\)](/nl/extranet/document/1085/nl#art), [Richtlijn 2002/46/EG](http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=274348:cs&lang=nl&list=424556:cs.274348:cs.&pos=2&page=1&nbl=2&npgs=10&hwords=2002/46/EG~&checktexte=checkbox&visu=#texte) <http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=274348:cs&lang=nl&list=424556:cs.274348:cs.&pos=2&page=1&nbl=2&npgs=10&hwords=2002/46/EG~&checktexte=checkbox&visu=#texte>, [Richtlijn 2009/39/EG](/nl/extranet/document/317/nl#art) [\(/nl/extranet/document/317/nl#art\)](/nl/extranet/document/317/nl#art) en [Verordening \(EG\) nr. 953/2009](/nl/extranet/document/2009/nl#art) [\(/nl/extranet/document/2009/nl#art\)](/nl/extranet/document/2009/nl#art).

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

(..)Deel 1

## Draagstoffen in levensmiddelenadditieven

E-nummer van de draagstof	Naam van de draagstof	Maximumgehalte	Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel (als carry-over)*	Kleurstoffen, emulgatoren en antioxidanten
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erytritol		
E 400 – E 404	Alginezuur – alginaten (tabel 7 van deel 6)		
E 405	Propyleenglycolalginaat		
E 406	Agar-agar		
E 407	Carrageen		
E 410	Johannesbroodpitmeel		
E 412	Guarpitmeel		
E 413	Tragant		
E 414	Arabische gom		
E 415	Xanthaangom		
E 440	Pectinen		
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)	<i>quantum satis</i>	Antischuimmiddelen
E 442	Ammoniumfosfatiden	<i>quantum satis</i>	Antioxidanten
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 461	Methylcellulose		
E 462	Ethylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		

[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, B, 1)		
E 322	Lecithinen	<i>quantum satis</i>	Kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)		
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren		
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren		
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur		
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur		
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur		
E 473	Sucrose-esters van vetzuren		
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren		
E 491 – E 495	Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6)	<i>quantum satis</i>	Kleurstoffen en antischuimmiddelen
E 1404	Geoxideerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsmiddelenadditieven
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	Hydroxypropyl-dizetmeelfosfaat		
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat		
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel		
E 170	Calciumcarbonaat		
E 263	Calciumacetaat		
E 331	Natriumcitraten		
E 332	Kaliumcitraten		
E 341	Calciumfosfaten		
E 501	Kaliumcarbonaten		
E 504	Magnesiumcarbonaten		
E 508	Kaliumchloride		

E 509	Calciumchloride		
E 511	Magnesiumchloride		
E 514	Natriumsulfaten		
E 515	Kaliumsulfaten		
E 516	Calciumsulfaat		
E 517	Ammoniumsulfaat		
E 577	Kaliumgluconaat		
E 640	Glycine en natriumglycinaat		
E 1505*	Triëthylcitraat		
E 1518*	Glyceryltriacetaat (triacetine)		
E 551	Siliciumdioxide	<i>quantum satis</i>	Emulgatoren en kleurstoffen
E 552	Calciumsilicaat		
E 553b	Talk	50 mg/kg in het kleurstofpreparaat	Kleurstoffen
E 901	Bijenwas, wit en geel	<i>quantum satis</i>	Kleurstoffen
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	<i>quantum satis</i>	Zoetstoffen
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 322	Lecithinen	<i>quantum satis</i>	Glansmiddelen voor fruit
E 432 –E 436	Polysorbaten		
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren		
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren		
E 491 – E 495	Sorbitaanesters		
E 570	Vetzuren		
E 900	Dimethylpolysiloxaan		
E 1521	Polyethyleenglycol	<i>quantum satis</i>	Zoetstoffen
E 425	Konjac	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 459	Bèta-cyclodextrine	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Alle voedingsmiddelenadditieven
E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose Vernet cellulosegom	<i>quantum satis</i>	Zoetstoffen
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose Enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsmiddelenadditieven

[E 555	Kaliumaluminiumsilicaat	90 % ten aanzien van het pigment	In E 172 (ijzeroxiden en -hydroxiden)] (V.C. 2022/63 van 14.I.2022, art. 1 + Bijlage, 2), inw. 7.II.2022)
--------	-------------------------	----------------------------------	--

