

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

2007

Utgiven i Helsingfors den 6 juli 2007

Nr 752—755

INNEHÅLL

Nr		Sidan
752	Handels- och industriministeriets förordning om andra tillsatssämnen för livsmedel och alkohol- drycker än sötningsmedel och färgämnen	3539
753	Handels- och industriministeriets förordning om upphävande av förordningen om provtagnings- och analysmetoder i fråga om vissa främmande ämnen	3600
754	Handels- och industriministeriets förordning om högsta halter av vissa bekämpningsmedel i frukt och grönsaker samt i spannmål, ägg och äggprodukter	3601
755	Jord- och skogsbruksministeriets meddelande om jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om bekämpning av TSE-sjukdomar hos får och getter	3602

Nr 752

Handels- och industriministeriets förordning

om andra tillsatssämnen för livsmedel och alkoholdrycker än sötningsmedel och färg- ämnen

Given i Helsingfors den 20 juni 2007

Handels- och industriministeriet har med stöd av 7 § i livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006) beslutat:

1 §

Syftet med förordningen

Genom denna förordning genomförs Europaparlamentets och rådets direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel jämte ändringar.

2 §

Tillämpningsområde

De tillsatssämnen som nämns i denna förordning får användas i livsmedel och alkoholdrycker samt som bärare i andra tillsatssämnen på det sätt som närmare bestäms nedan. Om användning av färgämnen och

sötningsmedel bestäms separat. Förordningen tillämpas inte på andra enzymer än dem som nämns i bilagan.

Följande ämnen betraktas i denna förordning inte som tillsatssämnen för livsmedel:

a) ämnen som enligt gemenskapslagstiftningen får användas vid behandling av dricksvatten,

b) pektinhaltiga preparat utvunna av torrade pressrester av äpple eller skal av citrusfrukter, eller en blandning av dessa, genom extrahering med syra följt av neutralisering med natrium- och kaliumsalter (flytande pektin),

c) beståndsdelar i tuggummibaser,

d) vitt eller gult dextrin, rostad eller dextrinerad stärkelse, stärkelse som är modifierad genom behandling med syra eller alkali, blekt

Europaparlamentets och rådets direktiv 95/2/EG (31995L0002); EUT nr L 61, 18.3.1995, s. 1, 96/85/EG (31996L0085); EUT nr L 86, 28.3.1997, s. 4, 98/72/EG (31998L0072); EUT nr L 295, 4.11.1998, s. 18; 2001/5/EG; EUT nr L55, 24.2.2001, s. 59; 2003/52/EG (32003L0052); EUT nr 178, 17.7.2003, s. 23; 2003/114/EG; EUT nr 24, 29.1.2004, s. 58, 2006/52/EG(32006L0052); EUT nr L 204, 26.7.2006, s. 10

stärkelse, fysikaliskt modifierad stärkelse och stärkelse som behandlats med amylolytiska enzymer,

- e) ammoniumklorid (salmiak),
- f) blodplasma, ätbart gelatin, proteinhydrolysater och deras salter, mjölkprotein och gluten,
- g) aminosyror och deras salter, dock med undantag av glutaminsyra, glycin, cystein och cystin samt deras salter, som inte har någon tillsatsfunktion,
- h) kaseinater och kasein,
- i) inulin samt
- j) koksalt.

3 §

Tillåten användning av tillsatsämnen i livsmedel

För de användningsändamål som nämns i bilaga 1a är det i allmänhet tillåtet att använda tillsatsämnen enligt bilaga 1b med beaktande av de förbud och begränsningar som ingår i 4—8 § och i bilagorna 2—6.

Om det enligt denna förordning är tillåtet att använda ett visst tillsatsämne i något livsmedel, är det också tillåtet att använda tillsatsämnet ifråga även i ett motsvarande livsmedel som är avsett för specialanvändning enligt handels- och industriministeriets förordning om dietiska produkter (662/2000).

4 §

Tillsatsämnen i barnmat

I barnmat som avses i handels- och industriministeriets beslut om barnmat (789/1997) och i de produkter som avses i handels- och industriministeriets beslut om modersmjölkersättning och tillskottsnäring (485/1997) samt i barnmat som är avsedd för sjuka spädbarn och småbarn får tillsatsämnen användas på det sätt som fastställs i bilaga 6.

5 §

Förbud mot användning av tillsatsämnen i livsmedel

Det är förbjudet att använda tillsatsämnen i följande livsmedel, om inte annat bestäms någon annanstans i lagstiftningen:

1) oberedda och något beredda livsmedel; med vilka avses livsmedel som inte har undergått någon behandling som lett till någon betydande ändring av dess ursprungliga tillstånd; något beredda livsmedel kan t.ex. ha delats, trancherats, skurits ut, urbenats, hackats, flåtts, befriats från delar, skalats, malts, skurits, rensats, putsats, djupfrysts, frysts, kylts, krossats eller spritats och vara förpackade eller ej,

2) honung,

3) icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung,

4) smör, med undantag av smör som tillverkats av syrad grädde,

5) pastöriserad, steriliserad eller ultrapastöriserad mjölk och grädde, inklusive helmjölk, lättmjölk och skummjölk samt vanlig pastöriserad grädde,

6) icke smaksatta, syrade mjölkprodukter med levande mikroorganismer,

7) källvatten och naturligt mineralvatten som det definieras i gemenskapslagstiftningen,

8) kaffe, med undantag av smaksatt snabbkaffe, och kaffeextrakt,

9) icke smaksatt te (teblad),

10) sockerarter som är definierade i gemenskapslagstiftningen,

11) makaroni och pasta, med undantag av färsk pasta och glutenfri makaroni eller pasta som används som dietiska produkter och/eller för lågproteindiet, samt

12) naturlig, icke smaksatt kärnmjölk, med undantag av steriliserad kärnmjölk.

6 §

Bärare i tillsatsämnen

Som bärare i tillsatsämnen får användas utöver sedvanliga livsmedel och ämnen som nämns i 2 § 2 mom. dessutom de bärare som nämns i bilaga 5 på de villkor som fastställs i bilagan.

7 §

Tillsatsämnets maximimängd

Den maximimängd som nämns i bilagan avser livsmedel som skall säljas, om inte annorlunda bestäms. Uttrycket *quantum satis* som används i denna förordning betyder att

någon maximimängd inte har fastställts. Tillsatsämnet får då användas enligt god tillverkningssed högst i den mängd som behövs för att önskad effekt skall uppnås. Konsumenten får inte vilseledas genom användning av ett tillsatsämne.

Mängden tillsatsämnen i aromer skall begränsas till den minsta mängd som behövs för att garantera aromernas säkerhet och kvalitet och för att göra dem lättare att lagra. Förekomsten av tillsatsämnen i aromer får inte vilseleda konsumenterna eller utgöra ett hot mot deras hälsa. Om ett tillsatsämne har en teknisk funktion i ett livsmedel till följd av att en arom använts skall den betraktas som ett tillsatsämne till livsmedlet.

8 §

Tillsatsämnen i sammansatta livsmedel

Utan hinder av vad som någon annanstans i lagstiftningen bestäms får ett livsmedel innehålla tillsatsämnen i följande fall:

- 1) med undantag av de livsmedel som räknas upp i 5 §, i ett sammansatt livsmedel sådan mängd som enligt denna förordning tillåts i någon av dess beståndsdelar,
- 2) i ett livsmedel till vilket tillsatsämnet

Helsingfors den 20 juni 2007

Handels- och industriminister *Mauri Pekkarinen*

har överförts via aromen sådan mängd som enligt denna förordning tillåts i aromen, eller

3) i ett livsmedel som är avsett endast för tillverkning av sammansatta livsmedel en sådan mängd att det sammansatta livsmedlet motsvarar bestämmelserna i denna förordning.

Vad som bestäms i 1 mom. gäller dock inte för barnmat som avses i 4 §.

9 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 15 juli 2007.

Genom denna förordning upphävs handels- och industriministeriets förordning av den 18 februari 2005 om andra tillsatsämnen för livsmedel och alkoholdrycker än sötningsmedel och färgämnen (116/2005).

Saluföring och användning av livsmedel som inte uppfyller kraven i denna förordning är förbjuden från och med den 16 augusti 2008. Sådana livsmedel som har tillverkats och förpackats före ovan nämnda datum får dock säljas slut om de uppfyller kraven i de bestämmelser som gällde när denna förordning trädde i kraft.

Överinspektör *Liisa Rajakangas*

**Tillsatsämnenas gruppnamn och definitionerna
på dem enligt användningsändamål**

(1) *Smakförstärkare* är ämnen som förstärker livsmedlets egen smak och/eller doft.

(2) *Emulgeringsmedel* är medel som i ett livsmedel möjliggör eller bibehåller en jämn blandning av två eller flera beståndsdelar som ej låter blanda sig såsom olja och vatten.

(3) *Antioxidationsmedel* är medel som förlänger ett livsmedels hållbarhet genom att de skyddar det mot förskämning förorsakad av oxidation såsom fetthärskning och färgförändringar.

(4) *Syror* är ämnen som ökar livsmedels surhet och/eller ger livsmedel en sur smak.

(5) *Surhetsreglerande medel* är medel som ändrar eller reglerar ett livsmedels surhet eller alkalitet.

(6) *Geléringsmedel* är medel som ger livsmedlet en geléaktig konsistens.

(7) *Mjölbehandlingsmedel* är medel som tillsätts i mjöl för att förbättra dess bakningsegenskaper.

(8) *Bärare* (inklusive lösningsmedel som används som bärare) ämnen som används för upplösning, spädning, dispergering eller som på något annat sätt ändrar den fysiska formen av en tillsats eller ett aromämne utan att ändra dess teknologiska funktion (och utan att själv ha någon teknologisk effekt) för att underlätta dess hantering, tillsättning eller användning.

(9) *Konsistensmedel* är medel som gör vävnaden hos en frukt eller grönsak fast och frasig eller bibehåller dess fasthet och frasighet eller som tillsammans med geléringsmedlet bildar eller förstärker gelékonsistensen.

(10) *Komplexbildare* är ämnen som bildar kemiska komplex med metalljoner.

(11) *Fuktighetsbevarande medel* är medel som förhindrar att livsmedlet torkar som en följd av att förvaringsluften har en låg fukthalt, eller förbättrar upplösningen av pulver i vattenlösningar.

(12) *Modifierade stärkelser* är ämnen som framställs genom en eller flera kemiska be-

handlingar av ätlig stärkelse, som kan ha undergått fysikalisk behandling eller enzymbehandling och som kan ha gjorts flytande med syra eller vara blekt.

(13) *Bakpulver* är ämnen eller blandningar av ämnen ur vilka frigörs gas och som därmed ökar degens volym.

(14) *Klumpförebyggande medel* är medel som minskar livsmedlets enskilda delars benägenhet att fastna i varandra.

(15) *Förpackningsgaser* är andra gaser än luft som fylls i en behållare för livsmedel före, under eller efter att livsmedlet fyllts i den.

(16) *Ytbehandlingsmedel* (inklusive penslingsmedel) är medel som då de används på livsmedlets ytteryta ökar dess glans eller bildar en skyddande yta.

(17) *Drivgaser* är andra gaser än luft som driver ut ett livsmedel ur dess förvaringskärl.

(18) *Förtjockningsmedel* är medel som ökar livsmedlets stadga.

(19) *Stabiliseringsmedel* är ämnen som gör det möjligt att behålla konsistensen hos ett livsmedel. Stabiliseringsmedel inkluderar tillsatser som bibehåller en homogen blandning av två eller flera icke blandbara ämnen i ett livsmedel, ämnen som stabiliserar, bevarar eller förstärker ett livsmedels färg samt ämnen som ökar ett livsmedels bindande egenskaper, inklusive genom att bilda tvärgående bindningar mellan proteiner så att delar av livsmedel kan bindas samman till ett rekonstituerat livsmedel.

(20) *Smältsalter* är ämnen som genom att påverka ostens protein förhindrar att fett avskiljs då smältost tillverkas.

(21) *Konserveringsmedel* är medel som förlänger livsmedlens hållbarhet genom att skydda dem mot förskämning förorsakad av mikroorganismer.

(22) *Fyllnadsmedel* är ämnen som ökar livsmedlets massa utan att i betydande grad öka dess tillgängliga energiinnehåll.

(23) *Skumdämpningsmedel* är medel som förhindrar eller minskar skumbildningen.

(24) *Skumbildande medel* är medel som gör det möjligt att skapa en homogen blandning med en gas i ett flytande eller fast livsmedel.

Bilaga 1b

TILLSATSÄMNINGEN,
som är generellt godkända för användning i livsmedel enligt *quantum satis*-principen,
om inte annat bestäms i 4—8 § eller i bilagorna 2—6

Tillsatsämne		Anmärkningar
E 170	Kalciumkarbonat	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 260	Ättiksyra	
E 261	Kaliumacetat	
E 262	Natriumacetater	
	(i) Natriumacetat	
	(ii) Natriumväteacetat (natriumdiacetat)	
E 263	Kalciumacetat	
E 270	Mjölksyra	
E 290	Koldioxid	
E 296	Äppelsyra	
E 300	Askorbinsyra	
E 301	Natriumaskorbat	
E 302	Kalciumaskorbat	
E 304	Askorbinsyrastrar av fettsyror	
	(i) Askorbylpalmitat	
	(ii) Askorbylstearat	
E 306	Tokoferolrika extrakt	
E 307	Alfa-tokoferol	
E 308	Gamma-tokoferol	
E 309	Delta-tokoferol	
E 322	Lecitiner	
E 325	Natriumlaktat	
E 326	Kaliumlaktat	
E 327	Kalciumlaktat	
E 330	Citronsyra	
E 331	Natriumcitrater	
	(i) Mononatriumcitrater	
	(ii) Dinatriumcitrater	
	(iii) Trinatriumcitrater	
E 332	Kaliumcitrater	
	(i) Monokaliumcitrater	
	(ii) Trikaliumcitrater	

Tillsatsämne		Anmärkningar
E 333	Kalciumcitrater (i) Monokalciumcitrater (ii) Dikalciumcitrater (iii) Trikalciumcitrater	
E 334	L-Vinsyra	
E 335	Natriumtartrater (i) Mononatriumtartrat (ii) Dinatriumtartrat	
E 336	Kaliumtartrater (i) Monokaliumtartrat (ii) Dikaliumtartrat	
E 337	Natriumkaliumtartrat	
E 350	Natriummalater (i) Natriummalat (ii) Natriumvätemalat	
E 351	Kaliummalat	
E 352	Kalciummalater (i) Kalciummalat (ii) Kalciumvätemalat	
E 354	Kalciumtartrat	
E 380	Triammoniumcitrater	
E 400	Alginsyra	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 401	Natriumalginat	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 402	Kaliumalginat	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 403	Ammoniumalginat	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 404	Kalciumalginat	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 406	Agar	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 407	Karragenan	Får standardiseras med socker, vilket skall anges som tillägg till tillsatsämnets num- merkod och namn Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 407a	Bearbetad Eucheuma-alg	Får standardiseras med socker, vilket skall anges som tillägg till tillsatsämnets num- merkod och namn Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 410	Fruktkärnmjöl	Får inte användas vid framställning av torkade livsmedel, till vilka vatten tillsätts före intag Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 412	Guarkärnmjöl	Får inte användas vid framställning av tor- kade livsmedel, till vilka vatten tillsätts före intag

Tillsatsämne		Anmärkningar
E 413	Dragant	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 414	Gummi arabicum	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 415	Xantangummi	Får inte användas i gelégodis i minibägare
		Får inte användas vid framställning av tor- kade livsmedel, till vilka vatten tillsätts före intag
E 417	Taragummi	Får inte användas i gelégodis i minibägare
		Får inte användas vid framställning av tor- kade livsmedel, till vilka vatten tillsätts före intag
E 418	Gellangummi	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 422	Glycerol	Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 440	Pektiner (i) Pektin (ii) Amiderat pektin	Får standardiseras med socker, vilket skall anges som tillägg till tillsatsämnets num- merkod och namn
		Får inte användas i gelégodis i minibägare
E 460	Cellulosa (i) Mikrokristallinisk cellulosa (ii) Cellulosapulver	
E 461	Metylcellulosa	
E 462	Etylcellulosa	
E 463	Hydroxipropylcellulosa	
E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	
E 465	Metyletylcellulosa	
E 466	Karboximetylcellulosa Natriumkarboximetylcellulosa Cellulosagummi	
E 469	Enzymatiskt hydrolicerad karboximetylcellulosa Enzymatiskt hydrolicerad cellulosagummi	
E 470a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	
E 470b	Magnesiumsalter av fettsyror	
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar	
E 472b	Mono- och diglyceriders mjölksyrastrar	
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	
E 472d	Mono- och diglyceriders vinsyrastrar	
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvin- syrastrar	
E 472f	Blandade ättik- och vinsyrastrar av mono- och diglycerider	

Tillsatsämne		Anmärkningar
E 500	Natriumkarbonater (i) Natriumkarbonat (ii) Natriumvätekarbonat (iii) Natriumseskvikarbonat	
E 501	Kaliumkarbonater (i) Kaliumkarbonat (ii) Kaliumvätekarbonat	
E 503	Ammoniumkarbonater (i) Ammoniumkarbonat (ii) Ammoniumvätekarbonat	
E 504	Magnesiumkarbonater (i) Magnesiumkarbonat (ii) Magnesiumvätekarbonat	
E 507	Saltsyra	
E 508	Kaliumklorid	
E 509	Kalciumklorid	
E 511	Magnesiumklorid	
E 513	Svavelsyra	
E 514	Natriumsulfater (i) Natriumsulfat (ii) Natriumvätesulfat	
E 515	Kaliumsulfater (i) Kaliumsulfat (ii) Kaliumvätesulfat	
E 516	Kalciumsulfat	
E 524	Natriumhydroxid	
E 525	Kaliumhydroxid	
E 526	Kalciumhydroxid	
E 527	Ammoniumhydroxid	
E 528	Magnesiumhydroxid	
E 529	Kalciumoxid	
E 530	Magnesiumoxid	
E 570	Fettsyror	
E 574	Glukonsyra	
E 575	Glukonsyrans deltalakton	
E 576	Natriumglukonat	
E 577	Kaliumglukonat	
E 578	Kalciumglukonat	
E 640	Glycin och dess natriumsalt	

Tillsatsämne		Anmärkningar
E 920	L-Cystein	Får användas endast till behandling av mjöl
E 938	Argon	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 939	Helium	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 941	Kväve	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 942	Dikväveoxid	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 948	Syre	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 949	Väte	Får användas också i de livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2
E 1103	Invertas	
E 1200	Polydextros	
E 1404	Oxiderad stärkelse	
E 1410	Monostärkelsefosfat	
E 1412	Distärkelsefosfat	
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	
E 1420	Stärkelseacetat	
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	
E 1440	Hydroxipropylstärkelse	
E 1442	Hydroxipropyldistärkelsefosfat	
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	

Bilaga 2

**LIVSMEDEL,
i vilka endast följande tillsatsämnen enligt bilaga 1b får användas
med de begränsningar som nämns nedan**

Livsmedel	Tillsatsämne		Maximimängd
Kakao- och chokladberedningar sådana som de definieras i gemenskapslagstiftningen, med undantag av kakao- och chokladberedningar som är energifattiga eller som inte innehåller tillsatt socker	E 170	Kalciumkarbonat	7 % av fettfri torrsubstans uttryckt som kaliumkarbonater
	E 500	Natriumkarbonater	
	E 501	Kaliumkarbonater	
	E 503	Ammoniumkarbonater	
	E 504	Magnesiumkarbonater	
	E 524	Natriumhydroxid	
	E 525	Kaliumhydroxid	
	E 526	Kalciumhydroxid	
	E 527	Ammoniumhydroxid	
	E 528	Magnesiumhydroxid	
	E 530	Magnesiumoxid	
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>
	E 330	Citronsyra	0,5 %
	E 334	L-Vinsyra	0,5 %
	E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
	E 472c	Citronsyrastrar av mono- och diglycerider	<i>quantum satis</i>
	E 414	Gummi arabicum	<i>quantum satis</i> (endast som ytbehandlingsmedel)
	E 440	Pektiner	
Fruktjuicer och nektar	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>
Ananasjuice	E 296	Äppelsyra	3 g/l
	E 440	Pektiner	3 g/l
Juice från passionsfrukt	E 440	Pektiner	3 g/l
Nektar	E 270	Mjölksyra	5 g/l
	E 330	Citronsyra	5 g/l
	E 440	Pektiner	3 g/l
Druvjuice	E 170	Kalciumkarbonater	<i>quantum satis</i>
	E 336	Kaliumtartrater	<i>quantum satis</i>
Fruktjuicer	E 330	Citronsyra	3 g/l
Specialsylt och -gelé	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>

Livsmedel	Tillsatsämne	Maximimängd
	E 296 Äppelsyra	"
	E 300 Askorbinsyra	"
	E 327 Kalciumlaktat	"
	E 330 Citronsyra	"
	E 331 Natriumcitrater	"
	E 333 Kalciumcitrater	"
	E 334 L-Vinsyra	"
	E 335 Natriumtartrater	"
	E 350 Natriummalater	"
	E 440 Pektiner	"
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	"
Sylt, gelé och marmelad samt liknande av frukter framställda bredbara produkter inklusive energifattiga tillredningar	E 270 Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 296 Äppelsyra	"
	E 300 Askorbinsyra	"
	E 327 Kalciumlaktat	"
	E 330 Citronsyra	"
	E 331 Natriumcitrater	"
	E 333 Kalciumcitrater	"
	E 334 L-Vinsyra	"
	E 335 Natriumtartrater	"
	E 350 Natriummalater	"
	E 400 Alginsyra	10 g/kg, var för sig eller i kombination
	E 401 Natriumalginat	
	E 402 Kaliumalginat	
	E 403 Ammoniumalginat	
	E 404 Kalciumalginat	
	E 406 Agar	
	E 407 Karragenan	
	E 410 Fruktkärnmjöl	
	E 412 Guarkärnmjöl	
	E 415 Xantangummi	
	E 418 Gellangummi	
	E 440 Pektiner	<i>quantum satis</i>
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	"
	E 509 Kalciumklorid	"
	E 524 Natriumhydroxid	"

Livsmedel	Tillsatsämne		Maximimängd
Mjölkkoncentrat och mjölkpulver sådana som de definieras i gemenskapslagstiftningen	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 304	Ascorbinsyrastrar av fettsyror	"
	E 322	Lecitiner	"
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 407	Karragenan	"
	E 500	(ii) Natriumvätekarbonat	"
	E 501	(ii) Kaliumvätekarbonat	"
	E 509	Kalciumklorid	"
Vanlig pastöriserad grädde	E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i>
	E 402	Kaliumalginat	"
	E 407	Karragenan	"
	E 466	Karboximetylcellulosa (CMC)	"
	E 471	Natriumkarboximetylcellulosa	"
Frysta och djupfrysta obero- reda eller något beredda frukter och grönsaker fär- digförpackade, kyllda, obero- reda frukter och grönsaker som är färdiga att konsu- meras samt färdig packad oberedd och skalad potatis Frukt sallad Rå oberoedd fisk, kräftdjur och blötdjur, inkl. frysta och djupfrysta beredningar	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>
	E 300	Ascorbinsyra	"
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 302	Kalciumaskorbat	"
	E 330	Citronsyra	"
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 333	Kalciumcitrater	"
	E 440	Pektin	<i>quantum satis</i> (endast för annan fruktkom- pott än äpple)
Snabbris	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i> (endast för annan fruktkom- pott än äpple)
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
Icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung (med undantag av jungfru- olja och olivolja)	E 472a	Mono- och diglycerider av ättiksyrastrar	"
	E 304	Ascorbinsyrastrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>
	E 306	Tokoferolrika extrakt	"
	E 307	Alfa-tokoferol	"