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

(..)Deel 2

**Andere levensmiddelenadditieven dan draagstoffen in levensmiddelenadditieven \***

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd
Tabel 1		<i>quantum satis</i>	Alle preparaten van levensmiddelenadditieven
[E 200 – E 202	Sorbinezuur – kaliumsorbitaat (tabel 2 van deel 6)	1 500 mg/kg alleen of in combinatie in het preparaat,	Kleurstofpreparaten
E 210	Benzoëzuur	15 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als vrij zuur]	
E 211	Natriumbenzoaat	(V.C. 2018/98 van 22.I.2018, bijl. 2, a)	
E 212	Kaliumbenzoaat		
[E 200	Sorbinezuur	2 500 mg/kg in het preparaat	Vloeibare kleurstofpreparaten voor verkoop aan de eindverbruiker voor het versieren van eierschalen] (V.C. 2020/268 van 26.II.2020, bijl.)
E 220 –E 228	Zwavel dioxide – sulfieten (tabel 3 van deel 6)	100 mg/kg in het preparaat en 2 mg/kg uitgedrukt als SO <sub>2</sub> in het eindproduct zoals berekend	Kleurstofpreparaten, behalve E 163 (anthocyanen), E 150b (alkali-sulfietkaramel) en E 150d (sulfiet-ammoniakkaramel)**
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	20 mg/kg alleen of in combinatie (uitgedrukt op basis van het vetgehalte) in het preparaat, 0,4 mg/kg in het eindproduct (alleen of in combinatie)	Emulgatoren met vetzuren
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)		
E 338	Fosforzuur	40 000 mg/kg alleen of in combinatie in het preparaat (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaten van de kleurstof E 163 (anthocyanen)
E 339	Natriumfosfaten		
E 340	Kaliumfosfaten		
E 343	Magnesiumfosfaten		
E 450	Difosfaten		
E 451	Trifosfaten		
E 341	Calciumfosfaten	40 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaten van kleurstoffen en emulgatoren
		10 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Polyolpreparaten
		10 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaten van guarpitmeel (E 412)

E 392	Extracten van rozemarijn	1 000 mg/kg in het preparaat, 5 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol	Kleurstofpreparaten		
E 416	Karayagom	50 000 mg/kg in het preparaat, 1 mg/kg in het eindproduct	Kleurstofpreparaten		
[E 432 – E 436	Polysorbaten	<i>quantum satis</i>	Preparaten van kleurstoffen, contrastverhogers, in vet oplosbare antioxidanten en glansmiddelen voor fruit] (V.C. 510/2013 van 3.VI.2013, bijl. 3)		
E 473	Sucrose-esters van vetzuren	<i>quantum satis</i>	Preparaten van kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten		
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	<i>quantum satis</i>	Preparaten van kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten		
E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	50 000 mg/kg in het preparaat, 500 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Als emulgator in kleurstofpreparaten die worden gebruikt in: Surimi en Japanse visproducten (kamaboko) [E 120 (karmijnzuur, karmijn)] (V.C. 2018/1472 van 28.IX.2018, art. 1) Vleesproducten, vispasta's en vruchtenbereidingen gebruikt in gearomatiseerde melkproducten en desserts (E 163 (anthocyanen), E 100 (curcumine) en [E 120 (karmijnzuur, karmijn)] (V.C. 2018/1472 van 28.IX.2018, art. 1)		
E 491 – E 495	Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6)	<i>quantum satis</i>	Preparaten van kleurstoffen, antischuimmiddelen en glansmiddelen voor fruit		
E 551	Siliciumdioxide	50 000 mg/kg in het preparaat	Droge kleurstofpreparaten in poedervorm		
		10 000 mg/kg in het preparaat	Preparaten van E 508 (kaliumchloride) en E 412 (guarpitmeel)		
		30 000 mg/kg in het preparaat	Droge extracten van rozemarijn (E 392) in poedervorm] (V.C. 2015/1362 van 6.VIII.2015, bijl.)		
E 551	Siliciumdioxide	50 000 mg/kg in het preparaat	Droge preparaten van emulgatoren in poedervorm		
E 552	Calciumsilicaat				
E 551	Siliciumdioxide	10 000 mg/kg in het preparaat	Droge polyolpreparaten in poedervorm		
				E 552	Calciumsilicaat
				E 553a	Magnesiumsilicaat
				E 553b	Talk
[E 551	Siliciumdioxide	5 000 mg/kg in het preparaat	E 1209 (polyvinylalcohol-polyethyleenglycol-entcopolymeer)] (V.C. 2015/639 van 23.IV.2015, bijl.)		
[E 551	Siliciumdioxide	10 000 mg/kg in het preparaat	E 252 (kaliumnitraat)] (V.C. 2017/1271 van 14.VII.2017, bijl.)		