Livsmedel	Tillsatsämne		Maximimängd
	E 308	Gamma-tokoferol	"
	E 309	Delta-tokoferol	"
	E 322	Lecitiner	30 g/l
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 333	Kalciumcitrater	"
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	10 g/l
Icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung (andra än jungfruoljor och olivoljor) särskilt avsedda för matlagning och/eller stekning eller för tillredning av steksky	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 300	Askorbinsyra	"
	E 304	Askorbinsyraestrar av fettsyror	"
	E 306	Tokoferolrika extrakt	"
	E 307	Alfa-tokoferol	"
	E 308	Gamma-tokoferol	"
	E 309	Delta-tokoferol	"
	E 322	Lecitin	30 g/l
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 333	Kalciumcitrater	"
	E 471	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar	10 g/l
	E 472c	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
Raffinerad olivolja, inkl. olja av olivpressrester	E 307	Alfa-tokoferol	200 mg/l
Mognad ost	E 170	Kalciumkarbonater	<i>quantum satis</i>
	E 504	Magnesiumkarbonater	"
	E 509	Kalciumklorid	"
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	"
	E 500ii	Natriumvätekarbonat	" (endast i surmjölksost)
Skivad och riven lagrad ost	E 170	Kalciumkarbonater	<i>quantum satis</i>
	E 460	Cellulosor	"
	E 504	Magnesiumkarbonater	"
	E 509	Kalciumklorid	"
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	"
	E 500ii	Natriumvätekarbonat	" (endast i surmjölksost)

Livsmedel	Tillsatsämne		Maximimängd
<i>Mozzarella</i> och vassleost	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
	E 270	Mjölksyra	"
	E 330	Citronsyra	"
	E 466ii	Cellulosapulver	<i>quantum satis</i> (endast för riven och skivad ost)
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>
Smör som tillverkats av syrad grädde	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>
Frukt- och grönsakskonserver	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumacetat	"
	E 262	Natriumacetat	"
	E 263	Kalciumacetat	"
	E 270	Mjölksyra	"
	E 296	Äppelsyra	"
	E 300	Askorbinsyra	"
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 302	Kalciumaskorbat	"
	E 325	Natriumlaktat	"
	E 326	Kaliumlaktat	"
	E 327	Kalciumlaktat	"
	E 330	Citronsyra	"
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 333	Kalciumcitrater	"
	E 334	L-Vinsyra	"
	E 335	Natriumtartrater	"
	E 336	Kaliumtartrater	"
	E 337	Natriumkaliumtartrat	"
	E 509	Kalciumklorid	"
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	"
<i>Gehakt</i>	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 302	Kalciumaskorbat	"
	E 330	Citronsyra	"
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 333	Kalciumcitrater	"

Livsmedel	Tillsatsämne		Maximimängd
Färdigförpackade beredningar av rått malet kött	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 302	Kalciumaskorbat	"
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumcitrater	"
	E 332	Kaliumcitrater	"
	E 333	Kalciumcitrater	"
Bröd som tillverkats endast av följande ingredienser: vetemjöl, vatten, jäst eller surdeg, salt	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumacetat	"
	E 262	Natriumacetat	"
	E 263	Kalciumacetat	"
	E 270	Mjölksyra	"
	E 300	Ascorbinsyra	"
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 302	Kalciumaskorbat	"
	E 304	Ascorbinsyrastrar av fettsyror	"
	E 322	Lecitiner	"
	E 325	Natriumlaktat	"
	E 326	Kaliumlaktat	"
	E 327	Kalciumlaktat	"
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	"
	E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar	"
	E 472d	Mono- och diglyceriders vinsyrastrar	"
	E 472e	Mono- och diglyceriders diacetylvinsyrastrar	"
	E 472f	Blandade ättik- och vinsyrastrar av mono- och diglycerider	"
<i>Pain courant français</i> <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumacetat	"
	E 262	Natriumacetat	"
	E 263	Kalciumacetat	"
	E 270	Mjölksyra	"
	E 300	Ascorbinsyra	"
	E 301	Natriumaskorbat	"
	E 302	Kalciumaskorbat	"
	E 304	Ascorbinsyrastrar av fettsyror	"
	E 322	Lecitiner	"
	E 325	Natriumlaktat	"

Livsmedel	Tillsatsämne	Maximimängd
	E 326 Kaliumlaktat	"
	E 327 Kalciumlaktat	"
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
Färsk pasta	E 270 Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbinsyra	"
	E 301 Natriumaskorbat	"
	E 322 Lecitiner	"
	E 330 Citronsyra	"
	E 334 L-Vinsyra	"
	E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror	"
	E 575 Glukonsyrans deltalakton	"
Vin och mousserande vin samt delvis jäst druvsaft	Tillåtna tillsatsämnen: Enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1493/1999 med tillämpningsföreskrifter Enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1037/2001	
Öl	E 270 Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbinsyra	"
	E 301 Natriumaskorbat	"
	E 330 Citronsyra	"
	E 414 Gummi arabicum	"
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	E 300 Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>
<i>Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>	E 301 Natriumaskorbat	"
UHT getmjölk	E 331 Natriumcitrater	4 g/l
Kastanjer i vätska	E 410 Fruktkärmmjöl	<i>quantum satis</i>
	E 412 Guarkärmmjöl	"
	E 415 Xantangummi	"

**KONSERVERINGSMEDEL OCH ANTIOXIDATIONSMEDEL
SOM ÄR TILLÅTNA UNDER VISSA BETINGELSER**

DEL A

Sorbater, bensoater och parahydroxibensoater

Tillsatsämne		Gemensam förkortning
E 200	Sorbinsyra	Sa
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Kalciumsorbat	
E 210	Bensoesyra	Ba ⁽¹⁾
E 211	Natriumbensoat	
E 212	Kaliumbensoat	
E 213	Kalciumbensoat	
E 214	p-Hydroxibensoesyraetyler	PHB
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylernas natriumsalt	
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyler	
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylernas natriumsalt	

⁽¹⁾ Bensoesyra kan finnas i vissa fermenterade produkter som resultat av fermenteringsprocessen enligt god tillverkningssed.

Anmärkningar

1. Maximimängderna för alla ovan nämnda tillsatsämnen är uttryckta som fri syra.
2. Förkortningarna i tabellen skall tolkas på följande sätt:
Sa + Ba: Sorbinsyra (E 200), sorbater (E 202, E 203), bensoesyra (E 210) och bensoater (E 211, E 212, E 213) var för sig eller i kombination.
Sa + PHB: Sorbinsyra, sorbater och parahydroxibensoater (E 214–E 219) var för sig eller i kombination.
Sa + Ba + PHB: Sorbinsyra, sorbater, bensoesyra, bensoater och parahydroxibensoater var för sig eller i kombination.
3. De angivna maximimängderna gäller för konsumtionsfärdiga livsmedel som är beredda enligt tillverkarens instruktioner.

Livsmedel	Maximimängd (mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Aromatiserade vinbaserade drycker inkl. beredningar som omfattas av förordning (EEG) nr 1601/91	200					
Alkoholfria aromatiserade drycker med undantag av mjölkdrycker	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Flytande tekoncentrat och flytande frukt- och örttekoncentrat				600		
Ojäst druvsaft för religiöst bruk				2 000		
Vin som omfattas av rådets förordning (EG) nr 1493/1999; fruktvin (inklusive alkoholfritt); <i>Made wine</i> ; cider och päroncider (inklusive alkoholfri)	200					
Saft och södad saft <i>Sød ... saft</i> eller <i>Sødet ... saft</i>	500	200		700		
Alkoholfritt öl i fat		200				
Mjöd	200					
Alkoholdrycker med en alkoholhalt understigande 15 volymprocent	200	200		400		
Fyllning till ravioli och liknande produkter	1 000					
Sylt, gelé och marmelad med låg sockerhalt och liknande tillredningar som är energifattiga eller inte innehåller tillsatt socker och andra fruktbaserade bredbara produkter <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
<i>Marmelada</i>				1 500		
Frukt och grönsaker som är kanderade, kristalliserade eller glaserade				1 000		
Torkad frukt	1 000					
<i>Frugtgrød</i> och <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				
Frukt- och grönsaksberedningar, inklusive fruktbaserade såser med undantag av puré, mousse, kompott, sallad och liknande beredningar på burk	1 000					

Livsmedel	Maximimängd (mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Grönsaker i ättika, saltlake eller olja (med undantag av oliver)				2 000		
Kokt rödbeta		2 000				
Potatisdeg och förstekta potatisskivor	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					
Oliver och olivbaserade beredningar	1 000	500		1 000		
Gelé för köttprodukter (kokt, laksaltad eller torkad), paté					1 000	
Ytbehandling av torkade köttprodukter						<i>quantum satis</i>
Kollagenbaserat korvskinn med en vattenaktivitet högre än 0,6	<i>quantum satis</i>					
Halvkonserv av fisk, inklusive beredningar av fiskrom				2 000		
Saltad, torkad fisk				200		
<i>Crangon crangon</i> och <i>Crangon vulgaris</i> , kokta				6 000		
Färdigpackad ost i skivor	1 000					
Omognad ost	1 000					
Smältost	2 000					
Ost i lag och ost tillsammans med andra livsmedel	1 000					
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
Ost och ostliknande produkter (endast ytbehandling)	<i>quantum satis</i>					
Icke-värmebehandlade efterrätter baserade på mjölk				300		
Koagulerad mjölk	1 000					
Flytande äggmassa (äggvita, äggula eller hela ägg)				5 000		
Torkade, koncentrerade, djupfrysta och frysta äggberedningar	1 000					
Färdigpackat, skivat bröd och rågbröd	2 000					

Livsmedel	Maximimängd (mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Förpackade, delvis bakade bakverk avsedda för detaljförsäljning och energireducerat bröd avsett för detaljförsäljning	2 000					
Konditoriprodukter med en vattenaktivitet på över 0,65	2 000					
Salta bitar (snacks) baserade på spannmål eller potatis och dragerade nötter					1 000 (max. 300 PHB)	
Paneringsdeg	2 000					
Sötsaker (med undantag av choklad)						1 500 (max. 300 PHB)
Tuggummi				1 500		
Efterrättssåser, s.k. toppings, såsom sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass samt liknande produkter	1 000					
Fettemulsioner (med undantag av smör) med fetthalt på eller över 60 %	1 000					
Fettemulsioner med fetthalt under 60 %	2 000					
Emulgerade såser med fetthalt på eller över 60 %	1 000	500		1 000		
Emulgerade såser med fetthalt under 60 %	2 000	1 000		2 000		
Icke-emulgerade såser				1 000		
Tillredda sallader				1 500		
Senap				1 000		
Kryddsåser och aromatiska såser				1 000		
Flytande soppor och buljong (dock med undantag av helkonserver)				500		
Aladåb	1 000	500				
Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål, (HIMf 662/2000) med undantag av barnmat för spädbarn och småbarn (HIMb 485/1997 och 789/1997) samt bantningspreparat (HIMb 904/1997)				1 500		

Livsmedel	Maximimängd (mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Proteinbaserade kött-, fisk-, kräftdjurs- och bläckfisk- och ostliknande produkter	2 000					
Aromer				1 500		
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Kokta kräftdjur och blötdjur		1 000		2 000		
Kosttillskott i flytande form				2 000		

Bilaga 3 (forts.)

DEL B

Svaveldioxid och sulfiter

Tillsatsämne	
E 220	Svaveldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumvätesulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Kalciumsulfit
E 227	Kalciumvätesulfit
E 228	Kaliumvätesulfit

Anmärkningar

1. Maximimängderna är uttryckta som svaveldioxid (SO₂) mg/kg eller mg/l, som innehåller den samlade mängden från alla källor.