[E 900	Dimethylpolysiloxaan	200 mg/kg in het preparaat, 0,2 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel	Kleurstofpreparaten van E 160a (Carotenen), E 160b(i) (Annatto bixine), E 160b(ii) (Annatto norbixine), E 160c (Paprika-extract, capsanthine, capsorubine), E 160d (Lycopen) en E 160e (Bèta-apo-8'-carotenal)]  (V.C. 2020/771 van 11.VI.2020, bijl. I, 2, inw. 2.VII.2020)
E 903	Carnaubawas	130 000 mg/kg in het preparaat, 1 200 mg/kg in het eindproduct uit alle bronnen	Als stabilisator in preparaten van zoetstoffen en/of zuren, bedoeld voor gebruik in kauwgom
[E 943a	Butaan	1 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Kleurstofpreparaten van groep II en groep III zoals gedefinieerd in deel C van bijlage II (alleen voor beroepsmatig gebruik)
E 943b	Isobutaan	1 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Kleurstofpreparaten van groep II en groep III zoals gedefinieerd in deel C van bijlage II (alleen voor beroepsmatig gebruik)
E 944	Propan	1 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Kleurstofpreparaten van groep II en groep III zoals gedefinieerd in deel C van bijlage II (alleen voor beroepsmatig gebruik)]  (V.C. 2017/874 van 22.V.2017, bijl.)

\* Behalve als levensmiddelenadditieven toegestane enzymen.

\*\* E 163 (anthocyanen) mag maximaal 100 000 mg/kg sulfieten bevatten. E 150b (alkalisulfietkaramel) en E 150d (sulfietammoniak-karamel) mogen volgens de zuiverheidseisen ([Richtlijn 2008/128/EG](#) (nl/extranet/document/277/nl#art)) 2 000 mg/kg bevatten.

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

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

(.)Deel 3

**Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in voedingsenzymen \***

E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief	Maximumgehalte in enzympreparaat	Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken	Maximumgehalte in dranken	Kan worden gebruikt als draagstof?
E 170	Calciumcarbonaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 200	Sorbinezuur	20 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kaliumsorbaat				
E 210	Benzoëzuur	5 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur)	1,7 mg/kg	0,85 mg/l	
E 211	Natriumbenzoaat	12 000 mg/kg in stremsel	5 mg/kg in kaas waarin stremsel is gebruikt	2,5 mg/l in dranken op basis van melkwei waarin stremsel is gebruikt	

E 214	Ethyl-p-nyaroxybenzooat	2 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzooat, natriumzout				
E 218	Methyl-p-hydroxybenzooat				
E 219	Methyl-p-hydroxybenzooat, natriumzout				
E 220	Zwavel dioxide	2 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> )	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natriumsulfiet	5 000 mg/kg alleen in voedingsenzymen voor brouwerijactiviteiten			
E 222	Natriumwaterstofsulfiet	6 000 mg/kg alleen voor bèta-amylase uit gerst			
E 223	Natriumdisulfiet	10 000 mg/kg alleen voor papaine in vaste vorm			
E 224	Kaliumdisulfiet				
E 250	Natriumnitriet	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Niet gebruikt	
E 260	Azijnzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
[E 261	Kaliumacetaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i> ] (V.C. 25/2013 van 16.1.2012, bijlage 1, B, a)	
E 262	Natriumacetaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Calciumacetaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Melkzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 281	Natriumpropionaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Koolstofdioxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Appelzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 300	Ascorbinezuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 301	Natriumascorbaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 302	Calciumascorbaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Tocoferolrijk extract	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alfa-tocoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gamma-tocoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-tocoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecithinen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 325	Natriumlactaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	