2. Svaveldioxidmängd som uppgår till max. 10 mg/kg eller 10 mg/l beaktas inte.

Livsmedel	Maximimängd uttryckt som svaveldioxid (SO ₂), mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet
<i>Burger meat</i> , med ett grönsaks- och spannmålsinnehåll på minst 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> och <i>Butifarra fresca</i>	450
Torkad, saltad fisk av torskfamiljen (<i>Gadidae</i>)	200
Kräftdjur och bläckfisk	I den del som skall ätas:
— färska, frysta och djupfrysta	150
Kräftdjur (<i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> samt <i>Aristeidae</i>):	
— högst 80 st/kg	150
— 80—120 st/kg	200
— över 120 st/kg	300
Kokta kräftdjur (<i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> samt <i>Aristeidae</i>)	
— högst 80 st/kg	135
— 80—120 st/kg	180
— över 120 st/kg	270
Torra kex	50

Livsmedel	Maximimängd uttryckt som svaveldioxid (SO ₂), mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet
Stärkelse (med undantag av stärkelse för modersmjölksersättning, tillskottsnäring, beredda spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat)	50
Sagogryn	30
Pärlgryn	30
Potatisflingor och potatismospulver	400
Salta bitar (snacks) som baseras på spannmål och potatis	50
Skalad potatis	50
Tillredda potatis (inklusive fryst och djupfryst potatis)	100
Potatisdeg	100
Torkade, vita grönsaker	400
Tillredda vita grönsaker (inklusive frysta och djupfrysta vita grönsaker)	50
Torkad ingefära	150
Torkade tomater	200
Pepparrotspulp	800
Lök-, vitlöks- och schalottenlökspulp	300
Grönsaker och frukt i ättika, olja eller saltlake (med undantag av oliver och gul paprika i saltlake)	100
Gul paprika i saltlake	500
Tillredda svamp (inklusive fryst svamp)	50
Torkad svamp	100
Torkad frukt	
— aprikoser, persikor, druvor, plommon och fikon	2000
— bananer	1000
— äpplen och päron	600
— övriga (inklusive nötter med skal)	500
Torkad kokosnöt	50
Marinerade nötter	50
Vacumförpackad sockermajs	100
Frukt, grönsaker, angelica och citrusskal som är kanderade, kristalliserade eller glaserade	100
Sylt, gelé och marmelad (med undantag av specialsylt och -gelé) samt andra liknande fruktbaserade bredbara produkter inklusive energifattiga tillredningar	50

Livsmedel	Maximimängd uttryckt som svaveldioxid (SO ₂), mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet
Sylt, gelé och marmelad tillverkad av sulfitbehandlad frukt	100
Pajfyllningar baserade på frukt	100
Kryddsåser som baseras på citronsaft	200
Koncentrerad druvjuice för hemtillverkning av vin	2000
Destillerade alkoholhaltiga drycker innehållande hela päron	50
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Gelébildande fruktextrakt, flytande pektin för försäljning till konsument	800
Körsbär, uppblött torkad frukt och lichifrukt i glasburk	100
Citronskivor i glasburk	250
Sockerarter, även torkade, som är definierade i gemenskapslagstiftningen med undantag av glukossirap	10
Glukossirap, även torkad	20
Sirap och melass	70
Andra sockerarter	40
Efterrättssåser, s.k. toppings, såsom sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass samt liknande produkter	40
Apelsin-, grape-, äppel- och ananasjuice för självserveringsanordningar i storkushåll	50
Lime- och citronjuice	350
Koncentrat, som baseras på fruktsaft och innehåller minst 2,5 % korn (<i>Barley water</i>)	350
Andra koncentrat, som baseras på fruktjuice eller finfördelad frukt; <i>capilé groselha</i>	250
Aromatiserade alkoholfria drycker, som innehåller fruktjuice	20 (endast som överfört från koncentrat)
Aromatiserade alkoholfria drycker, som innehåller minst 235 g/l glukossirap	50
Ojäst druvjuice för religiöst bruk	70
Sötsaker som baseras på glukossirap	50 (endast som överfört från glukossirap)
Öl, inklusive öl med låg alkoholhalt och alkoholfritt öl	20

Livsmedel	Maximimängd uttryckt som svaveldioxid (SO ₂), mg/kg eller mg/l beroende på livsmedlet
Öl med sekundärjäsning i fatet	50
<i>Salsicha fresca</i>	450
Bordsdruvor	10
Färska litchifrukter	10 (i ätbara delar)
Vin	Enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr (1493/1999) med tillämpningsföreskrifter Enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1037/2001
Alkoholfritt vin	200
<i>Made wine</i>	260
Cider, päroncider, fruktvin, mousserande fruktvin (inklusive alkoholfria produkter)	200
Mjöd	200
Jäst ättika	170
Senap med undantag av Dijon-senap	250
Dijon-senap	500
Gelatin	50
Kött-, fisk-, och krästdjursliknande tillredningar som baseras på protein	200

Bilaga 3 (forts.)

DEL C

Andra konserveringsmedel

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₂ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₂ mg/kg
E 249	Kaliumnitrit	Köttprodukter	150	
E 250	Natriumnitrit (Nitrit som är avsett för användning i livsmedel får endast säljas blandat med koksalt eller koksaltberedningar.)	Steriliserade köttprodukter	Fo >3,00 vilket motsvarar 3 minuters uppvärmning vid 121 °C (minskning av bakteriehalten på en miljard sporer per 1 000 konservburkar till en spor per 1 000 konservburkar).	100
Undantag för traditionella produkter och liknande produkter ¹				
Traditionella köttprodukter som saltats genom nedsänkning i bad: Köttprodukterna läggs i en saltlösning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, t.ex. rökning				
	<i>Wiltshire bacon</i>	En saltlösning sprutas in i köttet som därefter läggs i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen där köttet nedsänks innehåller även mikrobiologiska startkulturer.		175
	<i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados) Toucinho fumado</i>	Läggs i en saltlösning i 3–5 dagar. Produkten värmebehandlas inte och har en hög vattenaktivitet.		175
	<i>Wiltshire ham</i>	En saltlösning sprutas in i köttet som därefter läggs i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen där köttet nedsänks		100

¹ Och liknande produkter

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₂ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₂ mg/kg
		innehåller även mikrobiologiska startkulturer.		
	<i>Rohschinken, nassgepökelt</i>	Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 2 dagar per kg, följt av stabilisering/mognad.		50
	<i>Cured tongue</i>	Läggs i en saltlösning i minst 4 dagar och förkokas.		50
Traditionella torrsaltade köttprodukter: Torrsaltning innebär att en saltblandning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar torrapplieras på köttets yta, följt av en stabiliserings-/mognadsperiod. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.				
	<i>Dry cured bacon</i>	Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar		175
	<i>Dry cured ham</i>	Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar		100
	<i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>	Torrsaltning med en stabiliseringsperiod på minst 10 dagar och en mognadsperiod på mer än 45 dagar.		100
	<i>Presunto, Presunto da Pá och Paio do Lombo</i>	Torrsaltning i 10–15 dagar följt av en stabiliserings-period på 30–45 dagar och en mognadsperiod på minst 2 månader		100
	<i>Rohschinken, trockenepökelt</i>	Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 10–14 dagar, följt av stabilisering/mognad.		50
Andra traditionellt saltade köttprodukter: Bad i saltlösning och torrsaltning används i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösningen sprutas in i produkten före tillagning. Produkten kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.				

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₂ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₂ mg/kg
	<i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská</i> <i>klobása</i> <i>Paprikáš</i>	Torkad produkt kokas till 70 °C, följd av en 8–12 dagars torknings och rökningprocess. Fermenterade produkter genomgår en fermenteringsprocess i tre stadier under 14–30 dagar följt av rökning.	180	
	Rohschinken, trocken/nassgep ökelt	Torrsaltning och bad i saltlösning används i kombination (utan insprutning av en saltlösning). Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 14-35 dagar, följt av stabilisering/mognad.		50
	<i>Jellied veal and</i> <i>brisket</i>	Insprutning av saltlösning följt efter minst 2 dagar av tillagning i kokande vatten i högst 3 timmar.		50

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₃ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₃ mg/kg
E251 Natriumnitrat E252 Kaliumnitrat (Nitrater kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitrater i en miljö med låg syrehalt.)	Icke- värmebehand- lade kött- produkter		150	

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₃ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₃ mg/kg
Undantag för traditionella produkter och liknande produkter ²				
Traditionella köttprodukter som saltats genom nedsänkning i bad: Köttprodukterna läggs i en saltlösning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, t.ex. rökning.				
	Kallrökt renkött	En saltlösning sprutas in i köttet som därefter läggs i en saltlösning i 14–21 dagar, följt av mognad i kallrök under 4–5 veckor	300	
	<i>Wiltshire bacon och Wiltshire ham</i>	En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakeslösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer.		250
	<i>Entremeada, enrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados) Toucinho fumado</i>	Läggs i en saltlösning i 3–5 dagar. Produkten värmebehandlas inte och har en hög vattenaktivitet.		250
	<i>Rohschinken, nassgepökelt</i>	Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 2 dagar per kg, följt av stabilisering/mognad.		
	<i>Bacon, Filet de bacon</i>	Läggs i en saltlösning i 4–5 dagar vid 5–7 °C, mognad i normalfallet i 24–40 timmar vid 22 °C, eventuell rökning i 24 timmar vid 20–25 °C och lagring i 3–6 veckor vid 12–14 °C.		250 (utan tillsats av natrium- eller kaliumnitrit)

² Och liknande produkter

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₃ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₃ mg/kg
	<i>Cured tongue</i>	Läggs i en saltlösning i minst 4 dagar och förkokas.		10
Traditionella torrsaltade köttprodukter: Torrsaltning innebär att en saltblandning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar torrapplieras på köttets yta, följt av en stabiliserings-/mognadsperiod. Köttprodukterna kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.				
	<i>Dry cured bacon och Dry cured ham</i> <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> <i>Presunto, presunto da pá och paio do lombo</i>	Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar Torrsaltning med en stabiliseringsperiod på minst 10 dagar och en mognadsperiod på mer än 45 dagar. Torrsaltning i 10–15 dagar följt av en stabiliseringsperiod på 30–45 dagar och en mognadsperiod på minst 2 månader.		250 250
	<i>Rohschinken, trockengepökelt</i>	Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 10–14 dagar, följt av stabilisering/mognad.		250
	<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i>	Torrsaltning i 3 dagar + 1 dag per kg följt av en veckas eftersaltningssperiod och en mognadsperiod på 45 dagar till 18 månader.		250 (utan tillsatt natrium- eller kalium-nitrit)
Andra traditionellt saltade köttprodukter: Bad i saltlösning och torrsaltning används i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösningen sprutas in i produkten före tillagning. Produkten kan genomgå ytterligare behandlingar, exempelvis rökning.				
	<i>Rohwürste (Salami och Kantwurst)</i>	Produkten mognar i minst 4 veckor och har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7.	300 (utan tillsatt natrium- eller kaliumnitrit)	

Tillsatsämne	Livsmedel	Anmärkningar	Maximi- mängdut- tryckt som NaNO ₃ mg/kg	Högsta tillåtna restmängd uttryckt som NaNO ₃ mg/kg
	<i>Rohschinken, trocken- /nassgepökelt</i>	Torr saltning och bad i saltlösning används i kombination (utan insprutning av en saltlösning). Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 14-35 dagar, följt av stabilisering/mognad.		250
	<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>	Mognadsperiod på minst 30 dagar.	250 (utan tillsatt natrium- eller kaliumnitrit)	
	<i>Saucissons secs</i>	Rå fermenterad torkad korv utan tillsats av nitriter. Produkten fermenteras vid en temperatur av 18-22 °C eller lägre (10-12 °C) och har sedan en minsta mognadsperiod på 3 veckor. Produkten har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7.	250 (utan tillsatt natrium- eller kaliumnitrit)	
	<i>Jellied veal and brisket</i>	Insprutning av saltlösning följt efter minst 2 dagar av tillagning i kokande vatten i högst 3 timmar.	10	
	Hård, halvhård och halvmjuk ost	I ystmjölken, eller motsvarande halt om tillsatt efter borttagande av vassla och tillsats av vatten	150	
	Inlagd sill och skarpsill		500	