E 326	Kaliumlactaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Calciumlactaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 330	Citroenzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 331	Natriumcitraten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 332	Kaliumcitraten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 333	Calciumcitraten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Wijnsteenzuur (L(+))	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 335	Natriumtartraten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 336	Kaliumtartraten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 337	Kaliumnatriumtartraat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Natriummalaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 338	Fosforzuur	10 000 mg/kg (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 339	Natriumfosfaten	50 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 340	Kaliumfosfaten				
E 341	Calciumfosfaten				
E 343	Magnesiumfosfaten				
E 351	Kaliummalaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 352	Calciummalaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 354	Calciumtartraat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triammoniumcitraat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Alginezuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 401	Natriumalginaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 402	Kaliumalginaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 403	Ammoniumalginaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Calciumalginaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 407	Carrageen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 407a	Verwerkt <i>Eucheuma</i> -wier	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Johannesbroodpitmeel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 412	Guarpitmeel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 413	Tragant	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 414	Arabische gom	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

E 415	Xantnaangom	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 417	Taragom	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 418	Gellangom	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 440	Pectinen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 450	Difosfaten	50 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Trifosfaten				
E 452	Polyfosfaten				
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 461	Methylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 462	Ethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, B, 2)
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 473	Sucrose-esters van vetzuren	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja, alleen als draagstof
E 500	Natriumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 501	Kaliumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja, alleen kaliumcarbonaat E 501 (i)
E 503	Ammoniumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 504	Magnesiumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 507	Zoutzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 508	Kaliumchloride	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 509	Calciumchloride	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 511	Magnesiumchloride	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 513	Zwavelzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 514	Natriumsulfaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja, alleen natriumsulfaat E 514 (i)
E 515	Kaliumsulfaten	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 516	Calciumsulfaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 517	Ammoniumsulfaat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Kaliumhydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 526	Calciumhydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 527	Ammoniumhydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 528	Magnesiumhydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 529	Calciumoxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 530	Magnesiumoxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Siliciumdioxide	50 000 mg/kg in het droge preparaat in poedervorm	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 570	Vetzuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Gluconzuur	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 575	Glucono-delta-lacton	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

E 576	Natriumgluconaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Kaliumgluconaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Calciumgluconaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 640	Glycine en natriumglycinaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 920	L-Cysteine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Stikstof	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Distikstofoxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Zuurstof	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Waterstof	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 966	Lactitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (alleen als draagstof)
E 967	Xylitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (alleen als draagstof)
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1404	Geoxideerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1410	Monozetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1412	Dizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	500 g/kg	(zie voetnoot)**	(zie voetnoot)**	Ja, alleen als draagstof

\* Met inbegrip van als levensmiddelenadditieven toegestane enzymen.

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

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

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

(,)Deel 4

**Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's**

E-nummer van het additief	Naam van het additief	Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd	Maximumgehalte
Tabel 1		Alle aroma's	<i>quantum satis</i>
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol Erytritol	Alle aroma's	<i>quantum satis</i> voor andere doeleinden dan om te zoeten, niet als smaakversterker
[E 200 – E 202  E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinezuur - kaliumsorbaat (tabel 2 van deel 6) Benzoëzuur Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat	Alle aroma's	1 500 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) in aroma's] (V.C. 2018/98 van 22.1.2018, bijl. 2, b)
E 310 E 319 E 320	Propylgallaat tert-Butylhydrochinon (TBHQ) Butylhydroxyanisol (BHA)	Etherische oliën  Andere aroma's dan etherische oliën	1 000 mg/kg (propylgallaat, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) in etherische oliën  100 mg/kg (1) (propylgallaat) 200 mg/kg (1) (TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) in aroma's] (V.C. 2018/1481 van 4.X.2018, bijl. 2, a)
E 338 – E 452	Fosforzuur – fosfaten – di-, tri- en polyfosfaten (tabel 6 van deel 6)	Alle aroma's	40 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) in aroma's
E 392	Extracten van rozemarijn	Alle aroma's	1 000 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) in aroma's
E 416	Karayagom	Alle aroma's	50 000 mg/kg in aroma's
[E 423	Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom	Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 03: consumptie-ijs; 07.2: banketbakkerswaren; 08.3: vleesproducten, alleen verwerkt pluimveevlees; 09.2: verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, en 16: desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen.	500 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel

		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: gearomatiseerde dranken, alleen gearomatiseerde dranken die geen vruchtensappen bevatten en koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten, en 14.2: alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten.	220 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 05.1: cacao- en chocoladeproducten als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/ALL/?uri=CELEX:32000L0036&amp;oid=1430235766321">Richtlijn 2000/36/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/ALL/?uri=CELEX:32000L0036&amp;oid=1430235766321">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/ALL/?uri=CELEX:32000L0036&amp;oid=1430235766321</a> ); (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/97/nl#art</a> )); 05.2: ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem; 05.4: versieringen, afdekklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit; 06.3: ontbijtgranen.	300 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 01.7.5: smeltkaas.	120 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 05.3: kauwgom.	60 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 01.8: zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers; 04.2.5: jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten; 04.2.5.4: notenboter en notenpasta; 08.3: vleesproducten; 12.5: soepen en bouillons; 14.1.5.2: overige, alleen oploskoffie en thee en in kant-en-klare gerechten op basis van granen.	240 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 10.2: verwerkte eieren en eiproducten.	140 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: gearomatiseerde dranken, alleen niet-koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten; 14.1.2: vruchtensappen als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0112&amp;from=NL">Richtlijn 2001/112/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0112&amp;from=NL">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0112&amp;from=NL</a> ), en groentesappen (→ <a href="#">zie</a> ( <a href="#">/nl/extranet/document/78/nl#art</a> )), alleen groentesappen, en 12.6: sauzen, alleen jus en zoete sauzen.	400 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
		Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 15: kant-en-klare hapjes en snacks.	440 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel] (V.C. 2015/647 van 24.IV.2015, bijl. II, 1)
E 425	Konjac	Alle aroma's	<i>quantum satis</i>
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)	Alle aroma's, met uitzondering van vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen (2)	10 000 mg/kg in aroma's

		Levensmiddelen die vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen bevatten	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel
E 459	Bèta-cyclodextrine	Ingekapselde aroma's in:	
		- gearomatiseerde thee en gearomatiseerde instantpoeders voor dranken	500 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel
		- gearomatiseerde snacks	1 000 mg/kg in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant
[E 473	Sucrose-esters van vetzuren	Aroma's voor heldere gearomatiseerde dranken op basis van water die tot categorie 14.1.4 behoren	15 000 mg/kg in aroma's, 30 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel] (V.C. 818/2013 van 28.VIII.2013, bijl.)
E 551	Siliciumdioxide	Alle aroma's	50 000 mg/kg in aroma's
E 900	Dimethylpolysiloxaan	Alle aroma's	10 mg/kg in aroma's
E 901	Bijenwas	Aroma's in gearomatiseerde niet-alcoholische dranken	200 mg/l in gearomatiseerde dranken
E 1505	Triethylcitraat	Alle aroma's	3 000 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; alleen of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen
E 1517	Glyceryldiacetaat (diacetine)		
E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)		
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)		
E 1519	Benzylalcohol	Aroma's voor:	
		- likeuren, gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn, gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten	100 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel
		- suikerwerk, met inbegrip van chocolade, en banketbakkerswaren	250 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant

[(1) Evenredigheidsregel: als combinaties van propylgallaat, TBHQ en BHA worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig worden verminderd.]

(V.C. 2018/1481 van 4.X.2018, bijl. 2, b)

(2) Oleoharsen van specerijen worden gedefinieerd als extracten van specerijen waaruit het extractiemiddel verdampt is, zodat een mengsel van de vluchtige olie en harsachtig materiaal van de specerij overblijft.

(..)Deel 5

#### Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen

##### Afdeling A

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

E-nummer van het levensmiddelen-additief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Kan worden gebruikt als draagstof?
--	-------------------------------------	----------------	---	------------------------------------