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 234	Nisin (kan finnas naturligt i vissa ostar som resultat av fermenteringsprocessen)	Mannagryns- och tapiokapudding och liknande tillredningar Mognad ost och smältost <i>Clotted cream</i> <i>Mascarpone</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycin	Ytbehandling av — hård, halvhård och halvmjuk ost — torkad, saltad korv	1 mg/dm ² på ytan (inte djupare än på 5 mm djup)
E 239	Hexametylentetramin	<i>Provolone</i> -ost	25 mg/kg uttryckt som formaldehyd
E 242	Dimetyldikarbonat	Alkohol fria smaksatta drycker Alkohol fritt vin Flytande tekoncentrat	250 mg/l tillsatt mängd; restmängder ej påvisbara
E 280	Propionsyra	Färdigpackat, skivat bröd och rågbröd	3 000 mg/kg uttryckt som propionsyra
E 281	Natriumpropionat	Energifattigt bröd Färdigpackat, delvis gräddat bröd Färdigpackade konditoriprodukter (inklusive mjölbaserade sötsaker) med en vattenaktivitet på över 0,65 Färdigpackade <i>rolls</i> , <i>buns</i> och <i>pita</i> Färdigpackat <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> och <i>dansk flutes</i> <i>Christmas pudding</i> Färdigpackat bröd Ost och ostliknande produkter (endast ytbehandling)	2 000 mg/kg uttryckt som propionsyra
E 282	Kalciumpropionat		
E 283	Kaliumpropionat (kan finnas naturligt i bröd som resultat av fermenteringsprocessen)		
			1 000 mg/kg uttryckt som propionsyra
			<i>quantum satis</i>
E 284	Borsyra	Störrom (kaviar)	4 g/kg uttryckt som borsyra
E 285	Natriumtetraborat (borax)		
E 1105	Lysozym	Mognad ost	<i>quantum satis</i>
		Vin enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1493/1999 jämte tillämpningsföreskrifter (rådets förordning (EG) nr 1622/2000)	

DEL D

Andra antioxidationsmedel*Anmärkningar*

(*) i tabellen hänvisas till proportionalitetsregeln (s.k. 100-procentsregeln): när gallater, TBHQ, BHA och BHT, används samtidigt, skall de individuella nivåerna reduceras proportionellt mot dem.

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd (mg/kg)
E 310	Propylgallat	Fett och oljor för yrkesmässig framställning av värmebehandlade livsmedel	200 (*) (gallater och BHA, individuellt eller i kombination)
E 311	Oktylgallat		
E 312	Dodekylgallat		
E319	Tertiär-butyl-hydrokinon (TBHQ)	Stekolja och -fett, med undantag av olja av olivpressrester	100 (*) (BHT)
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)	Ister, fiskolja samt fett från nötkreatur, fjäderfä och får	båda uttryckta i förhållande till fettmängden
E 321	Butylhydroxitoluen (BHT)	Kakmix Salta bitar (snacks) baserade på spannmål Mjölkpulver för användning i dryckesautomater Soppor och buljong, torkade Såser Torkat kött Beredda nötter Krydd- och arompreparat Förkokta spannmålsprodukter	200 (gallater och BHA, individuellt eller i kombination) uttryckt i förhållande till fettmängden)
		Potatisflingor och potatismospulver	25 (gallater och BHA, individuellt eller i kombination)
		Tuggummi Kosttillskott	400 (gallater, BHA och BHT, individuellt eller i kombination)
		Eteriska oljor	1 000 mg/kg (gallater, BHA och BHT, individuellt eller i kombination)
		Andra aromer än eteriska oljor	100 mg/kg (gallater, var för sig eller i kombination) 200 mg/kg (TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination)
E 315	Erytorbinsyra	Köttprodukter	500 uttryckt som isoaskorbinsyra
E 316	Natriumerytorbat	Köttprodukter, konserverade	
		Halvkonserverade och konserverade beredningar av fisk som kräver kylförvaring	1 500 uttryckt som isoaskorbinsyra

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd (mg/kg)
		Frost och djupfrost fisk med rött skinn	
E 586	4-hexylrecorsinol	Färska, frysta och djupfrysta kräftdjur	2mg/kg som restmängd i köttet från kräftdjur

ANDRA TILLÅTNA TILLSATSÄMNE

Anm.

De tillåtna maximimängderna gäller för konsumtionsfärdiga livsmedel som är tillredda enligt tillverkarens instruktioner.

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 297	Fumarsyra	Vin enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1037/2001	
		Fyllning och dekorationssås till konditori-produkter	2,5 g/kg
		Sötsaker av socker	1 g/kg
		Geléaktiga efterrätter	4 g/kg
		Efterrätter med fruktsmak	4 g/kg
		Torripulverblandningar för efterrätter	4 g/kg
		Pulver för smaksatta te- och örtdrycker	1 g/l
		Tuggummi	2 g/kg
I följande preparat gäller de angivna maximimängderna uttryckta som P ₂ O ₅ fosforsyra och fosfater E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 och E 452, som kan tillsättas var för sig eller i kombination.			
E 338	Fosforsyra	Alkoholfria aromatiserade drycker	700 mg/l
E 339	Natriumfosfater	Steriliserad eller ultrapastöriserad mjölk	1 g/l
	(i) Mononatriumfosfat	Kanderad frukt	800 mg/kg
	(ii) Dinatriumfosfat	Fruktberedningar	800 mg/kg
E 340	Trinatriumfosfat	Mjölkkoncentrat med torrsubstanshalt under 28 %	1 g/kg
	Kaliumfosfater	Mjölkkoncentrat med torrsubstanshalt över 28 %	1,5 g/kg
	(i) Monokaliumvätefosfat	Bredbara fetter med undantag av smör	5 g/kg
E 341	(ii) Kaliumvätefosfat	Smör som tillverkats av syrad grädde	2 g/kg
	(iii) Trikaliumfosfat	Vattenbaserade emulsionssprayer för infettning av bakformar	30 g/kg
	Kalciumfosfater	Mjölkpulver och fettfri mjölkpulver	2,5 g/kg
	(i) Monokalцийfosfat	Pastöriserad, steriliserad och ultrapastöriserad grädde	5 g/kg
E 343	(ii) Dikalцийfosfat		
	(iii) Trikalцийfosfat		
E 343	Magnesiumfosfater		
	(i) Monomagnesiumfosfat		

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
	(ii) Dimagnesiumfosfat	Vispad grädde och liknande beredningar baserade på vegetabiliskt fett	5 g/kg
E 450	Difosfater	Omognad ost (med undantag av <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg
	(i) Dinatriumdifosfat	Smältost och smältostliknande produkter	20 g/kg
	(ii) Trinatriumdifosfat	Köttprodukter	5 g/kg
	(iii) Tetranatriumdifosfat	Sportdrycker och "prepared table waters"	0,5 g/l
	(iv) Dikaliumdifosfat	Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
	(v) Tetrakaliumdifosfat	Koksalt och koksaltberedningar	10 g/kg
	(vi) Dikalciumdifosfat	Drycker av vegetabiliska proteiner	20 g/l
E 451	Trifosfater	Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners	30 g/kg
	(i) Pentanatriumtrifosfat		
	(ii) Pentakaliumtrifosfat		
E 452	Polyfosfater	Kaffebaserade drycker för dryckesautomater	2 g/l
	(i) Natriumpolyfosfat	Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners, för användning i dryckesautomater	50 g/kg
	(ii) Kaliumpolyfosfat	Glass, parfait, saft- och dryckesis	1 g/kg
	(iii) Natriumkalciumpolyfosfat	Efterrätter	3 g/kg
	(iv) Kalciumpolyfosfat	Torripulverblandningar till efterrätter	7 g/kg
		Konditoriprodukter	20 g/kg
		Mjöl	2,5 g/kg
		Mjöl, självjäsnande	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Äggmassa (äggvita, äggula eller hela ägg)	10 g/kg
		Såser	5 g/kg
		Soppor och buljong	3 g/kg
		Pulverte och örtte	2 g/l
		Tuggummi	<i>quantum satis</i> ¹
		Torkade livsmedel i pulverform	10 g/kg
		Choklad- och maltdrycker som baseras på mjölk	2 g/l
		Alkoholhaltiga drycker (med undantag av vin och öl)	1 g/l
		Frukostflingor som baseras på spannmål	5 g/kg
		Salta bitar (snacks)	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg

¹ Endast E 341 (ii)

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Fisk- och kräftdjurspastej	5 g/kg
		Efterrättssåser, s.k. toppings (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass samt liknande)	3 g/kg
		Dietiska produkter	5 g/kg
		Glaseringslag till kött och grönsaker	4 g/kg
		Sötsaker av socker	5 g/kg
		Florsocker	10 g/kg
		Nudlar	2 g/kg
		Paneringsdeg	12 g/kg
		Icke-tillredda filéer av fisk, frysta och djupfrysta	5 g/kg
		Filéer av oberoende fisk, frysta och djupfrys- ta	5 g/kg
		Oberoende och beredda frysta och djupfrys- ta blötdjurs- och kräftdjursberedningar	5 g/kg
		Tillredningar av potatis (inklusive frysta, djupfrys- och torkade) och förstekt frys- och djupfrys- potatis	5 g/kg
		Kräftdjursprodukter på burk	1 g/kg
		Aromer	40 g/kg
E 431	Polyoxietylen (40) stearat	Vin enligt bestämmelserna i rådets förord- ning (EG) nr 1037/2001	
E 353	Metavinsyra	Enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1493/1999 samt tillämpningsföre- skrifter	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Adipinsyra	Fyllning och dekorationssås till konditori- produkter	2 g/kg
E 356	Natriumadipat	Torrpulverblandningar till efterrätter	1 g/kg
EE 357	KKaliumadipat	Geléaktiga efterrätter	6 g/kg
		Efterrätter med fruktsmak	1 g/kg
		Pulver för privat tillverkning av drycker	10 g/l uttryckt som adipinsyra
E 363	Bärnstenssyra	Efterrätter	6 g/kg
		Soppor och buljong	5 g/l
		Pulver för privat tillverkning av drycker	3 g/l
E 385	Kalciumdinatrium- etylendiamintetra-acetat (Kalciumdinatrium EDTA)	Emulgerade såser Baljfrukter, baljväxter, svamp och kron- ärtskockor i plåt- eller glasburk	75 mg/kg 250 mg/kg

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Kräftdjur och blötdjur i plåt- eller glasbruk	75 mg/kg
		Frysta och djupfrysta kräftdjur	75 mg/kg
		Fisk i plåt- eller glasburk	75 mg/kg
		Bredbara fetter enligt bilagorna B och C till förordning (EG) nr 2991/94 med en fetthalt på högst 41 %	100 mg/kg
		<i>Libamáj, egésszben es tömbban</i>	250 mg/kg
E 405	Propylenglykolalginat	Fettemulsioner	3 g/kg
		Konditoriprodukter	2 g/kg
		Fyllning, dekorationer och dragering till konditoriprodukter	5 g/kg
		Sötsaker av socker	1,5 g/kg
		Saft- och dryckesis	3 g/kg
		Salta bitar (snacks) som baseras på spannmål och potatis	3 g/kg
		Såser	8 g/kg
		Öl	100 mg/l
		Tuggummi	5 g/kg
		Frukt- och grönsaksberedningar	5 g/kg
		Alkoholfria aromatiserade drycker	300 mg/l
		Cider utom <i>cidre bouché</i>	100 mg/l
		Emulgerad likör	10 g/l
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål	1,2 g/kg
		Bantningspreparat	1,2 g/kg
		Kosttillskott	1 g/kg
E 416	Karayagummi	Salta bitar (snacks) som baseras på spannmål och potatis	5 g/kg
		Dragering till nötter	10 g/kg
		Fyllning, dekorationer och dragering till konditoriprodukter	5 g/kg
		Efterrätter	6 g/kg
		Emulgerade såser	10 g/kg
		Äggbaserade likörer	10 g/l
		Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
		Tuggummi	5 g/kg
		Aromer	50 mg/kg

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 425	Konjak (i) Konjakgummi (ii) Konjakglukomannan	Livsmedel i allmänhet (med undantag av drycker samt livsmedel som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2 samt gelégodis inklusive gelégodis i minibägare)	10 g/kg var för sig eller i kombination. Får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som sväller i mag-tarmkanalen.
E 426	Sojaböns-hemicellulosa	Drycker som baseras på mejeriprodukter och är avsedda för detaljförsäljning Kosttillskott Emulgerade såser Färdigförpackade finare bakverk avsedda för detaljförsäljning Färdigförpackade konsumtionsfärdiga orientaliska nudlar avsedda för detaljförsäljning Färdigförpackat konsumtionsfärdigt ris avsett för detaljförsäljning Färdigförpackade beredda potatis- och risprodukter (inklusive frysta, djupfrysta, kyl- da och torkade beredda produkter) avsedda för detaljförsäljning Torkade, koncentrerade, frysta och djupfrysta äggprodukter Gelégodis, utom gelégodis i minibägare	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg
E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitolsirap	Livsmedel i allmänhet (med undantag av drycker samt livsmedel som nämns i 4 och 5 § och i bilaga 2)	<i>quantum satis</i> (för annan användning än som sötningssmedel)
E 421	Mannitol	Frost och djupfrost oberedd fisk, kräftdjur, blötdjur och bläckfisk	
E 953	Isomalt	Likörer	
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitolsirap		
E 966	Laktitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erytritol		
E 432	Polyoxietylensorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Konditoriprodukter Fettemulsioner för bakning	3 g/kg 10 g/kg
E 433	Polyoxietylensorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	Mjölk- och gräddliknande beredningar	5 g/kg
E 434	Polyoxietylensorbitanmono-	Glass, parfait, saft- och dryckesis Efterrätter	1 g/kg 3 g/kg

	Tillsatsämne	Livsmedel	Maximimängd
E 435	palmitat (Polysorbat 40)	Sötsaker av socker	1 g/kg
	Polyoxietylenorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	Emulgerade såser	5 g/kg
E 436	Polyoxietylenorbitantristearat (Polysorbat 65)	Soppor	1 g/kg
		Tuggummi	5 g/kg
		Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål	1 g/kg,
		Bantningspreparat	1 g/kg, var för sig eller i kombination
		Aromer, utom flytande rökaromer och aromer baserade på kryddoleoresiner, som definieras som kryddextrakt från vilket extraktionslösningsmedel har avdunstat och kvarlämnar en flytig olja och hartsaktigt material av kryddan	10 g/kg
E 442	Ammoniumfosfatider	Livsmedel, som innehåller flytande rökaromer och aromer baserade på kryddoleoresiner, som definieras som kryddextrakt från vilket extraktionslösningsmedel har avdunstat och kvarlämnar en flytig olja och hartsaktigt material av kryddan	1 g/kg
		Kakao- och chokladberedningar	10 g/kg
E 444	Sackarosacetatisobutyrat	Sötsaker som baseras på kakao	10 g/kg
		Alkoholfria aromatiserade oklara drycker	300 mg/l
E 445	Glycerolestrar av trähartser	Oklara destillerade alkoholhaltiga drycker med en alkoholhalt som är lägre än 15 volymprocent	300 mg/kg
		Alkoholfria aromatiserade oklara drycker	100 mg/l
		Oklara destillerade spritdrycker i enlighet med rådets förordning (EEG) nr 1576/89	100 mg/kg
		Oklara destillerade alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 volymprocent alkohol	100 mg/kg
		Ytbehandling av citrusfrukter	50 mg/kg
E 459	Betacyklodextrin	Livsmedel i form av tabletter och dragéer	<i>quantum satis</i>
		Inkapslade aromer i: Smaksatta te och smaksatta snabbdrycker i pulverform	500 mg/l
		Smaksatta snacks	1 g/kg i konsumtionsfärdiga livsmedel

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 468	Tvärbunden natriumkaroxime-tylcellulosa (Croscarmellos)	Kosttillskott i fast form	30 g/kg
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	Flytande kaffe på burk	1 g/l
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och di-glycerider av fettsyror	Värmebehandlade köttprodukter	5 g/kg (i förhållande till fettmängden)
		Gräddliknande produkter	5 g/kg
		Steriliserad grädde och steriliserad grädde med reducerad fetthalt	5 g/kg
		Fettemulsioner för bakning	10 g/kg
		Konditoriprodukter	10 g/kg
		Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners	20 g/kg
		Glass, parfait, saft- och dryckesis	5 g/kg
		Sötsaker av socker	5 g/kg
		Efterrätter	5 g/kg
		Såser	10 g/kg
		Soppor och buljong	2 g/kg
		Ytbehandling av färska frukter	<i>quantum satis</i>
		Alkoholfria drycker baserade på anis	5 g/l
		Alkoholfria drycker baserade på kokosnötter och mandel	5 g/l
		Alkoholdrycker (med undantag av vin och öl)	5 g/l
		Pulver för beredning av varma drycker	10 g/l
		Drycker som baseras på mjölk	5 g/l
		Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål	5 g/kg
		Bantningspreparat	5 g/kg
		Tuggummi	10 g/kg var för sig eller i kombination
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	Konditoriprodukter	10 g/kg
		Emulgerade likörer	5 g/l
		Äggberedningar	1 g/kg
		Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners	0,5 g/kg
		Tuggummi	5 g/kg

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Fettemulsioner	5 g/kg
		Mjölk- och gräddliknande beredningar	5 g/kg
		Sötsaker av socker	2 g/kg
		Efterrätter	2 g/kg
		Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål	5 g/kg
		Bantningspreparat	5 g/kg
		Frukostflingor i granulatform	10 g/kg
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	Bredbara fetter med en fetthalt på högst 41 % enligt bilagorna A, B, och C till förordning (EG) nr 2991/94	4 g/kg
		Liknande bredbara produkter med en fetthalt som understiger 10 %	4 g/kg
		Dressing	4 g/kg
		Sötsaker som baseras på kakao, inklusive choklad	5 g/kg
E 477	Propylenglykolestrar av fettsyror	Konditoriprodukter	5 g/kg
		Fettemulsioner för bakning	10 g/kg
		Mjölk- och gräddliknande beredningar	5 g/kg
		Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners	1 g/kg
		Glass, parfait, saft- och dryckesis	3 g/kg
		Sötsaker av socker	5 g/kg
		Efterrätter	5 g/kg
		Andra vispade drageringar till efterrätter än grädde	30 g/kg
		Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål	1 g/kg
		Bantningspreparat	1 g/kg
E 479b	Termiskt oxiderad sojabönsolja blandad med mono- och diglycerider av fettsyror	Fettemulsioner för stekning	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-laktylat	Konditoriprodukter	5 g/kg
E 482	Kalciumstearoyl-2-laktylat	Snabbris	4 g/kg
		Frukostflingor	5 g/kg
		Emulgerad likör	8 g/l
		Alkoholdrycker med alkoholhalt som understiger 15 volymprocent	8 g/l

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Salta bitar (snacks) som baseras på spannmål	2 g/kg
		Tuggummi	2 g/kg
		Fettemulsioner	10 g/kg
		Efterrätter	5 g/kg
		Sötsaker av socker	5 g/kg
		Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners	3 g/kg
		Salta bitar (snacks) baserade på spannmål och potatis	5 g/kg
		Köttprodukter, konserverade, hackade och i tärningar	4 g/kg
		Pulver för beredning av varma drycker	2 g/l
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål	2 g/kg
		Bantningspreparat	2 g/kg
		Bröd (med undantag av de som avses i bilaga 2)	3 g/kg
		<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg var för sig eller i kombination
E 483	Stearyltartrat	Bakverk (med undantag av de som avses i bilaga 2)	4 g/kg
		Efterrätter	5 g/kg
E 491	Sorbitanmonostearat	Konditoriprodukter	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Dekorationer och dragering till konditoriprodukter	5 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	Gelémarmelad	25 mg/kg ³
E 494	Sorbitanmonooleat	Fettemulsioner	10 g/kg
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Mjölk- och gräddliknande beredningar	5 g/kg
		Blandningar som ersätter mjölk eller grädde som tillsätts i drycker, s.k. beverage white-ners	5 g/kg
		Flytande tekonsentrat och flytande frukt- och örttekoncentrat	0,5 g/l
		Glass, parfait, saft- och dryckesis	0,5 g/kg
		Efterrätter	5 g/kg
		Sötsaker av socker	5 g/kg

³ Endast E 493

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Sötsaker baserade på kakao inklusive choklad	10 g/kg ⁴
		Emulgerade såser	5 g/kg
		Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
		Bakjäst	<i>quantum satis</i>
		Tuggummi	5 g/kg
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål	5 g/kg
		Bantningspreparat	5 g/kg var för sig eller i kombination
E 491	Sorbitanmonostearat	Vin enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1037/2001	
E 512	Tennklorid	Vit sparris, på burk eller glas	25 mg/kg uttryckt som tenn
E 520	Aluminiumsulfat	Äggvita	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Frukt och grönsaker, kanderade, kristalliserade och glaserade	200 mg/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som aluminium
E 522	Aluminiumkaliumsulfat		
E 523	Aluminiumammonium-sulfat		
E 535	Natriumferrocyanid	Koksalt och koksaltberedningar	20 mg/kg, var för sig eller i kombination, uttryckt som vattenfri kaliumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid		
E 538	Kalciumferrocyanid		
E 541	Natriumaluminiumfosfat, surt	Konditoriprodukter (endast scones och bakverk av sockerkaksdeg)	1 g/kg uttryckt som aluminium
E 551	Kiseldioxid	Torkade livsmedel i pulverform (inklusive socker)	10 g/kg
E 552	Kalciumsilikat	Koksalt och koksaltberedningar	10 g/kg
E 553a	(i) Magnesiumsilikat (ii) Magnesiumtrisilikat ⁵		
E 553b	Talk ⁶	Torra kryddor	30 g/kg
E 554	Natriumaluminiumsilikat	Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	Specialpreparat i tablett- eller granulatform	"
E 556	Kalciumaluminiumsilikat	Skivad eller riven hårdost, halvhård ost och smältost	10 g/kg var för sig eller i kombination
E 559	AAuminiumsilikat (kaolin)		

⁴ Endast E 492⁵ Asbestfritt⁶ Asbestfri

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Skivade eller rivna ost- och smältostliknande produkter	10 g/kg var för sig eller kombination
		Tuggummi	<i>quantum satis</i> ⁷
		Ris	"
		Korv (endast ytbehandling)	"
		Sötsaker typ vingummi (endast ytbehandling)	"
		Konfektyrprodukter med undantag av choklad (endast ytbehandling)	"
		Produkter för infettning av bakformar	30 g/kg
E 551	Kiseldioxid	Aromer	50 g/kg
E 579	Ferroglukonat	Oliver som blivit mörka vid oxidation	150 mg/kg uttryckt som järn
E 585	Ferrolaktat		
E 620	Glutaminsyra	Livsmedel i allmänhet (med undantag av de som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2)	10 g/kg var för sig eller i kombination
E 621	Mononatriumglutamat		
E 622	Monokaliumglutamat	Kryddpreparat och -såser	<i>quantum satis</i>
E 623	Kalciumdiglutamat		
E 624	Monoammoniumglutamat	Livsmedel i allmänhet (med undantag av de som nämns i 4 och 5 § samt i bilaga 2)	500 mg/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som guanlylsyra
E 625	Magnesiumdiglutamat		
E 626	Guanlylsyra	Kryddpreparat och -såser	<i>quantum satis</i>
E 627	Dinatriumguanlylat		
E 628	Dikaliumguanlylat	Kryddpreparat och -såser	<i>quantum satis</i>
E 629	Kalciumguanlylat		
E 630	Inosinsyra	Kryddpreparat och -såser	<i>quantum satis</i>
E 631	Dinatriuminosinat		
E 632	Dikaliuminosinat	Kryddpreparat och -såser	<i>quantum satis</i>
E 633	Kalciuminosinat		
E 634	Kalcium 5'-ribonukleotider	Kryddpreparat och -såser	<i>quantum satis</i>
E 635	Dinatrium 5'-ribonukleotider		
E 650	Zinkacetat	Tuggummi	1 000 mg/kg
E 900	Dimetylpolysiloxan	Sylt, gelé, marmelad och liknande bredbara produkter som baseras på frukt inklusive energifattiga tillredningar	10 mg/kg
		Soppor och buljong	10 mg/kg
		Stekolja och -fett	10 mg/kg
		Sötsaker (med undantag av choklad)	10 mg/kg