E 170	Calciumcarbonaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 260	Azijnzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
[E 261	Kaliumacetaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen] (V.C. 25/2013 van 16.1.2012, bijlage 1, B, b)	
E 262	Natriumacetaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 263	Calciumacetaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 270	Melkzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 290	Koolstofdioxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 296	Appelzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 300	Ascorbinezuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 301	Natriumascorbaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 302	Calciumascorbaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 306	Tocofeolrijk extract	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 307	Alfa-tocofeol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 308	Gamma-tocofeol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 309	Delta-tocofeol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 322	Lecithinen	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 325	Natriumlactaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 326	Kaliumlactaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 327	Calciumlactaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 330	Citroenzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 331	Natriumcitraten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 332	Kaliumcitraten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 333	Calciumcitraten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 334	Wijnsteenzuur (L(+))	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 335	Natriumtartraten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 336	Kaliumtartraten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 337	Kaliumnatriumtartraat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 338 – E 452	Fosforzuur – fosfaten – di-, tri- en polyfosfaten (tabel 6 van deel 6)	40 000 mg/kg uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> in voedingsstofpreparaten	Alle voedingsstoffen	
E 350	Natriummalaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 351	Kaliummalaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	



E 352	Calciummalaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 354	Calciumtartraat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 380	Triammoniumcitraat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 392	Extracten van rozemarijn	1 000 mg/kg in het preparaat van bèta-caroteen en lycopene, 5 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol	In preparaten van bèta-caroteen en lycopene	
E 400 – E 404	Alginezuur – alginaten (tabel 7 van deel 6)	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 407	Carrageen	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 407a	Verwerkt <i>Eucheuma</i> -wier	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 410	Johannesbroodpitmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 412	Guarpitmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 413	Tragant	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 414	Arabische gom	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 415	Xanthaangom	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 417	Taragom	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 418	Gellangom	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 432 – E 436	Polysorbaten (tabel 4 van deel 6)	<i>quantum satis</i> alleen in preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopene en vitamine E. In preparaten van vitamine A en D geldt als maximum in het uiteindelijke levensmiddel 2 mg/kg.	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopene en vitamine A, D en E	Ja
E 440	Pectinen	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 459	Bèta-cyclodextrine	100 000 mg/kg in het preparaat en 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	Alle voedingsstoffen	Ja
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 461	Methylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 462	Ethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja

[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, B, 3)
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 473	Sucrose-esters van vetzuren	<i>quantum satis</i>	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopen en vitamine E	Ja
		2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van vitamine A en D	
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	<i>quantum satis</i>	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopen en vitamine E	Ja
		2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van vitamine A en D	
E 491 – E 495	Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6)	<i>quantum satis</i>	In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopen en vitamine E	Ja
		2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van vitamine A en D	
E 500	Natriumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 501	Kaliumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 503	Ammoniumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja

E 504	Magnesiumcarbonaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 507	Zoutzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 508	Kaliumchloride	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 509	Calciumchloride	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 511	Magnesiumchloride	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 513	Zwavelzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 514	Natriumsulfaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 515	Kaliumsulfaten	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 516	Calciumsulfaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 524	Natriumhydroxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 525	Kaliumhydroxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 526	Calciumhydroxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 527	Ammoniumhydroxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 528	Magnesiumhydroxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 529	Calciumoxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 530	Magnesiumoxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 551, E 552	Siliciumdioxide Calciumsilicaat	50 000 mg/kg in het droge preparaat in poedervorm (alleen of in combinatie)	In droge preparaten in poedervorm van alle voedingsstoffen	
		10 000 mg/kg in het preparaat (alleen E 551)	In kaliumchloridepreparaten gebruikt in zoutvervangers	
E 554	Natriumaluminiumsilicaat	15 000 mg/kg in het preparaat	In preparaten van in vet oplosbare vitaminen	
E 570	Vetzuren	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen behalve voedingsstoffen die onverzadigde vetzuren bevatten	
E 574	Gluconzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 575	Glucono-delta-lacton	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 576	Natriumgluconaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 577	Kaliumgluconaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 578	Calciumgluconaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 640	Glycine en natriumglycinaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 900	Dimethylpolysiloxaan	200 mg/kg in het preparaat, 0,2 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel	In preparaten van bèta- caroteen en lycopeneen	
E 901	Bijenwas, wit en geel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	

E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 941	Stikstof	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 942	Distikstofoxide	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 948	Zuurstof	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 949	Waterstof	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 953	Isomalt	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 966	Lactitol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 967	Xylitol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 968	Erytritol	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 1103	Invertase	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1404	Geoxideerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1410	Monozetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1412	Dizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1442	Hydroxypropylidizetmeelfosfaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Ja
E 1452	Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat	35 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel	In voedingssupplementen als omschreven in <u>Richtlijn 2002/46/EG</u> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=274348.cs&amp;lang=nl&amp;list=424556.cs.274348.cs.&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=274348.cs&amp;lang=nl&amp;list=424556.cs.274348.cs.&amp;pos=2&amp;page=1&amp;nbl=2&amp;pgs=10&amp;</a> ) (1) door gebruik in vitaminepreparaten, uitsluitend voor inkapselingsdoeleinden	Ja
E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)	(zie voetnoot) *	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof
E 1520 *	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel (als carry-over)	Alle voedingsstoffen	Ja, alleen als draagstof