⁷ Endast E 553b

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
		Alkoholfria smaksatta drycker	10 mg/l
		Ananasjuice	10 mg/l
		Frukt och grönsaker på burk eller glas	10 mg/kg
		Tuggummi	100 mg/kg
		Sötad saft, <i>Sød saft</i>	10 mg/l
		Paneringsdeg	10 mg/kg
		Cider utom <i>cidre bouché</i>	10 mg/l
		Aromer	10 mg/kg
		Vin enligt bestämmelserna i rådets förordning (EG) nr 1037/2001	
E 901	Bivax, vitt och gult	Endast som ytbehandling på:	<i>quantum satis</i>
E 902	Candelillavax	— Sötsaker (inklusive choklad)	
E 904	Shellack	— Små konditoriprodukter med dragering av choklad	
		— Salta bitar (snacks)	
		— Nötter	
		— Kaffeböner	
		Kosttillskott	
		Färska citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas (endast ytbehandling)	
E 903	Karnaubavax	Endast som ytbehandling på:	
		— Sötsaker (inklusive choklad)	500 mg/kg
			1 200 mg (endast för tuggummi)
		— Små konditoriprodukter med dragering av choklad	200 mg/kg
		— Salta bitar (snacks)	200 mg/kg
		— Nötter	200 mg/kg
		— Kaffeböner	200 mg/kg
		— Kosttillskott	200 mg/kg
		— Färska citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas (endast ytbehandling)	200 mg/kg
E 905	Mikrokristallint vax	Färska citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas (endast ytbehandling)	<i>quantum satis</i>

Tillsätsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	Konfektyrprodukter Torkade frukter	2 g/kg (endast som ytbehandlingsmedel)
E 912	Montansyrestrar	Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
E 914	Oxiderat polyetylenvax	Färska citrusfrukter, melon, mangon, papaya, avokado och ananas (endast ytbehandling)	
E 927b	Karbamid	Tuggummi	30 g/kg
E 943a	Butan	Vegetabilisk olja för sprejning av pannor, plåtar och formar (endast för yrkesmässig användning) Vattenbaserade emulsionssprejer	<i>quantum satis</i>
E 943b	Isobutan		
E 944	Propan		
E 950	Acesulfamkalium	Tuggummi	800 mg/kg
E 951	Aspartam		2 500 mg/kg
E 957	Taumatin		10 mg/kg (endast som smakförstärkare) ⁷
E 957	Taumatin	Alkohol fria aromatiserade drycker som baseras på vatten Desserten - baserade på mejeriprodukter eller ej	0,5 mg/l 5 mg/kg (endast som smakförstärkare)
E 959	Neohesperidin DC	Tuggummi Bredbara fetter enligt bilagorna B och C till förordning (EG) nr 2991/94 Köttprodukter Fruktgeléer Vegetabiliskt protein	150 mg/kg ⁸ 5 mg/kg (endast som smakförstärkare)
E 999	Kvillaextrakt	Alkohol fria aromatiserade drycker som baseras på vatten Cider utom <i>cidre bouché</i>	200 mg/l uttryckt som vattenfritt extrakt
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Kosttillskott	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1505	Trietylцитrat	Äggvita, torkad massa	<i>quantum satis</i>
E 1518	Glyceroltriacetat (Triesetin)	Tuggummi	<i>quantum satis</i>

7 Om E 950, E 951, E 957 och E 959 används tillsammans i tuggummi, reduceras maximivärdet för varje tillsätsämne proportionellt mot dem (den s.k. 100-procentsregeln).

8 Om E 950, E 951, E 957 och E 959 används tillsammans i tuggummi, reduceras maximivärdet för varje tillsätsämne proportionellt mot dem (den s.k. 100-procentsregeln).

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 1505	Trietylцитрат	Aromer	3 g/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar; var för sig eller i kombination. I drycker, med undantag av gräddlikörer, skall maximihalten av E 1520 vara 1 g/l.
E 1517	Glyceryldiacetat		
E 1518	Glyceryltriacetat		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)		
E 1519	Benzylalkohol	Aromer för likörer, smaksatta viner, smaksatta vinbaserade drycker och smaksatta vinbaserade cocktails	100 mg/kg
		Aromer för konfektyrer inklusive choklad och finare bakverk	250 mg/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel
E 1204	Pullulan	Kosttillskott Pastiller för frisk andedräkt i form av film	<i>quantum satis</i>
E 1452	Stärkelse-aluminium-oktenylsuccinat	Inkapslade vitaminpreparat som används i kosttillskott	35 g/kg

Bilaga 5

TILLÅTNA BÄRARE

Anm.

Utöver de bärare som räknas upp nedan kan som bärare användas sedvanliga livsmedel och beståndsdelar som nämns i 2 § 2 mom. samt tillsatssämnen vars primära funktion är som syra eller surhetsreglerande medel såsom citronsyra eller ammoniumhydroxid.

Bärare		Begränsning
—	Polyetylenglykol 6000	Söttningsmedel
E 170	Kalciumkarbonater	Utan begränsning
E 263	Kalciumacetat	"
E 322	Lecitiner	Färgämnen och fettlösliga antioxidationsmedel Ytbehandlingsmedel för frukt
E 331	Natriumcitrater	Utan begränsning
E 332	Kaliumcitrater	"
E 341	Kalciumfosfater	"
E 400-404	Alginsyra och dess natrium-, kalium-, kalcium- och ammoniumsalter	"
E 405	Propylenglykolalginat	"
E 406	Agar	"
E 407	Karragenan	"
E 410	Fruktkärnmjöl	"
E 412	Guarkärnmjöl	"
E 413	Dragant	"
E 414	Gummi arabicum	"
E 415	Xantangummi	"
E 420	Sorbitol	"
E 421	Mannitol	"
E 422	Glyserol	"
E 425	Konjak (i) Konjakgummi (ii) Konjakglukomannan	"
E 432	Polyoxietylenorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	Skumdämpningsmedel, färgämnen och fettlösliga antioxidationsmedel, ytbehandlingsmedel för frukt
E 433	Polyoxietylenorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	
E 434	Polyoxietylenorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	
E 435	Polyoxietylenorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	
E 436	Polyoxietylenorbitantristearat (Polysorbat 65)	

Bärare		Begränsning
E 440	Pektiner	Utan begränsning
E 442	Ammoniumfosfatider	Antioxidationsmedel
E 459	Betacyklodextrin	1 g/kg
E 460	Cellulosa (mikrokristallinsk eller pulver)	Utan begränsning
E 461	Metylcellulosa	"
E 462	Etylcellulosa	"
E 463	Hydroxipropylcellulosa	"
E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	"
E 465	Metyletylcellulosa	"
E 466	Karboximetylcellulosa	"
	Natriumkarboximetylcellulosa (CMC)	"
E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa Kroskarmellos Tvärbundet cellulosagummi	Sötningsmedel
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa	Utan begränsning
E 470a	Natrium- kalium- och kalciumsalter av fettsyror	Ytbehandlingsmedel för frukt
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	
E 470b	Magnesiumsalt av fettsyror	Färgämnen och fettlösliga antioxidationsmedel
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	"
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar	"
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	"
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar	"
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	"
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	"
E 491	Sorbitanmonostearat	Färgämnen och skumdämpningsmedel, ytbehandlingsmedel för frukt
E 492	Sorbitantristearat	"
E 493	Sorbitanmonolaurat	"
E 494	Sorbitanmonooleat	"
E 495	Sorbitanmonopalmitat	"
E 501	Kaliumkarbonater	Utan begränsning
E 504	Magnesiumkarbonater	"
E 508	Kaliumklorid	"
E 509	Kalciumklorid	"
E 511	Magnesiumklorid	"
E 514	Natriumsulfat	"

Bärare		Begränsning
E 515	Kaliumsulfat	Utan begränsning
E 516	Kalciumsulfat	"
E 517	Ammoniumsulfat	"
E 551	Kiseldioxid	Emulgeringsmedel maximimängd 5 %, i E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider (högst 90 % av E 555 och resten färgpigment)
E 552	Kalciumsilikat	Emulgeringsmedel och färgämnen, maximimängd 5 %
E 553b	Talk	Färgämnen, maximimängd 5 %
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	I E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider (högst 90 % av E 555 och resten färgpigment)
E 558	Bentonit	"
E 559	Aluminiumsilikat (kaolin)	"
E 570	Fettsyror	Ytbehandling för frukt
E 577	Kaliumglukonat	Utan begränsning
E 640	Glysin och dess natriumsalt	"
E 900	Dimetylpolysiloxan	Ytbehandling för frukt
E 901	Bivax	Färgämnen
E 953	Isomalt	Utan begränsning
E 965	Maltitol	"
E 966	Laktitol	"
E 967	Xylitol	"
E 968	Erytriol	"
E 1200	Polydextros	"
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Söttningsmedel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	"
E 1404	Oxiderad stärkelse	Utan begränsning
E 1410	Monostärkelsefosfat	"
E 1412	Distärkelsefosfat	"
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	"
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	"
E 1420	Stärkelseacetat	"
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	"

Bärare		Begränsning
E 1440	Hydroxipropylstärkelse	"
E 1442	Hydroxipropyldestärkelsefosfat	"
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	"
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	"
E 1505	Trietylцитрат	"
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	"
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)	Färgämnen, emulgeringsämnen, antioxidationsmedel och enzymer maximalt 1 g/kg i livsmedlet

Bilaga 6

GODKÄNDA TILLSATSÄMNEN I BARNMAT FÖR SPÄDBARN OCH SMÅBARN*Anm.*

Modersmjölksersättningar, spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat får innehålla E 414 (acaciagummi, gummi arabicum) och E 551 (kiseldioxid) från tillsats av näringsämnesberedningar som innehåller högst 150 g/kg E 414 och högst 10 g/kg E 551 samt E 421 (mannitol) när denna används som bärare av vitamin B₁₂ (minst 1 del vitamin B₁₂ per 1 000 delar mannitol). Resthalten av E 414 i den konsumtionsfärdiga produkten får vara högst 10 mg/kg.

Modersmjölksersättningar, tillkostnärning och avvänjningskost för spädbarn och småbarn får innehålla E 1450 (natriumoktenylsuccinatstärkelse) till följd av att vitaminpreparat eller preparat av fleromättade fettsyror tillförts. Överföringen av E 1450 till en konsumtionsfärdig produkt får vara högst 100 mg/kg från vitaminpreparat och 1 000 mg/kg från fleromättade fettsyror.

Modersmjölksersättningar, spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat får innehålla E 301 (natriumaskorbat) i *quantum satis*-halt i överdrag till näringsämnesberedningar som innehåller fleromättade fettsyror. Resthalten av E 301 i den konsumtionsfärdiga produkten får vara högst 75 mg/l.

De angivna maximimängderna gäller konsumtionsfärdiga livsmedel, tillredda enligt tillverkarens instruktioner.

DEL 1

GODKÄNDA TILLSATSÄMNEN I MODERSMJÖLKSERSÄTTNING FÖR FRISKA SPÄDBARN*Anmärkningar*

1. Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.
2. Om E 322, E 471, E 472c och E 473 används tillsammans i livsmedlet, reduceras maximimängden för varje tillsatsämne i förhållande till den relativa mängden av de övriga tillsatserna i livsmedlet (den s.k. 100-procentsregeln).

Tillsatsämne		Maximimängd
E 270	Mjölksyra (endast L(+)-form)	<i>quantum satis</i>
E 304	L-Askorbylpalmitat	10 mg/l
E 306	Tokoferolrika extrakt	10 mg/l var för sig eller i kombination
E 307	Alfa-tokoferol	
E 308	Gamma-tokoferol	
E 309	Delta-tokoferol	
E 322	Lecitiner	1 g/l (se anm. 2)

Tillsatsämne		Maximimängd
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
E 331	Natriumcitrat	2 g/l , enligt de gränser som anges i bilaga I till HIMb 485/1997
E 332	Kaliumcitrat	
E 338	Fosforsyra	Enligt de gränser som anges i bilaga I till HIMb 485/1997
E 339	Natriumfosfater	1 g/l, uttryckt som P ₂ O ₅ , enligt de gränser som anges i bilaga I till HIMb 485/1997
E 340	Kaliumfosfater	
E 412	Guarkärnmjöl	1 g/l , gäller flytande produkter som innehåller delvis hydrolyserade proteiner enligt gränsvärdena i bilaga IV till HIMb 485/1997
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 g/l (se anm. 2)
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7,5 g/l sålda som pulver och 9 g/l sålda som vätska. Gäller produkter som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror enligt villkoren i bilaga IV till HIMb 485/1997
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	
		120 mg/l i produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror

DEL 2

GODKÄNDA TILLSATSÄMNE I TILLSKOTTSNÄRING FÖR FRISKA SPÄDBARN*Anmärkningar*

1. Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.
2. Om E 322, E 471, E 472c och E 473 används samtidigt i livsmedel, reduceras maximivärdet för var och en av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av den andra tillsatsen (den s.k. 100-procentsregeln).
3. Om E 407, E 410 och E 412 används samtidigt i livsmedel, reduceras maximivärdet för var och en av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av de andra tillsatserna (den s.k. 100-procentsregeln).

Tillsatsämne		Maximimängd
E 270	Mjölksyra (endast i L(+)-form)	<i>quantum satis</i>
E 304	L-Askorbylpalmitat	10 mg/l
E 306	Tokoferolrika extrakt	10 mg/l var för sig eller i kombination
E 307	Alfa-tokoferol	
E 308	Gamma-tokoferol	
E 309	Delta-tokoferol	
E 322	Lecitiner	1 g/l (se anm. 2)
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
E 331	Natriumcitrater	2 g/l , enligt de gränser som anges i bilaga I till HIMb 485/1997
E 332	Kaliumcitrater	
E 338	Fosforsyra	Enligt de gränser som anges i bilaga II till HIMb 485/1997
E 339	Natriumfosfater	1 g/l uttryckt som P ₂ O ₅ , enligt de gränser som anges i bilaga I till HIMb 485/1997
E 340	Kaliumfosfater	
E 407	Karragenan	300 mg/l (se anm. 3)
E 410	Fruktkärnmjöl	1 g/l (se anm. 3)
E 412	Guarkärnmjöl	1 g/l (se anm. 3)
E 440	Pektiner	5 g/l endast i syrad tillskottsnäring
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 g/l (se anm. 2)
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7,5 g/l sålda som pulver och 9 g/l sålda som vätska. Gäller produkter som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror enligt gränsvärdena i bilaga IV till HIMb. 485/1997
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120 mg/l i produkter som innehåller hydrolyserade proteiner, peptider eller aminosyror

Bilaga 6 (forts.)

DEL 3

GODKÄNDA TILLSATSÄMNEN I BARNMAT FÖR FRISKA SPÄDBARN OCH I SPANNMÅLSBASERADE LIVSMEDEL FÖR BARN OCH ANNAN BARNMAT*Anmärkningar*

Tillsatsämnen E 270, E 296, E 300, E 301, E 302, E 304, E 325, E 326, E 327, E 334, E 335, E 336 och E 354 får användas endast i L(+)-form.

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 170	Kalciumkarbonater	Spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat	<i>quantum satis</i> (endast för justering av pH)
E 260	Ättiksyra		
E 261	Kaliumacetat		
E 262	Natriumacetater		
E 263	Kalciumacetat		
E 270	Mjölksyra		
E 296	Äppelsyra		
E 300	Ascorbinsyra	Frukt- och grönsaksbaserade drycker, juicer och annan barnmat	300 mg/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som askorbinsyra
E 301	Natriumaskorbat		
E 302	Kalciumaskorbat		
		Fetthaltiga livsmedel baserade på spannmål, inklusive kex och skorpor	200 mg/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som askorbinsyra
E 304	L-Askorbylpalmitat	Fetthaltiga spannmålsprodukter, kex, skorpor och annan fetthaltig barnmat	100 mg/kg var för sig eller i kombination
E 306	Tokoferolrika extrakt		
E 307	Alfa-tokoferol		
E 308	Gamma-tokoferol		
E 309	Delta-tokoferol		
E 322	Lecitiner	Kex och skorpor Spannmålsbaserad och annan barnmat	10 g/kg
E 325	Natriumlaktat	Spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat	<i>quantum satis</i> (endast för justering av pH)
E 326	Kaliumlaktat		
E 327	Kalciumlaktat		
E 330	Citronsyra		
E 331	Natriumcitrater		
E 332	Kaliumcitrater		

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 333	Kalciumcitrater		
E 333	Kalciumcitrater	Fruktbaserade produkter med lågt sockerinnehåll	<i>quantum satis</i>
E 334	Vinsyra	Kex och skorpor	5 g/kg var för sig eller i kombination
E 335	Natriumtartrater		
E 336	Kaliumtartrater		
E 354	Kalciumtartrater		
E 450	(i) Dinatriumdifosfater		
E 575	Glukonsyrans deltalakton		
E 338	Fosforsyra	Spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat	1 g/kg, P ₂ O ₅ (endast för justering av pH)
E 339	Natriumfosfater	Spannmålsprodukter	1 g/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som P ₂ O ₅
E 340	Kaliumfosfater		
E 341	Kalciumfosfater		
E 341	Trikaliumfosfat	Fruktbaserade desserter	1 g/kg var för sig eller i kombination, uttryckt som P ₂ O ₅
E 400	Alginsyra	Efterrätter Puddingar	500 mg/kg var för sig eller i kombination
E 401	Natriumalginat		
E 402	Kaliumalginat		
E 404	Kalciumalginat		
E 410	Fruktkärnmjöl	Spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat Glutenfria livsmedel som är spannmålsbaserade	10 g/kg var för sig eller i kombination 20 g/kg var för sig eller i kombination
E 412	Guarkärnmjöl		
E 414	Gummi arabicum		
E 415	Xanthangummi		
E 440	Pektiner		
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	Kex och skorpor Spannmålsbaserad och annan barnmat	5 g/kg var för sig eller i kombination
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar		
E 472b	Mono- och diglyceriders mjölksyrastrar		
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar		
E 500	Natriumkarbonater	Spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat	<i>quantum satis</i> (endast som bakpulver)
E 501	Kaliumkarbonater		
E 503	Ammoniumkarbonater		
E 507	Saltsyra	Spannmålsbaserade livsmedel och annan	<i>quantum satis</i> (endast för justering av
E 524	Natriumhydroxid		

Tillsatsämne		Livsmedel	Maximimängd
E 525	Kaliumhydroxid	barnmat	pH)
E 526	Kalciumhydroxid		
E 551	Kiseldioxid	Torra spannmålsprodukter	2 g/kg
E 1404	Oxiderad stärkelse	Spannmålsbaserade livsmedel och annan barnmat	50 g/kg
E 1410	Monostärkelsefosfat		
E 1412	Distärkelsefosfat		
E 1413	Fosfaterad distärkelsefosfat		
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat		
E 1420	Stärkelseacetat		
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat		
E 1450	Natriumoktenylsuccinat-stärkelse		
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse		

DEL 4

**GODKÄNDA TILLSATSÄMNE I LIVSMEDEL FÖR SPECIELLA MEDICINSKA
ÄNDAMÅL FÖR SPÄDBARN OCH SMÅBARN**

Utöver tabellerna i del 1—3 i bilaga 6 tillämpas följande tabell:

Tillsatsämne		Maximimängd
E 401	Natriumalginat	1 g/l Från 4 månader och uppåt, i speciallivsmedel med anpassad sammansättning som krävs vid ämnesomsättningsrubbningar, och för sondmatning
E 405	Propylenglykolalginat	200 mg/l Från tolv månader och uppåt, i särskilda dieter för mindre barn som är allergiska mot komjölk eller har medfödda ämnesomsättningsfel
E 410	Fruktkärnmjöl	10 g/l Från födseln och uppåt, i produkter som minskar reflex från övre magmunnen
E 412	Guarkärnmjöl	10 g/l Från födseln och uppåt, i produkter med flytande sammansättning som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror enligt de villkor som anges i bilaga IV till HIMb 485/1997
E 415	Xantangummi	1,2 g/l Från födseln och uppåt, i produkter baserade på aminosyror eller peptider för att användas av patienter som har problem med dålig proteinupptagning, försvagning av mag-tarmkanalen eller medfödda ämnesomsättningsrubbningar
E 440	Pektiner	10 g/l Från födseln och uppåt, i produkter som används för att genom kosten behandla medfödda rubbningar i fettsyreomsättningen
E 446	Natriumkarboximetylcellulosa	10 g/l eller kg Från födseln och uppåt, i produkter som används vid mag-tarmrubbningar
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	5 g/l Från födseln och uppåt, i specialdiet, särskilt lågproteindiet
E 472c	Citronsyrastrar av mono- och diglycerider av fettsyror	7,5 g/kg såld i pulverform från födseln och uppåt 9 g/kg såld i flytande form från födseln och uppåt
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120 mg/l I produkter som innehåller hydrolyserade proteiner, peptider och aminosyror

Tillsatsämne		Maximimängd
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	20 g/l Modersmjölkersättning och tillskottsnäring för spädbarn

Nr 753

**Handels- och industriministeriets förordning
om upphävande av förordningen om provtagnings- och analysmetoder i fråga om vissa
främmande ämnen**

Given i Helsingfors den 21 juni 2007

I enlighet med handels- och industriministeriets beslut föreskrivs:

1 §
Genom denna förordning upphävs förordningen av den 30 november 2004 om provtagnings- och analysmetoder i fråga om vissa främmande ämnen (1077/2004).

2 §
Denna förordning träder i kraft den 1 augusti 2007.

Helsingfors den 21 juni 2007

Handels- och industriminister *Mauri Pekkarinen*

Överinspektör *Liisa Rajakangas*

Nr 754

Handels- och industriministeriets förordning
om högsta halter av vissa bekämpningsmedel i frukt och grönsaker samt i spannmål, ägg
och äggprodukter

Given i Helsingfors den 21 juni 2007

I enlighet med handels- och industriministeriets beslut föreskrivs med stöd av 7 § livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006):

1 §

Syftet med förordningen

Genom denna förordning genomförs kommissionens direktiv 2007/12/EG av den 26 februari 2007 om ändring av vissa bilagor till rådets direktiv 90/642/EEG när det gäller gränsvärden för resthalter av penkonazol, benomyl och karbendazim.

Helsingfors den 21 juni 2007

2 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 27 augusti 2007.

Handels- och industriminister *Mauri Pekkarinen*

Överinspektör Vesa Tuomaala

FÖRFS/ELEKTRONISK VERSION

Nr 755

Jord- och skogsbruksministeriets meddelande**om jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om bekämpning av TSE-sjukdomar hos får och getter**

Utfärdat i Helsingfors den 2 juli 2007

Jord- och skogsbruksministeriet meddelar med stöd av 4 § lagen den 25 februari 2000 om Finlands författningssamling (188/2000):

Jord- och skogsbruksministeriet har utfärdat följande förordning:

Förordningens rubrik	nr	utfärdat	träder i kraft
JSM:s förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om bekämpning av TSE-sjukdomar hos får och getter ..	7/VLA/2007	2.7.2007	6.7.2007

Förordningen har publicerats i jord- och skogsbruksministeriets föreskriftssamling som gäller veterinärväsendet. Förordningen kan fås från jord- och skogsbruksministeriets avdelning för livsmedels och hälsa, Mariegatan 23, 00170 Helsingfors, tfn (09)160 01.

Helsingfors den 2 juli 2007

Biträdande avdelningchef *Riitta Heinonen*

Regeringsråd Maija Salo

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 (2001R0999); EUT nr L 147, 31.5.2001, s. 1

UTGIVARE: JUSTITIEMINISTERIET

Nr 752—755, 8 ark

EDITA PRIMA AB, HELSINGFORS 2007

EDITA PUBLISHING AB, HUVUDREDAKTÖR JARI LINHALA

ISSN 1456-9663