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

(1) PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

## Afdeling B

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

E-nummer van het levensmiddelen-additief	Naam van het levensmiddelenadditief	Maximumgehalte	Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd	Levensmiddelen categorie
[E 301	Natriumascorbaat	100 000 mg/kg in vitamine D-preparaten en maximum 1 mg/l carry-over in het eindproduct	Vitamine D-preparaten	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, zoals gedefinieerd in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs">Richtlijn 2006/141/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs</a> ) (→ <a href="http://extranet/document/102/nl#art1">zie</a> (/nl/extranet/document/102/nl#art1))
		Totale carry-over 75 mg/l	Afdekragen van voedingsstofpreparaten die meervoudig onverzadigde vetzuren bevatten	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters] (V.C. 256/2013 van 20.III.2013, bijlage)
E 304 (i)	Ascorbylpalmitaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocoferolrijk extract Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 322	Lecithinen	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 330	Citroenzuur	<i>quantum satis</i>	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 331	Natriumcitraten	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd.	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters

E 332	Kaliumcitraten	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd.	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 333	Calciumcitraten	Totale carry-over 0,1 mg/kg, uitgedrukt als calcium, binnen de voor de levensmiddelen categorie gestelde grenzen qua hoeveelheid calcium en verhouding calcium-fosfor	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
[E 341 (iii)]	Tricalciumfosfaat	Maximale carry-over 150 mg/kg als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en binnen de grenswaarde voor calcium, fosfor en de calcium/fosforverhouding, vastgesteld in Richtlijn 2006/141/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006%2F141%2FEG%7E&amp;chec">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006%2F141%2FEG%7E&amp;chec</a> ) (→ zie <a href="http://nl/extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )	Alle voedingsstoffen	Zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006%2F141%2FEG%7E&amp;chec">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=438428%3Acs&amp;lang=nl&amp;list=438428%3Acs%2C&amp;pos=1&amp;page=1&amp;nb=1&amp;pgs=10&amp;hwords=2006%2F141%2FEG%7E&amp;chec</a> ) (→ zie <a href="http://nl/extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )
		Een maximumgehalte van 1 000 mg/kg, uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , uit alle vormen van gebruik in het in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde uiteindelijke levensmiddel wordt nageleefd	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ zie <a href="http://nl/extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> ))  (V.C. 244/2013 van 19.III.2013, bijlage)
E 401	Natriumalgiinaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ zie <a href="http://nl/extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )
E 402	Kaliumalgiinaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ zie <a href="http://nl/extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )
E 404	Calciumalgiinaat	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ zie <a href="http://nl/extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )

E 414	Arabische gom	150 000 mg/kg in het voedingsstofpreparaat en 10 mg/kg carry-over in het eindproduct	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 415	Xanthaangom	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">Richtlijn 2006/125/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ <a href="http://extranet/document/102/nl#art">zie</a> ( <a href="http://extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )))
E 421	Mannitol	1 000-maal meer dan vitamine B12, 3 mg/kg totale carry-over	Als draagstof voor vitamine B12	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 440	Pectinen	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Opvolgzuigelingenvoeding en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">Richtlijn 2006/125/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ <a href="http://extranet/document/102/nl#art">zie</a> ( <a href="http://extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )))
[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=330233:cs&amp;lang=nl&amp;list=438428:cs:437">Richtlijn 1999/21/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=330233:cs&amp;lang=nl&amp;list=438428:cs:437">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=330233:cs&amp;lang=nl&amp;list=438428:cs:437</a> ) (2) (→ <a href="http://extranet/document/102/nl#art">zie</a> ( <a href="http://extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )))  (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, B, 4)
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd.	Alle voedingsstoffen	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding voor gezonde zuigelingen en peuters
E 551	Siliciumdioxide	10 000 mg/kg in voedingsstofpreparaten	Droge voedingsstofpreparaten in poedervorm	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">Richtlijn 2006/125/EG</a> ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436</a> ) (→ <a href="http://extranet/document/102/nl#art">zie</a> ( <a href="http://extranet/document/102/nl#art">/nl/extranet/document/102/nl#art</a> )))

E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	100 mg/kg als carry-over	Vitaminepreparaten	Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters
		1 000 mg/kg als carry-over	Preparaten van meervoudig onverzadigde vetzuren	
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden	Alle voedingsstoffen	Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436784:cs">http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436784:cs&amp;lang=nl&amp;list=436784:cs:436784:cs</a> ) (→ <a href="#">zie</a> <a href="#">(nl/extranet/document/102/nl#art)</a> )

(1) PB L 339 van 6.12.2006, blz. 16.

(2) PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29.

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

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

(,)Deel 6

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

Tabel 1

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaat
E 260	Azijnzuur
[E 261	Kaliumacetaten] (V.C. 25/2013 van 16.1.2012, bijlage 1, B, c)
E 262	Natriumacetaten
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 290	Koolstofdioxide
E 296	Appelzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur



E 306	Tocoferolrijk extract
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
E 332	Kaliumcitraten
E 333	Calciumcitraten
E 334	Wijnsteenzuur (L(+))
E 335	Natriumtartraten
E 336	Kaliumtartraten
E 337	Kaliumnatriumtartraat
E 350	Natriummalaten
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten
E 354	Calciumtartraat
E 380	Triammoniumcitraat
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 406	Agar-agar
E 407	Carrageen
E 407a	Verwerkt <i>Eucheuma</i> -wier
E 410	Johannesbroodpitmeel
E 412	Guarpitmeel
E 413	Tragant
E 414	Arabische gom

E 415	Xanthaangom
E 417	Taragom
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 440	Pectinen
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
[E 466	Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom] (V.C. 1274/2013 van 6.XII.2013, bijl. I, B, 5)
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 500	Natriumcarbonaten
E 501	Kaliumcarbonaten
E 503	Ammoniumcarbonaten
E 504	Magnesiumcarbonaten
E 507	Zoutzuur
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 513	Zwavelzuur

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

E 1442	Hydroxypropylidizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel

Tabel 2: [Sorbinezuur – kaliumsorbaat

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat] (V.C. 2018/98 van 22.1.2018, bijl. 2, c)

Tabel 3: Zwaveldioxide – sulfieten

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

Tabel 4: Polysorbaten

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

Tabel 5: Sorbitaanesters

E-nummer	Naam
E 491	Sorbitaanmonostearaat

E 492	Sorbitaantristearaat
E 493	Sorbitaanmonolauraat
E 494	Sorbitaanmonoöleaat
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat

Tabel 6: Fosforzuur – fosfaten – di-, tri- en polyfosfaten

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

Tabel 7: Alginezuur – alginaten

E-nummer	Naam
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalgiinaat
E 402	Kaliumalgiinaat
E 403	Ammoniumalgiinaat
[E 404	Calciumalgiinaat] (V.C. 2015/647 van 24.IV.2015, bijl. II, 2)

(.)\_BIJLAGE IV

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

Lidstaat	Levensmiddel	Categorieën additieven die verboden mogen blijven
----------	--------------	---

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

(\_)BIJLAGE V

**Lijst van levensmiddelenkleurstoffen als bedoeld in artikel 24**

**waarvoor op de levensmiddelenetikettering de volgende**

**aanvullende gegevens moeten worden verstrekt**

<b>Levensmiddelen die een of meer van de volgende levensmiddelenkleurstoffen bevatten</b>	<b>Informatieverstrekking</b>
Zonnegeel (E 110) (1)	naam of E-nummer van de kleurstof(fen)": kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden.
Chinolinegeel (E 104) (1)	
Carmoisine (E 122) (1)	
Allurarood (E 129) (1)	
Tartrazine (E 102) (1)	
Ponceau 4R (E 124) (1)	

(1) [met uitzondering van:

a) voedingsmiddelen waarbij de kleurstof(fen) is/zijn gebruikt voor gezondheids- of andere markeringen op vleesproducten of voor het stempelen of versieren van eierschalen, en

b) dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2 volumeprocent.]

(V.C. 238/2010 van 22.III.2010)